

Ziley Mora Penrose
Investigador y redactor
responsable

Fernando Arriagada Cortés
Historiador

Ignacio Serra Stepke
Ing. Agrónomo-Enólogo PhD



CHILE SE HACE VINO EN EL ITATA

La enología ancestral de un valle único


Valle del Itata

PTI ENOTURISMO
ANCESTRAL




CORFO

Corparauco
Gestión empresa & emprendedores

Ziley Mora Penrose
Investigador y redactor
responsable

Fernando Arriagada Cortés
Historiador

Ignacio Serra Stepke
Ing. Agrónomo-Enólogo PhD

CHILE SE HACE VINO EN EL ITATA

La enología ancestral de un valle único



Corparauco
Gestión empresa & emprendedores

Chile se hace vino en el Itata. La enología ancestral de un valle único

Ziley Mora Penrose (etnógrafo)

Fernando Arriagada Cortés (historiador)

Ignacio Serra Stepke (enólogo)

©CORFO-Ñuble

©Corparauco

©Editorial Kushe SpA

Diciembre de 2020

Chillán, Chile

1era. edición chilena en edición digital, formato ebook. La presente obra es fruto de la investigación encargada por la Dirección Regional de Corfo Ñuble, a través del Programa Territorial Integrado (PTI) *Enoturismo Ancestral del Valle del Itata*, ejecutado por Corparauco.

Nro. Registro de autor: 23031956

ISBN: en trámite

Coordinador y editor general de la obra: Ziley Mora Penrose.

Diseño y diagramación de portadas e interior: Carolina Varela

Impreso por: Print Factory

IMPRESO EN CHILE / PRINTED IN CHILE

Dentro de los límites de la ley, quedan prohibida la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio y procedimiento, ya sea digital, electrónico o mecánico, sin la autorización previa y por escrito del autor o de los titulares que acrediten el Copyright

Í N D I C E

Prólogo. *Itata: Una historia fascinante del vino chileno* 9

I PARTE: *El terroir de lo físico e histórico. GEOGRAFÍA, HISTORIA Y CEPAS DEL ITATA*

1. El Valle del Itata, enclave geográfico de la región de Ñuble.	
Descripción geográfico-productiva del territorio	13
Evolución geopolítica de la Provincia del Itata	17
2. El vino y su quehacer en la historia del valle itatino.	
Origen del vino en Chile	23
El proceso emancipador en el valle del Itata	41
Enólogos del siglo XIX	
Pedro Fernández, Claudio Gay y Julio Menadier	43
Pedro Fernández, el pionero	43
Don Claudio Gay, primer científico que estudió los viñedos	48
Don Julio Menadier, un visionario de nuestra agricultura	55
3. Las cepas ancestrales del Itata. <i>El don de las vides</i>	
1. El concepto de Terroir	81
2. Cepas del Valle del Itata: el aporte de la genética	82
2.1 Cepas patrimoniales	82
País	83
Moscatel de Alejandría	84
Cinsault	85
Chasselas	85
Torontel	86
Carignan	87
San Francisco	88
Otras cepas relevantes	89
Chardonnay	89
Riesling	89
Sauvignon blanc	89

Semillón	90
Cabernet sauvignon	90
Carmenère	90
Merlot	90
Malbec	90
Syrah	91
Suelo/Geología	91
Clima	92
Manejo del viñedo y formas de vinificación ancestral versus moderno	93

II PARTE. EL *TERROIR* SOCIO-CULTURAL DE LOS VINOS DEL ITATA

Relatos de las familias, sus vides y sus vidas	99
4. Realidad y rasgos únicos de las viñas, bodegas, productores y ofertores de enoturismo del Itata	100
1.FABIÁN MORA REYES, Viña “Mora Reyes” Guarilihue	100
Historia	100
Descripción de servicios asociados	102
Historial de Anécdotas	102
2.OMAR FUENTEALBA. Viña “Concialiador” de Guarilihue	104
Historia de la viña	104
Características de la viña	105
Visión de la cultura vitivinícola futura	106
3.SOLEDAZ PRADO, Viña Prado, Portezuelo	106
4.MIGUEL PRADO PETERMANN. Viña Prado, Portezuelo	109
Testimonio de Miguel Prado Petermann, 77 años	109
5.GUSTAVO RIFFO, Viña Llahuen, Portezuelo	112
Historia	112
Anécdotas	113
Bebidas y Vinos tradicionales	114
Proceso de vinificación	114
Visión humanizada de la cultura vitivinícola: El especial “terroir afectivo”	114
6.MARÍA LORETO ALARCÓN. Viña Ñipanto, Ñipas.	115
Historia de la viña	115

Anécdotas e historias	117
7.FERNANDO VALENZUELA. VIÑA “Don Feña” Quillón	119
Historia de la viña	119
Yo soy feliz en el campo, las plantas a mi conversan	120
Tipos de vinos del Itata (Zona de Quillón, según datos de la viña “Don Feña”)	121
Vino y medicina antigua del Itata y Ñuble	122
8.El modelo de producción de FRANCOIS MASSOC (Quillón)	
Bodega “Massoc Frères”	124
9.RICARDO MÜLLER ESPINOZA, Ex Viña y hacienda “El Milagro” Ránquil	128
Herencia de la presencia jesuítica en Ñuble	128
10.PABLO HERRERA, Viña “Santa Berta”, San Nicolás	131
11.Complejo turístico “Llanquiray”.	
MARÍA ROSA VIDAL, Quillón	135
12.VIÑA CASTELLÓN, esencia de la tierra. Comuna de Ránquil	136
13.VIÑA CUCHA-CUCHA, integrando la historia y el entorno	141
Cuando Cucha-Cucha fue administrada como temporalidad jesuita	143
14. VIÑA <i>TRES C</i> , centenario oficio cuya calidad hunde sus raíces en el granito	144
Entrevista a Miguel Angel Molina Ortiz, productor	144
Los atractivos de una visita	146
De suelos, cepas y logros	146
15.VIÑA MÄNNLE, el gran refuerzo alemán a la calidad del Itata	147
5. <i>Terroir</i> socio-cultural: relatos y anécdotas del vino del Itata	151

III PARTE. ENOTURISMO CULTURAL DEL VALLE DEL ITATA

Introducción	173
La importancia de distinguir entre “productos turísticos” y “experiencias turísticas”	173
6. Sitios para la experiencia turística y espacios históricos del Valle del Itata	174
7. Literatura y voces que forja e inspira el vino del Itata	187

8. La gesta del vino del Itata: de nombres, léxicos y fechas	203
1. Destacados hijos del Valle del Itata	203
2. Vocabulario vinícola tradicional aún en uso en el Valle del Itata	213
3. Toponimia de Itata vinculada a sus cepas. Los nombres ancestrales mapuche que modifican y colorean los vinos	217
4. Georeferenciación de la ruta y los sitios principales de la actividad enoturística del Valle del Itata	224
5. Cronología vinícola del Valle del Itata	228
 IV PARTE. CONCLUSIONES	 241
I. Propuestas de rutas patrimoniales del vino ancestral del Itata. Identificando y potenciando experiencias de enoturismo ancestral en el Itata	243
Ruta de la historia ancestral	243
Ruta de las cepas ancestrales	245
Ruta del Arte Popular y Mestizo	247
Ruta de las Fiestas y Concursos del Vino con terroir ancestral	248
II. Propuesta común de potenciamiento de la experiencia enoturística para las cuatro rutas	249
 Bibliografía general y especializada	 253
 ANEXOS. Ficha catastro de las experiencias enoturísticas reales y potenciales del Valle del Itata	 261

Prólogo
ITATA: UNA HISTORIA FASCINANTE DEL VINO
CHILENO

Con la edición del presente libro, Corfo-Ñuble quiso poner en valor y hacer justicia con respecto a la historia del vino en Chile, porque en ella faltaba un capítulo esencial: las cepas ancestrales del Valle del Itata. Faltaba la investigación histórica, etnográfica y enológica de la cultura de un territorio de Ñuble que fue decisivo –no solo en la producción vinera de los tres siglos de la Colonia– sino en la gesta misma de los hombres y mujeres de este corazón de Chile. Porque, tal como dice su autor principal, sería acaso la causa de por qué Ñuble es la cuna de tanto talento nacional. Es decir, el genio de los Parra, los Arrau, los O'Higgins, Los Prat, los Victor Jara, etc., estaría ligada al vino; sí, a la bebida espirituosa del Itata, ese vehículo de las musas.

El valle del Itata se ha estado posicionando en comunidades de enólogos, someliers y especialistas de todo el mundo por ser un destino digno de conocer por sus cepas ancestrales, pero sobretodo por su *terroir* de condiciones inigualables. Itata se irá instalando como destino turístico y como tierra de oportunidades para quienes quieran innovar con cepas blancas o tintas que no están tan desarrolladas en el territorio.

Por todo lo anterior, esta Dirección Regional de Corfo analizó con el Programa territorial Integrado(PTI) "Enoturismo Ancestral del Valle del Itata" la conveniencia de un relato común de la historia del Valle. Por ello, encargó al etnógrafo y escritor Ziley Mora Penrose, que junto a calificado equipo de trabajo, en justicia restituyera el valor de estos viñedos, de estas familias forjadas en humildes bodegas de adobe y rescatara de la memoria procedimientos, tradiciones y toda la rica cultura campesina asociada a nuestras cepas ancestrales. Y se hizo también para un fin instrumental, el de poner en valor el relato histórico de los tradición productiva local de una vinificación única, a escala humana.

Son vinos naturales, de cepas criollas trabajadas centenariamente por familias y personas concretas, que aman sus plantas y que conocen la historia de cada una de ellas, por experiencia personal o por relato de sus ancestros. Las parras son muy resistentes y viejas, longevas, algunas hasta de 140 años, la mecanización de los procesos productivos ha llegado lentamente y cada familia realiza poda, aradura, fertilización y vinificación en distinta etapa de

madurez de la uva. Por lo tanto, ningún vino es igual a otro, aun siendo de la misma cepa, porque además de los procesos del cultivo y cosecha hay factores como la curva del cerro, la distancia del río, la exposición del sol, la lejanía o cercanía al mar Pacífico (los vinos blancos de Guarilhue son más frescos por ejemplo, que los de Quillón; los blancos de Portezuelo tiene más concentración del alcohol, etc.); el factor de los tres tipos del arenoso suelo donde unos son con mucho cuarzo, otros con más granito o con más arcillas, etc.

Sin lugar a dudas Itata, con un gran patrimonio en el factor humano y su *terroir* privilegiado, tiene condiciones para la cosecha de vinos especiales. Así, éstos podrían masificarse y venderse fácilmente en el mundo si se estandarizan procesos productivos en la vinificación, guarda y envasado de nuestros vinos. Para ello es fundamental el apoyo de entes públicos y la transferencia de tecnologías a los productores del Valle del Itata.

Este libro sin lugar a dudas los hará recorrer muchos rincones de Itata, imaginarnos a cada personaje que vivió y puso su grano de arena en estos 450 años de historia, relatos, vivencias, éxitos, frustraciones. Y ello tanto de las autoridades como de los pequeños productores que en muchas generaciones han traspasado conocimiento y amor por la tierra y las viñas. Personalmente lo vi en mis abuelos y en mi padres.

Los invito a sumergirse en este fascinante relato que ha recopilado e investigado Ziley Mora. Su pluma, hoy la más importante de la región, nos hará sentirnos parte de la historia que hemos construido entre todos. Por todas estas razones, Corfo-Ñuble no puede sino sentirse orgulloso con haber aportado a que esta obra –“*Chile se hace vino en el Itata. La enología ancestral de un Valle único*”– en este año 2020 tan difícil, salga a la luz y alumbre la historia de los vinos de Chile, el gran capítulo que le faltaba.

DANIEL SEPÚLVEDA ANDRADE
Director regional de Corfo-Ñuble



I parte: El terroir de lo físico e histórico
GEOGRAFÍA, HISTORIA Y
CEPAS DEL ITATA

I. EL VALLE DEL ITATA, ENCLAVE GEOGRÁFICO DE LA REGIÓN DE ÑUBLE

Descripción geográfico-productiva del territorio

Desde el punto de vista geográfico, la Región de Ñuble resulta ser la hoya geográfica del río Itata, debido a que los otros ríos de nuestra región son afluentes de este como el Ñuble, Diguillín, Chillán, Cato, Trilaleo y varios más. En sus casi 14.000 km², el Itata nace en los contrafuertes cordilleranos del sector sur de nuestra región, específicamente en la comuna de Yungay, de la confluencia de los ríos Huépil y Cholguán, para ser llamado Itata a partir de la ciudad de Yungay en un curso de gran torrente que se despeña por la precordillera de nuestra región, dejando hermosos lugares aptos para el turismo como lo atestiguan los campings que a su alrededor existen o los bellos saltos, como el saltillo y el imponente salto del Itata en las cercanías de la localidad de Campanario en la comuna de Yungay. Tiene un caudal medio de unos 190 m³/seg.

El río Itata llamó la atención de cronistas y misioneros desde los tiempos coloniales como los jesuitas Olivares y Rosales que lo describen con singular énfasis. Será el geógrafo Amadeo Pissis quien se preocupará de recorrerlo *in situ* para describirlo de manera más científica en su conocida Geografía Física de la República de Chile, editado en París en 1875. En su primera etapa cordillerana el Itata recibe como tributarios el Trilaleo y Dañicalqui y en el valle central los aportes de los ríos Pemuco, Relbún, Diguillín y el Ñuble en el histórico y conocido lugar de Confluencia. Finalmente, en las cercanías de su desembocadura, recibe las aguas de los pequeños ríos Lonquén y Coelemu. El Itata recorre unos 230 kilómetros desde sus nacientes hasta su desembocadura y es una verdadera columna que atraviesa nuestra región de este a oeste en un trayecto que drena las tierras de Ñuble, dando espacio a la agricultura, empresas, consumo humano y animal, como también turismo y reservas en pequeñas bocatomas.

En algún momento se pensó en hacerlo navegable, pero por su lento discurrir y por su poca profundidad, amén del embancamiento posterior, esta idea nunca fue una realidad, salvo en pequeños tramos como el desaparecido embarcadero

de Cucha-Cucha. Hasta el libertador O'Higgins y otros en su afán de progreso nacional y local, planteaban esta idea, pero nunca prosperó.

El Itata cruza varias comunas de nuestra región como Yungay, Pemuco, Quillón, Bulnes, Portezuelo, Coelemu y Trehuaco, en donde desemboca en el Pacífico bastante disminuido. Es un río que ha sufrido varias intervenciones producto de la utilización de sus aguas en actividades industriales, agrícolas y turísticas, dejando a su paso la huella utilitaria del ser humano que se aprecia dolorosamente desde la altura, al ver sus bosques nativos destruidos y reemplazados por plantaciones más rentables en lo inmediato. Alguna vez el valle itatino estuvo convertido en un frondoso bosque autóctono en donde abundaban peumos, canelos, quillayes, boldos, lleuques, avellanos, robles o palmas, mientras que entre los arbustos lo hicieron maquis y copihues, los zorros y pumas habitaban en grata compañía de una multitud de aves e insectos de los cuales quedan solo las muestras, como perdices, (1) codornices, zorzales, loicas, treiles, tordos, pitíos, torcazas, etc., mientras que entre los insectos, formaron parte del Paísaje las libélulas, moscardones, grillos, luciérnagas, etc.; hoy verdaderas novedades para un niño.¹

La nueva Región de Ñuble, creada por decreto supremo firmado en Chillán Viejo el 20 de agosto de 2017, se conformó en base a la antigua provincia de Ñuble y sus 21 comunas. Se dividió administrativamente el territorio en tres provincias a saber: Punilla, Diguillín e Itata. La Provincia del Itata quedó con su capital Quirihue y conformada por siete comunas que formaban parte de un sector llamado "secano costero". Estas comunas fueron: Cobquecura, Quirihue, Ninhue, Portezuelo, Ránquil, Coelemu y Trehuaco. Toda la superficie de esta nueva provincia alcanza a los 2.858 km², dejando a todas las otras fuera de la administración provincial, excluyendo importantes comunas productoras de vino como Quillón, Bulnes o Chillán.

En cuanto a su ubicación, la Región de Ñuble se ubica en el centro-sur de nuestro Chile, tal vez nuestra región sea la puerta de ingreso al sur chileno, como su clima que se describe como un templado con estación seca y lluviosa semejante. Ñuble se caracteriza por tener las estaciones bien marcadas y nuestros campesinos del amplio mundo rural, hacen gravitar sus vidas por el clima, marcando sus actividades laborales hasta por las fases de la luna en plena sintonía con sus raíces mestizas de las cuales poca conciencia tiene. Lo hacen por tradición.

¹ El padre de quien esto escribe, don Ciro Arriagada Mora, recordaba que en su juventud las aves abundaban que se cazaban por sacos.

La región tiene una pluviometría promedio de unos 800 mm de agua anuales que se vio muy disminuida a raíz de la sequía de once años continuos. Afortunadamente, las lluvias invernales actuales están revirtiendo esta lamentable situación. Muchos sectores rurales de la región deben ser abastecidos por los municipios locales.

La temperatura promedio en Ñuble alcanza unos 13° con una estación seca como el verano y otra lluviosa como eran los inviernos tradicionales de la región. También estas precipitaciones se manifestaban en forma de nieve en la cordillera, heladas en la precordillera y los cerros de la costa y lluvias en el sector del valle central. El mes más seco y caluroso es enero, mientras que el más lluvioso y frío es julio. Estas cifras varían por altura y condiciones especiales como los microclimas de Quillón y Cobquecura.

Al igual que todo Chile central, en nuestra región se pueden distinguir las tres unidades básicas de nuestra orografía: la Cordillera de los Andes, el Valle Central y la Cordillera de la Costa, para tener el Océano Pacífico como entidad geográfica mayor de nuestra región.

La cordillera andina alcanza su mayor altura en los Nevados de Chillán, superando los tres mil metros, en ella nacen los ríos y a partir de los dos mil metros se empieza a vislumbrar el bosque nativo destacando la reserva forestal de Ñuble, la reserva de huemules y la presencia de bosque nativo, como también el canal Laja-Diguillín que riega sectores dedicados a la agricultura. Se le conoce como la montaña y en ella se ubican las Termas y San Fabián.

El valle central de Ñuble es el lugar habitado por excelencia, ahí se ubican importantes centros urbanos como Chillán, San Carlos y Bulnes, sede del poder administrativo, político y comercial de la región, como también se desarrolla una diversificada agricultura tradicional y otra innovadora con la introducción de nuevos cultivos que abundan en los campos de Ñuble.

La cordillera costera se conoce en nuestra región como los cerros o el secano costero y es el sector que primero fue poblado por los conquistadores, por ahí pasó el camino real de la colonia y se establecieron fundaciones como Quirihue y Coelemu, con una agricultura basada en las viñas, lentejas, maíz, porotos, etc., considerándose una zona económicamente deprimida y necesitada de ayuda técnica e innovadora para revertir su situación.

En cuanto a su población, la región de Ñuble alcanza a unas 500 mil personas, 483.521 habitantes al año 2015². La población activa de Ñuble se ocupa en actividades silvoagropecuarias en un 18,5%, mientras que un 16,1% lo hace en comercio y un 10,7% en la enseñanza, entre las tres más importantes.

² Información extraída del Almanaque Regional publicado por La Discusión en agosto de 2017.

La pobreza extrema alcanzaba el año 2016 a un 6,5% y la pobreza a un 28,8%. Si sumamos estas cifras nos da un preocupante 34,3 % de pobres en un país que en esos años tenía un 11,7% de ellos. Nuestra región nació como una de las más pobres de Chile. Anhelamos que esta preocupante situación se revierta lo más pronto posible, especialmente en comunas como El Carmen, Cobquecura, Portezuelo, Ñiquén, Pinto, Ránquil, San Ignacio, Coelemu y Ninhue que superan el 30%³.

La Provincia del Itata tiene una superficie de 2.858 km², mientras que su población alcanza a unos 58.913 habitantes en 2017.

CUADRO N° 1
ESTADÍSTICAS DE PROVINCIAS, COMUNAS, SUPERFICIE Y POBLACIÓN DE LA REGIÓN DE ÑUBLE

Provincia	Comuna	Superficie km ²	Población
Itata	Cobquecura	570	5.715
Itata	Quirihue	589	13.419
Itata	Ránquil	248	6.049
Itata	Portezuelo	282,3	5.635
Itata	Coelemu	342,3	16.950
Itata	Ninhue	401	5.897
Itata	Trehuaco	425,4	5.318
Punilla	San Carlos	874	53.085
Punilla	San Fabián	1.568,3	4.044
Punilla	San Nicolás	491	11.451
Punilla	Ñiquén	495	11.665
Punilla	Coihueco	1.777	25.843
Diguillín	Chillán Viejo	292	32.319
Diguillín	Chillán	511	179.632
Diguillín	Bulnes	425,4	21.963
Diguillín	Quillón	423	16.840
Diguillín	Pinto	1.164	11.307
Diguillín	San Ignacio	364	16.019
Diguillín	Pemuco	563	9.294
Diguillín	Yungay	824,5	18.248
Diguillín	El Carmen	664	12.898

Fuente: Elaboración de Fernando Arriagada Cortés a partir de informaciones del Almanaque de la Región de Ñuble publicado por La Discusión en agosto de 2017.

³ Fuente: Encuesta Casen 2015.

Evolución geopolítica de la Provincia del Itata

El fértil valle del Itata, expresión mapudungun que significa “pastoreo abundante”, fue señorío de caciques mapuches que lo habitaron por derecho natural desde tiempos inmemoriales, de tal manera que a principios de la invasión hispana era el cacique Maulén su señor, según nos cuenta el historiador Fernando Campos Hárriet en su valiosa investigación “El Corregimiento, después Partido del Itata”⁴ señala que desde comienzos del siglo XVII Itata fue un corregimiento⁵ cuyo primer corregidor fue don Luis del Castillo Velasco, nombrado en 1615 y cuyos límites fueron: “norte era el corregimiento del Maule. Este, el de Chillán. Sur, el de Puchacay y Oeste, el Océano Pacífico. El río era la columna dorsal del territorio: abarcaba al sur el valle de Coyanco”. Esta situación se mantuvo cuando el rey crea la Intendencia de Concepción en 1786 y así llega hasta tiempos republicanos, cuando el valle es integrado a la provincia del Maule como Departamento del Itata en 1828, teniendo como límite sur el río Itata. En 1786 el rey Carlos IV ordena dividir la Capitanía General de Chile en dos intendencias: Santiago y Concepción; esta última se subdividía en seis partidos: Cauquenes, Itata, Chillán, Concepción, Rere y Puchacay y su intendente fue don Ambrosio O’Higgins.

En 1826 Chile es dividido en ocho provincias y el partido del Itata pasa a formar parte de la provincia del Maule, desde el río Itata y las confluencias del Ñuble al norte, por tanto, el valle es dividido entre las provincias de Concepción y Maule.

En 1848 es creada la Provincia de Ñuble que solo constó de dos Departamentos: Chillán y San Carlos. Por ley de 1884 se divide el departamento de Chillán en tres: Chillán, Bulnes y Yungay⁶. Un importante momento fue la Ley de Comuna Autónoma gracias al tesón de Manuel José Irrarázaval, quien emulando la división administrativa suiza, fue una realidad nacional el 22 de diciembre de 1891, constituyéndose en la primera ley dictada por el gobierno triunfante de la guerra civil de ese año. Reemplazaba a los viejos cabildos

⁴ Campos Hárriet, Fernando: *El Corregimiento, después partido del Itata* en Revista de Historia, P.U.C. Santiago, 1986. Pp: 111 a 144

⁵ Un corregimiento era una unidad administrativa colonial a cargo de un Corregidor.

⁶ Martínez Labatut, Fernando: *Reseña Histórica de Chillán*. Pág. 92.

coloniales, entregaba autoridad a los alcaldes y suponía una cierta madurez cívica de los chilenos que, por supuesto no tenían y el gobierno central tuvo que seguir ejerciendo y hasta interviniendo.

En 1927, el gobierno de Carlos Ibáñez del Campo hace una nueva división administrativa y entrega el departamento del Itata a la provincia de Ñuble, por lo que esta tuvo acceso al mar. Cabe señalar que esa división entregó la comuna de Quillón a Ñuble, a pesar de los reclamos penquista por lo que fue llamada por ellos “la irredenta”. En 1975 Augusto Pinochet regionaliza el país y la provincia de Ñuble pasa a integrar la región del Biobío y a modo de consuelo, recibe las comunas de Ránquil y Coelemu, por lo que casi todo el Valle del Itata es integrado a la provincia de Ñuble, salvo la comuna de Yumbel que nunca ha formado parte de su administración. Cabe señalar que en 1973, el gobierno del presidente Salvador Allende crea la comuna de Trehuaco con territorios de Portezuelo y Quirihue. Finalmente, el 20 de agosto de 2017, la presidenta Michelle Bachelet firma en Chillán Viejo la ley que crea la Región de Ñuble y sus tres nuevas provincias: Itata, Punilla y Diguillín.

Así presentado, tal como la historia nos avala, el valle del Itata ha pasado por varios momentos administrativos por los últimos 500 años y cuya importante historia es un trabajo pendiente a desarrollar en donde el mundo agrícola ha marcado su devenir, especialmente el vino en todos sus tiempos, tema central de nuestro próximo capítulo.



Una típica parra-arbolito cultivada en cabeza, sin apoyos, dejando en sus brazos las evidencias de los múltiples esfuerzos de carga frutal (hasta el suelo) y de las cíclicas podas a través de cien años. (Foto: sitio digital de Turismo Portezuelo, patrimonio inmaterial)

2. EL VINO Y SU QUEHACER EN LA HISTORIA DEL VALLE ITATINO

El proceso de Conquista por múltiples razones lo consideramos, al menos en América y Chile especialmente, un proceso no terminado. Desde ese lejano año del 1492, cuando arribaron al Caribe Colón y sus compañeros de aventuras, una verdadera e ininterrumpida sangría de foráneos van apropiándose para beneficio personal y servicios al rey de este rico y valioso continente que ellos, en su idealismo, lo llegaron a ver como un símil del paraíso perdido. No obstante, en 1493, el papa Alejandro VI señala en la bula *Inter caetera* de demarcación de las nuevas tierras, que el objetivo central de estos descubrimientos es extender la fe cristiana a estas nuevas personas que se empezaron a conocer como indios, debido a que Colón les llamó así por creer que había llegado a la India.

Lo que ahora conocemos por la República de Chile, por el hecho de estar tan al sur del continente, fue la última región en donde llegaron los conquistadores quienes, en un segundo intento liderado por Valdivia, logran asentarse en estos territorios entre el Pacífico y los Andes, que pertenecían al imperio incaico hasta el río Maule.

Nuestra región de Ñuble será visitada por una avanzada hispana liderada por el capitán almagrista Gómez de Alvarado, quienes acostumbraban llevar entre sus provisiones algo de vino, por tanto, en ese otoño de 1536, cuando se enfrenten a los celosos guardianes del valle Itatino en las confluencias de los ríos Itata y Ñuble, más de algún vaso de vino escanciaron a sus orillas y puede que hasta una misa se haya celebrado por primera vez en nuestro suelo. Conquistadores no avistarán los mapuches en estos sectores hasta nueve años más tarde, cuando los capitanes de Valdivia, Francisco de Villagra y Francisco de Aguirre y sus huestes, visiten el sector en misiones de exploración, tal como el propio Valdivia lo testimonia al rey en carta firmada en La Serena, el 4 de septiembre de 1545.

Al año siguiente, será el propio Valdivia quien emprenda la conquista de estos territorios a cargo de un importante contingente que mucha preocupación dio a los mapuches al ver estos extraños seres, tan distintos a ellos, montando animales desconocidos, cubiertos de metales y armas mortíferas. Y lo que era peor, sin saber sus intenciones. Ellos cruzaron el Itata por el paso de El Roble

y siguieron al sur hasta avistar el Biobío. Tuvo algunos encuentros bélicos con los mapuches advirtiéndole su valentía y malestar por su presencia, por lo que decide regresar al norte, atravesando por el sector de Confluencia, tal como lo describe el cronista Carvallo y Goyeneche: “En esta ocasión adquirió más noticias del país, tanto de su fertilidad, como de las riquezas de sus minas, y tomando un destacamento de auxiliares promaucaes, pasó el río Maule y logró internarse hasta Itata sin oposición. Pero no le sucedió así con los itatenses que le recibieron con las armas en las manos, y tuvo con ellos muchas y reñidas escaramuzas. En una sorpresa que le dieron acampado en la parcialidad de Quilicura, le tuvieron a punto de sufrir una completa derrota. Perdió alguna gente y algunos caballos, y le hicieron conocer que residía en ellos una extraordinaria resolución y animosidad”⁷.

Apremiado por los graves problemas ocurridos en Perú, Valdivia debe viajar al norte y posponer su conquista hasta años más tarde, específicamente hasta 1550 en donde, investido de gobernador de Chile, con más soldados y armas, pretende reiniciar la conquista de un territorio fértil y prometedor y para ello logra establecer el fuerte de Penco en el verano de ese año, pero urgido por los belicosos aborígenes regresa a Santiago y vuelve en primavera en donde funda la ciudad de Concepción el 5 de octubre de 1550 al reparo del fuerte y de inmediato, empieza a repartir tierras entre sus soldados por servicios destacados, como la entregada a Gerardo Gil en la hacienda que tomó el nombre del cacique principal, denominada Paguilemu en la actual comuna de San Nicolás. Otra merced de tierra es la entregada a Ortuño Jiménez de Vertendona que corresponde a parte de la comuna de Bulnes, tal como lo recuerda Muñoz Olave: “Y más os encomiendo los principales llamados Tolmyllán e Lobolián para servicio de vuestra casa, con todos sus principales e indios sujetos, que tienen su tierra e asiento a riveras del río Itata, hacia la sierra, para que os sirvais de todos ellos conforme a los mandamientos y ordenanzas reales.”⁸

Una de las mercedes de tierra que más nos interesa es la que entrega Valdivia a su capitán Diego de Oro a quien el 20 de diciembre de 1550, otorga una merced de cuatro cuadras a objeto que plante viñas en el sector de Penco en un lapso de cuatro años a riesgo de caducar la merced, según documentos inéditos de José Toribio Medina y ratificados por Eugenio Pereira Salas: “Concepción,

⁷ Carvallo y Goyeneche, Vicente, *Descripción histórico geográfica del Reino de Chile*, Imprenta de la Librería del Mercurio, 1875, Tomo I, pág. 37.

⁸ Muñoz Olave, Reinaldo, *Chillán, sus fundaciones y destrucciones*, Imprenta San José, Santiago, 1921, pág. 6.

a partir de la viña plantada por Diego de Oro en 1551, se transformó en un gran centro de producción y de exportación Era vino grueso, fuerte y bronco”⁹. Este dato es fundamental y fundacional de nuestro relato histórico, pues ahí se originan las viñas en nuestra zona y se inicia la fama que hasta hoy ostenta ininterrumpidamente. Desconocemos si esta incipiente viña a orillas del mar de Penco, dio los frutos que Diego de oro esperaba o sencillamente le faltó tiempo para dedicarse a ella, debido a la guerra con los mapuches. Lo que sí sabemos es que este fiel oficial muere en la sorpresa de Tucapel junto a su jefe y decenas de otros conquistadores a manos de los mapuches que ahora luchaban contra este enemigo superior que les arrebató su territorio y libertad, amén de obligarlos a trabajar para ellos.

Origen del vino en Chile

Los conquistadores trajeron animales, alimentos y tecnología desconocida por los nativos de nuestro continente, como el vino, traído desde las islas Canarias y plantado con éxito y prudencia en Perú, debido a que el rey prohibía su exceso por las negativas consecuencias que tiene el abuso de este tipo de alcohol. A Chile llegaron las primeras cepas en 1547 a cargo de Francisco de Carabantes a quienes muchos identifican como un religioso jesuita, lo que no puede ser debido a que los jesuitas todavía no eran enviados a América en esos años y no nos consta que haya sido religioso. Lo más prudente es sostener que el señor Carabantes era un comerciante de mucha confianza del rey para autorizarlo a traer las cepas a Chile, las cuales son plantadas casi simultáneamente en los valles de La Serena por Francisco de Aguirre, de Santiago por Rodrigo de Araya, de Concepción por Diego de Oro y del Maule por Juan Jufré.¹⁰

El historiador Pereira nos ilumina al plantear el tipo de viña que primero llegaron y nos confiesa que ya hacia 1551 se comía uva en Chile: “El vino desempeñó un papel importante en la Colonia, transformándose en la bebida nacional por antonomasia. Las primeras cepas hispánicas introducidas, la *Vitis destivalis* y la *Vitis rotundifolia*, vinieron de las islas Canarias al Perú en manos de Francisco de Carabantes, las que forman el tronco genealógico de los aristocráticos viñedos de Chile”¹¹.

⁹ Pereira Salas, Eugenio: *Apuntes de la cocina chilena*, pág. 28

¹⁰ Arriagada Cortés, Fernando: Valle de Cauquenes, rincón vitivinícola del Maule. Investigación inédita.

¹¹ Pereira, op.cit. pp: 27 y 28.

De esta forma y lentamente las vides empezaron a observarse en el valle del Itata, primero con timidez y escasez, como algo extraño que los indígenas trabajaban y miraban como novedoso, pero muy importante, dado el celo de sus dueños y la interesante evolución del producto plantado y como este se iba adaptando a los suelos que nunca antes les habían visto crecer, tal vez tanto como el trigo, las vides y otras novedades foráneas. Con que curiosidad verían madurar los primeros racimos cuando el generoso sol veraniego del Itata las acariciaba con fruición y cambiaban su color a negro o amarillo dorado. Más de algún novedoso mapuche las tocaba y hasta a escondidas las probó, advirtiendo su buen sabor. Tal vez ese sea el antecedente remoto del dicho “pellizcar las uvas” cuando a hurtadillas probamos algo apetitoso, aunque prohibido.

Los conquistadores continuaron su ocupación del valle itatino y junto con alabar el buen territorio, rico en vegetales, animales y de impresionante belleza, fue captado y cantado por el poeta Alonso de Ercilla, quien lo describe con singular lirismo:

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

*Siete leguas de Penco justamente / en esta deleitosa y fértil tierra,
abundante, capaz y suficiente / para poder sufrir gente de guerra:
tiene cerca a la banda del Oriente / la grande cordillera y alta sierra,
de donde el raudo Itata apresurado / baja a dar su tributo al mar salado.”¹²*

Junto a lo anterior, la corona a través de sus gobernadores, procuró recompensar a sus capitanes y fieles soldados asignándoles mercedes de tierras y encomiendas de indios para su manutención y a la vez, para tener mano de obra militar permanente ante los nativos que siempre van a luchar por su libertad y expulsar a los extraños de su territorio, como ocurrió en nuestra región desde esos tiempos. Tal vez ahí tenemos un origen remoto de dos aspectos fundamentales de nuestra historia, como lo es el mestizaje y la vocación militar de muchos itatenses a través del tiempo y ratificada por la historia con eso de “cuna de héroes y artistas” El siguiente cuadro nos muestra una valiosa recopilación de mercedes de tierras entregadas a conquistadores desde Pedro de Valdivia en adelante:

¹² Ercilla y Zúñiga, Alonso: *La Araucana*, canto XII. Octavas 43^a y 44^a.

CUADRO N° 2
PRIMERAS MERCEDES DE TIERRA ENTREGADAS POR LOS GOBERNADORES EN REGIÓN.

Autoridad	Receptor	Extensión	Año	Comunas actuales o sector
Pedro de Valdivia	Diego de Oro	4 cuadras	1550	Penco
Pedro de Valdivia	Gerardo Gil	¿?	1550	San Nicolás / Panguilemu
Pedro de Valdivia	Juan Valiente	Heredad	1550	San Fabián, San Carlos y Ñ.
Pedro de Valdivia	Ortuño Jiménez de V.	Heredad	1551	De Bulnes a Yungay
Pedro de Valdivia	Pedro León / Huelva	Heredad	1552	Chillán, Coihueco y Pinto
Pedro de Valdivia	Antonio Beltrán / Loz.	Heredad	1552	Secano costero
Alonso de Ribera	Pedro de Aguilera	500 c.	1603	Ninhue / San Agustín 1
Alonso de Ribera	Diego de Sanhueza	500 c.	1604	Ninhue / San Agustín 2
Alonso de Ribera	Luis del Castillo V.	500 c.	1604	Treguaco / Quilpolemu 1
Alonso García R.	Pedro de Olmos de A.	400 c.	1606	Treguaco / Quilpolemu 2
Alonso de Ribera	Pedro de Olmos de A.	500 c.	1613	Trehuaco / Miquiñaco y otra
Compra?	Ramón de Aranda	2.300 c.	1690	Trehuaco / El Manzano

Compra?	Juan de Alvarado	2.375 c	1600	Coelemu / Magdalena
Compra?	Juan de Alvarado	2.000 c.	1600	Portezuelo / Torreón
Compra?	Familia De la Barra	3.000	1610?	Portezuelo / Cucha-Cucha
Compra?	Miguel de la Cueva	¿?	1660?	Portezuelo / Quilliquillay
Heredad	Familia De La Barra	3.000 c ¿	1650?	Ránquil / Ñipas
Heredad	Luis de Roa Gatica	¿?	1630?	Ninhue / Chimilto
Heredad	Luis de Roa Gatica	¿?	1630?	Portezuelo / Leuque
Merced real	Pedro Ortiz Palma	4.200 c	1615	Portezuelo / Taiguén

Fuente: Confeccionado por Fernando Arriagada Cortés en base a información de los historiadores Muñoz Olave y Fernando Campos.

La mayoría de estas grandes propiedades fueron dedicadas a la extracción de madera, crianza de animales, chacarería, siembras y plantaciones como las vides, que, a pesar de ser restringidas por reales cédulas y hasta prohibidas, igual fueron apareciendo en el valle itatino que empezó a demostrar con creces lo apto que era para el cultivo de los buenos caldos que, desde esos lejanos años se empezó a denominar “vino de Concepción”, porque a esta ciudad pertenecían como corregimientos y después partidos, de los cuales varios eran buenos productores de vinos como Itata, Cauquenes, Chillán, Puchacay y Rere. Así las cosas, el cultivo de la vid avanzó por los cerros y valles costeros, dando un buen producto que empieza a llamar la atención de sus poseedores que ven en el vino un buen derrotero comercial, como lo comprueban soldados, aborígenes, religiosos, viajeros y cronistas que empiezan a dar cuenta de la situación, como Gerónimo de Vivar quien ya en 1557 nos señala: “Hay viñas, y en ninguna parte de Indias se ha dado tan buena uva como en esta tierra.

Hácese muy buen vino. Y el primer hombre que lo hizo en esta tierra fue un vecino que se dice Rodrigo de Araya, y así mismo fue el primero que trajo trigo a esta tierra. Hácese ya tanto vino que basta para la gobernación, y que pueden proveer a otras partes”¹³. Interesante la intuición de este cronista quien advierte la esperanza puesta en el producto no solo como de buena calidad, sino también como producto a comercializar, reconocido por autoridades que mandaba el virrey peruano a observar estas tierras como Rodrigo Vega y Sarmiento quien anota lo siguiente en relación al producto en estudio allá por 1570: “Gástase en la Concepción ordinario en trigo para sustentar vecinos y soldados cuatro mil fanegas de trigo, el de los vecinos tengo muchas veces contradicho, porque hay pocos que no cogen mil arrobas de vino o quinientas que con la mitad y el tercio que vendan pueden comprar comida...”¹⁴

El asentamiento hispano avanza hacia el interior de nuestra región y así surge la fundación de Chillán en 1580 como un lugar para abastecer Concepción y alternativa ante un repliegue de un peligroso ataque mapuche que por siglos tratarán de recuperar esta zona que lo fue de ellos desde tiempos ancestrales. Chillán surgirá como una ciudad que concentre la agricultura dispersa en las estancias vecinas, de ahí su vocación comercial en donde el mercado es su más antiguo antecedente. En efecto, surge cuando los aborígenes como pehuenches, chiquillanes y mapuches vienen a conchabar sus pieles, sales y recolecciones por ropa, alimentos y vino, que ellos empiezan a catar y valorar desde un principio.

La producción de vino y aguardiente es consumida en gran parte por los habitantes del valle, mientras otra parte es vendida a Concepción, llevada al sur del Biobío como negocio, tal como lo reconoce el informe Olaverría de 1584: “San Bartolomé. La ciudad de San Bartolomé pobló el mariscal Martín Ruiz de Gamboa; está diez leguas desviada de la Concepción la tierra adentro, en su mismo paraje y altura. Tiene grande y buena comarca, la tierra es fértil y llana con poca montaña y acomodada para labranzas y criar ganados, como los tiene en mucha cantidad; cógese mucho vino y bueno, tendrá hasta dos mil indios que la sirven”¹⁵.

¹³ Vivar, Jerónimo de, *Crónica de los reinos de Chile*. pág. 333.

¹⁴ Medina, José Toribio, Colección de Documentos Inéditos para la Historia de Chile, tomo I, primera serie, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1960, págs. 122 y 123. *Relación de los que montan los quintos y derechos reales de su majestad en estas provincias de Chile, dirigida por el factor Rodrigo de Vega Sarmiento a don Francisco de Toledo*, (relación escrita entre 1569 y 1572)

¹⁵ Idem, tomo IV, pág. 392, segunda serie, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1960, pág. 392. “Informe de Miguel de Olaverría sobre el Reino de Chile, sus indios y sus guerras, 1594.”

Por fines de siglo, muchos viejos soldados han formado su familia junto a una mujer indígena, dando origen al mestizaje tan común en nuestro país, han sido beneficiados con tierras y tienen un buen pasar pues los campos son productivos en donde hay mano de obra indígena y esclava dedicada a la agricultura. Con algunos de estos excedentes pueden adquirir alguna necesidad importada como ropa, utensilios domésticos y conectarlos al mundo del comercio a pesar de las dificultades de todo tipo como vías de comunicación, en donde pequeñas naves se internan por el río Itata en su curso final. Hay una incipiente huella de penetración denominada pomposamente más tarde “camino real” que sale de Concepción rumbo al norte, cercano a la costa. En todo caso fueron variados los enfrentamientos con los nativos debiendo todos tener clara conciencia que todo el valle era un espacio de transición entre el norte más tranquilo y el sur siempre en estado de guerra como aconteció con la batalla de Curalaba, la muerte del gobernador y la destrucción de fuertes e incipientes ciudades al sur del Biobío. Por lo anterior habrán varios fuertes en el Itata, hoy todos desaparecidos, como los siguientes que fueron construidos a partir del gobernador Alonso de Ribera como Lonquén, Quinchamalí, San Marcos Y San Fabián de Conuco a orillas del Itata y San Pedro, a orillas del río Ñuble.

Hacia 1594 y sabiendo los daños que ocasiona el exceso de alcohol en las personas al beberlo irresponsablemente, el rey prohíbe su venta a los indios, pero pareciera que se cumplió con esta ley ese viejo aforismo nacional de “se acata, pero no se cumple” pues el vino resultaba un buen negocio, adquiriendo fama de buenos y famosos los del valle del Itata o “de los cerros” como lo conocieron nuestros abuelos, siendo alabados y descritos por importantes cronistas que nos visitaban como el religioso Reginaldo de Lizárraga, visitador y futuro Obispo quien menciona el vino de Concepción, como reiteradamente denominan a esta zona, según nos cuenta el historiador Pablo Lacoste en su ensayo “La Vid y el Vino en América”.¹⁶

Otro religioso-cronista que visita Chile, es Diego de Ocaña quien se refiere en conceptuosos términos a el vino que se produce: “Son todos estos valles fertilísimos de mantenimientos de la tierra como maíz, papas, trigo y cebada y ganado ovejuno de Castilla y de la tierra y han puesto muchos parronales de uva mollar que desde el día en que la pusieron hasta el día de hoy (1600) no se han podado y van trepando por grandísimos árboles y llevan tanto fruto que

¹⁶ Lacoste, Pablo. *La Vid y el Vino en América*. En: Revista Universum de Talca N° 19. Volumen 2, 2004. U. de Talca, págs. 62-93. Edición digital.

es cosa de espanto porque hay parras de esta que cogen de esta hasta veinte o treinta botijas de arrobas de mosto así se lo beben sin aguardar a que se haga.”¹⁷

A fines del siglo XVI, específicamente en 1593, los jesuitas¹⁸ llegan a Chile y pocos años después los tenemos en esta zona como misioneros y emprendedores de gran importancia. Ellos se caracterizaron por su organización, buena administración y saber trabajar con la mejor tecnología las propiedades que irán adquiriendo, hasta transformarlas en escuelas-talleres, modelos de organización y progreso espiritual y material.

A pesar de su condición de discreto y hasta prohibido, el valle del Itata suma y suma más y mejores vides, como nos cuenta el jesuita Alonso de Ovalle quien escribe en Europa su Crónica al advertir lo poco que se sabía de este reino, en donde, conocedor *in situ* de su realidad como misionero y observador de la realidad anota en su conocida Histórica Relación:

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

Otros vinos hay también blancos, que son de estima, como son los de uva torrontés, y albillo; otros hay rojos y tintos, que se hacen de la común uva negra y de la mollar, y otras de varias suertes, cuyos racimos son tan grandes, que admiran. En particular me acuerdo de uno que, por monstruosidad, mandó presentar un caballero a nuestra señora, el cual era tan crecido, que sólo él llenó una buena cesta y fue suficiente para que comiese de él toda la comunidad de frailes, que no son pocos, así me lo contaron los mismos religiosos y el caballero que le presentó. Son consiguientemente, las cepas muy gruesas, cuyo tronco será en algunas partes como el cuerpo de un hombre y ninguno podrá abarcar con sus brazos la cabeza cuando son de viña hecha”¹⁹.

El Cronista Alonso de Ovalle fue un importante escritor que le valió ser llamado por Vicuña Mackenna “el primer historiador de Chile”. nacido en Santiago en 1601, fue una de las primeras vocaciones chilenas para los jesuitas, profesor y viajero, escribe su Histórica Relación de Chile, cuando advierte la ignorancia que había en Europa acerca de nuestro lejano país, por tanto escribe a partir de sus recuerdos, lo que le da una gran nostalgia por su patria. El libro, publicado por primera vez en 1646 en Roma, el cual tuvo

¹⁷ Diego de Ocaña: *Viaje a Chile*: págs. 37 y 38.

¹⁸ Comunidad cristiano-católica fundada en España por San Ignacio de Loyola en 1534 con el nombre de Compañía de Jesús, aprobados por el Papa en 1540, llegan por primera vez a Brasil en 1553.

¹⁹ Alonso de Ovalle, *Histórica Relación del Reino de Chile*, Editorial Pehuén, Santiago, 2003, pág. 33.

una notable aceptación en los círculos intelectuales de la vieja Europa. Ovalle fallece en 1551.

También el valle en estudio fue varias veces violentado a raíz de las sublevaciones aborígenes, quienes anhelaban recuperar estas tierras. Así, en 1599 y 1655 principalmente, habrá asaltos a las personas, pueblos y propiedades, en momentos de gran dificultad para el proceso de asentamiento del coloniaje en el Itata, de ahí que sea llamado espacio de transición.

“Desde que los padres se convencieron de la inutilidad de sus esfuerzos para ocupar pacíficamente el territorio araucano, contrajeron toda su actividad al cultivo y mejoramiento de sus haciendas, que daban un beneficio más provechoso, que la predicación entre los indios salvajes. La nominada Magdalena llegó a ser la mejor estancia de toda aquella región. El padre Diego Rosales, autor de una extensa historia de Chile, había comprado con las limosnas que recogía para la Compañía una estancia inmediata llamada Huenquehue, que tenía una viña muy buena y una espaciosa bodega. Los jesuitas, los enemigos declarados del servicio, personal de los indígenas, tenían allí más de 150 yanaconas o indios de trabajo, muchos esclavos, una gran viña, lagar, bodega, bastante ganado, todos los aperos necesarios, y además una curtiembre bien montada”.²⁰

Efectivamente, desde 1612, los jesuitas habían llegado al Obispado a cargo del conocido misionero Luis de Valdivia con el tema de la “Guerra Defensiva”, que había sido creado en 1563 por el Papa Pablo IV nombrando Obispo al franciscano Antonio de San Miguel²¹. Limitaba al norte con el de Santiago en el río Maule y solo en 1603 fue trasladada la sede a Concepción. Llama la atención la primera sede de este obispado, en la actual ciudad de Carahue, en plena zona mapuche, dando la importancia que merecía un territorio de misiones en donde el trabajo de evangelización iba a ser arduo, extenso y de cuestionables resultados.

Los jesuitas de Concepción pronto iniciarán su trabajo pastoral en el valle del Itata al fracasar el proyecto de la guerra defensiva y empiezan a recibir estancias y otras propiedades que ellos saben trabajar y hacer producir junto a sus indios encomendados y esclavos que conforman su personal permanente. El siguiente cuadro nos da una idea de sus propiedades solo en el valle del Itata, objetivo de nuestro estudio:

²⁰ En Barros Arana: *Antiguas Riquezas de los Jesuitas*, pág. 72.

²¹ En Crescente Errázuriz: *Los Orígenes de la Iglesia en Chile*, pág. 209.

CUADRO N° 3

Temporalidad	Adquisición	Comuna actual	Tiempo jesuita
Magdalena	Donación	Coelemu	1612 - 1767
Torreón	Donación	Coelemu	1613 - 1767
Huenquehua	Limosnas	Colelemu	1635 - 1767
Cucha-Cucha	Donación	Portezuelo	1727 - 1767
Quinel	Donación	Quillón	¿ - 1767
Perales	Donación	Coelemu	¿ - 1767
Ñipas	Donación	Ránquil	¿ - 1767

Fuente: elaboración de Fernando Arriagada Cortés en base a documentación leída.

Estas propiedades sumaban miles de hectáreas y eran tierras muy productivas que los jesuitas dedicaron a siembra de trigo, plantaciones de viñas, ganadería mayor y menor, como también a desarrollar la tecnología de esos tiempos. así construyeron lagares, grandes bodegas y galpones para guardar trigo y forraje para animales, curtiembres, molinos, tal como escribe el penquista Ricardo Cox: *“Con tantas y tan valiosas propiedades, no es extraño que los jesuitas de Concepción gozaran de una posición mucho más holgada que los otros religiosos, pudieran mantener más sujetos en su colegio, y prestaran en la ciudad y en toda la frontera servicios más valiosos y considerables que los que prestaba todo el resto del clero secular y regular a principios del siglo XVIII”*²². Del cuadro anterior podemos rescatar el poco tiempo que Cucha-Cucha estuvo en poder de los jesuitas. En tan solo cuarenta años, su fama se extendió tanto, que muchos asocian a los jesuitas solo con esta propiedad portezolana, creando un mito más en la historia del Itata, a pesar de su importancia, en donde estuvo asentado hasta el único embarcadero que contó el río y el valle para transportar sus productos fluvialmente.

En definitiva, las estancias o haciendas del Itata cumplieron los siguientes roles que anotáramos en nuestra pasada investigación con el historiador Armando Cartes Montory: “Las estancias, en el período colonial, jugaron un rol de importancia en el partido itatense. Organizaron un repartimiento

²² Cox y Méndez, Guillermo, *Historia de Concepción*, Imprenta Barcelona, Santiago, 1892, págs. 279 y 280.

de encomiendas indígenas y entrega de mercedes de tierra, de acuerdo a la legalidad impuesta por la corona española. Permitieron concentrar mano de obra dispersa en el trabajo agrario, para la agricultura, ganadería y los viñedos. Suministraron los alimentos y el vino necesarios para las ciudades de Concepción y Chillán, así como para el ejército permanente que la corona dispuso en la frontera del Biobío. También proveyeron de mano de obra y eventuales soldados, en los casos de mayor peligro, bélico o natural, como fueron los alzamientos y terremotos”²³.

También en tiempos coloniales, se asentó una institución que llegó al siglo pasado como es el inquilinaje, en donde peones y campesinos nómades con familia recibían algo de tierra para usufructo a cambio de trabajar al patrón, constituyendo una nueva forma de asentamiento de algunos jóvenes y esforzados matrimonios en el Itata, quienes adquirirían una pequeña heredad y así se quedaban muchos por generaciones dando vida a nuevas familias de humilde origen, muchos de ellos ascendientes de pequeños viñateros que todavía están presentes en el valle.

El vino sigue su producción en el valle, aumentado por sus plantaciones que para fines de siglo XVII ya es tradicionalmente famoso, lo que convoca a comercializarlo con cierto éxito fuera de la región, como lo recuerda el jesuita y cronista chillanense Miguel de Olivares cuando anota: “El vino es mucho y muy singular; pero el de la ciudad de la Concepción, no solo es de mejor calidad, que los demás de Chile y de toda la América; sino que no reconoce ventaja a alguno de los más suaves y generosos del mundo, a voto de los que le tienen en esto, en especial de los extranjeros, los cuales muchas veces experimentan en sí las dulces traiciones de este licor, que después de adular a la vista, olfato y gusto con su color, fragancia y suavidad, muestra los efectos de su robustez, en que saca de juicio a los que lo beben con menos traza y más apetito. Los franceses tienen singular afición a la ciudad de la Concepción, y afirman sin embozo, que es la causa a la excelencia de sus vinos”²⁴.

Así se fue consolidando el vino del valle por su cantidad, calidad, entregándolo no solo a la zona sino también, abasteciendo el sur austral que pertenecía al Virreinato del Perú, como lo señala este investigador norteamericano en su trabajo basado en fuentes documentales primarias: “Muchos de los hacendados de la zona enviaron sus excedentes a sus pulperías en la ciudad de Concepción, mientras que algunos abastecieron la ciudad de Chillán. Los que pudieran

²³ Arriagada, Fernando y Cartes, Armando, *Viñas del Itata*, pág. 39.

²⁴ Miguel de Olivares, *Historia Militar, Civil y Sagrada de Chile*, CHCH, pág. 25.

unirse con los comerciantes jesuitas enviaron grandes cantidades de vino al tercio de Arauco y los presidios de Valdivia y Chiloé. Los jesuitas utilizaron sus fueros religiosos para sobre abastecer sus instalaciones fronterizas, sin pagar los derechos reales correspondientes, para así conseguir los materiales que faltaron por medio del intercambio de su vino o, en algunos casos, la formación de pulperías en las iglesias y misiones del ultra Biobío²⁵.

Por lo anterior, consideramos de gran interés transcribir esta valiosa tabla que nos muestra la producción vinera el siglo XVII, destacando las plantas de mayor a menor cantidad.

CUADRO N° 4

Estancia	Propietario	Comuna actual	Plantas viñas	Año
Conuco	Inés Córdoba	Tomé	31.000	1666
Huanquehue	Miguel Quiroz	Coelemu	28.000	1658
Cucha - Cucha	Juan Ocampo Mier	Portezuelo	25.000	1691
Tomé	Juan de la Concha N.	Tomé	24.000	1644
Butalco	María Cea		20.000	1655
Ránquil	Fco. García Sobarzo	Ránquil	20.000	1695
Mengol	Juan Narvaez	Quirihue	17.000	1693
San Miguel	Valeriano Coloma		14.000	1700
Ninque	Pedro Sánchez Arenas		14.000	1685
Magdalena	García Alvarado	Coelemu	13.000	1613
San Esteban	Francisco Constanzo		12.500	1635

²⁵ Daniel Steward en RIVAR Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pág. 112.

Relehue	Francisco Constanzo		12.000	1635
Tubtuquén	Baltazar Gómez Hidalgo		10.600	1652
Leguapo	Fco. Núñez de Pineda B		10.000	1655
Tanque	Fco. Constanzo		10.000	1635
Quinchaquillay	Francisco Constanzo	Portezuelo	9.000	1635
Remolquín	Juan Antonio Espineda		8.000	1700
Cobquecura	Francisco Constanzo	Cobquecura	4.000	1635

Fuente: reordenado y aumentado por Fernando Arriagada Cortés en base al trabajo de Daniel Stewart en RIVAR Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pág. 124.

Numerosos testimonios de contemporáneos dan cuenta de la ingente actividad vinífera, en el valle itatense del siglo XVIII. Según el jesuita Felipe Gómez de Vidaurre, “su territorio produce el mejor vino de Chile, el cual porque se hace comúnmente en las haciendas que pertenecen a los vecinos de Concepción, es conocido bajo el nombre de vino de Concepción. Todas estas viñas son tan bajas que los racimos tocan a la tierra. Ellas están colocadas sobre colinas altas y no tienen otro riego que el de la lluvia”²⁶. Cosme Bueno, cartógrafo mayor de rey, en visita a la zona de Concepción, también refiriéndose al vino del Itata señala: “Lo que hay de particular es que aquí se cosechan los más generosos vinos del reino, cuya cosecha suele llegar a 10.000 arrobas al año”²⁷.

Por su parte, el cronista valdiviano y militar al servicio de la corona, Vicente Carvallo, quien da cuenta que Itata es abundante en vinos generosos, tinto, blanco y moscatel. “Del primero se embarcan para Lima 14.000 arrobas, y vende para el obispado de Santiago 400. Las vegas (a) una y otra banda del río Itata, son fertilísimas, y surten a la ciudad de la Concepción de todas las especies de legumbres, tanto verdes, como maduras, y de todas frutas, principalmente brebas, higos, sandías y exquisitos melones”²⁸.

²⁶ Gómez de Vidaurre, Felipe, *Historia geográfica, natural y civil del Reino de Chile*, Imprenta Ercilla, Santiago, 1889, tomo I, pág. 341.

²⁷ Bueno, Cosme, *Descripción de las provincias del Obispado de Santiago y Concepción*, pág. 306.

²⁸ Carvallo y Goyeneche, Vicente, *Descripción Histórica y Geográfica del reino de Chile*, pág. 121.

En cuanto a la fabricación de estos caldos, era todavía muy precaria su conservación en envases de cuero como lo relata el historiador Eugenio Pereira, el sistema de elaboración era bastante primitivo. “Los caldos se guardaban en inmensos capachos de cuero de animal vacuno, cocidos y amarrados con siguillas, a cuatro palos redondos, unidos por el exterior. Estos odres estaban sostenidos por cuatro horcones de 3 a 4 pies de alto, plantados en el piso de la bodega, en cada esquina del lagar. Algunos de estos aparatos tenían, en el cuero que formaba su fondo, un cañoncito hecho del mismo cuero que servía de llave para vaciarlo; otras veces, la llave era la cola de un animal”²⁹. Esta tecnología era un tanto perjudicial para la conservación del vino, su traslado y comercialización que se hacía en forma precaria. Recién empiezan a aparecer envases de madera que reemplazan a la greda, como las pipas, barriles y fudres de gran capacidad, advierten que las maderas nobles del bosque nativo, como el roble resultan ser bastante buenas iniciándose el trabajo de tonelerías de manera muy rudimentaria, como todavía sellando con barro cocido. Muchos lamentan esta situación que va en desmedro de la producción en calidad y cantidad, pero al cruzar al siglo XVIII la situación empieza a mejorar como las vías de comunicación, como El Camino Real o actual ruta del Conquistador que sale de Concepción al norte, pasando por Tomé, Coelemu, Quirihue, Cauquenes, San Javier, Talca y de ahí a Santiago, junto a las numerosas villas fundadas en ese siglo, como las realizadas por los gobernadores Domingo Ortiz de Rosas, llamado el Conde de las Poblaciones, fundador de Quirihue, Coelemu y Cauquenes. José Antonio Manso de Velasco y el propio Ambrosio O’Higgins, activos, emprendedores y laboriosos.

El río era cruzado en balsa y por este medio se sacaban los productos rumbo a Coelemu y de ahí al puerto de Tomé. Todos ellos en numerosas caravanas que se asociaban para protegerse de saltadores y bandidos que merodeaban el valle. Como el vino y otros productos alcohólicos como el aguardiente, chicha o chacolí, tan apetecido por tantos y prohibidos por las celosas autoridades reales que ordenaban limitar las plantaciones de viña, sancionar a quien sacaba aguardiente, pero el negocio era tan bueno, que pocos hacían caso al mandato real que continuará en tiempos republicanos, especialmente cuando el alcoholismo se transforme en una lacra social.

El viajero francés Amadeo Frezier que visita la zona en 1712 anota en relación a las faenas vineras y su conservación: “los habitantes no cultivaban las viñas con cuidado, para tener buen vino y además, por no cocer bien las

²⁹ Pereira Salas, Eugenio, *Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena*. Editorial Universitaria, Santiago, 1977, pág. 64.

botijas, se ven obligados a sellarlas con alquitrán, lo cual, unido al sabor de los cueros en que se transportaban, producían un gusto amargo y un olor al que no es fácil acostumbrarse”³⁰. Mejor opinión tiene otros viajeros que empezaron a visitar con más frecuencia la zona de Concepción y sus alrededores como los marinos Antonio y Juan Jorge Ulloa, quienes anotan en su libro *Viaje a la América Meridional*: “Produce con no menor abundancia la uva de varias castas, y con ella se hacen todas suertes de vinos tan buenos, que son los más estimados en todo el Perú, no menos por su generosidad que por su buen sabor; la mayor parte son tintos, y también se fabrica moscatel, cuya fragancia y delicadeza aventaja a los que de esta especie se conocen en España; casi toda la uva o generalmente toda nace en parrales y no en cepas, y hay pedazos de tierra bien dilatados, donde, como en las sementeras, faltando la salida y consumo, sucede el estar abandonados totalmente, porque, aunque produzcan mucho, siendo pocos los compradores, no queda de ellos ni aun la pequeña utilidad necesaria para el costo del cultivo”³¹.

El vino del Itata empieza a llamar la atención de otros mercados, como Valparaíso, el norte chico, Perú en donde llega la fama de estos buenos caldos, producidos en tierras aptas y trabajadas con esmero, dedicación y experiencia. De ahí que los numerosos navíos que llegan a Concepción, sacian sus gargantas, comparten entre amigos, lo beben en fiestas y nutren sus despensas con vinos generosos de la zona o de Concepción como se llamaba en esos años. Oportuno es recalcar que también por “vino de Concepción” también se conocía al de Rere, Puchacay y Cauquenes por formar parte del gran obispado de Concepción. Expediciones famosos que alabaron el vino, aparte de las nombradas fueron las de Alejandro Malaspina, Alexander Caldcleugh, Teodorico Bland, el abate Courte de la Blanchardiere, Hipólito Ruiz o el conde de La Perouse, enviado por el rey de Francia a realizar un completo estudio de sud América, todos los cuales bebieron y alabaron los buenos vinos de la zona y dejaron testimonio de sus visitas como la que a continuación transcribimos de un científico español del área de las ciencias naturales: “Recorrimos durante nuestra residencia en Culenco los bosques y campiñas de todas aquellas dilatadas haciendas; cuyos fértiles terrenos abundan de varias plantas, de delicadas aguas por sus quebradas y de hermosos pastos por todas partes, para cría de ganado vacuno

³⁰ Frezier, Amédee, *Relation du voyage de la mer du sud aux cotes du Chili et du Pérou*, edición facsimilar de la primera, pub. en París, 1716 y edición moderna con presentación de Gastón Arduz Eguía et Hubert Michéa, Editorial Utz, Francia, 1995, pág. 100.

³¹ Ulloa, Antonio de y Juan, Jorge, *Viaje a la América Meridional*, edición de Andrés Saumell Lladó, Madrid, 2002, tomo II, pág. 248.

y caballar. Son pocos los hacendados que siembran trigo y cebada; por que, siendo abundantes los pastos, se contentan con la cría de ganado vacuno, del cual hacen grandes matanzas para sacar charquis o cecinas, Grasa y Sebo, y con el cultivo de una o dos Viñas, de cuarenta a cincuenta mil cepas; de las cuales hacen copiosas cosechas de exquisito vino, tan bueno, según la común opinión, como el de Valdepeñas en España”³².

CUADRO N° 5
EVOLUCIÓN POBLACIONAL DEL OBISPADO DE CONCEPCIÓN EN BASE A SUS PARTIDOS EN EL SIGLO XVIII

Partido/ años:	1720	1756	1759	1781	1791	1793
Itata	1.483	9.187	14.109	9.558	17.674	18.388
Chillán	2.739	13.794	s/i	25.308	26.030	32.047
Concepción	1.022	4.660	2.178	6.009	4.810	6.294
Puchacay	962	3.815	3.558	6.854	5.884	7.121
Rere	3.814	15.544	9.070	13.614	24.429	26.723
Totales	10.022	47.000	28.915	61.073	78.827	90.573

Fuente: elaboración de Fernando Arriagada Cortés en base al libro de Patricia Cerda, *Fronteras del sur*. La región del Biobío y Araucanía chilena.

Del cuadro anterior, nos llama la atención el aumento poblacional del Itata entre 1720 a 1759, para luego descender y seguir avanzando por el resto del siglo, como también en un principio el que Chillán haya tenido más población que Concepción en 1720 y Rere, actual poblado de Yumbel, haya alcanzado un notable desarrollo poblacional, superior al Itata en cinco de los seis años estudiados. El cuadro anterior habla de inmigraciones importantes en la zona en estudio durante el siglo en estudio, debido a la importancia agrícola que todos los partidos generaban, especialmente las estancias, en donde la población está concentrada por sobre el mundo urbano de las ciudades como Concepción y Chillán, no obstante tener una alta ruralidad.

En 1767, los jesuitas son expulsados de las posesiones del rey de España y sus bienes confiscados, lo que trajo un atraso al progreso de todo el reino, especialmente en los lugares en donde trabajaban con grande éxito y empeño como en nuestro valle en estudio. Se tomó tan draconiana medida al advertir

³² Ruiz, Hipólito, *Flora peruana y chilena*, descripciones, pág. 228.

el poder social y económico que estaban adquiriendo, como también la enorme influencia sobre las personas que influían como aborígenes, alumnos de todos los niveles y autoridades en general. También fueron acusados de ser un poder político y hasta el miedo de convertirse en un estado dentro de otro. Tal noticia causó profunda tristeza en todos, especialmente en Chile y particularmente en el Itata y sus alrededores en donde poseían importantes y productivas estancias como lo hemos visto.

El historiador Raúl Sánchez Andaur en su trabajo sobre el tema nos cuenta lo que tenían al momento de su expulsión estancia por estancia de acuerdo a los inventarios practicados al momento de su expulsión: “La Hacienda El Torreón, que se ubicaba a 18 leguas de la ciudad de Concepción, contaba con 1.400 cuadras, donde se contabilizaron “seis tinajas de echar vino, breadas las tres de veinte arrobas de buque, una de a diez y ocho, y dos de catorce arrobas; dos pipas, las dos de veinte arrobas de buque, y otras dos más de a catorce arrobas cada una, con arcos de madera; en una de dichas tinajas, dos cántaros de aguardiente”. Lo anterior se traduce en 106 arrobas de capacidad de almacenamiento en tinajas y 40 arrobas en pipas, que significan 5.183 litros”³³.

Mientras que otra importante estancia entregaba la siguiente información:

“La hacienda de Perales reporta “una viña con 18.673 plantas muy viejas, que producen poco y otras dos que suman 14.429 plantas, tres majuelos pequeños con 5.366 plantas que comienzan a dar fruto y un majuelo nuevo con 20.000 plantas de viña, que no hace un año se plantaron”. A dos leguas de la finca se halla la población de Hachen, perteneciente a la propiedad, donde se encuentran “3 tinajas de vino añejo de mediana calidad con 58 arrobas y 258 arrobas de vasija breada. Dos lagares viejos de a cuarto pellejo y una piquera de 14 arrobas de buque, pailas, fondos, una viña vieja de 8.150 plantas”³⁴

³³ Sánchez Andaur, Raúl, *Viticultores jesuitas en el Obispado de Concepción*, pág. 5

³⁴ Op. Cit. pág. 5

CUADRO N° 6
PRODUCCIÓN DE LAS ESTANCIAS JESUITAS DEL ITATA EL AÑO DE SU EXPULSIÓN

Estancia	Vino tinto, lts.	Vino añejo, lts.	Vino moscatel, lts	Aguardiente, lts
Torreón	5.183			
Perales	16.188	6.639	426	1.030
La Magdalena	21.300		355	1.065
Cucha-Cucha	29.962			1.491
Huanquehua	11.946		497	639
Conuco	20.697			
San José de Ñipas	12.851			
Totales	118.127	6.639	1.278	4.225

Fuente: elaboración de Fernando Arriagada Cortés en base a investigación de Raúl Sánchez Andaur.

De esta valiosa información, se puede colegir que el vino y el aguardiente eran los productos vinícolas que más abundaban en las estancias jesuitas, mientras que las estancias más productivas eran Cucha-Cucha, La Magdalena y Conuco. Los casilleros ausentes indican falta de datos o reunidos sin especificar en total de vinos como es el caso de Torreón, Conuco y San José de Ñipas.

La famosa estancia que tanta fama dio al valle, al momento de hacer el inventario, reportó la siguiente información vinera: “En Cucha-Cucha, de 2.000 cuadras, ubicada en el Partido de Itata, se inventariaron “28.070 plantas de viña corrientes, 2.000 plantas de viña corrientes de un año, un parronal de una cuadra poco mas de largo y 25 a 30 varas de ancho”, que fueron evaluados en 4.384 pesos⁹. En la bodega, de 42 ½ varas de largo, con corredores cubiertos de teja, se registraron “31 tinajas llenas de vino, que contienen 844 arrobas de vino y 2 cántaros, 3 tinajas de aguardiente, que hacen 42 arrobas y un cántaro. Tinajas varias vacías, 5 enfriaderas o pilones, embudos, revolvedores de madera para aliñar el vino”³⁵.

Finalmente, la estancia de Huanquehua, la que adquirió el padre Rosales con limosnas, tenía los siguientes aperos para la fabricación de vinos: “En utensilios de uso específico, dos lagares, uno de 8 y otro de 2 cueros; una piquera,

³⁵ Ibid, pág. 6

una treintena de tinajas, dos enfriadores de cocido y un alambique con tapa de cobre. Sus niveles productivos debieron ser altos, ya que en períodos de condiciones adversas los rendimientos son apreciables, según se desprende de la siguiente anotación: “El año de 1721 fue en el verano muy seco, no creció la uva y también entró el verano mucha langosta en la viña y taló mucha parte de ella, con el año de 1722, fue corta la cosecha; no se cogió vino sin asentar, pero aliñado 503 arrobas”³⁶

De esta forma se extinguieron las estancias jesuitas del valle del Itata. Sacadas a público remate, fueron adjudicadas a españoles civiles o militares venidos a América dispuestos a lograr algunas de estas propiedades como Alejandro Urrejola Peñaloza quien se adjudicó Cucha-Cucha, Francisco Javier Manzano quien quedó con Torreón, Francisco Urrutia se adjudicó Perales y varias más. Finalmente y como dato curioso, Lorenzo Arrau, antepasado directo del famoso pianista Claudio Arrau León, se adjudicó la gran estancia de Cato.

Despojados estos de sus temporalidades, “380 jesuitas fueron embarcados en Chiloé y Valparaíso rumbo al destierro, entre los cuales iban varios conocidos nuestros, como un joven sacerdote maulino de nombre Juan Ignacio Molina, científico y escritor, muerto en el destierro, que la historia le recuerda como ‘el Abate Molina’. De 93 años, el jesuita chillanense e historiador Miguel de Olivares igual fue desterrado a Lima y despojado de sus valiosas investigaciones, para morir en Italia. Otro desterrado fue el penquista e historiador Felipe Gómez de Vidaurre, quien alcanzará a volver a Chile y fallecer en Cauquenes en 1818. Ellos fueron confinados a Italia en donde pudieron sobrevivir a pesar de haber sido suprimida su comunidad por el Papa Clemente XIV en 1773 y restituida por Pío VII en 1814”³⁷ como anotamos en nuestro trabajo de Cauquenes, aún inédito.

Otro tema vinero digno de resaltar era que las viñas y el vino llegaron a constituir aval de pago o medio de venta para hacer negocios, especialmente en tiempos de escasez de dinero y tal como lo señala Gilbert: “mercancías como el vino solían aceptarse como bienes efectivos (al igual que) las plantas de viña, las vasijas, botijas, tinajas y otros objetos pasaron a ser considerados como elementos de pagos, arriendos, salarios y servicios, o bien entraron al circuito económico como parte de donaciones o bienes matrimoniales”³⁸ así, quien tenía viñas, tenía un patrimonio apetecible que podía negociarlo por otros

³⁶ Ibid, p. 7

³⁷ En Arriagada Cortés, Fernando, *Valle de Cauquenes*, op. cit., pág. 14.

³⁸ Guilbert Ceballos, Jorge, *Chile país del vino*, pág.69.

bienes o dinero. Una viña bien cuidada y productiva era muy bien vista por la comunidad y seguramente rivalizaba en competencia por ser la más productora. Además, resultaba económica como inversión, pues bastaba plantarla y seguir cuidándola año a año, además podían reproducirla sin mayores costos para su dueño. Era, al decir actual “un negocio redondo”.

Durante todo el coloniaje, hubo muchas restricciones a las plantaciones de vides en toda América y Chile por supuesto, la celosa autoridad real, al advertir que los vinos producidos en “las indias” podían rivalizar con los mostos españoles, optó por prohibir su plantación, limitar su comercialización o grabar con impuestos especiales la producción vinera de estos rincones del mundo, los cuales empezaron a destacar como buenos y adquirir cierta fama, como los de Chile y especialmente los del Itata, desarrollando una cultura vinera que se fue arraigando en todos los estratos sociales en donde el vino siempre empezó a estar presente en fiestas, celebraciones, hasta hacerse costumbres y a gravitar en la economía, ya que resultó ser un buen negocio.³⁹

De esta forma, los nuevos propietarios asumen a partir de 1768 el manejo de estas propiedades que junto a las otras estancias, darán vida a la gran propiedad agrícola, ahora en poder de civiles y es en esta situación que a vuelta de siglo son algunas de ellas escenarios de la revolución de la Independencia.

El proceso emancipador en el valle del Itata

El proceso emancipador por su influencia en el devenir de nuestra historia forma parte integral de nuestro pasado, pero debido a que nuestro tema es el vino, solo debemos plantear generalidades como las anotadas en trabajos anteriores y reseñar como esta verdadera guerra civil, especialmente al principio de la contienda, gravitó negativamente en las viñas y sus quehaceres, a lo que debemos sumar la llamada “guerra a muerte” el panorama es desolador y por más de diez años, Itata será zarandeado por los bandos en pugna. Efectivamente, entre 1813 y 1823, el valle itatino contemplará impávido esta lucha que destruirá personas, instituciones y bienes. Los estancieros del valle van a optar por el bando realista tal como nos lo recuerda el historiador Fernando Campos: “Itata fue un corregimiento leal al rey, hay que decirlo sin eufemismos. El coronel Don Melchor de Carvajal y Vargas, tercer conde de Montes de Oro, dirigía el clan de sus parientes Roas, Alarcones, Bustos de Lara y otros. El guerrillero chillanejo Juan Antonio de Olate tenía en Itata numerosos amigos”⁴⁰. Esta

³⁹ Ibid, págs. 74–77

⁴⁰ Campos Harriet, Fernando, *El Corregimiento, después Partido del Itata*, op. cit., pág. 142.

lealtad se expresará en el irrestricto apoyo a la causa de la corona en donde familias respetables de la zona apoyarán esta causa como Urrejola, Campos, Alarcón, Urrutia, Lantaño, Mendiburo y tantas más, muchas veces animados por religiosos como los franciscanos de Chillán que tenían gran influencia en los valles y ascendencia en los aborígenes⁴¹, actividades bélicas que continuaron con la llamada “guerra a muerte”, de Vicuña Mackenna, obra fundamental para entender el proceso.

El valle fue escenario de varios encuentros como El Roble, El Quilo, Membrillar, Combate de Cucha, Quirihue, sitio de Chillán, y varias más, todas circunscritas a la llamada Patria Vieja. Triunfantes las armas del rey el Rancagua, volvió la normalidad realista al valle, pero a partir de la batalla de Chacabuco, las hostilidades y los vaivenes bélicos continuaron con el paso de las tropas victoriosas que perseguían a los realistas en Talcahuano o en su regreso al norte. Por años, los porfiados realistas itatenses siguieron defendiendo lo que estaba prácticamente perdido y solo después del ahorcamiento de Benavides, la situación empezó a calmarse, aunque los itatenses humillados por la derrota, volvieron a sus faenas, tal como lo anota el historiador Campos: “Consolidada la Independencia, estas familias de Itata quedaron empobrecidas y humilladas. Costó trabajo que se diesen cuenta que era la suya una causa perdida. Una nueva generación republicana les abrió los ojos. Ofrecieron sus modestos servicios a la patria: como jueces, diputados, alcaldes, gobernadores”⁴².

Lentamente, el vapuleado valle, ahora parte integral de la nueva República de Chile, será dividido por el río y un gran porcentaje formará parte del departamento del Itata que se integrará a la provincia del Maule, a partir de 1826. La agricultura del vino seguirá entregando los buenos mostos que empezaron a ser catados desde los tiempos de los triunfos de las armas patriotas. Por ejemplo, cuenta el historiador Eugenio Pereira en un banquete ofrecido por el patriota Enrique Rosales al General San Martín, había entre otras delicias: “amén de muchas cuñitas de queso de Chanco, aceitunas sajudas con ají, cabezas de cebolla en escabeche y otros combustibles cuyo incendio debería apagarse sea a fuerza de chacolí de Santiago, de asoleado de Concepción y de no pocos vinos peninsulares”⁴³. Así nuevamente y ahora en su dulce versión de asoleado, el vino de la zona volvía a consumirse en los paladares de las fuerzas triunfadoras.

⁴¹ En Campos Hárriet, Fernando: *Los defensores del Rey*; y Arriagada Cortés, Fernando: *Los Franciscanos de Chillán ante el movimiento emancipador*.

⁴² Campos Hárriet: *El Corregimiento ...* pág. 142

⁴³ Pereira Salas, Eugenio: *La cocina ...* pág. 76

ENÓLOGOS DEL SIGLO XIX:

Pedro Fernández, Claudio Gay y Julio Menadier

Desde tiempos lejanos, la especialización ha sido signo de avance, progreso y desarrollo en los más variados ámbitos del quehacer humano. Y la agricultura no escapa a esto: rica y muy variada, para su mejor desarrollo ha sido importante la dedicación a tiempo completo para un rubro especial como lo es el vino en nuestro caso. Primero apareció como apéndice de lo agrícola para ir lentamente evolucionando y adquiriendo tintes propios como lo demuestran los tres nombres que encabezan este texto. Son, a nuestro parecer, incipientes enólogos que mucha van a aportar al tema. Vamos a cada uno:

Pedro Fernández, el pionero

En 1817 aparece un original manual escrito por Pedro Fernández Niño denominado *Cartilla de Campo y Otras Curiosidades dirigidas a la enseñanza y al buen éxito de un hijo, “trabajada en Chicureo”* desde 1808 a 1817 y dedicada al general San Martín. Manuscrita en su primera edición, la *Cartilla de Campo* contó con 451 páginas que después dio paso a una segunda edición en 1867 y ahora “para uso de los agricultores” en 118 páginas impresas, aunque advertía que estaba “aumentada y corregida”. Lo importante de estos textos es dar a conocer, paso a paso, las más importantes faenas agrícolas, explicadas de manera sencilla y pedagógica, como siembras, cosechas, matanza, cuidados, castraciones, trabajadores diversos con sus obligaciones y hasta sugerencias de sueldo, uso del tiempo, quehaceres de acuerdo a cada estación, obras de jabón, etc.

A partir de la página 50 la *Cartilla* empieza a trabajar nuestro tema partiendo con las vendimias y extendiéndose hasta la página 69, en donde se expone de cómo hacerla, basado en la experiencia y el oficio, don Pedro Fernández nos señala que “Disponer una vendimia, resulta de exigirte la cosecha de buena viña, en correspondiente bodegas, sirvientes diestros, trastos cómodos i varios aperos”⁴⁴ como una buena bodega, tinajas, enfriaderos, piqueras, lagares, yoles, zaranda, zunchos, fondos, pescadores, mates, cántaros, candeleros y capachos.

⁴⁴ Fernández Niño, Pedro, *Cartilla de Campo*, 2ª edición, pág. 50

Como algunos de estos artefactos ya están en desuso, explicamos su significado y uso. Por ejemplo, si todavía se cuenta con lagares de cuero, cien arrobas de vino necesitan de seis cueros de vaca grandes y gruesos, firmemente cocidos y encerados para evitar los ataques de ratas que los dejan en mal estado, cuidando hacer un corte al centro para albergar una suerte de manizuela para destilar el caldo del lagar y formar una manga que al principio debe tener un palo en su interior para que mantenga su formación y así se pueda introducir el líquido o expulsarlo.

Define los yoles como: “Estos son lo mismo que árguenas, pero se horman por dentro con cuatro varillas firmes cocidas contra el mismo cuero, que así se liberta la uva de machucarse y con facilidad el yolero carga i descarga, conduciéndola hasta la zaranda, y si puedes te aprontarás de dos cargas”.⁴⁵

Los pescadores de vendimia los define como asientos de canastos con sendas orejas y los cuales sirven para pasar la uva pisada de un lagar a otro para cargar el suncho y para colar el caldo que cae a la piquera o el que se ofrezca.⁴⁶ Los mates sirven para armar espumaderas agujereadas en sus palos y otros destinos del trabajo. Los candeleros los define como una suerte de estacones para afirmar las tinajas, fondos, lagares, etc.

A continuación y con mucho detalle explica los detalles de la vendimia, paso a paso, a objeto de hacer las cosas correctamente, como por ejemplo que muy temprano en la mañana, esté todo dispuestos para el trabajo y nada quede a la improvisación. Plantea que seis salen a la vendimiar, dos a preparar fuego para los cocimientos y uno a la zaranda, premunido de una pala de palo. Acarreadores y yoleros serán los encargados de pisar las uvas de cuatro en cuatro, teniendo cuidado de no dejar uva entera, especialmente la que se escurre por la orilla, para que quede toda refregada. Plantea que al medio debe estar una tabla de zarandeo que divida el lagar en dos y permita que a un lado se ubiquen los pisadores y en la otra, los que recogen el caldo que va escurriendo, mientras otros ciernen ollejos y escobajos. Después de esto se vuelve a llenar la parte correspondiente a las uvas y vuelta a pisar y continuar con todo el resto de la uva. Al día siguiente se continúa el trabajo en otro lagar, llevando la zaranda: “Al siguiente día se muda la zaranda otro lagar guardando el orden dicho en el primero, solo con la diferencia que antes de ir los peones a coger uva han de descargar otro suncho pasando el orujo al foso para aguardiente o al tercer lagar para agua pie”.⁴⁷

⁴⁵ Ibid, p. 53.

⁴⁶ id. p. 53.

⁴⁷ id. p 55.

Luego entrega un listado de 15 recomendaciones para optimizar el trabajo, siempre con el propósito que toda la vendimia salga bien, como la segunda recomendación en donde advierte que se avise a los peones que todos van a pisar la uva porque nadie quiere hacerlo. La sexta recomendación es que por cada cinco arrobas de caldo se aliña con una de cocido, por lo que a una tinaja de 25 arrobas se le echarán 20 de caldo y cinco de cocido. Sugiere que los fondos deben estar bajo techo ante posibles lluvias y así no arriesgar los cocimientos.

La recomendación diez está destinada a preparar un vino especial, “de regalo” como lo llama Fernández. Dice que hay que echarle un preparado hervido consistente en cuatro onzas de pimienta redonda de la negra, cuatro onzas de clavo (de olor) todas las cáscaras de doce naranjas dulces y de doce limones agrios, dos puños de oréganos y unos cominos a medio moler. “En la noche se pone al sereno y por la mañana lo vacías en la tinaja, que sale de gusto, te lo prometo y muy bueno”⁴⁸.

Así este preocupado padre va enseñando a su hijo en las artes agrarias y sus secretos que él va develando a su progenitor con honestidad, pedagogía y afecto, como cuando le enseña que hacer con un vino picado o como fabricar un buen vinagre.

En la segunda parte, el autor se refiere a los nueve caldos diferentes que pueden extraerse de una buena vendimia y estos son: lagrimilla, mosto chacolí, mosto de pie, agua pie, sancochado, chicha, cocido, vino y aguardiente, los que explica con cierto detalle. Dice que la Lagrimilla es: “la que produce la zaranda, sin otro movimiento que destilarse por sí sola, al tiempo de cernirle o sacarle de la uva el escobajo”⁴⁹, mientras el mosto Chacolí lo define como: “el caldo que la uva produce en la primera o segunda pisa y el de la estruja que vierte la tabla antes de levantarse el orujo del suncho”⁵⁰. Opina que el Mosto de Pie es “el que produce la tercera pisa y el que estruja el suncho después del aprensado”⁵¹ para continuar define el Agua Pie como: “el caldo que produce el tercer lagar, en infusión del orujo, agua, yeso y tres pisas, cuyo orujo aquí se vuelve a cargar en el suncho con yeso por capas pisado. Si es de un día un almud y si de dos días, dos almudes”⁵².

⁴⁸ Fernández, op. Cit, p. 58.

⁴⁹ op cit. p. 60.

⁵⁰ id. p. 60.

⁵¹ id. p. 60.

⁵² id, p. 61.

Continúa esta original explicación dando cuenta como sacamos el Sancochado y señala que “se hace con caldos de las tres clases: de lagrimilla, de mosto chacolí y de mosto de pie: hirviéndolo y espumándolo, hasta que merma la segunda, tercera o cuarta parte del fondo, según lo quieras y en cuanto más hierva, tanto más dulce queda y más resistencia, pero cuida de no vender sin primero hervir en la tinaja y espumado sin echarle yeso, porque es dañoso, e irás vendiendo de los de menos cuerpo”⁵³ de nuestra conocida y apreciada Chicha dice que esta se hace con las tres clases de caldos anteriores, pero sin hervirla, en las tinajas se echa un plato de yeso bien revuelto. Plantea que una variedad puede ser cocida, pero necesitas echarle pimienta chancada gruesa.

En cuanto al Cocido, este autor nos indica que el preparado se hace haciendo hervir cuatro fondos que contenga cada uno los caldos anteriores. Dice que se deben hervir hasta perder la mitad y luego vaciar el primero en el segundo y el tercero el cuarto. El primero y el tercero vacíos se vuelven a llenar de nuevos caldos y nuevamente siguen hirviendo los cuatro y se vuelve a repetir la operación hasta que den punto de hilo de miel, lo que se puede lograr hasta la cuarta operación. Finalmente aclara que seis arrobas de caldo, dan una arroba de cocido “bien hecho, sin quemarlo”⁵⁴.

Para la fabricación de vinos y aguardientes dice que estos se forman a base de tres caldos como es la lagrimilla, más los mostos a los que se agrega compuestos de yeso y cocido para mezclarlos de acuerdo a lo que anhelo sacar, como por ejemplo en cuanto a vinos dulces: “Si quieres vinos dulces, échales el cocido a las tinajas, después que el mosto haya hervido, porque hirviendo la tinaja con el aliño, el dulce se exhala y te quedan agrios aunque aumentes el cocido y este no hace buen mixto sino viene incorporado desde el principio”⁵⁵ en cuanto al aguardiente, el último caldo que señala se puede extraer de una vendimia señala que lo más importante es un buen alambique y en cuanto a la materia prima, dice que esta puede ser muy variada, pues sirven muchos elementos naturales como espumas, borras, orujos, agua pie, sancochados, chichas, duraznos, manzanas, etc. Todo lo anterior me recuerda a un vecino que alguna vez me planteó que él podría sacar aguardiente “hasta del aserrín”. Enseguida don Pedro va explicando una a una las formas de sacar aguardiente de cada uno de los materiales señalados.

⁵³ id, p. 61.

⁵⁴ Fernández, op. cit. p. 62.

⁵⁵ ibid, op. Cit. p. 63.

Finalmente el autor de esta novedosa Cartilla de Campo, nos explica como podar la viña y los variados modos de hacer injertos como: canutillo, pepitas y barreno. En conclusión, la Cartilla de Campo es un valioso manual de prácticas agrícolas, explicadas con esa natural pedagogía que nos entrega la experiencia, el oficio y por sobre todo, el cariño por lo que se hace y se quiere transmitir, lo que su autor logra plenamente. Basta con releerla y practicar.

El 20 de febrero de 1835, un violento terremoto asoló el centro y sur del país, causando variados destrozos materiales y algunas víctimas fatales, a lo que debemos sumar la guerra contra la confederación de Perú y Bolivia que demandó muchos recursos humanos y materiales, más la cruel sequía que asoló a la agricultura, el panorama era desolador. Tal como

Lo recuerdan dos historiadores: “en el centro sur, la sequía impidió la germinación y el desarrollo de las siembras de trigo y la chacarería en primavera se hizo imposible. Los campesinos abandonaron sus hogares y acudían a los pueblos en busca de ayuda y alimento. Hubo que trasladar al norte del Maule a las masas hambrientas que deambulaban en vano por las haciendas y poblaciones. Tanto el gobierno como la iniciativa privada realizaron grandes esfuerzos para conjurar el desastre. No se evitó totalmente, pero las víctimas se redujeron a algunos centenares. Para prevenir que se repitiera la catástrofe, el gobierno ordenó el estudio y planificación de una serie de canales”⁵⁶.

Un hecho atingente a nuestro relato es la creación de la Sociedad Nacional de Agricultura, el 18 de mayo de 1838, cuyo primer presidente fue don Domingo Eyzaguirre y cuyos objetivos fueron unir a los agricultores tras objetivos comunes, aplicar nuevas tecnologías al sector agrario, organizar exposiciones cada cierto tiempo, etc. Frutos de esta sociedad es la introducción de abonos, maquinaria agrícola, cultivos intensivos, editar una revista denominada *El Agricultor* en donde “se publicaban memorias o simples noticias sobre innovaciones que convenía introducir en esas las matanzas, en la explotación de las viñas y otras ramas de la industria agrícola”.⁵⁷ Señala Barros Arana las faenas, sobre nuevos cultivos, sobre los procedimientos más prácticos y beneficiosos en esta institución, se preocupó de materias afines como la colonización, fomento de la industria, promover la fundación de escuelas, como la de Artes y Oficios en 1847, pedir aperturas de caminos y constituirse como centro científico e intelectual. Destacado promotor de la sociedad fue Miguel de la Barra y socios

⁵⁶ Encina y Castedo: *Resumen de la Historia de Chile*, tomo 2º, p. 954.

⁵⁷ Barros Arana, Diego: *Un decenio en la Historia de Chile*, tomo 1º, p. 118.

fueron Claudio Gay, García Reyes, Andrés Bello, Ignacio Domeyko entre muchos más, como los libertadores que fueron declarados socios honorarios.

Don Claudio Gay, primer científico que estudió los viñedos

Este señor francés que vive entre 1800 y 1873, es la primera persona que se preocupa de manera sistemática a estudiar el mundo de las viñas en Chile. Contratado por el gobierno para hacer clases en el “Colegio de Santiago” en 1829, pero pronto advierten que el talento de este joven galo va mucho más allá de la enseñanza y el Ministro Portales le solicita efectuar un viaje científico por todo Chile, presentar el resultado de sus investigaciones, entregar el material recolectado y escribir una historia política, física y natural de Chile que por supuesto no existía⁵⁸. El señor Gay, se compromete con el trabajo hasta transformarlo en la pasión de su vida, recorriendo nuestro país desde el desierto de Atacama a Chiloé. Entra al Maule en 1838 por Constitución, visita Chanco y Cauquenes, para continuar por el camino real a Quirihue, y llegar a Concepción, investigando todo aquello que pueda ser útil a su trabajo. Se contacta con importantes científicos y recopila documentos en Europa. Va tomando notas y haciendo dibujos de lo que ve y observa con una diligencia admirable, dejando su famoso Atlas como un recuerdo más del Chile que conoció, admiró y amó como su segunda patria.

En los tomos dedicados a la agricultura, don Claudio se dedica con extensión al tema que nos convoca. A partir de la página 171 lo inicia, haciendo un interesante aporte relativo a la llegada de las viñas a Chile, variedades y modos de cultivo, el prejuicio de las heladas como la distribución geográfica de los cultivos y hasta una referencia a las pasas de Huasco. En un nuevo capítulo viñatero a partir de la página 186, trata el tema del uso general de las bebidas fermentadas, el conocimiento de algunas desde antes de la conquista, de las vendimias y del modo de hacer preparar los vinos. De la chicha, chacolí, sancochado y moscatel, vino del país, mosto, facilidad con que se pican, modo de corregir sus alteraciones, mal estado de las bodegas y rendimiento de las viñas. En un tercer capítulo, desde la página 203 se refiere a otras clases de licores usados en Chile, como sidra, cerveza, aguardiente, su modo de preparación, ron, prejuicios que ocasiona a los proletarios y medidas del gobierno contra este vicio, alcanzando hasta la página 218.

⁵⁸ Cartes Montory, *Franceses en el País del Biobío*, pág. 222-224.

Es decir, son 47 páginas que este destacado científico dedica a las viñas nacionales, dada su presencia e importancia en gran parte del territorio. Veamos sus estudios, aportes y conclusiones con más detalle:

En primer lugar, nos llama la atención la extensión que le dedica al tema, advirtiendo la importancia del producto para un país joven y máxime ser él procedente del país que más conoce y sabe de vinos. Otro punto que nos llama la atención es la mirada general de las viñas nacionales, observándolas como un todo repartido en valles que visita, observa y analiza, conversa con viñateros y propietarios, traza bocetos y estimula un trabajo que requiere paciencia y dedicación constante. Finalmente, nos llama la atención encontrarnos con tanta y variada información que escapa a todo lo publicado antes y durante su estancia entre nosotros. Destacados cronistas e historiadores le otorgan escasas líneas al tema, pero el científico francés, se explaya con interés, alertando de los problemas naturales y sociales que puede acarrear este cultivo.

Observando nuestro país nos señala que: “Los terrenos de Chile son admirablemente a propósito para el cultivo de la viña ya sea por la naturaleza de sus terrenos, o ya por la forma de anfiteatro que representan sus colinas. Esta última ventaja es más preciosa que en ninguna parte de las provincias meridionales, donde los calores, algo moderados tienen necesidad de una buena exposición para que los frutos lleguen a madurarse.”⁵⁹

Plantea que vio parras al sur de Concepción como en Valdivia y Chiloé, pero por falta de calor del sol, no alcanzan una verdadera madurez. Distingue cuatro variedades en Chile: negra, que es buena para fabricar vino; de gallo, de grano largo y gordo, redonda y oscura; Italia moscatel, considerada muy buena para hacer vinos y consumirla como fruta, y la San Francisco abundante en el norte, de ollejo fino, buena para consumo y otras variedades menores.⁶⁰

Destaca que algunos chilenos están interesados en traer cepas francesas, pero sostiene que sirven siempre y cuando: “el viñador es el que debe escoger las variedades que convienen al clima y al terreno que se quiera aprovechar, y añadir sobre todo a esta elección una buena exposición, la de un sitio bien asoleado, y en el Sur los cerros tendidos y de poca altura.”⁶¹

Señala las ventajas comparativas del cultivo de una viña que resulta más económica en el mediano plazo que otro cultivo, porque este se adapta con facilidad a los terrenos. Al observar viñedos en diferentes partes de Chile,

⁵⁹ Claudio Gay, *Historia física y política de Chile*, tomo 2º, agricultura, pág. 174

⁶⁰ Op. cit., pág. 175

⁶¹ Ibid. p. 176.

manifiesta la directa relación entre calor y riego necesario para una buena maduración: “Al sur del Maule no se emplean los riegos para las viñas ni tampoco los rodrigones tan propios para procurar a los racimos la triple influencia de la atmósfera, de la luz y del calor. Abandonadas a sí propias las cepas se elevan poco y las uvas pueden, sin embargo, aprovechar de día y de noche el calor de la tierra y obtener una excelente madurez.”⁶²

Luego pasa a explicar cómo se hace una plantación de viñas en la zona de Maule y Concepción y las diferencias que encuentra con Francia, para seguir detallando minuciosamente como se trabaja la viña desde su infancia hasta cosechar sus primeros frutos, para lograr a partir de los ocho o diez años de plantada la madurez de su producción, tal como explica: “Una viña bien cuidada dura más de un siglo, pero en Chile se dice generalmente que no da buenos productos más que hasta los cuarenta años, lo que sucede solo con aquellas cuya producción se ha forzado en los primeros años dejándolas más ojos de los que deben tener. Se las reemplaza ya con nuevos planteles o ya amugronando las varas”.⁶³ Señala que algunos viñateros han quemado su viña a objeto de conseguir mejoras en la producción.

Según el catastro de viñas ordenado por el ministerio de Hacienda y economía en 1833, tenemos el siguiente resultado según lo transcrito por don Claudio Gay:

CUADRO N° 7
NÚMERO DE CEPAS QUE POSEÍA CHILE EN 1833

Provincia	Cepas totales	Porcentaje
Coquimbo	1.070.242	5.44%
Aconcagua	3.311.985	16.84%
Santiago	1.314.298	6.68%
Colchagua	776.993	3.95%
Talca	461.070	2.35%
Cauquenes	2.916.190	14.83%
Concepción	9.814.127	49.91%
Total Nacional	19.664.905	100.00%

Fuente: Claudio Gay, *Agricultura*, tomo 2, pág. 184. Porcentajes de Fernando Arriagada Cortés.

⁶² id, p. 178.

⁶³ id, p. 181.

De su análisis podemos sacar algunas conclusiones de interés como por ejemplo, las cantidades se expresan en cepas plantadas y no en hectáreas u otras medidas de superficie. También advertimos que los principales valles vineros están en Concepción, Aconcagua y Cauquenes. Otra conclusión es que más de la mitad del vino se produce al sur del río Maule. Entre Maule y Concepción hay un respetable 64.74% de cepas plantadas del total nacional, lo que continuará por casi el resto del siglo.

Desde cuando Noé fabricó su famoso vino y se excedió en su consumo, occidente reconoce en el vino una de sus bebidas favoritas. Es muy difícil encontrar una cultura que no tenga una bebida espirituosa como su preferida, por ello, don Claudio dice con ese sentido común tan propio de un espíritu razonable y sensible: “La humanidad ha contado siempre entre sus necesidades la del vino o por lo menos la de los licores fermentados. Desde los tiempos más remotos los pueblos del Antiguo Mundo han formado de ellos la bebida de preferencia, y, con lo símbolo de alegría, los han asociado a todas sus ceremonias sociales, políticas y aun religiosas”.⁶⁴ En Chile esta situación no es ajena, el vino ya lo planteamos, es fundamental en la misa cristiana, pero también es el Presidente Honorario de la Chilenidad, como lo reconoce el escritor Mario Ferrero, cuando lo vemos con más extensión en el capítulo dedicado a la literatura. O cuando el señor Alvarado propone nombrar al eximio poeta parralino Pablo Neruda “Enólogo Honoris Causa”⁶⁵, por sus brillantes y emotivas creaciones poéticas alusivas al vino, idea que apoyamos con un aplauso cerrado y un brindis de honor con un asoleado del valle del Itata.

Razón tiene el científico francés cuando advierte la proliferación de bebidas alcohólicas por el mundo. En América se fabricaron con maíz y nuestros mapuches lo hicieron a base de maqui, murtila, manzana, molle o huingán que compartieron con los conquistadores, encontrándole agradable gusto e incluso haciéndole hasta hoy recia competencia a nuestra chicha vinera, la agradable chicha de manzana, muy común del río Biobío a Chiloé, consumida fresca o cocida.

Una de las actividades más queridas y tradicionales, es la fiesta de la vendimia. Cuando la viña alcanzó su madurez, deben ser cortados los racimos, echados a un canasto y llevados a los camiones para trasladarlos a las bodegas de acopio en donde serán sometidos al proceso de trituración, separación, y demás actividades propias, hasta que por fin tenemos el producto en nuestras copas. Muy distinto

⁶⁴ Claudio Gay, op cit., pág. 186.

⁶⁵ Rodrigo Alvarado, *El mundo del Vino*, pág. 99.

es el proceso que muchas personas extrañan, como es la vendimia tradicional, en donde el zarandeo era un trabajo observado y admirado por muchos como si fuera la esencia de la vendimia. Don Claudio fue testigo presencial de esas vendimias con tecnología superada por el tiempo y la modernidad. Dejemos al estimado autor que nos explique el proceso del cual da testimonio: “En un rincón se encuentra la tina formada con dos, cuatro o seis cueros de toro cocidos, y en las grandes haciendas de una verdadera cuba construida con ladrillos y de una extensión mayor o menor, según la importancia de las cosechas. Como la operación de descobajar la uva se coloca momentáneamente sobre la tina la zaranda, especie de zarzo rectangular formado por un enrejado de cordeles o de varillas de coligue sobre el cual se echan los racimos de uvas que unos hombres exprimen con las manos para que caigan los granos medio aplastados en la cuba, y quede el escobajo encima, el cual se vota o se guarda para emplearlo en la destilación con el orujo; otra vez se pisa la uva con él, y se le quita después. Sin embargo es preciso advertir que el escobajo contiene un principio acerbo-astringente muy propio para activar la fermentación y ayudar a la conservación de los vinos muy azucarados y poco alcohólicos.”⁶⁶

El señor Gay afirma que este sistema es parecido al usado en su Francia natal, pero aquí le llama la atención todo el proceso que describe paso a paso: “En las haciendas donde las cosechas son de poca importancia se contentan con la presión de las manos, pero en general emplean los pies y para esto se destinan jóvenes que entran en las tinas vestidos solamente con unos calzoncillos que remangan todo lo mas que pueden. Unidos unos con otros por medio de sus brazos, comienzan á pisar la uva algunas veces sin moverse de su puesto, otras avanzando y retrocediendo acompasadamente operación que animan acompañándola con cantos populares. De este modo aplastan los granos y el jugo se dirige por la pendiente natural del lagar hacia el suelo inclinado de la tina donde encuentra un pequeño agujero que le abre paso para llegar a un pozo de poca extensión.”⁶⁷

Como dato curioso señala que la fabricación de aguardiente es muy buena por los altos precios que el producto otorga y que perfectamente puede costear todos los gastos previos, para seguir describiendo las formas en que se preparan los vinos nacionales y sus variedades como chicha, chacolí, sancochado, moscatel, vino ordinario, mosto, mosto asoleado. Del moscatel dice que es un vino agradable y tradicional: “este es el vino de preferencia y el que más

⁶⁶ Claudio Gay, op. Cit. pág. 189.

⁶⁷ Claudio Gay, op. cit., pág. 190

estimado se halla como vino de postres. Debe este privilegio a la excelencia de su gusto y a las demás cualidades reconocidas desde hace mucho tiempo y muy apreciadas por los extranjeros, por el Padre Feuillée, don Jorge Juan y don Antonio de Ulloa y por todos los viajeros modernos que han tenido ocasión de probarlo. Es de un color blanco, sonrosado, muy dulce, muy espirituoso y de un sabor muy agradable. Se fabrica con la uva blanca de Italia, que es la que más se come, razón por la cual se fabrica en poca cantidad.”⁶⁸ Afirma que el verdadero vino es el mosto que se produce al sur del Maule y explica extensamente como se prepara allá por 1840, año en que observa y describe. Dice que se diferencia del vino porque no contiene ni cocido ni arroyo y se deja fermentar los ollejos con el jugo, por lo que obtiene un color violado oscuro y más tanino.⁶⁹

Cuenta que uno de los problemas del vino chileno es que carece de duración, por lo que se acostumbra echarle trozos de carne de algún mamífero comestible o no como vacuno, carnero, gato o perro y luego proceden a tatarla en forma hermética, para después de un tiempo advertir que está mejor. Relata que acicateado por su curiosidad científica, explicó esta situación al famoso químico amigo suyo Luis Pasteur, quien le informó que hay todo un proceso entre el vino y la carne que libera ciertos químicos que perfectamente pueden ayudar a que los vinos mantengan su calidad por cierto tiempo.⁷⁰

Preocupados los productores por la rápida acidez de sus vinos, don Claudio les critica el uso de la brea para untar por dentro las tinajas vineras que provocan un mal gusto al vino, como también atenta contra el producto la exposición a distintas temperaturas que se producen en las bodegas, lo que les obliga a echarle arroyo para contrarrestar el problema. También atenta contra el vino el tema del transporte como los llevados a lomo de mula por rústicos caminos, pero tiene la esperanza que las tinajas sean reemplazadas por modernos toneles que ya se fabrican con maderas nobles nativas de raulí o roble y aros (zunchos) de hierro que fabrican en Valparaíso. Nos cuenta la existencia de tonelerías en Concepción, Valdivia y Santiago, como también los que importan de Francia.⁷¹

El último capítulo dedicado por el señor Gay a las viñas trata del tema de la fabricación de sidra hecha a base de manzanas que en el sur chileno abundaban y las personas las recogían cuando las arrastraba el río, haciendo

⁶⁸ id, p. 194.

⁶⁹ id, p. 197.

⁷⁰ id, nota 2, pp. 198 y 199

⁷¹ Gay. Op. Cit. p. 201.

el producto muy barato y apetitoso. Nos cuenta de la fabricación de cerveza que abunda en Valparaíso y Santiago.

Da cuenta de las nuevas viñas del sector en donde los señores Tocornal, Saavedra, Ossa y Ochagavía, están recién empezando nuevos cultivos de vinos con cepas francesas, cuyos resultados todavía es reciente para advertirlos,⁷² por lo que entrega abundantes informaciones acerca de cómo están trabajando esos viñedos por ahora experimentales.

Otro tema que desarrolla es el del aguardiente, alabando el de Aconcagua como el mejor, aunque reconoce que el de Concepción aparte de ser bueno, es más económico. Reconoce que están muy atrasados en el tipo de material para extraerlo, describiendo uno ya pasado de moda: “Estos alambiques eran sumamente sencillos e imperfectos, se componían de una paila sobre la cual colocaban la parte superior de una tinaja que se pegaba con una masa de barro y encima de ella una cucurbita combada las mas de las veces de madera: y de la que partía un tubo de 10 á 12 varas de largo, a un simple cañón de fusil que abocaba á un cántaro de barro completamente descubierto. Cuando no podía dirigirse un chorro de agua y la cucurbita se la mojaba á mano para refrescarla”.⁷³ Afortunadamente, muchos viñateros están haciendo esfuerzos para adquirir alambiques importados de Inglaterra o Francia, para abaratar los costos del apreciado licor, “Los Chilenos fabrican también aguardiente con melocotones, peras, higos, etc., lo mismo que con el trigo, maíz, cebada y últimamente con el centeno. El trigo, y sobre todo el trigo candeal, es el más empleado, porque ofrece un resultado mejor y más abundante”.⁷⁴

Finalmente, el autor muestra su preocupación por el endémico alcoholismo de muchos especialmente indígenas y proletarios, como denomina a los pobres. Señala que este problema viene de los tiempos de la colonia y por eso el rey ordenó la limitación a las cepas, plantea que hay mucha gente dedicada al consumo excesivo de todo tipo de alcoholes por su precio y abundancia. Los gobiernos republicanos han intentado varias soluciones sin mayores resultados como las multas, prohibiciones, encarcelamientos, etc., pero todo ha sido en vano. El autor está a favor de un consumo moderado, racional y hasta social, lo que juzga grave es el exceso, el vicio y las consecuencias graves en las víctimas y su familia. El señor Claudio Gay por su extraordinario aporte fue agraciado con la nacionalidad chilena y valga como corolario a su trabajo, las reflexiones

⁷² Ibid. p. 204.

⁷³ id, p. 210.

⁷⁴ id, p.214.

que anota desde Francia, añorando su segunda patria. En carta a la esposa del presidente Bulnes le manifiesta: “Desde que me he reintegrado a mi gabinete de trabajo me he puesto de cabeza en la obra, corrijo mis notas y reviso mis viejos manuscritos y créame mi querida señora, si bien me encuentro tan lejos de Chile, estoy la mañana, tarde y noche, todo el día, a cada instante en este buen París, con alma y corazón, posiblemente en forma más intensa que muchos chilenos que lo habitan con indiferencia y distracción”.⁷⁵

VI. Don Julio Menadier, un visionario de nuestra agricultura:

Un nuevo autor invitado a este trabajo es don Julio Menadier, quien vive entre 1823 y 1886, es fundador y editor del Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura, S.N.A.) analista e ideólogo agrario del siglo XIX y su mayor preocupación fue la modernización y optimización de la agricultura chilena y por supuesto la sociedad rural. Conocedor como pocos del mundo agrario, el señor Menadier por años publicó el Boletín de la S.N.A. en donde los temas tratados fueron amplios y hasta polémicos, pero de un gran valor histórico, siendo compilados por el historiador agrario Claudio Robles Ortiz y publicados con el nombre de *La Agricultura y el Progreso de Chile* en la Biblioteca de Fundamentos de la Construcción de Chile.

El tema de la vitivinicultura ocupa un espacio en sus trabajos, hace una reseña histórica de la llegada de las cepas a Chile y da un testimonio de cómo estas crecen naturales en un sector al norte de Rancagua en donde asegura que en competencia con el bosque natural, estas se han guiado por sus troncos y ramajes hasta alcanzar alturas de 20 metros y cuyas raíces algunas se desarrollan en medios acuáticos como esteros y bordes de río. Es tan imponente su altura que los vendimiadores suben con su colación y bajan los canastos colmados por lianas para ganar tiempo.⁷⁶

Señala que “los dueños de viñas en las principales naciones agrícolas de Europa, no pueden competir con los de Chile en cuanto a capital, clima y terreno y, sin embargo, hallándose menos favorecidos producen vinos infinitamente mejores; la generalidad de nuestros agricultores, con algunas muy señaladas excepciones, desconoce todavía los principios verdaderos de la vitivinicultura, cuya ciencia casi no existe todavía en el país”⁷⁷. Esto lo escribe hacia 1870.

⁷⁵ Fragmento transcrito por Sergio Fernández en la Introducción al Atlas de Gay, s/p.

⁷⁶ Menadier, Julio: *La Agricultura y el Progreso de Chile*. p. 440.

⁷⁷ id. p. 445.

Critica la baja calidad de la mayoría de los vinos y subproductos al extremo que debería de proscribirlos en vez de estimular su producción, para luego señalar que la gran excepción está en el centro sur cuando aclara: “los mostos de Concepción y Cauquenes son infinitamente superiores y lo que importa más todavía son muy susceptibles de mejoras suficientes para convertirlos en valiosos artículos de exportación, que es lo que sobre todo debe tener en vista, atendido que la producción excede con mucho al consumo posible en el interior.”⁷⁸ Valiosa reflexión, especialmente cuando en esos años el 70% de la producción o más se concentraba al sur del Maule.

Lo anterior está avalado cuando sabemos que en 1869, Maule cosechó 113.000 arrobas de vino, es decir cerca de cuatro millones de litros⁷⁹ sin contar la producción penquista que agregaba 250 mil arrobas más. Cabe señalar que en esos años Cauquenes contaba con gran parte del valle del Itata como parte integral de su provincia, y cuyo departamento estaba conformado por cinco comunas (Quirihue, Ninhue, Pocillas, Cobquecura y Portezuelo) que sumaban toda su producción a Cauquenes, situación que se mantiene hasta 1927.

Plantea que es muy importante tomar en cuenta los valles vineros con sus características propias y a partir de esa realidad, analizar sus suelos y ver cual es la cepa que mejor les acomoda, la que mejor se da y mejores rindes producen.

CUADRO N° 8
CABOTAJES PROMEDIOS COMPARADOS

Cabotaje promedio en 1863 por	Cabotaje promedio en 1873
Constitución: \$60.000	\$181.896 por 1.299.264 litros
Talca y Tomé: \$100.000	\$75.258 por 537.560 litros

Fuente: *La Agricultura y el Progreso de Chile*, p. 449. Selección del investigador.

El mismo autor concluye que: “se nota pues, que la vitivinicultura de la provincia del Maule es la que ha tomado mayores proporciones desde que gran parte de sus terrenos no se prestan bien al cultivo de cereales”⁸⁰ y lo que señala la primacía de la producción vinera al sur del río Maule. También destaca la exportación de algunos vinos embotellados, toda una novedad para la época,

⁷⁸ id, p. 445

⁷⁹ Del Pozo, op. cit. p. 73.

⁸⁰ Menadier, Julio: op. cit. p. 449.

que en 1873 alcanzó la interesante cifra de 1.797 docenas de vino tinto, es decir, 21.564 botellas, a lo que debemos agregar 74 docenas de blanco que suman 888 botellas más, con un total de 1.871 docenas en 22.452 botellas. Todo un logro para un producto difícil de mantener dadas las condiciones precarias de su almacenamiento.

Finalmente, el señor Menadier nos entrega una serie de ideas para mejorar las viñas, como las siguientes:

“Primero: cultivar más variedades de plantas de vid, clasificadas según la época de su madurez, fuerza alcohólica y sacarían de las uvas, su forma y color, según la altura y rusticidad de las plantas.

Segundo: tomar en consideración, al elegir las variedades, la calidad del terreno, la exposición, la temperatura, y el destino que se quiera dar a los productos vendimiados.

Tercero: perfeccionar el sistema de cultivos.

Cuarto: adoptar los métodos modernos de elaboración, fermentación y conservación de los vinos”⁸¹

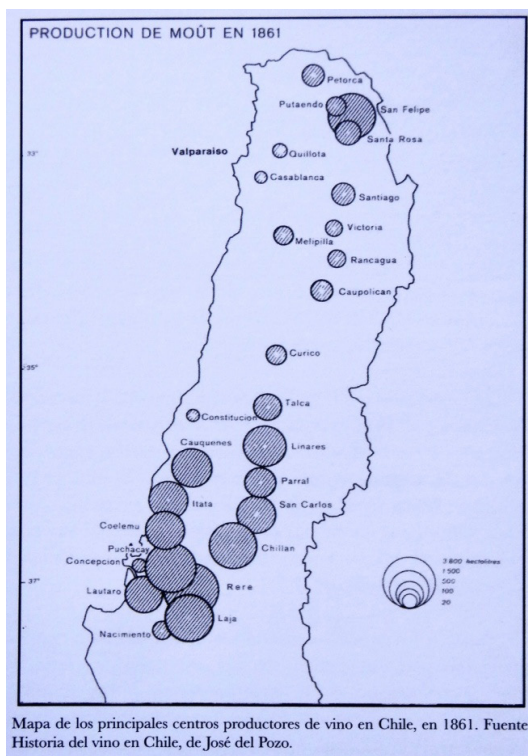
También nos señala que a principios de los años cincuenta se formó la Sociedad Nacional de Vitivinicultores los cuales se organizaron para mejorar sus productos y prepararse a exportar, por lo que prepararon concursos de vinos para seleccionar los productos a enviar, lo que todavía está en pleno proceso de organización, para enseguida preguntarse: “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 de enólogos, procediese a ilustrar concienzudamente por medio de la prensa periódica y la repartición de folletos a los vitivinicultores nacionales las principales condiciones de una buena vinificación operándola de alguna manera que guarde armonía con las importantes conquistas que esta industria está realizando en la mayor parte de las regiones vinícolas de Europa?”⁸² pregunta que se hacía hace más de 140 años este investigador visionario que anhelaba en esos años transformar a su Chile en una potencia agroalimentaria, sueño que todos anhelamos.

Hasta bien avanzado el siglo XX, la zona en estudio proveyó la mayor parte del vino producido en todo el país. En efecto, al sur del río Maule, por décadas fue la matriz productora de los vinos como demuestra este gráfico de Raúl Guerrero, transcrito por José Del Pozo, p. 76.

⁸¹ Menadier, Julio: op. cit. p. 453.

⁸² Ibid. p. 460.

CUADRO N° 9
PRODUCCIÓN DE VINO EN 1861



El cuadro N° 9 nos indica con meridiana claridad lo que muchos investigadores han señalado al plantear que hasta 1920 el vino producido al sur del Maule llegó a ser más del 50% del total producido en el país, llegando sus mayores producciones a representar el 80 % del producto en las generosas décadas de 1850 hasta 1890. El avance de la producción establecida al norte del Maule empezó lentamente a subir, mientras que la del sur se mantenía, hasta igualarle en la década del 20, es decir unos 90 años atrás, tal como lo plantea el investigador Couyoumdjian: “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% de la producción chilena en el quinquenio 1861-1865. Sin embargo, a partir de entonces, la zona centro va adquiriendo creciente importancia; a comienzos del siglo XX la proporción de

las mencionadas provincias había bajado a menos del 70% y para el quinquenio 1916-1920 llegaba al 54%”.⁸³

Otro tema de su interés es la importación de vinos y licores finos que la clase adinerada hacía traer de Europa, especialmente de Francia, Italia, Portugal, España y Alemania, quienes llegaron a enviar hasta el 6,4% del consumo nacional, poco en porcentajes quinquenales, aunque en la práctica resultaron ser casi 20 mil litros. Fueron alcoholes traídos por quienes anhelaban probar otros caldos como champaña, jerez, oporto, frontiñán, y vinos franceses que daban innegable categoría y estatus a quienes los bebían a pesar de producirse en abundancia dentro del país.⁸⁴

No obstante lo anterior, Chile ya exportaba vino desde los tiempos coloniales a Perú, cuyo primer envío data de 1687 y el cual siguió acrecentándose con los años, hasta su auge a partir de 1844 y que ha continuado en franco avance desde esos años.

Un gran revés tuvieron los importadores de vino cuando las cepas europeas y francesas en particular fueron afectadas por la filoxera, un minúsculo pulgón invasivo y destructor que ataca las raíces de las plantas, causando graves estragos a donde llega a atacar. Chile por su lejanía del centro del problema, no sufrió con esta plaga, aunque la autoridad contrató científicos especializados en detectar cualquier problema que afectara las viñas nacionales como René Le Feuvre, Gastón Labergne y Federcico Phillipi, este último encargado de estudiar las parras de Talca a Quirihue, como lo señalan los estudios del académico Félix Briones Quiroz.⁸⁵

El proceso emancipador trajo un gran atraso al valle en estudio, la guerra de la independencia, sumado a la guerra a muerte y el despoblamiento del sector de muchas familias en busca de otros horizontes como la colonización de la montaña y el terremoto de 1835 conspiraron para que esas primeras décadas la situación fuese más problemática. Solo a partir de 1840 empieza de nuevo su surgimiento, a pesar de estar dividido administrativamente. Será la familia Urrejola-Unzueta que recuperó Cucha-Cucha y sumó otras valiosas propiedades vineras itatinas como Ranguelmo, Rafael y Chaimávida, todas ellas de profunda vocación vinera y a las cuales van a sacar buen partido con mucho trabajo, moderna tecnología y abundante producción. Esto dará un

⁸³ Couyoumdjian, Juan Ricardo: *Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Bella Época*. Revista Historia N° 39. P. 38. Edición digital.

⁸⁴ Ibid. pp. 46-60.

⁸⁵ Briones, Félix: *Misiones de Estudio y Vitivinicultura Chilena (1875-1900)* Revista Tiempo y Espacio, UBB, año 17. vol. 20 pp. 73-90.

nuevo impulso al Itata, y por supuesto, los contactos de muchos con personas positivas e inteligentes como don Claudio Gay, quien los invita a optar por la agricultura y el mundo del vino en particular. Por eso tenemos un nuevo auge a partir de los años cuarenta con importantes producciones que entregan a Chile una muy respetable producción de vinos y aguardiente, lo que llama la atención de viajeros como este alemán que augura un renacimiento de las viñas. El viajero alemán Poeppig, por su parte, quien recorre Chile hacia 1828, es más crítico y certero al describir los vinos nacionales. Valora especialmente, con todo, los vinos de Concepción, que, como sabemos, son producidos en Rere, Puchacay y el Itata: “Por diversas razones, las provincias australes son mucho más aptas que las del norte para la viticultura; el vino de Concepción supera en calidad a los de otras partes, y es muy solicitado en la capital. Por lo general, los vinos de Chile contienen una ley tan alta de alcohol, que se les puede inflamar después de calentarlos un poco en un anafe, pero por lo general su elaboración es tan imperfecta, que agradan poco al extranjero. Los que han sido cocidos hasta reducir el volumen y la mitad son repugnantemente dulces y malsanos. Los preparados en la forma corriente (mostos) tienen el color del vino de Oporto y un sabor similar. Ambas clases se conservan sólo poco tiempo, no toleran viajes marítimos largos, y no se prestan para el consumo en países cálidos, pues son muy pesados y calientan demasiado el cuerpo”⁸⁶.

Con tales esfuerzos, multiplicados en todas las haciendas de la región, se alcanzan altos niveles de producción. En el año 1861, en el departamento de Chillán, se elaboraron 2.345.130 litros de vino. El departamento contiguo de Rere alcanzó cifras mayores, con 3.823.244 litros, una de las mayores producciones del país. “Junto con la producción de vinos, también la producción de aguardiente, chacolí y chicha, alcanzó un lugar destacado”⁸⁷.

La altísima producción era un fenómeno visible, aún para los viajeros. El sueco Carlos Bladh, que residió unos meses en Tomé, comenta: “La plantación de viñas aumenta en Chile de año en año, y parece extraño que el productor todavía pueda encontrar mercados. Casi no existe quinta alguna, aún la más insignificante, donde no se vea una viña bonita, y en un espacio de sólo algunas áreas percibe una entrada anual de varios cientos de pasos.

Concepción o Penco, como se llamaba antiguamente, es el centro principal de la producción vitivinícola. A menudo ocurre -al dirigirse a algún propietario,

⁸⁶ Poeppig, Eduardo: *Un testigo en la alborada de Chile*, p. 331.

⁸⁷ Leaman de la Hoz, Félix, *Historia urbana de Chillán (1835-1900)*, Editorial IPROCH, Chillán, 1982, p. 25.

que se ha molestado en preparar un buen vino de su cosecha-, que se puede comprar un tipo que es al mismo tiempo saludable y agradable al paladar”⁸⁸.

En este período aparece lo que el historiador Gabriel Salazar llama la campesinización en donde los se quedaron optaron por vincularse cada vez más a la tierra y trabajar duro en ella a cargo de un patrón mediante el sistema de inquilinaje muy apremiados por una prole que no espera. Contribuyó a este fenómeno social el escaso valor que tuvo la tierra, al carecer de plantíos. “En los testamentos campesinos, el valor de las tierras es comparativamente bajo en relación al de los plantíos (sobre todo viñas) los animales y las casas de adobe”⁸⁹. Ya hemos señalado, además, que la ventaja de las vides es que no necesitaban reposición anual del capital productivo, como ocurre con otros cultivos. Según Salazar, “esto evitaba la necesidad de endeudamiento, que, en cambio, los ‘cosecheros’ sentían tan agudamente”. También explica el precio comparativamente alto de las “matas de viñedo”.

En el caso particular del agro de Ñuble, junto a la “minifundización e inquilinización”, deben reconocerse dos fenómenos sociales, económicos y culturales. Corresponden, según Reyes, al reforzamiento de los pueblos-caseríos y la reconcentración de algunas propiedades agrícolas: “Los ‘pueblos-caseríos’, tales como Portezuelo, Quillón, Ninhue, Nueva Aldea, San Nicolás, Ñipas, Pueblo Seco, etc., concentraban a pequeños agricultores minifundistas, especializados en diversas producciones, predominantemente vinícola, comercializada directamente en sus bodegas - domicilio. O bien, se dedicaban al viejo comercio colonial del ‘conchavo’, especialmente en la nueva “Frontera”, abierta en Araucanía, para realizar el intercambio de vinos y aguardientes, por animales y mantas”⁹⁰. Así, la suma del esfuerzo de estancieros y campesinos, explica el auge de la producción vinífera, en las cuencas de Itata, Ñuble y Biobío.

Otro aspecto digno de destacar es el aporte femenino tan bien plasmado para el arte por la escultora chillanense Marta Colvin Andrade, denominado “La Vendimiadora”, importante homenaje a la mujer campesina que trabaja a la par con su marido o sola cuando las premuras de la vida la llevan a trabajar “en lo que sea” con tal de aportar al sustento de sus hijos amados. Hay evidencia de que muchas mujeres hicieron más que arrendar simplemente las tierras. Trabajaron con perseverancia las viñas, al morir sus padres y maridos. Un estudio a partir de los testamentos de mujeres, entre 1840 y 1900, que conserva

⁸⁸ C. E. Bladh, *La República de Chile, 1821-1828*, Talleres Instituto Geográfico Militar de Chile, p. 139.

⁸⁹ Salazar, Gabriel, *Labradores, peones y proletarios*, Ediciones Sur, Santiago, 2000, p. 81.

⁹⁰ Aurelio Reyes, Marco, en *La Discusión*, del 16.03.2000.

el Archivo Notarial de Concepción, entrega interesantes datos. Un 36,7 % de las mujeres solteras declaran ser dueñas de entre 5.001 y 20.000 plantas. En el caso de las mujeres casadas o viudas, las viñas llegan a representar más del 30% de su patrimonio, considerando los aportes propios, de sus esposos y los adquiridos dentro de la sociedad conyugal⁹¹.

Un caso ilustra lo que venimos diciendo: doña Josefa San Cristobal, viuda, testa a los 74 años, en 1865. Declara que su marido don Baltasar Alvares aportó al matrimonio una pequeña hacienda de 42,5 cuadras en Puchacay, además de 5.531 plantas de viñas. En el reparto de los bienes a sus hijos, explicita que les ha adelantado de su herencia: a Juan de Dios, 3.000 plantas de viña, 47 arrobas de vasijas de greda; a su hija Gregoria 1.560 plantas de viña y a su hija María le había entregado 1.560 plantas de viña. A partir de este documento podemos reconocer que la actividad productiva más importante de sus tierras fue el de las vides. El testamento también menciona algunos enseres importantes en la producción, como vasijas de greda, tinajas y lagares⁹². Con todos estos testimonios, sólo puede concluirse que muchas mujeres mantuvieron, en base a las viñas, meritorios empeños agrícolas y comerciales, como también que lo descrito es un argumento para destruir ese mito que las mujeres del ayer solo estaban disponibles “para la cocina y la crianza”.

En 1848 se crea la Provincia de Ñuble que cuenta con dos departamentos: Chillán y San Carlos. El Itata tendrá que esperar casi 80 años para integrarse a Ñuble. Al año siguiente, el país es dividido en subdelegaciones. El Departamento del Itata se dividirá en “14: 1ª y 2ª de Quirihue, 3ª de Guanaco, 4ª Manzano, 5ª Lonquén, 6ª Treguaco, 7ª Portezuelo, 8ª Ninhue, 9ª Lircay, 10ª Pocillas, 11ª La Raya, 12ª Buchupureo, 13ª Cobquecura y 14ª Colmuyao”⁹³ a cargo de un subdelegado. La municipalización se verificará solo en 1891 y el Departamento del Itata estará conformado por cinco comunas a saber: Quirihue, Cobquecura, Portezuelo; Ninhue y Pocillas.

Un lugar de importancia para la salida del vino en esos años fue Tomé, verdadero puerto vinero por donde saldrá el preciado líquido rumbo a otras latitudes para su comercialización. Es un tiempo de expansión de chilenos a distintos lugares como Araucanía o La Montaña y para ello necesitarán de vías de comunicación, por lo que se reparan y se construyen nuevos caminos, como el de Chillán a Tomé que llegó a contar con salidas de coches cada semana

⁹¹ Brito Peña, Alejandra, *La inserción de las mujeres en las actividades productivas locales. Concepción 1840-1900*, Revista Espacio Regional, año 3, vol 1, Osorno 2006, ps. 19-33.

⁹² Archivo Notarial de Concepción, Vol 79, 1865, en: Brito, op. cit., p. 27.

⁹³ En Espinosa, Enrique: *Geografía descriptiva de la República de Chile*. p. 553.

y más frecuencias. Otro impulso a las comunicaciones se lo dio el ferrocarril que unió Chillán con Talcahuano mediante un trazado que iba rumbo al sur y en San Rosendo, salía el ramal a Concepción y Talcahuano que empezó a operar desde 1874, mientras que en Tomé, emprendedores laboriosos creaban todo un sistema de compra, mantención, elaboración y ventas del vino de la comarca, en donde destaca Antonio Aninat y José de la Gouveya, francés y portugués respectivamente. Según nuestras investigaciones, estos señores fueron los primeros que pensaron en exportar en grande y para ello, invirtieron capitales en bodegas, material para trabajo, personal y vínculos para exportar los caldos del Itata. Pronto se sumaron otros visionarios. Con tan buenas perspectivas, se instaló luego el empresario argentino Antonio Carlón con una gran bodega. Como los pedidos siguieran aumentando, abrieron sucesivamente bodegas Joaquín González, Jerónimo Montaldo y Burgeois Hermanos. Le siguieron las de Galán Hermanos y otras menores, como las de Antonio Lavagnino, Gustavo B. Wolff, y Cayetano Cruz, hasta alcanzar un número superior a quince⁹⁴. Poco a poco, las ventas de vino comenzaban a superar en importancia a la harina y los cereales, que habían dado tanta importancia al puerto, en los años previos. Ello a pesar de que, en 1875, el consumo de vino en Chile era todavía moderado, pues no excedía de 25 litros por habitante al año; cifra que se duplicaría en los años siguientes. Para 1903, alcanzaría los 89 litros per cápita⁹⁵.

Unas bodegas muy importantes, que comprendían “suntuosos edificios” y una manzana completa de terreno, establecieron en el mismo puerto, hacia 1880, los empresarios asociados Rogers, Zerrano y Compañía. En 1886 poseía cuatro vasijas magníficas de 25 mil litros, 26 de 12 mil y 70 de 5 mil litros, más otras por armarse. El periodista y viajero Eugene Chouteau, residente en Chile, que visitó las instalaciones aquel año, comentaba que el movimiento comercial superó los 2 millones de litros: “han salido el año pasado más de 5.300 barriles (120 litros cada uno) de vino de mesa de una sola clase, i probablemente este año subirá a 8.000; han salido además 4.000 cuarterolas (350 litros cada una). Las cuatro enormes bodegas del establecimiento apenas si pueden contener tanto líquido. La casa hace más de 3.000.000 millones de pesos de negocios al año”⁹⁶. El administrador del establecimiento era Juan M. Sannier. Esta industria

⁹⁴ Caviedez, Eloi T., “Tomé, por el agente viajero Eloi T. Caviedez”, publicado en *El Heraldo* y reproducido en *El Faro* de Tomé, a contar del 23 de marzo de 1889, en: Rolando Saavedra, *Puerto de la Herradura de Tomé*, Ediciones Perpelén, Tomé, 2002, p. 82.

⁹⁵ Keller, Carlos. *Revolución en la Agricultura*. Editorial Zig Zag, Santiago. 1956, p. 230.

⁹⁶ Chouteau, Eugenio, *Mi cartera veraniega*, reportajes publicados en *El Mercurio* de Valparaíso, junio

creó muchos empleos, para alivio de la ciudad, que se hallaba decaída, tras perder su condición de puerto mayor. Su mayor aporte fue la puesta en valor del vino, mediante el embotellamiento y un atractivo etiquetado⁹⁷.

Unas bodegas muy importantes, que comprendían “suntuosos edificios” y una manzana completa de terreno, establecieron en el mismo puerto, hacia 1880, los empresarios asociados Rogers, Zerrano y Compañía. En 1886 poseía cuatro vasijas magníficas de 25 mil litros, 26 de 12 mil y 70 de 5 mil litros, más otras por armarse. El periodista y viajero Eugene Chouteau, residente en Chile, que visitó las instalaciones aquel año, comentaba que el movimiento comercial superó los 2 millones de litros: “han salido el año pasado más de 5.300 barriles (120 litros cada uno) de vino de mesa de una sola clase, i probablemente este año subirá a 8.000; han salido además 4.000 cuarterolas (350 litros cada una). Las cuatro enormes bodegas del establecimiento apenas si pueden contener tanto líquido. La casa hace más de 3.000.000 millones de pesos de negocios al año”⁹⁸. El administrador del establecimiento era Juan M. Sannier. Esta industria creó muchos empleos, para alivio de la ciudad, que se hallaba decaída, tras perder su condición de puerto mayor. Su mayor aporte fue la puesta en valor del vino, mediante el embotellamiento y un atractivo etiquetado⁹⁹.

Cabe señalar que parte importante de esta investigación está basada en la anterior que hizo uno de los autores con el historiador armando Cartes Montory denominada Viñas del Itata y publicada el 2008.

Un destacado empresario del vino fue el francés Antonio Aninat, quien llega a Chile con el deseo de instalar una planta textil, pero acá cambia el rubro por otros negocios como el trigo y el vino. Fue nombrado vicecónsul de Francia con sede en Talcahuano y acá se casa con Francisca Serrano con quien es padre de ocho hijos. Dueño de la hacienda Totoral en Coelemu que tenía ochocientas mil plantas de vid que le producían 15 mil arrobas de buen vino francés y Santa Fe en Laja, que tenía más de 500 mil plantas de viña. Fue fundador del Club Concepción. el viajero Choteau que conoció una de estas bodegas, la describe de la siguiente manera en 1886: “El edificio es de cal y ladrillo, con dos espaciosas bodegas y una en construcción. Tiene una

1886, en: Rolando Saavedra, *Puerto de la Herradura de Tomé*, op. cit., ps. 71 y 72.

⁹⁷ “El vino, asentado, clarificado y decantado, era puesto en botellas debidamente tapadas y ungido con el sello de elegantes etiquetas” Caviedez, op. cit., p. 85.

⁹⁸ Chouteau, Eugenio, *Mi cartera veraniega*, reportajes publicados en El Mercurio de Valparaíso, junio 1886, en: Rolando Saavedra, *Puerto de la Herradura de Tomé*, op. cit., ps. 71 y 72.

⁹⁹ “El vino, asentado, clarificado y decantado, era puesto en botellas debidamente tapadas y ungido con el sello de elegantes etiquetas” Caviedez, op. cit., p. 85.

cuadra de largo y media de ancho. Hay 56 pipas (fudres) que contienen 150 hectolitros y 30 de 100 hectolitros. Vi una máquina que se llama enoterma, sistema Pasteur, que evita la fermentación de los vinos que viajan y los calienta hasta 60 grados”¹⁰⁰.

Oportuno es destacar que la producción vinera del sector no solo era en cantidad, también lo fue en calidad, debido a la dedicación al trabajo en todas sus etapas, aplicación de moderna tecnología y puesta de la producción en exigentes mercados nacionales e internacionales que les permitió ser premiados en catas internacionales como las medallas que recibieron por sus productos medallas de plata y bronce en Barcelona, en donde fue premiado hasta un cognac producido por el empresario Guillermo Cox. En 1887 salieron por Tomé más de dos millones 765 mil litros de vino en un incesante ajeteo de transportar el preciado líquido desde el interior hasta el puerto tomecino centenares y hasta miles de carretas con sus pipas de vino rumbo al acopio vinero de Tomé. Así relata la actividad del puerto Jorge Hunneus Gana, veraneante en 1895: “Al frente está defendida por una verdadera batería de bodegas que incesantemente vomitan sobre la playa millares de pipas de vino que son embarcadas sin lanchas, navegándolas directamente de la playa al vapor en forma de cordones flotantes dirigidos por un cabestro desde un botecillo”¹⁰¹. Este precario sistema de embarque obligaba a fleteros y cargadores a pasar todo el día con la mitad del cuerpo en el agua.

¹⁰⁰ Idem, p. 73.

¹⁰¹ Huneus Gana, Jorge, *Tomé, notas de vacaciones*, publicado en *El Héroe* de Tomé, el 4 y 10 de abril de 1895, en: Rolando Saavedra, *Puerto de la Herradura de Tomé*, op. cit., p. 95.

CUADRO N° 10
 PRINCIPALES FUNDOS DEL DEPARTAMENTO DE ITATA, SEGÚN ROL DE AVALÚOS DE 1896

Comuna	Nombre	Propietario	Avalúo en \$ de 1896
Quirihue	Quilpolemo	Testamento Víctor Lamas	300.000
Quirihue	Guanaco	Emeterio Letelier	92.000
Quirihue	La Quinta	José del Carmen Campos	74.000
Quirihue	Doñimuelo	Luis Fuentealba	70.600
Quirihue	Matancilla y Bolsón	Tes. Manuela Figueroa	66.000
Quirihue	San Pedro, Rentocura	Pedro Concha	61.700
Cobquecura	Nogolhue	José M. Pinochet	12.110.000
Cobquecura	Nogolhue (otro)	Ruperto Pinochet	110.000
Cobquecura	Tregualemu	José I. Pinochet	110.000
Cobquecura	Tregualemu (otro)	Javier Pinochet	110.000
Cobquecura	San Fco. De Negueche	Mariana Molina	80.000
Cobquecura	La Reforma	Pantaleón Garcés	70.000
Portezuelo	Cucha-Cucha	Gonzalo Urrejola Unzueta	185.500
Portezuelo	Cucha-Cucha (vecino)	Guillermo E. Cox	148.750
Portezuelo	Membrillar	Juan Bautista Méndez	131.600
Portezuelo	Maquis	Tes. José T. Arancibia	123.500
Portezuelo	Torreón	Tes. Juan José Stuardo	119.800
Portezuelo	Leuquén y Lloicaco	Ramón Campos	107.030
Portezuelo	Taiguén	Leoncio Palma	95.450

Ninhue	Llohué y Rincón	Tes. Blas Maira	215.000
Ninhue	Coronel	Mariana Carvajal	150.000
Ninhue	Collipeumo	Juan Benavente	90.000
Ninhue	Panguilemu	Eduviges Benavente	70.000
Ninhue	San Agustín	Javier Codina	70.000
Ninhue	Chimilto	Ramón Campos	60.000
Pocillas	Curimaque	Tes. Víctor Lamas	136.840
Pocillas	Huelque	Tes. Manuel S. Medina	112.000
Pocillas	Parrón	Benjamín Domínguez	94.930
Pocillas	Manganal (mangarral)	Pedro Tomás Bustos	79.475
Pocillas	Raya	Tes. Juan de D. Bustos	51.655

Fuente: *Geografía Descriptiva de la República de Chile* de Enrique Espinoza. Págs. 557 a 559.
Selección y ordenamiento de Fernando Arriagada Cortés.

CUADRO N° 11
OTRAS PROPIEDADES DEL VALLE DEL ITATA

Comuna	Propiedad	Propietario	Avalúo en \$ de 1896
San Nicolás	Dadincó	Pedro Nolasco Valenzuela	265.000
San Nicolás	Coipín	Beneficencia de Concep.	156.000
San Nicolás	Ranchillo	Juana Ross de Edwards	120.000
San Nicolás	Lilahue	Juan Merino	120.000
San Nicolás	San José	José Smith	90.000
Chillán	Ñuble	Aníbal Zañartu	450.000
Chillán	Colihues	Juan Schleyer	200.000
Chillán	Santa Elisa	Robustiano Bustos	120.000

Chillán	Pelehue	Tes. Diego Bórquez	120.000
Chillán	Ñuble	Fernando Lantaño	120.000
Bulnes	El Carmen	Tes. Alberto Valdés Lecaros	229.000
Bulnes	Larqui	Mercedes V. v de Dávila	215.000
Bulnes	Agua Buena	Luis Urrutia Rozas	130.000
Bulnes	El Roble	Carlos y Víctor Álamos	122.000
Bulnes	Llano Blanco	Rafael de la Sotta	105.000
Rafael	Conuco	Manuel Olivares	150.000
Rafael	Bularco	Juan Bautista Méndez	130.735
Rafael	Nueva aldea	Lisandro Martínez	119.350
Rafael	San José	Pedro Del Río	91.300
Rafael	Carmen y San Bruno	Leonidas Casanueva	81.000
Coelemu	Total	Antonio Aninat	291.115
Coelemu	Bellavista	Juan Castellón	185.350
Coelemu	El Majuel	Eduardo Délano	168.300
Coelemu	Quilteu	Jorge Délano	110.000
Coelemu	El Laurel	Enrique Pastor	95.700
Quillón	San Ramón, San Miguel	Juan Pradel	108.000
Quillón	El Manzano	Bernardo Bambach	92.950
Quillón	Quillay	Agustín Vargas Novoa	92.950
Quillón	Yoyahue	Gregorio Bustos	58.250
Quillón	Santa Juvenalia Quinel	José Gómez Romero	56.000

Fuente: *Geografía Descriptiva de la República de Chile* de Enrique Espinoza. Págs. 569, 576, 580, 595, 596 y 599. Selección y ordenamiento de Fernando Arriagada Cortés.

Informativo e importantes estos recuadros que nos muestran las más importantes propiedades vineras del Itata integralmente, en donde destacan conocidas e históricas propiedades, lamentablemente el autor no integra datos de producción vinera, ni de ningún tipo. Pero no dudamos en destacar que muchos de estas estancias tienen grandes plantaciones de vides las cuales forman parte integral de la productividad vinera de la zona.

Un tema importante a desarrollar es lateral al vino, como es el caso de sus envases, los que al principio fueron de barro cocido, madera, cuero, cuernos de animales, debido a que el vidrio como envase era un lujo extraño y oneroso que solo se empezó a generalizar después de la revolución industrial del siglo XVIII. En nuestra zona, se empezó con la tonelería allá por mediados del siglo XIX, en donde, según nuestras investigaciones anteriores y actuales, empezaron estos envases de madera hechos con nobles árboles de nuestro bosque nativo como el roble, Para atender las necesidades de la industria, en los principales pueblos y ciudades funcionaban tonelerías. En Tomé llegó a haber seis, hacia 1880, que fabricaban barriles, toneles y canoas para guardar el vino. Durante los primeros años estas vasijas eran traídas de Europa o fabricadas en Chile por técnicos extranjeros, empleándose roble americano. Luego los trabajadores chilenos aprendieron de aquellos el arte de construir estas vasijas, utilizando maderas nacionales, como raulí, pellín, alerce, etc. Para 1920, esta industria ocupaba en Tomé a centenares de obreros, con capacidad para millares de arrobas, y sus productos, dice un autor contemporáneo, “nada tienen que envidiar a la obra extranjera”¹⁰².



Maestro Pedro Pardo, fallecido el 2014, tonelero del Fundo La Posada. Autor: Arndt Heimann, año: 2012.

¹⁰² Miranda, Rafael, *Monografía histórica y geográfica de la comuna de Tomé*, Imprenta y Litografía

En Chillán, había cinco tonelerías en 1872, la principal pertenecía a Luflade Hermanos. Para 1895 había siete y años más tarde, esa cantidad se había elevado a nueve. Se destacaba la tonelería *La Feria* de José Félix Sánchez, creada en 1875 y que ocupaba más de veinte trabajadores. También la tonelería de Bouey y Janín, que contaba con maquinarias a vapor y alrededor de 50 trabajadores¹⁰³.

Para fines de siglo, las viñas son el producto principal, en las haciendas de la zona. La Guía General de 1891, aparecida en los días de la Revolución, nos entrega información valiosa sobre los departamentos y subdelegaciones, en que entonces se descomponía el territorio. Recordemos que el valle de Itata se repartía entre el departamento de Coelemu, Tomé, Puchacay y Quirihue, este último integrado a la provincia de Maule. En la descripción que la Guía hace de la zona, llama la atención las frecuentes alusiones a la producción o al potencial vinífero de toda la región¹⁰⁴.

Gracias a estos empresarios laboriosos y visionarios el vino del Itata tuvo un auge muy importante. Ellos se unieron en una gran empresa que denominaron Sociedad Vinícola del Sur, siendo fundada el 27 de febrero de 1906 en Tomé por los señores Ramón León Luco, Pablo Wolf y Enrique Pastor. Tuvo carácter de sociedad anónima, una duración de cinco años, su objetivo principal está declarado en el artículo cuarto: “La Sociedad tiene por objeto:

1. Hacer el comercio de vinos y alcoholes que actualmente hacen las Firmas comparecientes y comprar, vender, arrendar, permutar y habilitar establecimientos análogos o similares a los que constituyen esta negociación.

2. Desempeñar comisiones y agencias.

3. Efectuar las operaciones comerciales, industriales o meramente civiles, de la clase y extensión que sean, siempre que a juicio del Directorio convengan a los fines de la Sociedad”¹⁰⁵.

Sus capitales ascendieron a tres-millones y medio de pesos y fue tan bueno el negocio que lo continuaron hasta los años veinte en que había casi doblado el capital inicial. Fue una muy grande sociedad que por años, dueña de propiedades Además de sus fundos *Batuco* y *Majuelo*, la Sociedad se proveía de vino de más de cincuenta cosecheros de la región vinícola de Coelemu, Ránquil e Itata, entregaran anualmente entre 250 y 280 mil arrobas de vinos del país, Burdeos e Italia. En su mayor parte eran accionistas de la Sociedad. Adquirían Burdeos

Wescott, Concepción, 1926, p. 89.

¹⁰³ Tornero, Recaredo Santo: Chile Ilustrado. p. 318. Leaman, op. cit. p. 38.

¹⁰⁴ Espinoza, Roberto, *Guía General de las Provincias de Ñuble*, Concepción, Biobío, Arauco, Malleco y Cautín, Imprenta Cervantes, Santiago, 1891.

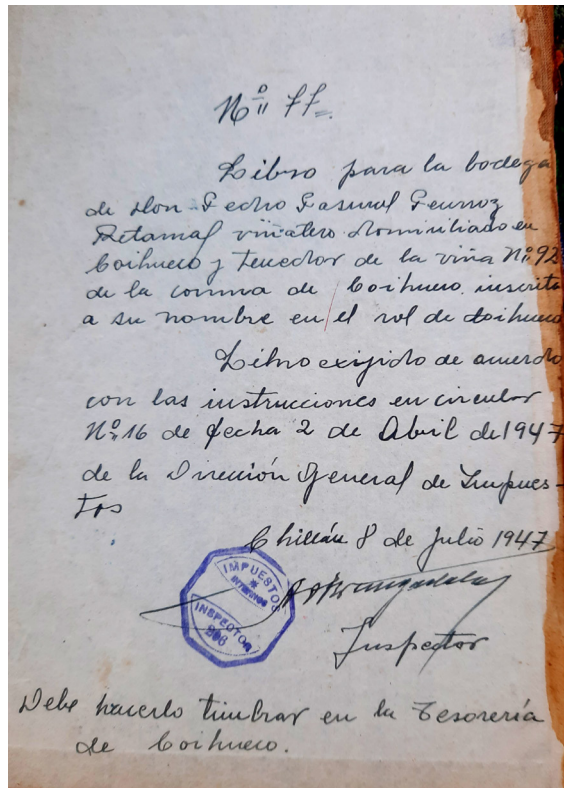
¹⁰⁵ Saavedra, Rolando, *Visión histórica y geográfica de Tomé*, Ediciones Perpelén, Tomé, 2006.

de la Zona Central en la provincia de Talca, comprando anualmente de 20 a 30 mil arrobas, según las necesidades del negocio.

La Sociedad poseía cinco lanchas, forradas en fierro, de 45 toneladas cada una, para la movilización de su carga dentro de la bahía. También era dueña del vapor *Tomé*, de 100 toneladas. Construido de planchas de acero Siemens Martín, de ocho milímetros de grueso, con calderos y máquinas inglesas, tenía 28 metros de largo por 6 de ancho y un andar de 10 millas por hora. Entraba con facilidad a todas las bahías del país y efectuaba viajes continuos y regulares entre los puertos de Tomé, Lota, Valdivia y Talcahuano.

En 1910, ofrecía los siguientes tipos de vinos, en pipas y barriles de roble y de raulí: Corriente, Pinot, Mesa, Batuco, Carbenet, Reservado, Tinto Dulce, Oporto Superior, Blanco Seco, Semillón, Semillón Especial, Blanco, Dulce y Blanco Dulce Especial. En 1926, se oferta se completaba con blanco Riesling; y Oportos Oro, Mercurio y Requer.¹⁰⁶

Hacia mediados de la década del veinte, la Sociedad había robustecido su situación financiera, elevando su capital a alrededor de seis millones. Había adquirido vasijas de roble americano, raulí y otras maderas, hasta completar una capacidad de 200 mil arrobas de 16 litros. Poseía un destilatorio, compuesto de un rectificador de cobre, con capacidad para 7 mil litros y de una columna de destilación continua, además



Típico registro, o Libro de contabilidad, exigido a los productores de vino por la Dirección General de Impuestos de Ñuble para el control de sus cosechas, gastos e ingresos por ventas. Este registro de 1947 corresponde al pequeño viñatero de Coihueco, Pedro Pascual Penroz Retamal (Foto: Ziley Mora).

¹⁰⁶ Ver Arriagada y Cartes: Viñas del Itata, op. Cit. pp: 111- 114

de estanques de fierro para depósito de alcohol. Para esa época, sus ventas anuales ascendían en promedio a 200 mil arrobas de 16 litros.

Muy importante resultó la construcción del tren ramal del Itata que salía de Chillán, atravesaba el río en las cercanías de Nueva Aldea, para enfilarse a Ñipas, Coelemu, subir cerros costeros o cruzar por túneles y llegar a Dichato, pequeña caleta de pescadores que muchos transformaron en su balneario favorito, seguir por la costa hasta arribar a Concepción. Este inolvidable ramal de tan nostálgicos recuerdos para tantos se mantuvo en circulación entre 1916 y 1984, cuando fue suprimido. Fue obra del visionario político y hacendado Gonzalo Urrejola Unzueta. Su trayecto lograba unir el valle central, la cordillera de la costa y el océano Pacífico en un trayecto caracterizado por su cambio de Paísesajes, originalidad de sus estaciones y personas de todas las clases sociales que lo ocupaban como el más apropiado medio de movilización.

En 1923, Juvenal Valenzuela publica un valioso trabajo que contiene mucha información para nuestro estudio. Se trata del *Álbum de la Zona Central de Chile*, de donde extraemos los siguientes datos del departamento del Itata: “población: 19.591 varones y 20.747 damas. Superficie agrícola: 603 hectáreas regadas y 219.864 de rulo. Producción: trigo blanco: 127.999 qq, papas: 34.097 qq, maíz: 9.088 qq, vino, chicha y chacolíes: 82.757 hectólitos, aguardiente: 1.070 hectólitos, leche: 2.423 hectólitos, vacunos: 22.574 animales, ovejunos: 51.721 animales, caballares: 5.908 animales”.¹⁰⁷

¹⁰⁷ Valenzuela, Juvenal: *Álbum de la Zona Central de Chile*. Edición digital de Memoria chilena.

CUADRO N° 12
PRINCIPALES PROPIEDADES PRODUCTORAS DE VINO EN EL DEPARTAMENTO DEL ITATA.

Comuna	Propiedad	Dueño	Extensión h.	Viñas h.
Quirihue	Manzanares	Pedro Ángel Gómez	300	100
Quirihue	Quilpolemu	Juan Pablo Barrueto	8.000	82
Quirihue	Llollehue	Benjamín Concha	1.000	80
Quirihue	Santa Carolina	José del Carmen Campos	1.600	35
Quirihue	San J. de Dios	Juan de Dios Contreras	1.000	32
Portezuelo	Cucha Cox	Loreto Méndez de Cox	2.220	205
Portezuelo	Los Maquis	Borja Arancibia	320	160
Portezuelo	Cucha Urrejola	Gonzalo Urrejola Unzueta	1.500	136
Portezuelo	Panguilemo y 2.	Ramón León Luco	1.100	115
Portezuelo	Traiguén	Blanca Palma de González	800	66
Portezuelo	Torreón	Luis Urrutia Rozas	2.000	63
Portezuelo	San Javier	Carlos Quezada	1.200	60
Portezuelo	Viñas del Torreón	Hernán Méndez Eguiguren	866	55
Ninhue	San Agustín	Javier Codina	2.221	60
Ninhue	Llohue y Rincón	Hermanos Maira	3.700	60
Ninhue	El Membrillo	Daniel Carrasco Soto - A.	650	40
Pocillas	Mangarral	Hermanos Bustos - León	1.044	68

Pocillas	Curimaqui	Eduardo Wordhouse	4.000	47
Pocillas	Membrillo	Apolónides Vera	2.000	30
Pocillas	Parrón	Benjamín Domínguez	1.500	30

Fuente: Juvenal Valenzuela: Álbum de la zona Central de Chile. Edición digital de Memoria Chilena. Información recopilada y clasificada por Fernando Arriagada Cortés.

De este cuadro podemos colegir que nos falta la comuna de Cobquecura, debido a que su producción de vino es escasa o nula. El criterio utilizado son los principales fundos y sus plantaciones de viña, sin importar la extensión de la propiedad. Por supuesto que hay muchos fundos productores de vino más, pero aparecen con menores cantidades que los presentados. Cabe hacer notar que más de alguna información aparece expresada en arrobos o plantaciones de viñas en número de plantas. Eso fue tabulado de acuerdo a los siguientes criterios: 1 hectólitro = 100 litros. 1 hectárea = 3.000 plantas de viña. 1 arropa = 16,13 litros. 1 hectárea de producción vinera es variable entre cuatro y quince mil litros de vino. Optamos por el promedio elevado, es decir 10.000 litros de producción.¹⁰⁸

Del novedoso e informativo Álbum de Valenzuela continuaremos observando información de otras áreas del valle del Itata que no formaban parte del departamento maulino, lamentando no poder incluir comunas itatinas de la Provincia de Concepción como Coelemu, Ranquil, Quillón y Rafael, todas ellas importantes, pero el trabajo de este investigador llega hasta Ñuble.

CUADRO N° 13
PRINCIPALES PROPIEDADES PRODUCTORAS DE VINO DE LA PROVINCIA DE ÑUBLE.

Comuna	Propiedad	Dueño	Superficie H.	Viñas. H.
San Carlos	Ranchillo y Peumo	Baldomero Arce	730	27
San Carlos	Pomuyeto	Julio Palacios Baeza	420	15
San Carlos	Coipín	Beneficencia de Concepción	1.000	8

¹⁰⁸ Informaciones pesquisadas en Internet, buscador Google.

San Carlos	San Nicanor	José María Eguiluz	600	7
San Gregorio	Virgüín y Zemita	Familia Rivas	60.000	87
San Gregorio	San Vicente	Rosario Valdés Parada	200	10
Chillán	Colihues	Juan Schleyer	676	455
Chillán	El Ñuble	Sociedad Ñuble / Rupanco	2.075	130
Chillán	Boyén	Juan Schleyer	1.800	120
Chillán	Huape y Mailén	Leoncio Martín	2.000	120
Chillán	Carrizal	Uberlinda Bustos de Puga	400	45
Chillán	Mongolillo	Alberto Mussard	450	37
Chillán Viejo	San Antonio	Rafael Dueñas Gazmuri	200	67
Chillán Viejo	Quilpón	Juan Schleyer	1.000	30
Chillán Viejo	La Vega	Rafael Dueñas Gazmuri	35	24
Pinto	Las Higueras	Ester Salazar de Orrego	300	16
Coihueco	Relbunco	Inés Cruchaga de V.	1.000	34
Niblinto	La Piedra	Familia Cox - Méndez	1.700	12
Bulnes	Buena Vista y otro	Carlos Palacios	1.800	43
Bulnes	Los Tilos	Manuel Bunster	2.600	40
Bulnes	Pite	Víctor Villagra	430	33
Bulnes	El Faro	Ricardo Troncoso Puga	1.099	33

Bulnes	Santa Clara	Zoila Palacios V. de Bustos	1.400	33
Bulnes	Larqui	Mercedes Valenzuela	1.559	30
Bulnes	San Antonio y otro	José María Merino	200	30
Yungay	Los Puquios	Comunidad Del Río- Serrano	3.058	28
Yungay	Los Graneros	Natalia García de la Huerta	1.457	20
Yungay	Dañicalqui	Mercedes Latham de S.	2.800	15
Pemuco	Pemuco	Fernando Stevens	800	30
Pemuco	Culenco	Natalia García de la Huerta	600	30
Pemuco	San Luis	Natalia García de la Huerta	3.148	20
Pemuco	Rosal y San Pedro	Juan Serrano	5.000	20
El Carmen	La Salitrera	Julio Puga Borne	50	10

Fuente: Album de la Zona Central de Chile de Juvenal Valenzuela. Selección y ordenamiento de Fernando Arriagada Cortés.

Del novedoso e informativo álbum de Valenzuela, todavía podemos extraer más información pertinente a nuestra investigación como una síntesis de la producción vinera de la provincia de Ñuble. En ella nos cuenta que Ñuble tiene una superficie agrícola de 115.453 hectáreas. Que el departamento de San Carlos produce entre vinos, chichas y chacolíes 48.765 hectólitos y 229 de aguardiente. El departamento de Chillán se pone con 70.053 hectólitos de vinos, chichas y chacolíes, mientras que el departamento de Bulnes lo hace con 14.302 hectólitos de vinos, chichas y chacolíes, mientras que el departamento de Yungay lo hace con 12.327 hectólitos de vinos, chichas y chacolíes.¹⁰⁹ Todo esta suma hace la respetable producción de 14.544.700 litros de vinos, chichas y chacolíes, mientras que el aguardiente solo del departamento de San Carlos llega a 22.900 litros, llamándonos la atención

¹⁰⁹ En Valenzuela, Juvenal: *Álbum de la Zona central de Chile*, 1929. Edición digital de la Biblioteca Nacional.

que no haya producción registrada de aguardiente en otros departamentos de Ñuble, cuando era un producto apetecido, bien vendido, aunque prohibido.



El don patrimonial del río Itata; la vida campesina, el trabajo artesanal en las viñas y luego un puente de madera, declarado Monumento Nacional en 1993. Este conectaba las comunas de Coelemu y Trehuaco en la Región de Ñuble.

El 30 de diciembre 1927, mediante el decreto con fuerza de ley N° 582, el gobierno del dictador Carlos Ibáñez del Campo, procede a reorganizar administrativamente el país y nos divide en las conocidas por nuestros abuelos “25 provincias y un territorio”. A Ñuble se le sumará íntegramente el Departamento del Itata y varias comunas pierden esa condición en todo Chile. En nuestro Ñuble desaparecen Pocillas, Chillán Viejo y Niblinto, mientras se integrará Quillón, muy reclamada por los penquistas, quienes la llamarán “la irredenta”, junto a Tucapel y Antuco.¹¹⁰ Con esta reforma, Ñuble gana e integra prácticamente todo el gran valle del Itata, le permite tener acceso directo al mar por Cobquecura y añade 7 nuevas comunas, mientras que los territorios de las desaparecidas se integran a las vecinas. Habrá que esperar casi 50 años para que todo el valle itatense pertenezca a Ñuble, como es en la actualidad.

¹¹⁰ En Martínez Labatut, Fernando. Op. Cit. p. 190

Uno de los dramas sociales más delicados de esos años es el alcoholismo, verdadera lacra social que se produce, entre otras razones, por la sobreproducción del producto que no tuvo el mercado internacional que se deseaba, por lo que su precio se fue abajo, estuvo al alcance de muchas personas que lo consumieron en exceso, alcanzando cifras alarmantes y la proliferación de bebedores consuetudinarios, enfermos alcohólicos, violencia oral, física y personal contra la familia y la sociedad, que se expresó en gravísimos problemas de personas rendidas ante el dios Baco quienes dilapidaron no solo el sustento personal, también lo hicieron con el de su familia, trabajos y heredades. En Chile hay dolorosos y tristes testimonios de estos alcohólicos embrutecidos y rebajados en su dignidad producto de la ingesta excesiva de vinos y sus variedades. Los gobiernos trataron de poner coto a esta situación mediante leyes restrictivas a la venta, pero surgieron los clandestinos. Otros optaron por arrancar las viñas a objeto de disminuir su producción, grabar con impuestos la venta, aplicar multas, clausuras y hasta botar los líquidos espirituosos a las acequias, pero todas estas restricciones con escaso resultado. Los vinos perdieron calidad por que el terreno se empobreció y las técnicas de trabajo ancestrales en muchos pequeños viñateros siguió sin innovación alguna, debido a la subdivisión de la propiedad, tal vez no tuvieron asesoría, capacitación, acceso al crédito o a unirse en torno a cooperativas, como lo harán después. Así aparecieron vinos de dudosa reputación como los picados (con exceso de acidez) bautizados (les echaban agua para aumentar el contenido) capados (burlados en su medida) y hasta bigoteados (juntar restos en copas y revenderlos) todos ellos negociados por cantineros inescrupulosos que así lo vendían a los más pobres y con una severa dependencia del alcohol, nuestros conocidos “borrachitos”.

CUADRO N° 14.
EVOLUCIÓN DEL CONSUMO PER CÁPITA DE VINOS EN CHILE

Año	Consumo per cápita a nivel nacional en litros
1875	25
1903	89
1930	70
1972	60

1976	45,3
1991	29,5
1997	13
2001	14,6

Fuente: elaboración de Fernando Arriagada Cortés a partir de información recopilada.

3. LAS CEPAS ANCESTRALES DEL ITATA

El don de las vides

1. El concepto de Terroir

La tipicidad y lo que hace único a un vino es lo que llamamos Terroir y que no es más que la interacción entre la genética del cultivar (o sea sus condiciones intrínsecas de producción de aromas, colores y sensaciones gustativas), el suelo/geología donde está plantado el viñedo, el clima que tiene esa localidad y finalmente la gente que trabaja el viñedo y la bodega que son quienes transforman la uva en vino. Además en esta transformación entran en juego los microorganismos: las levaduras, que transforman el azúcar en alcohol, y en algunos casos las bacterias lácticas que transforman el ácido málico (un ácido más agresivo) en ácido láctico (un ácido más suave en boca). Respecto a los microorganismos, los hay nativos o salvajes que viven en el ambiente del viñedo o en la bodega y los que se compran y que han sido seleccionados para soportar ciertas condiciones de fermentación o resaltar ciertas características.

Los vinos nos impactan sensorialmente llamando la atención de la vista, el olfato, el gusto y el tacto. Respecto al aroma de los vinos, existen aromas primarios, secundarios y terciarios. Los primarios corresponden a los que están determinados genéticamente y que generan ciertas características aromáticas del cultivar, como puede ser el aroma floral que tienen Los Moscateles debido a unos compuestos llamados terpenos. Los secundarios son los que aparecen debido a la fermentación realizada por las levaduras y eventualmente bacterias. Por último los aromas terciarios, los cuales se obtienen una vez que el vino tiene un paso por madera.

Teniendo claro los factores principales que inciden en las características sensoriales y la tipicidad de los vinos es que pasamos a describir con más detalle cada uno de ellos:



En el Itata, diversas cepas originan diversidad de vinos y cosechas, todas con mostos de gran personalidad, intensos y vastos *terroir* social, histórico y cultural. Los aromas terciarios de los vinos se obtienen una vez que el vino tiene un paso por la madera. En la imagen, oferta variada de una de las cosechas en la Viña Santa Berta (Foto: Ziley Mora).

2. Cepas del Valle del Itata: el aporte de la genética

2.1 Cepas patrimoniales

Chile actualmente cuenta con un poco más de 137.000 hectáreas de vides para vino, de las cuales 10.000 hectáreas pertenecen a la Región de Ñuble, cuarta a nivel nacional en cantidad de hectáreas destinadas a viñedos. Es en esta Región que gran parte del Valle del Itata se encuentra ubicado junto a una parte en la Región del Biobío. El valle del Itata, incluye las comunas de la región de Ñuble: Bulnes, Chillán, Chillán Viejo, Coelemu, Ninhue, Portezuelo, Quillón, Quirihue, Ránquil, San Nicolás y Trehuaco, a lo que debe agregarse la comuna de Florida de la región del Bío Bío.

En el Valle del Itata las variedades más relevantes que corresponden a esta clasificación son: Moscatel de Alejandría, Torontel, Chasselas, Cinsault, País y Carignan.

País

Esta es la cepa que lleva más años en Chile ya que fue la traída por los españoles desde las Islas Canarias, como fue demostrado por un grupo de investigadores chilenos mediante técnicas moleculares. Se ha hablado hace bastante tiempo del Listan Negro de las Islas Canarias, luchadora empedernida contra el viento, que sobrevive en suelos volcánicos y minerales, de racimos medianos y compactos, bayas de un azul negruzco y que casi siempre se encuentra de manera varietal. Como característica fundamental es que acepta muy bien la maceración carbónica o semicarbónica, o sea el uso de racimos enteros, pues ofrece una expresión frutal de bayas rojas y negras muy interesante y un tanino firme, pero sedoso, en este tipo de vinificación. Resulta ser que, según la historia, esta cepa o su hermana de sangre más allegada, hubo de viajar en épocas de la colonización española por Las Américas. Se cuenta que llegó a suplir la carencia de cepas en algunos países como Chile, Estados Unidos (California) y Argentina. Fue traída por los colonizadores españoles por el Perú en el siglo XVI y apareció como “País” en Chile, “Misión” en California y “Criolla” en Argentina. Fue tratada como la “Negra Común” por muchos pobladores, viajeros y expertos hacedores de mostos y caldos. Desde entonces se ha usado incluso en ensamblajes con las más nobles, como la Cabernet Sauvignon. Escondida detrás de las mezclas ha viajado durante años dentro de una botella, sin identidad, sin denominación de origen, sin siquiera aparecer en etiquetas. Corresponde a la Listan Prieto española, conocida también como *Mission* en California (USA) o la *Criolla* en Argentina. Su cultivo en Chile se concentra en las regiones del Sur de Maule, Biobío y sobretodo Ñuble. De hecho casi u 60% de los viñedos de este cepaje se ubican en el Valle del Itata.



Es un cepaje vigoroso con racimos grandes, de crecimiento llorón (hacia abajo). Es capaz de tolerar condiciones de poca disponibilidad de agua en el suelo. En esta zona se forma en vaso o cabeza; es decir no hay polines ni alambres que soporten el crecimiento de la planta. Brota y madura tardíamente. Entrega vinos tintos con un color poco intenso en comparación con otros cultivares tintos. Sin embargo sorprende en su aroma cuando es

bien vinificado. Actualmente, además de dar vinos tintos se ha incursionado en hacer espumantes.

En América se narra que los nativos y criollos la han usado artesanalmente, sobre todo en Chile. Ha sido el jugo de uva más bebido y la cepa más plantada hasta la aparición del Cabernet Sauvignon, en el siglo XIX y XX. La han llamado “Pipeño”, su mejor y más popular expresión, y ha sido el vino de misa de los templos católicos que por estas zonas de Ñuble e Itata se establecieron y que trajeron además la cultura de beber y elaborar vinos en casa. El trabajo de enólogos, en su afán de encontrar siempre un sentir y un paladar nuevo en sus investigaciones, han encontrado y desarrollado sus potencialidades. Súmese a ello que existe mucha uva País plantada en Chile, con más de 90 años, que como pequeños y fuertes arbustos, viven en los suelos más secos y minerales, tan típicos como los de cerca del río Itata, pero también de otros, como el río Maule y el Biobío. Surge entonces la nueva vida de la cepa. En Chile, ya como un rescate probado y ejercitado día a día, se procesa la País como vino varietal, que mientras menos intervención del hombre tenga mejor caldo entrega. Surgen así vinos artesanales, sin filtrar, sin aplicación de sulfito, con aromas excelentes de frutos rojos, rosa mosqueta y campechanos, que se pueden beber a temperaturas frescas ofreciendo alta calidad. Como da origen a vinos delgados y con poco color, en Ñuble y en el Itata se le suele acompañar con legumbres y algunos guisos, donde se les mezclan carnes o embutidos ahumados (longaniza) del cerdo, algo muy típico de la comida campesina criolla.

Moscatel de Alejandría



Es una variedad muy antigua con un origen de la región del Mediterráneo, siendo una de las primeras variedades en ser cultivadas en Chile. En el Valle del Itata se conoce erróneamente como Italia, ya que la verdadera Italia es el Pirovano 65 o Ideal. En el Norte de Chile se cultiva y forma parte de la composición del pisco dando su característico aroma, sin embargo más del 90% del Moscatel de Alejandría se encuentra en el Valle del Itata.

Brota y madura tardíamente. Es un cepaje poco vigoroso de tronco más bien débil y muy nudoso, se envejece rápidamente. Tiene buena fertilidad en las yemas basales lo que hace posible que se pode muy corto generando una “cabeza”.

Es un cultivar multipropósito, ya que puede ser usada para consumo en fresco, elaboración de vinos, vinos dulces, vinos espumantes, destilados (como aguardiente, pisco, brandy), e inclusive se deshidratan sus bayas para elaborar pasas. Produce un vino elegante, de cuerpo medio, con aromas a Moscatel (característico), intenso y floral, debido en gran parte a sus compuestos aromáticos llamados terpenos.

Cinsault

En Chile se le conoce como “Cargadora” y se la encuentra esencialmente en la región de secano, es originaria del sur de Francia. Es introducida en Chile a fines de la década de 1940, como alternativa a la variedad País. Tiene un status especial en el decreto N°464, pudiéndose señalar en la etiqueta de los vinos que provengan exclusivamente del área del secano interior comprendida entre el río Mataquito por el norte y el río Biobío por el sur, “Origen Especial Secano Interior”.



Su vigor es mediano, pero es un cepaje bastante productivo. El vino es más fino y suave que la País. Su brotación y madurez son tardías, aunque no tanto como la País. En Francia se usa su vino para ser mezclado con otros que carecen de perfume y redondez, por esto se le mezcla con el Carignan y con Grenache, en su zona de origen. En Chile el vino de Cinsault es de cuerpo mediano y con aroma intenso y afrutado. También se pueden hacer buenos espumantes a partir de ella.

Chasselas

A nivel internacional es muy conocida ya que es la variedad que define la primera época de madurez, o sea madura muy temprano en la temporada.

Es un cepaje que se encuentra en Chile sobre todo en el sur del país, bajo el nombre de Corinto siendo utilizado para uva de mesa y para vino blanco.



En Francia es el cepaje más utilizado para uva de mesa. Su hoja es bastante lobulada, con un envés con pocos pelos. El racimo es mediano, cilíndrico y suelto. Los granos son también medianos, esféricos, muy jugosos y de piel muy fina. Es un cepaje medianamente vigoroso que se acomoda a cualquier tipo de poda, en general en el sur, está en Gobelet o vaso. Brota temprano y su madurez es bastante precoz. De producción mediana más bien que alta. Su vino en general es insípido sobre todo en zonas de clima calurosos.

Es uno de los cultivares más precoces en madurez. Hay Chasselas blancas o dorée, Chasselas rosada y Chasselas Musque Vrai (moscatelizada), la cual es muy susceptible a botrytis.

Torontel

Es una variedad que se encuentra en Chile en la zona Central y también en el Sur y Norte. Presenta el ápice afelpado Su hoja es medianamente lobulada, el envés de la hoja es lanosa a telaraña. El racimo es grande, cilindro cónico, bastante compacto, con granos medianos y de color más o menos dorados de acuerdo a los clones.



Esta variedad se le conoce también por Torontel amarillo, blanco y/o corriente o simplemente Torrontés. En el Itata es una de las uvas patrimoniales pues corresponde a la antigua uva colonial para hacer el llamado “vino de misa”. En cambio, en el norte del país, es la que posee menos superficie, dentro de las cinco más utilizadas en la zona pisquera. Pero en el Valle del Itata, con ella se suele fabricar con ella diversas variedades de vino dulce y de Late Harvest. Se caracteriza por poseer un racimo grande, cilíndrico, medianamente compacto. Sus bayas carnosas son de tamaño irregular y coloración des uniforme, con tonos dorados en su madurez. Se usa tanto en Chile como en Perú para la elaboración de piscos dado sus propiedades aromáticas y alcoholes de gran calidad.

De hecho, parece que existen en Chile varios tipos de Torontel. El Torontel corriente que tendría un racimo más compacto y los granos de dimensión más pequeños y menos dorados y el Torontel amarillo que tendría el racimo menos compacto e incluso con un poco más de millerandage, pero de granos más grandes, más dorados, con un sabor a Moscatel más marcado. El Torontel amarillo maduraría un poco más tarde que el corriente y tendría el peciolo y la iniciación de las nervaduras de color ligeramente rosado.

Es un cepaje muy vigoroso y productivo de brotación mediana y de madurez tardía. Buena rusticidad, se ha adaptado bien a suelos pobres de la zona sur hasta algunas zonas de la región del Bío Bío. Se señala que el vino de Torontel tiene, a menudo, el defecto de ser demasiado aromático. Tiene clones más perfumados que dan vinos demasiado aromáticos. Los más aromáticos parecen tener mejor aptitud para uva de mesa o para destilación, por lo mismo se considera de doble propósito.

Carignan

Su origen es español, probablemente de la región de Aragón. (En Francia, Burdeos, habría llegado desde Argelia). En España se le conoce como Mazuela. En la Rioja, al ser utilizada para mejorar las mezclas de vinos comunes, no califica para ser ingresada a la corte de sus cepas nobles. Fue introducida a Chile como una alternativa al cultivar País. Da un vino tinto con una acidez intensa. Madura tarde en la temporada. Se adapta muy bien en zonas



de secano. Puede dar muy excelentes vinos pero en suelos muy fértiles cuesta manejarla para obtener una buena calidad. Además, es un cultivar conocido por su susceptibilidad al oídio, una enfermedad fungosa. En Chile un grupo de viñateros de Cauquenes (Valle del Maule) ha logrado excelentes resultados con sus vinos.

Da origen a vinos ligeros, de gran color, ricos en taninos y notas florales. Vino de lindo color rojo, muy oscuro y brillante. Huele a flores, a frutos silvestres como maqui y guinda ácida. De textura rústica y a la vez gentil, de pronunciada acidez natural, con jugosos gustos y paladar prolongado. En el Itata se pierde la memoria respecto al cuándo se trajo al Valle en donde tuvo un sostenido

cultivo por la tradición familiar durante muchas anónimas generaciones de campesinos. Con todo, ya es lugar común que se extiende más al norte, al Maule, a partir del terremoto de Chillán, es decir desde el año 1939. Al igual que las otras cepas ancestrales del Itata, las plantas crecen libres sin sistema de conducción, postes ni alambres. Aquí no hay riego, sólo el estacional, porque es tierra de rulo o secano, por lo que junto a la predominancia solar de sus lomajes, la fruta resulta única, casi silvestre, concentrada y potente. Respecto a su maridaje con específicos tipos de comidas, en la zona del Itata y del Ñuble, tradicionalmente se acompaña con liebre, estofado de conejo, guisos y quesos maduros. Se sugiere servir a 17°C., funcionando muy bien con cazuelas de ave, ancas de ranas salteadas, pato asado, camarones de río, empanadas, pastel de choclo, humitas. Vale decir, con las más que típicas comidas que siempre han caracterizado a la región de Ñuble.

San Francisco



No se encuentran viñedos plantados 100% con esta variedad sino más bien algunas plantas entre medio de otras variedades. Se distingue por ser una planta vigorosa y bastante productiva. Madura tarde en la temporada. Su uva sirve para hacer vinos, destilados y como uva de mesa.

La variedad San Francisco fue una de las primeras cepas varietales introducidas en el siglo XVI por los conquistadores y las congregaciones religiosas en Chile y fue señalada como “uva de mérito”, ya que se usaba tanto como uva de mesa como para labores de vinificación. El investigador Alvaro Tello encontró registros de la cepa llamada San Francisco desde 1646, en el libro “Relación Histórica del Reino de Chile”, del padre jesuita Alonso de Ovalle, donde aparece como cepa para vino. Luego la registraría Claudio Gay y también Manuel Rojas. La cepa San Francisco pasa a lo largo de toda la historia sin que nadie la haya reivindicado. Según los hallazgos de Tello, pasó a ser cepa de mérito, lo que significa -según explica- lo siguiente: “Cuando el Estado no tiene claro si es buena para vino o como uva de mesa, entonces deja que el productor decida qué hacer con ella. De ahí, pasó a ser uva de mesa, la denostaron un poco, bajó el rendimiento, bajó la producción”.

En Itata siempre se conservó, aunque últimamente aparece mezclada con Cinsault y País. Hoy hay viñateros de este valle que están encontrando usos alternativos de máxima relevancia a esta muy antigua y casi “despreciada” cepa. Al igual que en el Maule, en no pocas localidades de Ñuble subsiste en parronales.

Los pocos vinos del Itata con la San Francisco, hoy son vinos elaborado en lagares abiertos con levaduras nativas, lo que permite expresar la suavidad de los taninos y su gran carácter frutal.

Otras cepas relevantes

Existen otras cepas que llegaron con bastante posterioridad a la colonización española y que en gran parte son de origen francés. Dentro de estas cepas se pueden mencionar algunas cepas blancas como Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc y Semillón. Cepas tintas como Cabernet sauvignon, Carmenère, Merlot, Malbec, Syrah y Pinot noir.

Chardonnay

Proviene de la Borgoña. Da un vino blanco muy aromático que tiene la particularidad de tener bastante volumen en boca para ser un blanco lo que le permite hacer vinos con y sin paso por barrica. En general se hacen vinos secos pero también sirva para ser vino base para espumantes. Es de ciclo corto.

Riesling

Esta variedad es originaria de las riberas del río Rin. Es una cepa muy importante en Alemania. Da vinos blancos con una alta acidez y puede llegar a tener aromas que recuerdan el petróleo. En Chile no es tan plantada ya que es un vino difícil de vender aunque es de muy buena calidad. Es de ciclo medio.

Sauvignon blanc

El origen de este cultivar puede ser el centro o el sur oeste de Francia. Da vinos blancos muy aromáticos y frescos. Es uno de los padres del Cabernet sauvignon junto al Cabernet franc, el cual es una cepa tinta. Es de ciclo medio.

Semillón

Proviene de la zona de Burdeos, Francia. Es un cultivar que se plantó mucho en Chile pero que luego se fue arrancando debido en parte a su susceptibilidad a algunas enfermedades fungosas. Se pueden hacer vinos blancos secos, dulces y tiene cierta aptitud para la guarda. Es de ciclo medio.

Cabernet sauvignon

Es de origen francés, de la famosa zona de Burdeos, es la cepa para vinificación más plantada en el Mundo ya que se adapta bastante bien a diferentes climas aunque es una variedad de maduración tardía por lo que para madurar bien necesita zonas relativamente calurosas. Da vinos tintos con mucho cuerpo (volumen en boca).

Carmenère

También de origen francés, de Burdeos. Esta cepa tinta se hizo muy conocida en Chile ya que debido a una plaga (un pulgón) que asoló los viñedos europeos en la segunda mitad de los 1800 prácticamente desapareció en Europa y fue redescubierto por un ampelógrafo francés (especialista capaz de distinguir las distintas variedades de vid en base a la forma de sus hojas, brotes, racimos, etc.) en un viñedo de Merlot en la zona central de Chile, cepa con la cual se le confundía. Es una variedad que madura muy tarde en la temporada aún más que el Cabernet sauvignon.

Merlot

Cepa al igual que las anteriores originaria de Burdeos. Da un vino tinto de cuerpo medio y más suave en boca que el Cabernet sauvignon, de ahí que muchas se mezcle con este vino para entregar un vino más equilibrado.

Malbec

Esta cepa es originaria del sur oeste de Francia. Se le conoce como Cot en Francia. Da vinos tintos de cuerpo medio. En las zonas altas de Mendoza en Argentina y en algunas zonas de Chile como el Valle de Colchagua y el de Biobío da vinos muy buenos.

Syrah

Esta variedad es originaria de la parte norte de las Colinas del Ródano o de la Región de Dauphiné en Francia. Da vinos tintos de cuerpo medio. Es de ciclo medio por lo que se adapta a zonas calurosas y un poco más frescas.

Pinot noir

Es una cepa que se originó en la Borgoña, entrega vinos tintos de cuerpo más bien ligero, de poco color como el País y que produce algunos de los vinos más caros del Mundo. Es de ciclo corto por lo que es un cultivar tinto que se da muy bien en zonas de clima más frío.

Suelo/Geología

Cuando hablamos de Edafología y de Geología hablamos de dos conceptos distintos pero íntimamente relacionados. El primero se refiere al estudio del suelo que es el sustrato donde se plantan, crecen y se desarrollan las plantas de vid. El segundo se centra en la Roca Madre que en un proceso de meteorización, que corresponde a un conjunto de procesos externos que provocan la alteración y disgregación de las rocas en contacto con la atmósfera, es el que se genera el suelo.

El suelo presente en el Valle del Itata deriva principalmente de la Cordillera de la Costa generado a partir de tres materiales parentales: Suelo de rocas metamórficas, los cuales se encuentran en distintos sectores de la Cordillera de la Costa. Presentan una textura arcillosa y baja infiltración de agua. Normalmente se encuentran en zonas altas en áreas con una topografía que varía desde lomajes abruptos a cerros y montañas con pendientes variables y complejas. Se pueden observar formación de Catenas las cuales corresponden a diferentes perfiles de suelo que ocurren en una pendiente. Suelos de rocas graníticas que se han originado a partir de la meteorización de rocas graníticas o de dioritas cuarzosas, las que forman gran parte del macizo montañoso de la Cordillera de la Costa. Presentan textura arcillosa y baja infiltración de agua en una topografía de lomajes y cerros con pendientes variables y complejas lo que hace que este suelo sea susceptible a la erosión hídrica. Muchas veces estos suelos están clasificados para uso Forestal debido a sus pronunciadas pendientes sin embargo presentan condiciones excepcionales para la viticultura. Suelos de sedimentos aluviales finos localizados en la Depresión Intermedia, los cuales son el resultado de la deposición de grandes cantidades de sedimentos

fluvioglaciales. Estos suelos presentan texturas franco arcilloso y arcilloso y un drenaje pobre. La topografía es casi plana a ondulada.

clima

Gran parte de los compuestos que determinan la calidad y tipicidad de un vino se forman y desarrollan en la misma baya. Los factores climáticos (temperatura, humedad, radiación solar, entre otros) afectan el desarrollo y acumulación de estos compuestos en la baya. Algunos de los parámetros más importantes son la acumulación térmica que tenga una zona contada desde cuando brota a la vid hasta que se escucha la uva. Los cultivares de ciclo corto se adapta a zonas donde la acumulación térmica es baja así como los de ciclo largo necesitan de una mayor acumulación térmica.

Es importante destacar que los factores climáticos actúan a distintas escalas, desde una escala macro a una micro. Cuando hablamos de macroclima, nos referimos al clima que podría describir el conjunto de una región que tenga unos cientos de kilómetros, o sea puede ser afectada por ejemplo a la cercanía con grandes masas de agua como puede ser el mar o un lago. Luego tenemos el mesoclima que puede describir el clima de una localidad y puede ser afectado por la elevación del terreno por ejemplo. Aquí hablamos de una extensión de cientos de kilómetros a varios kilómetros. Finalmente está el microclima que describe el clima alrededor del dosel de la planta o sea cuando hablamos por ejemplo del microclima del racimos se entiende como las condiciones climáticas que afectan el desarrollo y la maduración de las bayas, o sea la escala es a centímetros o algunos cientos de metros y que son afectadas por el manejo que haga el viticultor en el viñedo (deshojes, chapoda, etc.).

De manera general podemos decir que el Clima que caracteriza al Valle del Itata es un clima de tipo mediterráneo, como muchos otros valles vitivinícolas famosos alrededor del Mundo, o sea presenta altas temperaturas y es seco en verano y en invierno templado y lluvioso con otoños y primaveras variables, tanto en temperaturas como en precipitaciones. La vid se adapta muy bien a este tipo de clima aunque hace ya algunos años que se tienen viñedos y se produce vino en zonas subtropicales y tropicales.

De manera más específica se tiene una gran diferencia climática de mar a cordillera. El Valle del Itata presenta cuatro sectores bien diferenciados: Planicie litoral y Vertiente occidental de la Cordillera de la Costa (zona 1), Valles inter Montanos de la Cordillera de la Costa y su vertiente oriental (zona 2), Depresión Intermedia próxima a la Cordillera de la Costa (zona 3)

y Depresión intermedia próxima a la Cordillera de los Andes y su vertiente occidental (zona 4).

Zona 1. Debido a la proximidad al mar de la primera zona es que se caracteriza por un clima más fresco, con una humedad más alta y baja amplitud térmica lo que significa que hay poca diferencia entre la temperatura del día y la noche. Esta zona es apta para la maduración de cultivares de ciclo corto (varios cultivares blancos y algunos tintos como el Pinot noir).

Zona 2. Es una zona bastante cálida, más seca ya que la Cordillera de la Costa retiene parte de la humedad que proviene del área cercana al mar. Tiene una alta amplitud térmica. Aquí pueden madurar bien una amplia gama de cultivares blancos y tintos de ciclo medio y algunas de ciclo largo.

Zona 3. Esta es cálida pero más fresca y húmeda que la zona 2. Tiene una amplitud térmica media. Permite madurar bien cultivares de ciclo corto y medio tintos y blancos. Así como también algunos cultivares de ciclo largo.

Zona 4. Es una zona más fría. Mayor probabilidad de heladas. Mayores precipitaciones que en algunas zonas pueden ser en forma de nieve. Más apta para cultivares de ciclo corto y algunas de ciclo medio.

Manejo del viñedo y formas de vinificación ancestral versus moderno

Respecto al proceso de vinificación hoy en el Itata, este sigue –en términos generales para las distintas cepas- se sigue más o menos el mismo régimen: la fruta se despallilla y muele, luego se conduce a las cubas de tamaño medio donde se realiza la fermentación bajo régimen térmico controlado. Después de una maceración alcohólica corta, el vino se trasiega para su maloláctica y posterior sulfitado. Al final, una parte baja a barrica para quedarse ahí casi un año y la otra queda en el estanque.

Pero si comparamos lo que se hacía en el viñedo y en la bodega en el Valle del Itata hace cientos de años atrás, veremos que hay algunas cosas que se mantienen y otras que han ido cambiando. A modo de ejemplo tenemos:

En el viñedo

- El control de malezas y movimiento del suelo se solía hacer de manera física con la fuerza del hombre y el caballo. Se solía hacer lo que se

llama la cava y recava. Todavía hay quienes muchos que mantienen esta tradición. Por otro lado se ocupaba la fuerza animal para mover la tierra, controlar malezas en la calle (espacio entre las hileras de viña) y facilitar la infiltración del agua de lluvia en el suelo. Debido a la falta de mano de obra, al envejecimiento de la población y a lo duro de estas tareas en algunos lugares el control de malezas se ha reemplazado por un control químico.

- En su gran mayoría se mantienen las viñas en el secano, es decir las viñas sobreviven solo gracias a las precipitaciones, cada vez menores en inviernos.
- Se forman en cabeza, arbolito o gobelet; es decir es una conducción libre sin polines ni alambres.
- Prácticamente en todos los viñedos la cosecha y todas las labores en el viñedo son a mano no mecanizados.

En la bodega

- En algunos casos todavía se ocupa la zaranda (compuesta por palos de coligue) que permite despalillar y estrujar las bayas. En algunas zonas se han reemplazado por despalilladoras estrujadoras mecánicas y de acero inoxidable.
- Fermentación en lagares, la fermentación se solía hacer en depósitos abiertos llamados lagares. Todavía se usa pero también se han introducido los depósitos de acero inoxidable cerrados.
- Los toneles, pipas y los depósitos de madera en general eran de raulí árbol chileno (árbol del Género *Nothofagus*). Ahora hay bodegas que ocupan barricas y toneles hechos de roble francés y americano (árboles del Género *Quercus*).
- El cultivar Moscatel de Alejandría tiene una baya dura que dificulta la extracción del jugo por lo que se solía dejar fermentar con pieles por unos días para facilitar la extracción de mosto y luego se prensaba para separar el orujo. Esta práctica se ha perdido en las bodegas más grandes, pero se mantiene en las medianas y pequeñas. Actualmente con el uso de prensas neumáticas se prensa al inicio y se fermenta sólo el mosto, sin la presencia de las pieles.
- Casi siempre se ha tratado de prensas verticales de canastillo, las que para el caso de la vendimia de cultivares blancos se ha ido reemplazado por prensas neumáticas cerradas.

Bibliografía general y especializada

- GIL, G., PSZCZÓŁKOWSKI, P. 2015. *Viticultura. Fundamentos para optimizar producción y calidad*. Ediciones Pontificia Universidad Católica de Chile, Colección en Agricultura Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. 2° edición. Santiago, Chile. 669 p.
- I. Serra, P. Castillo, M. Hidalgo, O. Fuentealba, R. Cerda, F. Salazar. 2017. *Itata valley: how traditional farming and geomorphological characteristics can become from a limiting factor to a key factor in competitiveness*. Paper presented at FIFTH INTERNATIONAL CONGRESS ON MOUNTAIN AND STEEP SLOPE VITICULTURE. “Extreme viticulture: values, beauties, alliances, vulnerabilities”, Conegliano (Treviso) – ITALY, pp. 19-27.
- Ley N°18.455. Fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, y deroga libro I de la Ley N° 17.105. Diario Oficial de la República de Chile. 11 noviembre 1985. Santiago, Chile.
- SAG (Chile). 2018. SAG presenta catastro vitícola nacional 2017 [en línea]. Servicio Agrícola y Ganadero, Chile. <<http://www.sag.cl/noticias/sag-presenta-catastro-viticola-nacional-2017>>. [Consulta: 22 julio 2019].



II PARTE

EL *TERROIR* SOCIO-CULTURAL
DE LOS VINOS DEL ITATA

RELATOS DE LAS FAMILIAS, SUS VIDES Y SUS VIDAS

Es lugar común en el mundo del vino asumir que el *terroir* es un concepto incluyente de diversos factores que influyen y le dan la singularidad a un determinado vino. Es decir, la interacción de diversos factores que modifican la expresión genética de la vid hecha vino; tales como el suelo, su componente geológica, el clima, la diferencias térmicas, los micro-organismos de base, las levaduras ambientales y los modos humanos de tratamiento de los procesos de vinificación. Y para ser justos con este tan histórico valle lleno de pequeños propietarios con vinos de autor, para una mejor comprensión de las cualidades específicas de los vinos del Itata, éste último factor se hace necesario ampliar y robustecer. Por tanto, el rol decisivo de lo humano exige aquí que forjemos el concepto de “*terroir social y terroir cultural*”. Porque si hay algo que distingue y diferencia a los vinos del Itata es el factor de la cultura humana y sus costumbres, tan presente y gravitante en todo el proceso del vino, tal como fue en su origen: en la antigüedad mediterránea cuando no existían intensiva producción industrial. Es decir, la tradición cultural y social del lugar o terruño específico donde se cultiva el vino, deja en éste huellas inapelables en su singularidad. Al punto que podemos decir que todo consumidor, es capaz de percibir en el vino del Itata una marcada “personalidad propia”, -algo común a todo vino- pero que aquí se acentúa notablemente, lejos más marcada que en cualesquiera de los vinos de los otros valles, donde la producción es y ha sido intensivamente industrializada. Aquí no hay que inventarle una historia o un relato al vino, ese que ha perdido toda conexión con los rasgos de su origen, sino que el poder del vino que le viene de su matriz cultural, le inventa la historia a los humanos del lugar. En consecuencia, la realidad nos autoriza a señalar que la característica o categoría más señera que define a los vinos del Itata es su *terroir social* y su *terroir cultural*, dos conceptos que la descripción y despliegue de los siguientes elementos justificarán plenamente.

4. REALIDAD Y RASGOS ÚNICOS DE LAS VIÑAS, BODEGAS, PRODUCTORES Y OFERTORES DE ENOTURISMO DEL ITATA

1. FABIÁN MORA REYES, Viña “Mora Reyes” Guarilihue ¹¹¹

“Yo me siento muy feliz de trabajar en esta viña que es obviamente de tradición familiar. Me siento orgulloso de continuar una labor antigua. Siento mucho cariño mucha pasión por todo lo que hago, dado que a mí me encanta este trabajo, en gran medida porque lo hago relajado. No pretendo competir ni tengo ambición de hacerme rico, porque a mí me gusta el arte del vino; solo hacer muy bien lo que me gusta y disponer de mi tiempo en pos de lo único que busco: mejor y más calidad cada día. En éste oficio me siento feliz, sin presiones, a mis anchas, en nada me siento incómodo y creo que lo haría feliz hasta el final de mi vida. he trabajado para no tener necesidad de salir a vender mis vinos, todos viene aquí mismo a buscarlos”.

Historia

Esta propiedad y la labor de productor de vino y del cuidado de las viñas, viene de su abuelo, Gabriel Reyes Fuentealba. Además de tener viñas en Guarilihue, él tenía unas plantaciones en lo que fue la ex hacienda jesuita de Magdalena, hoy dentro de la comuna de Coelumú. El padre de Gabriel, es decir, su bisabuelo, se llamaba Álvaro Reyes. La familia de él plantaron éstas viñas que hoy desarrolla y refina Fabián, primer enólogo e ingeniero agrícola del valle de Guarilihue. Por tanto es una viña de ese lado de la familia, ya que su padre Elier se hizo cargo de la heredad de sus suegros. Ellos se llamaban Gabriel Reyes Fuentealba y María Jesús Hinojosa Venegas, quienes fueron los primeros propietarios de esta viña que el nieto hoy trabaja y que ha heredado de su padre, Elier Mora Cabrera. Una hija de Fabián es activa en la viña, y es autora de un licor nativo notable: licor de maqui; que aparte del innovar con la chicha de estas bayas (tradicción ancestral mapuche), lo macera en aguardiente, mezclando luego con una porción de jugo de la uva.

¹¹¹ Entrevista telefónica del 22/07/2020), y 2da. entrevista personal *in situ*, en su viña de Guarilihue (10 de agosto 2020, sector La Leonera). Complemento: Entrevista a Juana María Teresa Fuentealba Reyes, hermana de madre de Fabián, empresaria gastronómica en el mismo lugar.

La cosecha antes participaba toda la familia, hasta los más pequeños. Estos, por ejemplo, recogían por los sarmientos antes de cavar la tierra alrededor de las parras. Una parte de ellos era para la reproducción, para plantar, y otra parte iba para el fuego, dado que los sarmientos se debían quemar para evitar la propagación de los hongos: se hacía para que no acumularan y después se pudieran traspasar a los brotes nuevo, infectándola. No obstante el machismo en las tareas de la cosecha, la abuela de Fabián, María Jesús Hinojosa, en su niñez también participó en pisar y exprimir con los pies la uva sobre las zarandas de colihue. Su padre, el bisabuelo, Jacinto Hinojosa, había sido reclutado para luchar como soldado en la Guerra del Pacífico. Es interesante recordar que antes las cenizas de los sarmientos servían para cortar las chichas, es decir para que las chichas quedará más dulce. A ese este jugo de la uva recién exprimido, se le agregaba ceniza y esta inhibía la fermentación.



La antigua viña Mora Reyes, en palabras de su actual propietario Fabián, atestigua con calidad que en Güarilhue, “en esta parte del valle del Itata, comenzó y se mantuvo esa tradición artesanal que trajeron españoles y jesuitas, siendo nosotros el origen de la producción de los vinos domésticos de Chile”. (Foto: Ziley Mora).

Antes de la plantación familiar, aquí había mucho bosque nativo. Mis abuelos y los que vinieron después, limpiaron los troncos que estaban todavía visibles, porque era una tierra rica, con materia orgánica abundante, con humus de hojas. Yo creo que por eso se explica la calidad de los vinos de hoy y, por cierto, de aquellos vinos que se produjeron. Por tanto la tradición familiar y sus saberes tienen un rol muy fundamental en esta viña nuestra de Guarilhue. Creo que aquí, en esta parte del Valle del Itata, comenzó y se mantuvo esa tradición artesanal que trajeron españoles y jesuitas, siendo nosotros el origen de la producción de los vinos domésticos de Chile.

Aparte de la tradición de los cultivos y el cuidado de las plantas, y a pesar de los terremotos, se conservan en uso la cava de adobes y ciertas vasijas rejuvenecidas. Las técnicas actuales de vinificación, se mantienen fundamentalmente como antaño. En verdad no han variado mucho, casi nada respecto a sesenta años atrás, sólo en el modo más limpio de hacer las cosechas en la vinificación y en el cuidado de los recipientes y envases. Así, las barricas de conservación, madurez y puesta a punto del vino, son de roble francés. El trabajo de la vendimia se ha modificado en gran medida porque antes había una intensiva colaboración entre los vecinos. Antiguamente se hacía a través de un *mingaco*, donde todos se ayudaban pues la ley de reciprocidad operaba muy activa. Hoy día en cambio, se contrata y se paga por ello, pero generalmente a los propios vecinos y personas de la zona. Para el resto del proceso todo lo realiza Fabián, incluyendo el embotellado y el etiquetado

Descripción de servicios asociados

No dispongo de sala especial de degustación pues esto lo realiza con los visitantes en la misma bodega donde se guarda el vino. Para las comidas, trabajamos asociados con mi hermana, a unos doscientos metros de la bodega, quien dispone de un restaurante criollo llamado “los hornitos de doña Juanita”. Ella ofrece los sabores de la cocina campesina del valle y yo invito a degustar los vinos que mejor se complementan con lo que ella ofrece.

Historial de Anécdotas

1. En esta zona también se cuenta que sí hubo más de alguna desgracia con respecto al trabajo con la vinificación. Se recuerda de tres personas que habrían muerto a causa del gas carbónico limpiando un gran lagar. Y ello se debió a que los últimos en morir quisieron ayudar al primero que

sufrió la asfixia. *Creo que es un mito aquello de echar animales muertos para mejorar a los caldos. Esta creencia se fundamentaría por el mal olor –a podrido y a heces– que despiden las levaduras residuales, ya muertas al caer hacia el fondo del recipiente, allí donde se acumula la borra. Esto induce a la gente a pensar en animales podridos.*

2. Gabriel Reyes Fuentealba, viñatero del valle de Guarilhue, recién había cumplido los 45 años y ya tenía diez hijos. El último de ellos, aún permanecía en el vientre de su esposa María Jesús Hinojosa. Cinco hombres y cinco mujeres, era ya su prole. Esta reiterada paternidad no lo alegraba tanto como haber sido regalado por la diosa de la fortuna y ser bendito por la suerte del Cielo: arando su viña no hacía mucho que había tropezado con un tesoro mayor: una olleta con monedas de oro. Se decía que aquello era expresión de las cuantiosas ganancias que habían dejado los jesuitas, para después poder ser reencontradas una vez concluido su exilio. Su euforia creció con los días. Y como muy pronto nadie pudo no enterarse de ese extraordinario suceso, Gabriel temió la codicia y quiso prepararse para defender su enorme beneficio. También se había enterado de la malévola habladuría de sus Paísanos, respecto a que por ese golpe, le iba a rondar la desgracia. Para soportar esa carga, pero sobretudo para controlar el éxtasis de verse rico de la noche a la mañana, no había noche que no se bien mareara con el rudo vino de su cosecha. Quería ser fuerte, animarse de valor y prepararse. Entonces, una noche, urgó a fondo para limpiar su vieja escopeta y así tenerla dispuesta para cualquier uso imprevisto. Los poderosos efluvios de su vino bronco, le impidió percatarse o que en su interior le quedaba atascado un tiro. Y lo percutió, casi como una sentencia. El desenlace fue breve y mortal, porque un tiro acabó con su vida. Como el arma la sujetaba entre sus rodillas, el tiro le entro por debajo de la barbilla, atravesó la boca, y por arriba salió destapándole el cráneo. Gabriel muere antes justo antes del año, tal como prescribía el oráculo de quien encuentra un tesoro mayor.
3. Manuel Pulido era uno de los borrachos más queridos. Su apodo común era el de “patas con espinas”, por su particular modo de caminar. A no dudar, en Guarilhie era un muy popular enamorado consumidor de los mostos del lugar. A él se le atribuye la copla que renegaba de cualquier otra bebida no etílica que no fuera los pipeños: “si el agua destruye los caminos, ¡qué no hará con los intestinos!”. Su oficio era fabricar carbón en un horno de barro. Como se aproximaban las lluvias, un otoño vio que por quedarse tomando varios días al pie de un fudre, había descuidado el encargo de un

patrón de fabricarle carbón. Como era su costumbre, bamboleándose fue a prender el horno y descubre que toda la leña acumulada en su interior se había mojado con la última lluvia. Le apuraba el proceso, por lo que recurrió a una lata de bencina que por ahí encontró disponible. Rápido la vació sobre la leña húmeda y le acercó el fuego. Sin darse cuenta cómo, aquello abruptamente se convierte en una bomba: el horno estalla en mil pedazos y la leña es lanzada como proyectil a todas las direcciones. El cuerpo de Manuel Pulido vuela más de cincuenta metros del lugar. Muy herido, salva de milagro, con relativo buen pronóstico para la magnitud del accidente. Rápidamente la comunidad se moviliza para que sea enviado al hospital de Chillán. Los camilleros acompañantes se vuelven a Guarilhue con un buen pronóstico de los doctores. En el valle todos festejan y hablan del milagro: “suerte de *curao*”, repiten todos jocosos brindando en cada bodega en donde Manuel Pulido era el principal consumidor. Pero al cabo de un par de días llega la trágica noticia. El personal de salud, inconscientes de la condición especial de su paciente, cometen un pecado mortal: reseco por la explosión, habían dado a beber ¡agua! al ardiente Pulido. Allá no sabían que las parras del secano costero no se regaban del modo como se hidratan los otros cristianos.

2. OMAR FUENTEALBA. Viña “*San Vicente*” de Guarilhue

Historia de la viña

La base familiar de la viña fue el antiguo antecedente de las posesiones viñateras del bisabuelo, Candelario Fuentealba. Eran entonces parte del fundo La Palma, uno de los asientos jesuitas de donde prosperaron las cepas Moscatel y País. El otro polo vitivinícola del valle, fue la hacienda Magdalena, también otrora propiedad de los jesuitas. Ambas haciendas, Omar las considera históricamente el origen de las parras viejas, repartidas en Guarilhue y en gran parte del Itata. Se traspasan las viñas a su abuelo Pedro Fuentealba, el abuelo del actual propietario, cuyo padre a su vez se llamó Germaín Fuentealba. Pedro –nacido en 1885 y todo un personaje– fue un productor de gran relevancia en el valle, un muy buen conciliador entre la comunidad dado que tenía el cargo de “juez de paz”. Destacaba en él sus servicios, y su muy buena llegada con la gente. Un tío, Víctor Fuentealba, en el campo de La Leonera, hace un par de décadas

creó un muy popular y ya casi mítico vino llamado “Marcelo Salas, *El matador*”. La razón la daba el carácter aparentemente suave de los primeros tragos, pero que de pronto, “mataba” con su alto grado alcohólico no advertido a primera vista. Este vino tinto seco, amargo, era guardado en tinajas de abril hasta septiembre, mes que hacía estragos en los consumidores, tal como el futbolista Marcelo Salas en el área rival. Lo fabricaba con la uva San Francisco. Sus fanáticos consumidores locales, tanto apreciaban dicho mosto, que su expresión favorita para referirse a él era “Está de mascarlar”.

Los trabajos de la viña, antaño eran muy solidarios, asunto que hoy ha cambiado por los contratos temporales para efectuarlos. Antes todo era fuerzas de brazos. Las primeras máquinas despalilladores y de bombeado recién llegaron a partir de 1950. Todo era cultivo de azadón, los llamados “trabajos de la cava y recava”; es decir dos veces se debía remover la tierra alrededor de la mata, para hacerle un fuentón retenedor de las aguas lluvia.

Características de la viña

Omar Fuentealba se esfuerza por cuidar las cepas propias de Guarilhue, mantener las variedades y darles el mínimo de carga química a los cultivos. Dispone de una sala de degustación que planea agrandar y mejorar los servicios en un “Centro de recepción”. Lo suyo son tres hectáreas, aunque la heredad familiar ampliada es de 15 hectáreas. Cultiva y dispone de uva Cargadora o Cinsault, País, Semillón y Chasselas o Corinto. En los trabajos de los



Omar Fuentealba, enólogo nativo del Itata, es presidente de la Agrupación de Viñateros de Cinsault de Guarilhue y sus vinos participan en los primeros vinos tintos enlatados del país. Aquí, sobre el suelo de las parras de la familia de su esposa, nos explica con propiedad que “para algunos vinos asoleados ayuda cortar las uvas y dejarlas sobre las plantas, cuya deshidratación contribuye a la concentración del azúcar”. (Foto: Miguel Ortiz)

suelos de la cosecha y de la vinificación, se busca la menor intervención posible de aspectos tecnológicos o de maquinaria industrial. Posee cubas de acero y algo de contenedores de maderas, tal como una tradicional barrica de 205 litros. Las cubas y fudres van en vías de desaparecer a causa de ya casi perderse en el valle el arte de la tonelería, y a causa también de la dificultad de asegurar la total asepsia y limpia de los recipientes viejos, grandes acumuladores de hongos. Sus dos marcas más consolidadas de vinos livianos y micro-oxigenados son “*Don Germaín*” en honor a su padre, y “*Conciliador*”, en homenaje a su abuelo. Coincidiendo con otros colegas, considera que la especialidad del valle es ser una zona productora de estupendos blancos, particularmente de la uva Censault, por lo moderado de la temperatura y la presencia de cuarzo en el suelo, entre otros factores. Omar Fuentealba es Presidente de la Agrupación de Viñateros de Censault de Guarilhue. Vende y distribuye en ferias, y este año 2020, ante las restricciones de la pandemia del Covid-19, ha incursionado en el comercio electrónico: ofertas y ventas por internet.

Visión de la cultura vitivinícola futura

Frente a la pregunta de por qué el vino del Itata es valioso, importante y diferente, Omar Fuentealba. Destaca lo siguiente: “El vino de Guarilhue se desarrollará si cuida y potencia sus variedades ancestrales, si en su producción se mantiene un mínimo de carga química y sin pasadas de máquina generadora de huella de carbono. Y paralelo a ello, con un sólido rol del estado que sea capaz de vender la “Imagen-región”, apoyando una atractiva “Ruta del Vino Patrimonial”.

3. SOLEDAD PRADO, *Viña Prado*, Portezuelo¹¹²

“La Viña Prado corresponde a la cuarta generación cuyo ancestro es mi bisabuelo de Soledad Abraham Prado Marín. Está ubicada en Portezuelo y este señor que fue un médico, compró esta viña y comprarla fue producto de la unión tres anteriores propiedades, tres lugares de viñas: Quitento, San Javier y la Posada.” Así informa la arquitecto Soledad Prado la conformación del predio donde actualmente se asienta Viña Prado. Actualmente conforman

¹¹² Entrevista telefónica del 22/07/2020, complementada con una 2da. entrevista *in situ*, en “La Posada” de Portezuelo, el

29 hectáreas del fundo “La Posada”, en donde se asienta la Viña Prado. Esta compra de Abraham Prado se realiza anterior al 1900, y como ya hemos dicho correspondía a tres predios diferentes de pequeños propietarios. Son 29 hectáreas que tienen un trabajo hoy día semindustrial, con cierto aporte de técnica actualizadas, pero conservando básicamente el carácter de una viña natural. Esta viña, desde sus orígenes, fue y es sobria en innovar, los procesos de mejora siempre se han buscado hacerlos con sutileza, para que así lo esencial se mantenga. Produce y quiere aspirar a producir vinos orgánicos, cultivados en ciclos naturales que incluyen por supuesto el arado a caballo, cero maquinaria interventora del suelo, asunto que se mantiene desde los remotos orígenes. Asimismo, dentro de lo natural está la conservación de la bodega antigua y todas sus vasijas, predominantemente de raulí. Solo la actividad de cosecha ha variado un tanto, pues lo diferente hoy en día es que el personal de cosecha se contrata para la ocasión. Pero siguen siendo personas fijas, lugareños de Portezuelo, artesanos que sabe mucho el oficio, pertenecientes a familias de cultivadores tradicionales de viñedos, todos del lugar. Aproximadamente conforman un grupo de unas 20 personas.

Las cepas que Viñas Prado cultivan son las tradicionales del Valle, fundamentalmente la cepa País y Moscatel, pero con una acentuada preferencia hoy por la Moscatel Rosada, Carignan y Cabernet Sauvignon, fundamentalmente. “Los propietarios actuales, mi padre mi hermana y yo, estamos enfocados en la identidad del vino del Valle del Itata. Nuestra preocupación es básicamente los vinos naturales y entendemos como vinos naturales un vino con borra nítida. La borra para nosotros es un símbolo de pureza. Y ello es así porque significa que no está filtrado, y cuando no está filtrado el líquido, el vino hace sedimento, forma una película que es, en definitiva, el material orgánico del vino. Se trata de un vino natural porque tiene un mínimo o cero intervención química, y aspiramos a que no tenga nada de químico; esto es, llegar a la ausencia total de químicos, en todos sus procesos y fases. Este predicamento lo queremos convertir -y se está convirtiendo- en el primer mandamiento del vino orgánico del fundo “La Posada”. Y aspira ser orgánico aparte de lo que ya se ha dicho, porque sólo se incluyen azufre, trabajo con el caballo, factores que en conjunto producen una uva muy saludable. Se está buscando que los abonos sean también naturales”.



Soledad Prado, en el fundo La Posada de Portezuelo, continúa la tradición vinera de su padre Miguel Prado Petermann, quien a su vez siguió los pasos de su ancestro Abraham. Viñas Prado produce un vino especial porque contiene mucha identidad, asegurada por una comunidad campesina intergeneracional con profunda identidad local. (Foto: Ziley Mora).

Viñas Prado produce un vino especial porque contiene mucha identidad. Es un vino con mucha historia, intensa historia tanto territorial, tanto local del Itata y Portezuelo, como historia familiar, ya que tiene más de 120 años. Es un vino especial porque la identidad es asegurada por una comunidad muy visible que trabaja sobre la producción del vino, una comunidad particular, una comunidad campesina intergeneracional con profunda identidad local. Así, esta Viña Prado produce un vino que corresponde a la cuarta generación, cuyo ancestro es el bisabuelo Abraham Prado junto a las generaciones de sus ayudantes y empleados, cuyas familias también se construyeron alrededor del trabajo de las viñas y del vino.

Se trata de un tipo de vino el que tiene una forma especial de producir, donde el factor humano es fundamental porque es un vino con *terroir*, con y desde un lugar, con pertenencia, un vino que lo produce un particular tipo de gente. Así, el factor humano del valle del Itata y su Paísaaje cultural, son el factor determinante reflejado e impregnado hasta en la borra o sedimento especial que contiene este vino. Porque el hombre, las personas, la gente que

cultiva este vino, son como el vino mismo. Nuestra viñatera Soledad Prado, no puede ser más clara con respecto a esta característica señera del hacer vino en Portezuelo: *“Tanto la gente que lo habita como su cultura, que representa mucho a la cultura criolla chilena, están compenetradas con la naturaleza, conviven en un diálogo permanente con la naturaleza. Siempre se habla de que se trabaja el vino y la viña “de sol a sol”; decir personas que siguen el curso del sol. Las personas se asolean tanto como el vino, conservando ese ritmo, atentas a la fruta, atenta a cada cambio de la planta. Sus cultivadores son personas sensibles a los cambios de la naturaleza, con mucha capacidad de espera. Por tanto, podemos afirmar que los vinos de la Viña Prado son vinos de espera.”*



4. MIGUEL PRADO PETERMANN. Viña Prado, Portezuelo¹¹³

TESTIMONIO de Miguel Prado Petermann, 77 años.

“El primer camión que poseyó esta viña para el transporte de uva y vino llegó aquí alrededor de 1940. Se trató de un regalo que Emilio, hermano de mi padre, le hace a su hermano para el trabajo de la viña. En consecuencia, fue entonces un gesto de solidaridad. Porque en estos años las viñas eran fundamentalmente esfuerzo familiar y trabajo comunitario y solidario. También aquel tío regala a mi padre una máquina Fullograph. Es una de las primeras máquinas despalilladora y desgranadora que por un lado tiraba todo el escobajo luego de desgranar la uva, y por otro lado bombeaba al lagar el líquido producto fruto de la tritución. Yo llegué a este fundo el año 1946 a los 6 años. Tengo el vívido recuerdo de haber visto el modo de tritutar la uva, de vendimiar, de antes de la máquina. Sobre una zaranda o tarima hecha de colihues entreabiertos, puesta sobre la cima de una cuba, el proceso de exprimido lo realizaban personas descalzas, tritutando los racimos con los pies. Yo vi cuatro o cinco personas mujeres y hombres descalzos pisotear la uva o “zarandeando”; es decir, bailoteando sobre

¹¹³ Entrevista *in situ* del 23/07/2020, en el fundo “La Posada” de Portezuelo, a las 11-13 hrs.AM.

los racimos puestos sobre esa zaranda, cuyo líquido caía al interior del lagar. Esta enorme vasija de madera, el lagar, era una cuba sin techo sobre la cual se acomodaba esa tarima. Luego se introduce en una máquina que molía mano, con dos personas complementadas en sus movimientos. A esta máquina la uva llegaba en carreta tomada a mano desde la viña. Cada carreta contenía un pilón o contenedor de madera donde viajaba la uva.

Hoy día casi no quedan verdaderos artesanos toneleros. Son muy pocos y con mucho menos destrezas en el arte de fabricar las duelas y encajarlas perfectamente unidas a través de los sunchos metálicos. Nadie puede igualar todavía a un gran maestro Pardo ya fallecido. En la construcción de toneles, su perfección era tal que nunca yo observé que escurriera gota de líquido cuando el tonel, la pipa o el lagar o la cuba estuviera recién hecha.

Yo mismo, por unos años, también fui aquí productor de chicha. Algunos años entregaba la mejor chicha a cierto cliente de la zona central. A éste se le conoció después en Santiago como “El Rey de las chichas”, Mario Rivas. Hubo épocas en que él me compraba hasta 60.000 litros, lo que vendía estupendamente en las distintas fondas o consumidores mayoristas de las fondas de los 18 de septiembre, todavía hasta inicios del 2000. Obviamente



Miguel Prado Petermann luce orgulloso sus vinos fruto de la paciencia y el esfuerzo de una comunidad de campesinos-artesanos que trabajan en las cosechas anuales del fundo La Posada. Miguel es además, el creador del Museo del Vino Campesino de Portezuelo. Detrás, el primer camión, un Volvo, que poseyó esta viña para el transporte de uva y vino llegó aquí alrededor de 1940. (Foto : Ziley Mora)

el proceso que yo usaba, era una levadura química pero otras personas de este lugar hierven y cuecen el líquido de la uva para así matar la levadura y e inhibir la fermentación. O bien, el artesanal recurso de poner ceniza de sarmientos en el lagar.

Aquí, en las lomas de Portezuelo, fácilmente se puede apreciar quién fabrica aguardiente con sólo mirar desde lejos la casa. Porque en lontananza se pueden apreciar las clásicas “señales de humo” que hacen los destiladores artesanales. Pues sí hay humo, esto indica que allí se está cocinando a fuego lento el orujo y el residuo de la uva, para después pasar por un proceso de entubado, enfriamiento o condensación de las gotas, las que destilan al final del proceso en un recipiente. Al respecto, como sigue prohibida en la ilegalidad la cosecha y destilación del aguardiente, hay varias anécdotas que circulan en estas lomas de Portezuelo. En una de ellas, un inspector ataja una carreta con dos grandes pipas de un aguardiente que viajaba para su comercialización. Esta es decomisada. Pero como los encargados oficiales de hacerlo no pueden llegar durante la tarde al lugar de la incautación, aquel Inspector debe dormirse en la misma carreta para esperar al día siguiente el arribo de sus colegas. Cuando éstos llegan al siguiente, con asombro observan que las dichas pipas de esa carreta estaban totalmente vacías, ¡a pesar de haber sido custodiadas in situ!. Se trató entonces de un mágico desaparecimiento del líquido, pues el robo no pudo ser advertido. De un modo extremadamente cauteloso, en la noche –y a través de una pequeña manguera– otros desalojaron todo el contenido del aguardiente hacia algunas otra escondidas vasijas a orillas del camino. Y así no lo pudieron decomisar.

En mi caso, hubo temporadas en que yo también fui productor de miel de uva. Este otro subproducto, lo hacía artesanalmente en una olla a presión, donde se hervía el jugo de la uva a 40 grados. Y a través de un proceso al vacío, yo podía obtener una miel muy especial que tenía la característica de no cristalización con el paso del tiempo. Ello hacía toda la diferencia de una empresa que se formó en Yungay, una planta procesadora de miel de uva. Esta no pudo lograr el objetivo de no cristalizar pues yo rechacé la oferta de trabajar para ellos como asesor. La miel que fabriqué mediante un largo experimentar de ensayo y error, logré vendí en algunos supermercados. De esta miel de uva, a la cual yo mismo le ponía etiquetas de cartón que cerraba un bolsa plástica, llegué a vender 150.000 kilos, pero el proceso productivo se detuvo pues el envasado no era el más atractivo para un muy exigente mercado de hace 25 años atrás, que ya exigía mucho atractivo en el envasado y su diseño de presentación del producto. Y ha sido en esta viña, con mi largo experimentar en procesos de

destilados y en pruebas de ensayo y error, que yo he desarrollado prácticamente una especie de laboratorio, una viña tipo alquimista

Aquí en Viñas Prado tenemos parras muy viejas hasta de más de 100 años y todavía muy robustas. Estas viñas están plantadas sobre tierras muy gredosas, con abundante silicato de aluminio. Es sabido que la greda almacena agua y ésta agua es la que nuestro suelo se la entrega después a la parra en la estación más seca de primavera-verano. Así, el proceso de almacenamiento se produce primero en la greda que acumula y retiene agua. Es lógico pensar entonces que tenga mucho sentido esa definición de Ñuble que Ud. entrega proveniente de la tradición mapuche: “para cuando la tierra esté seca”. Es decir aquí tenemos una tierra esponjosa que conserva el agua, donde la greda no deja pasar el agua, para entregarla o reservarla después, para “cuando la tierra esté seca”, según su significado mapuche.”

5. GUSTAVO RIFFO, Viña Llahuen, Portezuelo¹¹⁴

Historia

La Viña Llahuen pertenece a Gustavo Riffo Pasten y la administra su hijo y productor Gustavo Riffó Fernández. Viene con ellos desde hace unos 30 años atrás. Inicialmente se forma a partir de un predio ancestral de seis hectáreas, un predio tradicional que antes perteneció a la viña Cucha-Cucha. El trabajo de Gustavo padre, se inició a medias con un tío, Manuel Pasten a quien –luego de trabajar en mediería- le compró el primer terreno de 30 hectáreas de viñas plantadas.

La parte más antigua de este viñedo llamado *Parmenia*, lleva al menos unos doscientos años de plantado. En él encontramos parras que podríamos considerarlas como “árboles de uva”. Mi abuela Ernestina de 93 años, que de muy niña ya conocía el nombre de “*Parmenia*” dado al lugar, da testimonio de que sus abuelos ya trabajaban con estas mismas parras. Algunas alcanzan a un metros sesenta (1,6) y con un espesor en su tronco de 60 cms. Ernestina Pasten entonces es la testigo y memoria viva de estas parras ancestrales de Portezuelo

En la zona de Portezuelo las primeras herramientas de trabajo vitivinícola eran una pipa grande por la tradición del vino en Chile. Es decir, tradicionalmente se requería disponer de un buen recipiente para la guarda del vino. Allí, en

¹¹⁴ Entrevista telefónica efectuada el 24 de julio del 2020

lo sinicios, se guardaba también en tinajas de greda que la ocupaban para hacer y guardar el mosto, siempre que se consumiera dentro del año: ese era un vino sin mucho proceso. Las tinajas las hacían y traían de Quinchamalí, lugar donde si existía una larga tradición alfarera. Pero hoy día se ha terminado dicha tradición y la guarda se hace en toneles y pipas que un artesano hace para la viña. Las hace un artesano, también del Valle, pero que vive en Quillón, llamado Silverio Valenzuela. Al principio la viña se armó comprando y construyendo los toneles, los que se armaban y se construían allí mismo.



En el 2020 la Viña Lomas de Llahuén, con apoyo de ProChile, realiza los primeras exportaciones y envíos de vino pipeño de Ñuble a Estados Unidos y Canadá. Su gestor y actual viñatero es Gustavo Riffo de Portezuelo. (Foto: Viña Lomas de Llahuén)

Anécdotas

Se habla de una anécdota, la de un famoso bodeguero alcohólico que fue salvado por “el Ángel del vino”. El también cumplía la función de tractorista y un día trabajando la viña bien mareado por el vino, se quedó dormido al volante, mientras llovía profusamente. No obstante ello, y sin darse cuenta de nada, estuvo sobre el tractor en marcha toda una noche completa, mientras el vehículo zumbaba y zumbaba enterrado en un estero sin avanzar. Fue encontrado a la mañana siguiente ileso, todavía dormido y empapado por dentro y por fuera. Esto ocurrió en el fundo San Francisco, que pertenecía a un brasileño que llegó a disponer de 50 hectáreas de viña. Lamentablemente hoy este lugar está en manos de las empresas forestales, aunque aún se pueden percibir, bajo los pinos, lagares completos abandonados.

Respecto a la historia oral de que se mejoraba el vino con animales muertos, considera que esto surgiría de un caso que se popularizó en donde cayó un perro dentro de un lagar. Lo más probable que este animal se intoxicara y permaneció allí dentro del recipiente, generando así la levadura y las bacterias que hacen fermentar el vino. Ahora bien, con o sin animal, encima del caldo, se forma una capa tóxica, y por eso que algunos seres vivos y algunas personas han muerto a causa de este muy potente gas, cayendo y a dichos toneles.

Bebidas y Vinos tradicionales

El *retafiao* –al menos en Portezuelo– es la mezcla de chicha más aguardiente. El *pipeño* aquí es un vino que se cría y conserva en pipas de roble, hecho de uva “país”. El *chacolí* es un vino tinto de mediocre factura, grueso, que conserva borra o sedimento, al cual se le agrega un poquito de aguardiente. Vale decir el *chacolí* es vino tinto sin refinar, con borra y malicia. La borra tiene más levadura y que es subproducto propio de la uva y corresponde el sedimento o precipitado de la uva. La expresión criolla típica de aquí “de hacer la mañana”, refiere a una bebida matutina, confeccionada con una porción de harina tostada dentro de un vaso, al que se rellena de vino tinto pipeño y luego se revuelve con energía su contenido. Aunque luego, mucho mayor es la energía que desencadena en el bendito cuerpo que la recibe y la agradece.

Proceso de vinificación

La borra es la madre de los vinos. Viña Llahuén dispone de borra antigua hasta de cinco años. Con una paleta, o generalmente con un palo de colihue (*chusquea coleu*), se la revuelve dentro del lagar, para así hacer fermentar el vino con estas levaduras. Antes, en la zaranda, las uvas se han exprimido, desgranado y aplastado para así generar el vino. La fruta se aplasta con una prensa antigua manual que aún está en uso. Esta prensa exprime el jugo dulce al que luego se le agrega azúcar para que pase a ser alcohol. Esto ya es el proceso de fermentación.

Visión humanizada de la cultura vitivinícola: El especial “terroir afectivo”

Por la antigüedad, obviamente en estas viñas han ocurrido romances diversos, particularmente de personas y parejas que se han conocido en la poda y la

recolección de vides previos a la vendimia. Así, *el amor a la sombra de la viña es otro don; y se trataría entonces de una particular bendición del vino del Itata.* “Considero que Itata es el mejor lugar de Chile para hacer vino. Y esto lo afirmó por la gente y cómo ésta trabaja el proceso de producir vino. Porque aquí la gente considera a la planta como parte de su familia: reconocen la planta de un año para otro al podarla, le hablan como de un tu a tu. Mantienen con la planta un diálogo. Los trabajadores viñateros *desarrollan una relación familiar* con ella. Por ejemplo, algunos trabajadores le hablan y le dicen: “esta plantita aguanta yema y carga, dejémosle varios brotes”, dentro de una amigable conversación. En el trabajo se produce un apego casi romántico con la planta. Incluso ha habido casos en que algunos agricultores han llorado delante de sus parras por el cariño y amor que le tienen. Y se ha dado así por el vínculo con ella y por la impotencia de ver que el mercado no le importa ni valora el carácter único de esas plantas suyas, dado que el precio mayorista no asume ni ve ninguna diferencia entre las “industriales” y esas personales con tanta historia. Por eso lloran los productores aquí.

6. MARÍA LORETO ALARCÓN. Viña Ñipanto, Ñipas.¹¹⁵

Historia de la viña

El origen de la viña fue el fundo Ñipas que llegó a tener 700 hectáreas. El abuelo de la actual productora, Bernardino Segundo Alarcón Ramírez, fue adquiriendo progresivamente terrenos, partiendo de abajo y sumando propiedades sucesivamente. En un inicio, Bernardino era muy diligente trabajador del fundo, y se hizo la autopromesa de adquirir todo esa gran propiedad a punta de trabajo, ahorro y producción. Casó con Florinda Vásquez con quien tuvo cuatro hijos. Rasgo importante de su empresa fue dejar tierras a su trabajadores. Así, compartió tierras a su gente mas cercana y leal en los servicios del fundo: a su ama de casa, a su cocinero y al chofer personal, quienes a su vez comparten espacios con la respectiva descendencia de cada uno. Pero el gran resto de aquel fundo se divide con los herederos y hoy se ha reducido a 300 hectáreas, 159 de ellas corresponde al fundo Ñipanto. De estas, 25 son netamente de viñas. Pero fue su hijo Mario Alarcón Vásquez, padre de

¹¹⁵ Comunicación personal en entrevista telefónica realizada el 3 de agosto del 2020



Tiempo de poda y arado en la Viña ancestral Ñipanto. El caballo cuida el camino del vino; por lo que el humano arado no hiere las profundas raíces de unas viejas cepas que nunca se cansan de dar dulzura y embriaguez. (Foto: Facebook oficial de la Viña Ñipanto)

María Loreto, quien hereda básicamente las viñas. En esta viña predominan las cepas tradicionales, algunas fruto de parras ya centenarias: uva país o misión, moscatel de Alejandría, censault, cabernet sauvignon, pinot noir, carmener y caringan. Todas cultivadas en cubas y lagares de madera, acero y cemento. El cuidado de las viñas (poda, amarre) se hace según el modo tradicional, a mano. Para el cultivo de las cepas se sigue roturando la tierra con arado tirado por yegua, pero también con el uso del tractor, en este último tiempo. Asimismo, la actual responsable de la viña ha reintroducido –a modo demostrativo– la clásica vendimia descalza, donde la uva se presión y tritura sobre una zaranda.

María Loreto Alarcón, responsable y productora de la Viña Ñipanto, es la primera mujer viñatera de la familia con un rol muy activo. Luego de pasar y vivir algunos años en Santiago, se vuelve al campo, a una casa de su propiedad, con una hija pequeña aún y se resuelve a la tarea a la apasionante tarea de

la viticultura. Cierta día, allí enterrados da con unos vinos que torna en un gran hallazgo. Empieza a probar vinos embotellados olvidados en una cava subterránea. Miles de botellas. “*Y me doy cuenta que los vinos están muy bien mantenidos. Se trataba básicamente de una variedad de censault, guardados en el 2005. Y aunque estos vinos no se caracterizan precisamente por ser de reserva, allí en la heredad de mi abuelo y padre, resultaba que se habían conservado muy bien. En verdad, pronto se me despertó una vocación que yo no sabía que tenía: me gustaba vender vino, porque rápidamente la venta le sedujo. Así voy percibiendo que aquello era algo tiene que ver con la sangre. Y empiezo a buscar donde mejor y más vender... Soy consciente que conmigo se da comienzo en la familia una nueva tradición: la de envasar y vender botellas, porque ellos, mis parientes antes eran solo graneleros.*” Pronto llegan los reconocimientos, porque decide presentarse en ferias y concursos. El año del 2017 es la fecha en que la invitan a presentar sus productos en un concurso en vinos patrimoniales. Frente a un exigente jurado nacional en cataduras ancestrales, éste decide darle el primer premio como “el mejor *censault* de Chile y el segundo mejor *Cinsault* de Latinoamérica.

La razón de por qué los vinos de esas cepas se conservaron en guarda allí tan favorablemente, al parecer se debe a la buena y equilibrada acidez, probablemente por estar bajo tierra. El hallazgo constituyó un tipo de ensayo fortuito, pues así fue encontrado el vino. “*Estas cepas estas resurgiendo porque en el público ha resurgido el gusto por ellas. Y yo me motivé por continuar con este legado. A mi me mueve una pasión por recuperar estas viñas y todas nuestras cepas. Mi padre me ha cedido unas predios antiguos, justamente llevada de mi interés por preservarlas y rescatarlas. Mi trabajo se inspira desde el amor a las plantas: estoy agradecida de Dios por el privilegio de cultivar una viña. Además, luego de obtenido el vino, siento verdadero placer en ofrecerlo, en brindar a los visitantes de mi viña ese espacio de acogida hogareña para disfrutarlo en plenitud, junto a ese maridaje ideal que es la comida chilena. Me gusta mucho la hospitalidad, atender a toda la gente que se acerca a nosotros.*”

María Loreto, pues, en el acto de cultivar una viña ha podido hacer carne y vida el famoso mandato bíblico del Evangelio, aquel de no solo extraer y servir el mejor vino “siempre al empezar la boda”, sino aprehender las moralejas espirituales que conlleva un trabajo hecho en justicia y sabiduría.

Anécdotas e historias

1. No hay duda que, en el transcurso de la historia, hay una anécdota que se repite y genera consecuencias *ad infinitum*: centenares de parejas se

formado a la sombra de las viñas. Muchos hijos de Ñuble y de Ñipas fueron engendrados por el influjo, sea del trabajo del vino o bien -como sería esperable- por la audacia del vino mismo, el que descorcha las pasiones, derriba inhibiciones y vuelve locuaz el verbo seductor. La palabra vino deriva etimológicamente del sánscrito “*vena*” formada de la raíz *ven* (amar, por ello Venus es Diosa del amor, y venéreo). Este término dio lugar a otros como “*oinos*”, en griego, y “*vinum*” en latín, “*wein*” en alemán y “*wine*” en inglés¹¹⁶. Del latín procede el termino en el domino de las lengua románicas, *vino*, *vinho*, *vin*, *vi*, etc. El término que relaciona el vino con el amor, se debe a que todas las civilizaciones han considerado que es fuente de vida, de gozo, de amor y deseo de vivir. Parece por tanto lógico que vino, amor y vida tengan entre sí estrecha relación semántica. No ha sido excepción en Chile, no menos en el valle del Itata.

2. En los inicios de nuestros servicios de enoturismo, pagamos el noviciado a causa de ofertar tantas degustaciones a un grupo de visitantes. Un día de frío invierno, dimos hospitalidad plena a un grupo de veinte personas. Todos se sintieron muy a gusto cerca de un fogón. Pero a causa del agrado y el placer de paladear el vino, insensiblemente fueron embriagándose hasta llegar muy cerca del suelo. Entonces tuvimos que rápidamente activar un plan de emergencia para restituir en parte la sobriedad. La mayoría fue llevado a la casa del cocinero, algunos en calidad de bultos, para allí “inyectarles café cargado a la vena”. Especialmente había que recuperar a los choferes de los vehículos, a quienes además se les hizo comer platos especiales de emergencia, ya que comiendo se iba a reducir el peligro de accidentes en el camino. Desde esa fecha ahí tuvimos que regular las cataduras, sin descuidar la forma de beber, cuidando muy bien que el efecto de nuestros caldos no incite a una relajación excesiva.
3. Es muy difícil convencer a las mujeres de la cocinería que acompañen a su dueña en dirección de la bodega donde están las cavas. Ellas temen ese sitio. Más de alguna cocinera dice que le da mucho miedo caminar de noche y entrar a esas cavas, aunque sea acompañada. Porque dicen que el espíritu del abuelo Bernardino se ha quedado allí para espiar su trabajo y para reprenderla o regañarlas. Cuentan que se les ha aparecido allí en esa actitud y con esa mirada. Y lo tétrico de la experiencia es que lo recuerdan siempre era muy severo “muy jodido como era en vida”, fuerte de carácter,

¹¹⁶ Palmero, Juan Riera, *El vino y la cultura*. Comunicación presentada el 27 de febrero 2014. An Real Acad Med Cir Vall 2014; 51: 201-240.

muy exigente. El miedo a ese fogoso carácter ha aumentado con los años a medida que la cava se hace más y más lúgubre.

7. FERNANDO VALENZUELA. VIÑA “Don Feña” Quillón¹¹⁷.

Viña de unas diez mil plantas, destacando la país, Moscatel, Cinsault, uva de mesa rosada, Chasselas y San Francisco. De esta últimas, rescatadas en una actual media hectárea, se fabrica fundamentalmente arropo y mermelada. Empresa familiar con viña y producción artesanal. Vale decir, con lagares de madera -y algunas vasijas de acero- con todos los procesos tradicionales: cultivo con arado, amarre, cosecha con vecinos, selección a mano de la uva, vinificación a escala humana, con remontaje, piponeo y mezcla individualizada y ad hoc según la cepa y el tipo de vino a conseguir. La mezcla no se hace en el lagar, sino después. Además incluye mini granja y sala de degustación, que ofrece cocktail a la sombra de frutales, eventualmente comida criolla casera, a cargo de una chef, hija del dueño, quien pretende el desarrollo de la cocinería y servicio de restaurant. Desde el 2015 ha sido premiada por sus vinos dulces; en ferias diversas. Viña muy activa en innovaciones, tales como ponche de piña gasificado, quesos, mermeladas con pulpa de uva, mermelada de uva de viña con frutillas y cerca de una decena de tipos de vinos, entre pipeños, chacolí, chicha, chichones, arropo, retafiao y tipos de vermouth o cinzanos.

Historia de la viña

La primera marca fue la de “Margarita Valenzuela, madre del actual dueño y fundador de la Viña “Don Feña”. Con ella, se hizo embajador de vino pipeño. Luego apareció “Vino Las Delicias”, la primera marca propia de Fernando Valenzuela. En los comienzos, la madre hizo chacolí, entre 2000 a 4000 litros, recogiendo desechos allí donde habían vendimiado otros. Por su parte, Fernando de a poco y por etapas, empezó a comprar pedazos de terreno, arrendar, tomar a medias, etc. A los doce años, ya trabajaba intensamente en los trabajos de cosechas, en desmalezar, en las labores de las vendimias. *“Yo aprendió de tíos y con un hermano mayor. Me di cuenta luego que la uva da mejor resultado cuando está más apegada a la tierra, más cerca de sus nutrientes. Por tanto, el humano que la vigila, solo debe cuidar que no se arrastre”*.

¹¹⁷ Comunicación personal, en entrevista del 7 de agosto del 2020.



“Muy luego me di cuenta que la uva da mejor resultado cuando está más apegada a la tierra, más cerca de sus nutrientes”, dice Fernando Valenzuela, dueño de la Viña familiar “Don Feña” quien actualmente –entre muchos otros vinos y licores– genera a pedido un particular vino sin azúcar para combatir los efectos de la diabetes.(Foto :Ziley Mora)

Hizo vino en zaranda a los doce años, trabajando también en despalilladoras de acero. “Todavía me subo a la zaranda, y me considero soy buen pisador pues aún puedo, a mis setenta años, estar dos o tres horas aplastando las vides. No en vano, fue uno de los primeros en hacer así el vino.”

Yo soy feliz en el campo, las plantas a mi conversan

En sus diarias visitas a las viñas Fernando, detecta tempranamente la tristeza de las plantas. Sufre cuando ellas sufren y se alegra cuando ellas cambian de humor: “No me gusta verlas agobiadas en pleno verano, con un sol de 42 grados encima. Hasta pasadas las cuatro de la tarde ellas están muy tristes, pero luego de

pasada esa hora, se empiezan a recuperar y empiezan a levantar sus hojitas, ya con mejor ánimo. Aquí la cuenca es muy dura por el calor y yo compadezco a las plantitas”.

Hoy, con la nueva realidad ambiental, las viñas de lomajes permanecen muy estresadas. “*Por eso que hemos cambiado las lomas por los valles, donde un poco mas de sombra: Aquí ahora las mejores viñas están en los valles, en lo bajo; las plantas sufren con los cambios climáticos.*” A causa de ello, Fernando y su clan junto a con un socio, están intentando poner una viña en la zona sur, en Puerto Montt. El problema allá, es la mucha humedad que le afecta a la planta durante el tiempo de la madurez de la uva. “*Por eso hay que protegerlas y ayudarlas. Allá ahora es como acá, pero treinta años atrás.*”

Tipos de vinos del Itata (Zona de Quillón, según datos de la viña “Don Feña”)

Pipeño: Según la a tigua tradición del Itata indica la producción propia y artesanal de un vino por decantación natural en las pipas. Contiene un mínimo de preservante, siempre criado en vasijas de madera, con niveles pequeños de producción y bien controlada por el autor del vino. Hoy se desprestigió por la masiva cantidad, por los impropios niveles de acidez, por descuido en los equilibrios del sabor al hacer vino con “*uvas tostadas*” (muy maduras), con demasiado borra o tártaro, etc. Fue una denominación dada partir del año 1980, finalmente desvirtuada de su carácter totalmente artesanal, cuando le autorizaron llamar así –“*pipeño*– al vino a escala industrial fabricado por las grandes empresas de fuera de la zona. Además, en estas empresas vitivinícolas del centro del país e contenedor dejó de ser el raulí o roble porque lo reemplazó por el acero. En cambio, el pipeño en Quillón y en casi todas las bodegas del Itata, siempre fue criado en pipas y vasijas confeccionadas en la tonelería familiar, permaneciendo el pipeño, en algunas viñas aún como “*héroe de la madera*”, porque el acero se adueñó de casi todo.

Aguardiente: antiguo destilado que se obtiene por precipitación, luego de hacer desprender –en y desde un alambique– el alcohol de los residuos de la uva. El aguardiente posee un alto grado alcohólico.

Chacolí: Un tipo de vino mestizo de 11,5 grados, obtenido por mezcla de varias clases de uvas de viñas antiguas, que no alcanzan a madurar en la plenitud de sus colores: Por tanto, el chacolí no es ni tinto ni tampoco blanco. Luego, con esta mezcla se puede derivar para hacer chichones. Vino con poco color y con azúcar, pero que no es dulzón.

Chichones: vino joven, dulce, a veces producto de mezclar cepas y de manejar el chacolí como base.

Arrope: miel de uva no tan consistente, hecha con la pulpa y el jugo de la uva. El proceso de fabricación implica el cocido de todo un día, donde lentamente la uva se va reduciendo en su jugo. Al cabo, en el producto final, no se debe sentir la pulpa ni el ollejo en el paladar, a diferencia de lo que ocurre con la mermelada. Desde muy antiguo, se usa para endulzar postres.

Mermelada de uva: Se obtiene un producto espeso y consistente, cociendo y revolviendo la uva íntegra -a excepción de las pepas o semillas- con cierta apreciable proporción de azúcar extra.

Uva borracha: dulce de uva, con ollejo, pulpa y pepa. Cuando antes, en el campo, era cocida en olleta de fierro, resultaba ser más clarita. Se solía guardar en tiestos de greda. Era un tipo de miel rustica y bronca, muy apreciada por las familias de viñateros más modestos pues con ella reemplazaban el azúcar.

Retafiao: es una mezcla de jugo de uva tinta con aguardiente. Tiene fama de afrodisíaco, por ello el popular nombre -sobretudo en boca de los viejos- de *rompecatre*. A veces se fabrica al gusto, como imitando a un cinzano antiguo, hecho de uvas blancas, al que se le agrega un poco de aguardiente.

Prontoalivio: Es un vino licoroso usado como bajativo postcomidas. Popularmente recomendado “*pa'l frio*”.

Mosto concentrado: jugo de uva para endulzar, ente el arrope y la chicha, una chicha cocida, para ir endulzando los vino, un tipo de vino licoroso dulce... lo usan para regulador de licor.

Vino y medicina antigua del Itata y Ñuble

Desde su origen, el vino se usó como medicina, también en el valle del Itata. Así un remedio para bajar y reducir la tos, aplicado al antiguo mal llamado “tos convulsiva”, era darle al enfermo el hervido de vino blanco, con limón asado a las brasas y miel.

Actualmente, la Viña Don Feña en Quillón, fabrica a pedido un vino sin azúcar para combatir los efectos de la diabetes. Se trata de un vino especial,

con cero química, que ayuda a regular y controlar el azúcar. Allí se prepara un vino con cero azúcar que baja la glicemia. Asimismo, y para lograr el mismo resultado, beber el conocido vino tinto pipeño con toronjil cuyano, igual baja la diabetes y regula el azúcar a la persona afectada por esta mal.

8. EL MODELO DE PRODUCCIÓN DE FRANCOIS MASSOC (Quillón) Bodega “Massoc Frères”

François Massoc (51), reconocido enólogo y tonelero chileno, formado y titulado en Francia, desarrolla su producción de vinos como servicio a la pequeña viña de autor o viñedo artesanal con larga raigambre en el Itata. Es un tipo de bodega que, sin poseer viñedos de plantación propia, dispone de certificada alta experiencia y máximas competencias técnicas en elaboración de vinos. Mediante la asociatividad con el viñatero local, su finalidad es que ellos consigan la excelencia con su producto vitivinícola; es decir, potenciar y resaltar las virtudes naturales de las cepas. Algo así como lo que hizo Bielsa con la “materia prima” humana de la selección chilena de fútbol. Massoc asegura la compra de la cosecha a un precio justo, que en todo caso está muy por encima de lo que pagan por la uva los grandes grupos vitivinícolas al productor, les asesora en el cuidado del ciclo de las parras, les entrega diversos *tips* para las podas y la vendimia, para luego vinificar su producto, tratando las dichas antiguas cepas mediante un proceso garantizadamente limpio y orgánico, para así –finalmente- conseguir vinos de excelencia, muchas veces premiados. Se considera un guardián de los procesos artesanales, del cuidado de vides y de mostos, el que ya por siglos son tan propios del Itata; un restaurador del colonial prestigio de ser esta tierra “la madre productora del mejor vino de Chile”, todo a escala familiar, manual, afectiva y festiva. Podríamos decir, un vino con un “*terroir* socio-cultural” óptimo, como el amor por las centenarias parras que se levantó a cuidar el sacrificado y tenaz campesino Juan Hinojosa de Guarilhue, quien a la semana de estar operado a tajo abierto, deja la cama para ir a abrirles tajos al vientre terroso de sus vides, porque “ellas, esas niñas, no podían esperar...”

Básicamente, el gran y restaurado bodegón del lugar de Santa Ana en Quillón, se levanta como un verdadero centro tecnológico de recuperación del prestigio ancestral de las cepas del Itata. Combinando antigua maquinaria con modernas y muy asépticos recipientes y prensas, representa el prototipo de lo que debe ser el estadio superior de una vinificación de alto estándar. El servicio de Massoc es el sistemático mejoramiento del vino año a año, con cero química fabril, siempre centrado en potenciar las virtudes naturales y propias que trae la vieja cepa, la índole que posee en sí misma y que ésta ha arrancado del suelo. Una de las principales virtudes de la bodega es la extraordinaria recuperación del rol de la madera nativa chilena como óptimo contenedor del vino. Al punto que François ha restaurado –para de nuevo darle una segunda larga oportunidad



La oficina de la Francois Massoc es el interior de un gran lagar restaurado por las manos de Silverio Valenzuela. Porque una de las virtudes de esta bodega, asesora para la calidad de los vinos del Itata, es la extraordinaria recuperación del rol de la madera nativa chilena como óptimo contenedor del vino. (Foto: Ziley Mora).

de uso- antiqúisimos fudres, lagares y cubas de raulí. Luego de ubicar al mejor artesano tonelero de la región de Ñuble, Silverio Valenzuela, se propuso desarmar, cepillar –sin uso de lija contaminante alguna– y vuelto a ensamblar las duelas y

unirlas con unos impecables zunchos apretadores. El toque maestro fue sellar el rojo interior maderero con un revestido de cera de abeja en las uniones, además de levantar dichos recipientes sobre más altos pilares para así facilitar su limpieza y la maniobrabilidad en la salida de los líquidos.

“Yo aquí no he inventado nada, yo sólo soy una hormiga de trabajo que, como buen descendiente de francés, antes de proceder ha visto y pensado muchísimo cómo optimizar los procesos de la vinificación, para intervenir así lo menos posible. Yo sólo aplico a la producción de los vinos del Itata lo mejor que he visto en los sitios de Europa, tradición que lleva siglos de experiencia viticultora. Sumo y aplico aquí lo que verdaderamente sirve para refinar la calidad de un vino cuidando el producto y el medioambiente, como sería la cera de abejas, por ejemplo, aprovechando luego todo lo que la vid nos entrega, incluyendo los leños (escobajos y orujos) y los enjuagues (riles). Porque con esos líquidos pronto llenaremos un humedal donde se reúnan toda diversidad de aves. Esas aguas depuradas por plantas acuáticas, servirán a su vez para regar un huerto de frutales y plantas medicinales...”

François Massoc, que ya exporta a Inglaterra y Corea con su marca *Massoc Frères*, critica el endémico mal del centralismo chileno, y considera que – junto con una ley nacional de denominación de origen- la inversión debiera focalizarse en la imagen del valle del Itata y sus productores. Trabajar para resaltar la notoriedad y la noticia de nuestras singularidades. Volverse el Estado en un inversionista para con el pequeño viticultor, cuidador éste de la diversidad de las cepas y de la antigua cultura de sus procesos. Y en forma paralela, destinar recursos a la Universidad regional para apoyar con altos estudios e investigación la ciencia vitivinícola local.

“La riqueza del Itata es la gran variedad de viñateros, que a veces trabajando sólo con la antiquísima uva *País*, genera una enorme diversidad de vinos”. Y de pronto, especulando nosotros –cada vez más con una cierta sólida base de razón- aquí, en los misteriosos componentes de dicha uva, esa que suelta todo su poder espiritual en la borra o sedimento, podría estar la explicación del enigma del por qué el suelo de Ñuble es la región generadora y cuna de tanta abundancia de talento nacional, particularmente en las artes y en las gestas heroicas: ello sería propiedad de sus espirituales mostos que desde antaño produce.

Frente a la pregunta ¿por qué son valiosas las viñas y vinos del valle del Itata? nuestro tan experto viñatero, sin titubear responde preciso: *“Porque somos únicos, somos limpios, somos de viñas viejas. Tenemos todo lo que las más insignes ciudades vineras de Europa tienen: río, lomajes y antiguas cepas. Con la diferencia que las nuestras, las viejas, esas que se utilizan sin portainjertos, son sanas, las únicas*

en el mundo que naturalmente están libres de la plaga filoxera. Por esto, por estas y otras milagrosas propiedades, es que motivaba a decir a un gran profesor francés, que tuve en la Borgoña, “Chile es el paraíso de las viñas”.

El camino propuesto del viñatero Francois Massoc es el trabajo; el trabajo honesto, serio, metódico y planificado en el largo plazo. *“Hay que unir fuerzas, ser solidario, buscar asociatividad y tener al Estado como un socio, ya que podrá cosechar excelentes frutos, si cree en sus viñateros. Itata tiene todo lo necesario para el éxito, sus terroirs y su gente, su cultura y sus tradiciones son pilares fundamentales. La clave está en volver a hacer productos de calidad indiscutible que puedan generar valor agregado. Esto hará que todo lo que lo rodea aumente en valor, las tierras, las uvas, etc... En fin, esto hará que los que fueron injustamente exiliados a las ciudades por la pobreza, quieran volver a sus orígenes a seguir desarrollando lo que siempre les perteneció, lo que forma su patrimonio económico, cultural y tradicional.”*

El símbolo patronal de la bodega son dos lechuzas blancas que en lo más alto del techo han venido a convertirla en su hogar. Ya con el primer polluelo de lechuza allí nacido, naturalmente se convirtieron en las reinas de la bodega. Un viejo mapuche, un *kimche* o sabio diría “le nació un *nge*n a su vino”; es decir se manifestó el “espíritu-dueño”, la inteligencia del lugar, que empezó a hacerse cargo de dotar de ánimo al mosto que allí se vinifica, luego de ver armado tan notable y limpio cuerpo. No en vano en Grecia, Atenea-Minerva, la diosa de la Inteligencia y de la mente despierta, era una lechuza en eterno estado de vigilia. No en vano, esas dos lechuzas llegaron porque el vino supremo más cotizado y premiado de Massoc lleva el tan griego nombre de “*Aristos*”, es decir, “el mejor”, “el de mayor virtud”.

La Madre Naturaleza no se equivoca al hacer sus nidos. Menos cuando se trata de acunar el nacimiento de un vino memorable.

9. RICARDO MÜLLER ESPINOZA, Ex Viña y hacienda “El Milagro” Ránquil ¹¹⁸

Herencia de la presencia jesuítica en Ñuble

La Compañía de Jesús, antes de partir al exilio en 1767, aparte de los famosos colegios, dejó grandes herencias productivas, especialmente ligadas a una cultura del vino.¹¹⁹Fue el caso de “El Milagro”, una antigua viña y hacienda del Cayumanque (¿parte de la gran San Joseph de Ñipas o quizá Conuco?), hoy muy reducida sólo al consumo familiar. Sin embargo guarda mucha de la historia asociada al vino artesanal del Itata y de la colonial provincia de Puchacay. Después de casi 150 años de abandono, Emilio Müller Guller, ingeniero suizo del ferrocarril Tomé-Coelemu, se acercó allí como ermitaño en la ladera. Y re-creó una prospera hacienda totalmente autosuficiente, con siembras diversificadas, frutales, molinos, viñedos que con su viñedos surtió abundante mosto que se recepcionaba y comercializaba desde el puerto de Tomé, transportándose hasta allí en pipas sobre carretas de bueyes, tal como la Viña Santa Gertrudis del otro lado del Cerro Cayumanque de propiedad de los Unzueta. Emilio Müller llega al país en 1907 contratado por el gobierno de Pedro Montt para la construcción



Ricardo Müller Espinoza, heredero –junto a otros primos– de una las obras más notables del ingeniero suizo Emilio Müller Guller en el fundo El Milagro en Ránquil: el primer puente techado del país y acaso de Sudamérica, actualmente intacto. (Foto : Ziley Mora)

¹¹⁸ Comunicación personal entregada por Ricardo Müller Espinoza, en entrevista *in situ*, el 29 de julio del 2020 en la estancia El Milagro de Ránquil

¹¹⁹ Decía un historiador que “los pueblos del Mediterráneo empezaron a emerger del salvajismo cuando aprendieron a cultivar el olivo y la vid”. Lo verdaderamente curioso es que lo dijera el historiador y militar ateniense Tucídides en el siglo V antes de Cristo.

de los ramales costeros del ferrocarril. Pero en 1908 vuelve a Europa y se trae de Suiza a su novia-esposa Eduviges Rychner. Oficialmente los casa el capitán en el mismo barco, antes de bajar en Valparaíso: una ley impedía que entraran mujeres solteras al país bajando de un barco. Sube soltera y baja casada y del brazo de su marido. Poco después adquiere el fundo El Milagro y se asienta en plenitud allí, luego que además construyera la estación de Ñipas y el puente Ñipas.

Ubicada en el sector nororiental del cerro Cayumanque¹²⁰, en la comuna de Ranquil, sus instalaciones y parte de la bodega aún se conservan junto a una significativa maquinaria agrícola y vitivinícola (lagares, exprimidoras, restos de cubas, barriles y motores eléctricos). Desde al menos de 1910, se trató del primer hacendado del área y de todo el Itata que generó su propia energía para autoabastecerse. Creo sistemas mecánicos e hidráulicos, instalando turbinas generadoras de energía eléctrica, utilizando las aguas del río Nitrihue. Allí crea una pequeña represa para desviar parte de las aguas hacia un canal y un tranque, cuya fuerza movía una turbina de paleta. Aparte de esta primera gran innovación rural de disponer abundante energía eléctrica, cuando ningún pueblo del Itata o de Ñuble soñaba algo parecido, construye sobre el mismo río el primer puente techado del país y acaso de Sudamérica, actualmente intacto. Para sostenerlo, construyó unos formidables pilares, ocupando la misma técnica de hormigón armado que la utilizada para los puentes del ferrocarril.

¹²⁰ Transcribimos aquí relato recabado en la obra *La misión oculta de Chile*, Edit. Kushe, 2019: “¿No me cree que Ñuble y esta zona de Quillón, aquí, en la confluencia del río Itata con el Ñuble es el Sión Mapuche de Chile? Bueno, lo primero es el Treng-Treng del Cayumanque, este cerro centinela, el más alto de este valle, cuyo *ngen* es un toro. Cerquita está la laguna del mismo nombre donde, si se grita al lado de ella, empieza a llover. Además, por estos mismos lados, desde antes de los incas, hay piedras-adoratorios para los ritos con el agua. Hay también varios *kuel* reconocidos, esos cerritos pirámides mapuche que encierran el misterio de la no muerte de algunos grandes *longkos*. Este cerro Cayumanque, el “seis cóndores”, salvó a la poca gente despierta que subió a la cima con rali, con unos platos en la cabeza cuando vino la gran inundación. Ese diluvio que antaño partió en islas todo Chiloé, va a volver a ocurrir -me lo han dicho gente que aquí ha tenido sueños poderosos- y también se van salvar a unos pocos no más, cuando desde Valparaíso al sur, por la subida increíble del mar, se va partir y se va apartar la tierra en muchas islas pequeñas, cuando todo el centro de Chile quede como un Chiloé grande. Vendrá un cataclismo, y de nuevo el Cayumanque nos salvará. De nuevo habrá que ponerse esas vasijas porque los que suben pueden quemarse con tanta luz que recibirán de lo Alto. Pero serán pocos. Además Ud. debe saber que a un autor muy autorizado, los peñi mapuche le soplaron que Ñuble significaba “tierra que quedará seca”... Está clarito que ésta zona precordillerana de Chillán va a ser como el arca de Noé, de las pocas que se quedará seca para vivir y seguir subiendo. Es que aquí antes todo Ñuble y todo el Itata, se llamaba *Renühuelen*, o *Reniwelen*. Ese mismo autor investigó que este nombre es porque aquí habían muchas cuevas, porque dice él que en mapuzungun, la palabra literalmente significa “cueva secreta o iniciática donde los brujos hacen cambios y transformaciones”... En los *renü* ocurrían todas las más poderosas ceremonias de la antigüedad chilena. Por todo esto, Ñuble es como el centro espiritual de Chile, porque era una especie de Sión mapuche.”

Tanto el puente como sus pilares de sostén, actualmente tienen más de cien años aún intacto, a pesar de las otrora grandes crecidas del río.

El lugar elegido del ingeniero suizo Ricardo Müller para asentarse con su familia, fue un abandonado predio que ya antes había tenido otros pioneros adelantos. Utilizó una ex hacienda jesuítica, quienes ya habían levantado una molino con fuerza hidráulica que movía unas aspas de paleta, las que a la vez hacían girar redondas piedras molidoras de cereal. Un par de estas piedras aún se encuentran a un costado del río, en etapa de confección y devaste con alguna antigua técnica de cincelado. Asimismo, en la bodega subterránea de los vinos de la casa patronal, se ubica una rotunda prueba del trabajo vitivinícola de aquellos jesuitas, proseguido por Ricardo Müller Guller: tres antiquísimas tinajas de gredas dispuestas allí para la guarda y conservación del vino. También es de notar la característica presencia de vestigios culturales indígenas de la zona, como *metaŕwe* (cántaros, vasijas) de greda trabajada y cocida, como las ya clásicas *katankura* (piedras horadadas) y las piedras de moler y triturar el grano a mano (*kudi*). Este último antecedente, aparte de la bien evidente antigüedad del predio, refuerza la muy segura “mano de obra” utilizada u organizada por los jesuitas en los llamados “pueblos de indios” y haciendas, durante el siglo XVIII cuando ellos regían la producción de “El Milagro”.

10. PABLO HERRERA, Viña “*Santa Berta*”, San Nicolás¹²¹ .

Aunque Viña Santa Berta es una viña relativamente joven en el Itata, recoge lo mejor de la larga tradición vinera itatense. Apostó por la innegable bondad de estos suelos con tan nobles cepas patrimoniales. El primer principio que debemos considerar es que la expansión de la industria y su boom, el desarrollo modernizador del vino chileno, sólo llegó hasta Parral. Mientras que acá en Itata se siguió conservando el modo tradicional de trabajar la viña y de producir el vino. Tras el modo antiguo y ancestral de trabajar los vinos en Itata, hay una vivencia también antigua. Y esto vincula directamente con la persona que lo hace, con el *quién* está detrás de cada uno de los procesos. Por lo tanto, hay un proceso humanizado, sin mayores maquinarias todavía, y ello involucra un valor, una diferencia. Esto es así ya que justamente los Valles de Tutuven (Maule Sur), Itata y Biobío comparten la características de tener viñedos manejados de manera tradicional (en secano, vides en cabeza o gobelet). Además de que muchos viñedos tienen menos de 2 hectáreas. Si uno le pregunta a la gente cuanto tienen de viñedo dan el número de plantas. Por ejemplo 5000 plantas en vez de decir 1 hectárea, lo que habla de una escala más “humana”, pues no son grandes viñedos como en la zona Central.

Nosotros apoyamos y creemos en esta premisa fundamental: el real desarrollo de la industria vitivinícola local pasa necesariamente por una ley nacional de denominación de origen

del vino chileno. Porque hoy la ley sólo exige que la uva sea del Itata, por lo que a las grandes viñas le basta comprarla en el lugar de origen, para luego olvidarse de él y llevarla a los grandes centros de vinificación en Curicó o Santiago. Tal ley iría a beneficiar directamente a todos los valles, no sólo el de



Entrada de la Viña Santa Berta, comuna de San Nicolás, la que en 2014 abrió el camino de las exportaciones de vinos desde el Valle del Itata a China , México y Canadá (Foto: Ziley Mora).

¹²¹ Entrevista personal *in situ*, efectuada en la Viña santa Berta, el día 14 de julio del 2020 en la comuna de san Nicolás.

Itata. Y la denominación de origen debe incluir tres aspectos fundamentales: una zona territorial específica, las variedades propias de la especie y la gente concreta, con toda su historia a través de la cual ha venido produciendo el vino por muchos mucho tiempo. Por tanto, para que haya denominación de origen, todo el proceso se debe realizar *en el territorio*; es decir tanto la vinificación -el hacer y criar el vino- como de embotellado. Pero aquí en Chile, la gran empresa llega a Itata a solo comprar a granel la producción de vino, y por razón de economía a escala, todo el proceso lo centraliza cerca de Santiago, no dejando ninguna externalidad en el área de la tradición productiva donde compró. Aquí no queda siquiera ningún impuesto. Y además se vale y usa el prestigio del nombre de una zona sin colaborar con ella. En Francia, por ejemplo, se coloca embotellado en origen.

Está faltando una ley de denominación de origen para desarrollar pequeñas y tradicionales zonas productivas cómo está la del Itata. Consideremos que la zona de Ñuble tiene el 15% del total de las viñas plantadas en Chile, dato no menor de las cuales un altísimo porcentaje se las trabaja del modo tradicional y ancestral. No va haber desarrollo de las viñas locales sin que se desarrolle y se prestigie la compra del vino con denominación de origen, previa instalación de la gran empresa vitivinícola en el lugar. Así, ésta se haría socia con el productor, generándole el apoyo requerido y que por sí sólo no podría hacer. Así debería exigirlo una ley chilena de denominación de origen. Porque el mercado internacional, el mundo global de la comercialización del vino, valora, premia y paga particularmente el *savoir faire*, es decir “la manera de hacer las cosas” -algo así como el *know-how*- porque es la gente la que le da identidad tanto el territorio como a sus productos la identidad al vino. Las personas son parte del concepto de *terroir*¹²².

No sirve de mucho que el esfuerzo de un municipio invierta, por ejemplo 200 millones de pesos, para posicionar el nombre y los vinos de las viñas de su comuna en una determinada campaña de marketing, aunque tenga aliado a ProChile. A mi juicio, serviría más que esos 200 millones los usara para que tal empresa global venga a la comuna, instale allí una bodega, de trabajo a los artesanos locales del vino, estimule la mejora local de ciertos servicios como restaurantes, y luego se valga de su inmensa experiencia e infraestructura para la comercialización y marketing global de las marca locales del Itata.

¹²² *Terroir* es un concepto aplicado al vino. En cierta medida, equivaldría en español al término *terruño* y al alemán *Heimat*. Se trata de la suma del clima, microclima, suelo, variedad de uva y disposición del viñedo: todo ello constituye el concepto del “*terroir*” en determinados **vinos**. Por tanto podemos afirmar que la calidad de un **vino** depende tanto de los procesos elaboración y crianza, como también del “*terroir*”.

Se trata de hacer parte del desarrollo de la zona a las grandes empresas, pero obligando a invertir en la zona, y no solo a comprar la uva quedándose con el resto de la cadena de valor. Es importante considerar que del precio de una botella de \$2.000, el precio de la uva no es ni un 5%. En vinos más caros se puede acercar al 20%.

En el caso del vino, el trabajo o rol del Estado debiera estar en generar las reglas del juego y las condiciones de reglamentación que estimule el desarrollo, no necesariamente como actor protagonista comercializador de ese desarrollo, aspecto que el sector privado lleva mucho más avance. Podemos llegar y aspirar a que el 5% del vino chileno pudiera ser de denominación de origen. Y eso implicará un salto cultural, un aspecto artístico, histórico, filosófico, todo dentro de un relato que lo muestre como tal. El relato mostraría y explicaría por ejemplo, por qué el Cabernet Sauvignon del Maipo es distinto al Cabernet Sauvignon del Itata. Si es valioso cuando el Estado potencia el prestigio del nombre de un valle como éste.

¿Por qué es tan distinto el vino del Itata en relación a otras partes de Chile y del mundo? Por varias razones. En primer lugar, por la particularidad de sus tierras, porque aquí no se riegan las viñas ya que son de secano costero. En segundo lugar, porque aquí está según la historia, el origen del vino chileno, del vino autóctono que trajeron los jesuitas, el primer cultivo y desarrollo de la uva país, etc. Es decir, es distinto porque posee cepas patrimoniales, como la País y la Moscatel de Alejandría. Vale decir, estas cepas, europeas de origen, llegan hace 450 años y aquí, recibiendo el influjo del *terroir*, del clima, del suelo, se adaptaron y mutaron, entregando un clon diferente al original o inicial de la misma cepa en Francia o en Italia. Incluso distinto al Moscatel de los valles de La Serena, dentro del mismo Chile. Y esto tiene un valor inmenso porque en verdad el valle, posee una variedad de cepa única en el mundo. Por lo tanto aquí en Itata, debemos promover no un turismo de Paisaje –todo lugar de Chile tiene cordillera espectacular, termas y mar muy cerca- sino que un turismo social con vinos con *terroir* incluido. Es decir, promover y apoyar *vinos de autor*. Porque se da el caso que el valle del Itata es donde naturalmente hay más vinos con denominación de origen *real* en todo Chile; es decir, donde toda la cadena de proceso productivo se efectúa en la bodega del propietario del predio. *Este es el lugar de Chile donde más gente hay que hace su vino con sus manos*, mucho pequeño productor en *su casa*, en *su tierra*, un mosto que lo viene haciendo con *sus* herramientas desde hace generaciones, con toda la carga de *su* historia. La producción de uva y vino es a escala humana.

El caso chileno de las viñas de autor es insólito: sus dueños y gerentes viven y alojan muy lejos de allí donde tiene la propiedad de sus viñas. En Europa y en otras partes del mundo, no se concibe que los productores de vino no vivan -no coman o duerman- en la misma viña misma que se supone trabajan, cuidan y reinvierten. Se debe “producir el vino allí donde se ordeña la vaca”. Ese es el mérito de un vino con denominación de origen, y esa es la gran característica distintiva de los viñedos del Itata.

11. COMPLEJO TURÍSTICO “LLANQUIRAY”. María Rosa Vidal, Quillón

La comuna de Quillón es probablemente el territorio comunal con más desarrollo del enoturismo tradicional en el valle del Itata. Allí, el más competitivo por su volumen de servicios, acaso sea el “Parque acuático Antu”, un complejo turístico de cabañas, hotel y restaurante, cuya amplia infraestructura de cara a lo lacustre, atrae a mucha gente. Pero por eso mismo, da espacio a que la oferta se complementa con el personalizado y muy detallista servicio de otros emprendimientos. Es el caso del “Complejo turístico Llanquiray” perteneciente a María Rosa Vidal.

Descripción “Complejo turístico Llanquiray”. Es un conjunto urbano, un local cerrado a la privacidad, a pocas cuadras del centro de Quillón, compuestos de cabañas (54 camas) y restaurante que incluye piscina al aire libre y piscina temperada, además de spa. En solo media hectárea, aquí se reúnen condiciones óptimas para asegurar un tranquilo descanso, entretención y condiciones ideales para la relajación. Aparte del silencio y la cercanía con la laguna Avendaño, destaca la amplia terraza techada en altura y la vista formidable al mítico cerro Cayumanque. Tanto en el restaurante como en los servicios mencionados, poseen una capacidad para recibir y atender a 70 personas. Dichos grupos, aquí pueden ser satisfechos según sus diversos requerimientos: de eventos, degustaciones vineras, solicitudes de reuniones sociales, festejos familiares, etc.

Oferta. Para las personas visitantes, el aspecto fuerte de la oferta enoturística del Complejo –aparte de la tradicional cata de vinos y licores del valle– es la visita y el traslado a viñedos cercanos y obviamente la degustación *in situ*. Entre los viñedos asociados a recorrer, aparecen convenios fundamentalmente con dos: “*Nobles Viñedos*”, donde su dueño Felizardo Barriga ofrece sus ya conocidos vinos “espumantes” (espumosos) con burbujas que no se diluyen, y la bodega “*Don Feña*”, Fernando Valenzuela, quien personalmente atiende con pipeños y mermeladas, explica y comparte a la sombra de sus añosos lagares y a conduce al grupo por los atractivos naturales de su mini-granja. A estos paseos, se le suma el fundo “*la Isla*”, donde los turistas reciben muestras de sabores de chocolate y otros dulces a base de castaña. A la oferta viñatera y campestre, se le agrega la lacustre: paseos por la laguna, en alguna de las tres embarcaciones del servicio “El Galeón”.

“En mi espacio, aparte de la tranquilidad, las personas que nos visitan valoran la pulcritud y la limpieza. Y el detalle que grafica esta preocupación es que todo tipo de ropa que usan la encontrarán siempre impecablemente planchada”, asegura la

dueña, María Rosa. *“Aquí ofrecemos –agrega– lo mejor del Valle del Itata, es decir los productos caseros y sobretodo sus vinos pipeños. Aparte de los de Cerro Negro, tampoco faltan los Ccabernet sauvignon de Panguilemu. Se trata de darles la oportunidad a los visitantes que puedan degustar algo único, artesanal, hecho con amor, cultivado en pequeñas producciones, partidas reducidas de vino que no es filtrado, y por eso mismo todos diferentes. Así, el visitante se siente “rey” porque siempre está degustando algo exclusivo”*. Su gestión la entiende como una forma de asegurar el buen trato al cliente, brindando, confianza, familiaridad y seguridad al turista, quien siente que puede dejar tranquilamente sus llaves puestas en la puerta de la respectiva cabaña. Frente a la pregunta qué necesitan hacer los organismos de gobiernos que administran el Valle del Itata para potenciar las visitas, María Rosa Vidal responde desde su perspectiva y experiencia: *“Promover y dar a conocer más intensivamente la historia, los logros y las medallas ya conseguidas del valle del Itata. Y ello, a través de seguir apoyando con vigor los estudios del terroir de sus vinos, campañas enfocadas a públicos especializados –no se debe “dar perlas a los cerdos– también con foco en el público internacional.*

12. VIÑA CASTELLÓN, ESENCIA DE LA TIERRA. COMUNA DE RÁNQUIL

Víctor Castellón Campos¹²³ es un agricultor y vitivinicultor de la comuna de Ránquil sector paso el León, (Fundo Los Mayos), quien lleva más de 30 años trabajando la tierra. “Siempre fue un hermoso desafío poder conocer e identificar el nombre de todas las variedades existentes en la viña...” nos relata. Fue así como se inicia este largo camino de investigación y desarrollo, es la intención de incorporar esas variedades a la viticultura y así poder contribuir con el propósito de potenciar y destacar el secano del Valle del Itata. Después de golpear muchas puertas, logra que el destacado y reconocido investigador Dr. Patricio Hinrichsen Ramírez, Subdirector de Investigación y Desarrollo del Centro Regional INIA La Platina, se comprometa a un riguroso estudio de varias cepas únicas y diferentes presentes en su predio. El Dr. Hinrichsen lleva más de dos décadas investigando y estudiando diferentes cepas viníferas, en su caracterización, adaptación al entorno y su desarrollo; resultando muchas de ellas ser muy significativas para el desarrollo de la industria del vino en Chile. Es el caso del “Carmenère”, que hoy en día es considerada una cepa

¹²³ Entrevistas varias (telefónicas) ocurridas entre el 27 de septiembre y el 1 de octubre del 2020



Una cepa ancestral aún desconocida. Se trata de la NN-314 encontrada en la Viña Castellón
(Foto Victor Castellón)

emblemática de la viticultura chilena y una de las cepas preferidas y más consumidas por los chilenos. Al recibir el primer estudio científico de análisis

genéticos, se encontró con la sorpresa que eran “genotipos que no están en nuestra colección chilena y algunos de ellos no identificados”, estableciendo además que varias de esas cepas se describen por primera vez en el viñedo chileno”¹²⁴. Hablamos de la ‘Criolla Sanjuanina Grande’ y la variedad francesa ‘Folle Blanch’, emblemática de Armagnac y Cognac, ‘Cristal’ o ‘Blanca Ovoide’, cepa blanca correspondiente a un genotipo criollo que recientemente ha sido “redescubierta” en el Maule e Itata, aunque también se sabe de su presencia en Argentina. Además, en dichos estudios se confirma la existencia de Listán Prieto (País), Black Prince (variedad San Francisco), Moscatel de Alejandría, Mollar Cano, Chardonnay, Pinot Noir, Cot (Malbec), Chasselas y Cabernet Sauvignon, convirtiendo a la Viña Castellón en las diversa y rica en cepas ancestrales de todo el Itata y probablemente de todo el centro-sur de Chile. De los genotipos no identificados, se encuentran variedades tintas NN-245, NN-311, NN-330, una variedad blanca NN-310 y una variedad rosada NN-314. Todas estas variedades tienen la particularidad de estar en cabeza, pie franco y de secano y con una data conocida de 146 años, así lo demuestran la magnitud física de sus plantas. Los análisis se realizaron según protocolos estandarizados en el laboratorio para vides y otras especies leñosas (Narváez y cols., 2000. Agric. Técnica 60: 320- 340). Se analizó cada planta separadamente¹²⁵, seleccionando las hojas de menor desarrollo. La identificación de los genotipos se efectuó mediante el análisis de marcadores de tipo microsatélites (SSR), el sistema de elección para este propósito a escala internacional. Se usaron protocolos y marcadores validados por el laboratorio (Narváez y cols., 2001. Agric. Técnica 61:249-261), más otros de reciente desarrollo propuestos como marcadores mínimos para el estudio de germoplasma de esta especie (This et al., 2004. Theor. Appl. Genet. 109: 1448-1458), y aplicables al análisis de identidad genética. Allí se propone usar seis marcadores de SSR (VVMD5, VVMD-7, VVMD-27, VrZAG-62, VrZAG-79 y VVS-2) para este trabajo. Todos estos marcadores presentan una alta capacidad discriminante y sus índices de heterocigocidad, combinada permiten un nivel de confianza en la identificación de genotipos de vid mayor al 99,9%, estimación que incluye a los genotipos de vid de mayor uso en el país y del mundo. Se usaron genotipos de referencia obtenidos de diversas fuentes, tales como el Registro de Variedades Protegidas

¹²⁴ En *Informe identificación genética de vid de mesa*. Estudio solicitado por Víctor Castellón Campos Viña Castellón, Ránquil, INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS C.R.I., La Platina, Laboratorio de Biotecnología.

¹²⁵ En *Informe identificación genética de vid de mesa*. Estudio solicitado por Víctor Castellón Campos Viña Castellón, Ránquil, INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS C.R.I., La Platina, Laboratorio de Biotecnología.

del SAG (RVPSAG), la colección disponible en INIA La Platina, así como repositorios genéticos internacionales, principalmente la colección europea descrita en el sitio web (www.vivc.de).

Por tanto, dicha comparación da pie firme a pensar que se trataría de cepas realmente muy autóctonas de Chile, muy endémicas o nativas del Itata, con un ADN tan original y distinto a ninguna otra conocida en el mundo. Vale decir, el mismo investigador responsable lo confirma con claridad en su Conclusión final: “*sus patrones genéticos no coinciden con ninguna variedad conocida a nivel local o internacional*”¹²⁶ En la actualidad, en un trabajo colaborativo la Viña Castellón junto a la Universidad Mayor a través de su Director Escuela Agronomía y ex-profesor de Viticultura PUC, el Dr. Philipppo Pszczólkowski Tomaszewski, lidera una importante investigación en la descripción de ampelografía y el análisis de morfología de dichas cepas NN, con el propósito de obtener más antecedentes sobre el origen, los principales atributos y determinar el potencial enológico de las peculiares plantas autóctonas no registradas en lugar alguno que se encuentran en la viña. La viña donde actualmente se producen los vinos de Viña Castellón, fue inscrita como la Viña 291 de Chile, según el catastro organizado por el Departamento de Agricultura Nacional radicado en Tomé. Y en la segunda parte del siglo XX, con la fuerte introducción de paradigmas de las variedades bordelesas de la región costa Atlántica de Francia, cepas que son consideradas glamorosas y con una reputación de la ciudad principal del vino a nivel mundial, se planta un mil de Merlot, que a la larga resultaría ser Carmenere, además se introducen cepas de origen más humildes las llamadas variedades mediterráneas entre ellas el Cinsault y la Cariñena.¹²⁷

Según información propia inquirida por Víctor Castellón, el primer fuerte de Santiago al sur se hace en los Altos de Pinto (Valle de Penco), donde se funda la ciudad de Concepción un 05 de octubre 1550. Y muy cerca de ahí a 37 km hacia el interior, se establece el segundo Fuerte de Ránquil que data de 1551, el cual tiene la importancia de ser un lugar estratégico para recuperar las huestes. En aquel fuerte, se plantarían las primeras parras por orden de Rodrigo de Araya, mencionadas ya en el año 1556, con la observación que allí “se cosecha muy buen vino”. Don Antonio Casanueva Inzunza casado con doña Gertrudis

¹²⁶ En *Informe identificación genética de vid de mesa*. Estudio solicitado por: Víctor Castellón Campos Viña Castellón, Ránquil, INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS C.R.I., La Platina, Laboratorio de Biotecnología.

¹²⁷ Responsable de informe es el Dr. Patricio Hinrichsen, junto a su técnico a cargo, la químico-laboratorista Mag. Herminia Castro. En *Informe identificación genética de vid de mesa*, estudio solicitado por: Víctor Castellón Campos Viña Castellón, Ránquil, INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS C.R.I., La Platina, Laboratorio de biotecnología.

Basabe Osorio, heredan la hacienda del Fundo de Ránquil el 17 noviembre de 1768 y desde ahí en la actualidad encontramos aún descendencia en los alrededores. Se trata del Fundo Navas Bugman Casanueva, Fundo el Manzano Casanueva, Fundo Casablanca Casanueva Coke, Buenavista Casanueva Lavaderos, Quilaco Casanueva Lavaderos, Hacienda El Carmen Casanueva Lavaderos, Fundo el Laurel Baquedano Casanueva, Fundo San Juan de Dios Baquedano Casanueva, Fundo San Agustín Casanueva Lavaderos. Por la otra línea, con la llegada desde Francia de Juan Castellón Dupri, en el 1795, quien contrajo matrimonio doña María Jesús Binimelis y Andrade, viene una larga lista de nombres importantes. Se trata de cargos parlamentarios y otros de nombramiento del presidente como ministros, intendentes, quienes se aposentan tanto en la chacra Castellón, sector conocido en como Valle Nonguén como en el Fundo de Recreo del Departamento de Coelemu. La propiedad donde se emplaza la Viña Castellón, también tiene el antecedente de antes haber pertenecido a alguna congregación de misioneros de la Iglesia, probablemente los Redentoristas, sacerdotes franceses llegados en 1876 y/o a los Franciscanos, quienes llegaron antes, desde el Perú a la ciudad de Concepción, en noviembre 1553. Con todo, ambas ocupan la Ermita de Nuestra Señora del Socorro. Al respecto este antecedente mariano resulta importante, y de algún modo confirmaría dicha presencia de los religiosos en el actual predio. Se suma a ello un vestigio. Un día Víctor, durante el trabajo en el plantel de la vid de Carmenere, encueontra un medallón eclesiástico, que correspondía a una fecha de fines del siglo XVIII. Tenía la medalla por una de las caras, una imagen de la *Teotokos*, la “Madre de Dios”, Virgen bizantina-ortodoxa de origen griego, y por el reverso la del canonizado Papa Pio V. Y como en la zona se ha comentado popularmente, que “el sector de los Castellón antes pertenecía a los curas”, todo hace pensar que correspondería a dicha heredad.

Todo lo anterior haría presumir que quizá los redentoristas o franciscanos, habrían traído alguna de las cepas únicas o desconocidas en los catastros nacional o mundial, y que aún crecen y producen en la viña. Por otra parte, y allegando algunos antecedentes conexos, según los registros, la Viña Conuco de Ránquil, vecina a la actual Viña Castellón, sería la primera viña oficialmente reconocida e inscrita como tal en Chile. De ella sólo habría un registro que data del año 1666, aunque de la estancia de Magdalena en Coelemu, se dispone de uno anterior, en el año 1613. Sería hilar fino que Conuco es aquella misma merced que recibiera Diego del Oro de manos de Valdivia en 1550. No sabemos si Diego del Oro plantó ese año una viña; sólo sabemos con certeza que se

puede datar su autorización para una merced de tierra otorgada por el primer Gobernador de Chile.

13. VIÑA CUCHA-CUCHA, integrando la historia y el entorno

Ubicada en la actual comuna de Portezuelo (camino Confluencia, km. 35, Portezuelo, Valle del Itata), hoy pertenece a la empresa Arauco. Desarrolla un trabajo permanente y conjunto con productores locales, con el objetivo de compartir buenas prácticas y experiencias, reconociendo y respetando su tradición y cultura. Actualmente, la compañía cuenta con 140 hectáreas, entre las que destacan las 90 hectáreas del fundo Cucha-Cucha. A través de este proyecto de valor compartido, se busca convertir a esta histórica viña en un referente en la elaboración de vinos de calidad y un espacio disponible para pequeños productores locales.

La tradición vitivinícola se remonta a más de 400 años, y aun predominan allí las prácticas de viñateros locales destinadas a la producción de vino para consumo familiar. Inicialmente los viñedos de Cucha-Cucha no fueron herencia estricta de los jesuitas, aunque sí su obra modernizadora en gestión, quienes recién en 1612 habían llegado a Concepción. El período de la obra jesuítica en Cucha-Cucha sólo fue de cuarenta años, entre 1727–1767 en que la estancia estuvo bajo la eficiencia del poder de la Compañía de Jesús. Allí llegaron a tener 28000 plantas en 2500 cuadras de terreno. En 1730 se registra un pleito por la balsa del río Itata (límite con Membrillar, luego de la confluencia de los ríos). Los jesuitas en Cucha-Cucha piden exclusividad y la balsa es retirada. Con todo, alrededor de esa fecha se les dona a ellos las estancias aledañas de Magdalena y Torreón. Pero mucho antes de aquella fecha, ya en 1655, se había conformado la hacienda de Cucha-Cucha a partir de la unión de seis predios colindantes. Su primer dueño de esa totalidad es Juan de Ocampo y Velasco, hijo del regidor del Cabildo de Chillán de la época. Se casó con Jacinta de la Barra. Pero al morir Ocampo, Jacinta casa con Ventura de Lerma, quien pasa a ser el nuevo dueño. Aunque los jesuitas permanecieron sólo esos cuarenta años como dueños, reiteramos que fue tiempo suficiente en el que dejaron una notable impronta productiva, tanto en cantidad de las vides como en el arte de la vinificación, lo que les valió fama por contribuir tan eficazmente a la tradición de excelencia de los vinos del Itata .

Hoy día la viña dispone de diversos productos vineros, derivados de cepas la País, Moscatel, Cinsault, Moscatel. La viña ha promovido la asociatividad como forma de potenciar el prestigio de la denominación de origen de los vinos producidos en vinos del Valle del Itata. Así, la creación de la tienda “Alma Del Itata” es una propuesta relevante. Dicha tienda de vinos entrega un espacio de venta y exposición a viñas patrimoniales de las comunas de Ránquil, Coelemu, Portezuelo y Quillón, representando a más 100 productores locales del Valle del Itata. En cuatro años se ha convertido en una oportunidad para todos aquellos emprendedores que no tienen la opción de comercializar sus productos. Esta boutique nació como un proyecto de Valor Compartido de la empresa ARAUCO, que se encuentra presente en la región de Ñuble. Así, el trabajo conjunto con el polo viñatero que partió con un GTT vitivinícola, permitió a la empresa conocer las necesidades de este rubro en la zona y dentro de las cuales, una de las principales dificultades era la inexistencia de un punto de venta que otorgara la posibilidad a visitantes y turistas, de descubrir la gran variedad de vinos en sus distintas expresiones que ofrece el Valle del Itata y que, hasta ese entonces eran desconocidos. Hoy, Alma Del Itata representa a más de 130 etiquetas locales y pretende convertirse en corazón vitivinícola del Valle del Itata.

La tienda Alma del Itata (Viña Cucha-Cucha) de la empresa Arauco y la Municipalidad de Ránquil han apoyado y están generando una tradición enoturística que se ha llamado “*La noche del Cinsault*”. Ya se han celebrado tres versiones, realizada en la comuna de Ránquil a principios de 2019. Esta fiesta se proyecta como uno de los encuentros con positiva proyección en el Valle del Itata, ya que año a año está convocando a buen número de turistas nacionales y extranjeros, que buscan conocer parte de la viticultura local y, además, degustar las cepas chilenas: entre ellas el cinsault o cargadora.

*cuando Cucha-Cucha fue administrada como temporalidad jesuita*¹²⁸

El 26 de agosto de 1767 se hace efectivo en el Obispado de Concepción (Chile) -con jurisdicción entre el río Maule y el Estrecho de Magallanes- el decreto de extrañamiento, que determina la expulsión de los dominios de España de los regulares de la Compañía de Jesús, que se habían establecido allí desde 1612. A objeto de determinar la cuantía de los bienes que poseía la Compañía, se ordenó levantar sendos inventarios a cargo de autoridades expresamente nombradas por el gobernador Antonio Guill y Gonzaga, responsabilidad que recayó, para la jurisdicción de dicho obispado; en el teniente coronel don Antonio Narciso de Santa María y el maestre de campo don Salvador Cabrito. Dichos documentos, la mayoría reunidos en el Fondo Temporalidades Jesuitas - Chile, del Archivo Histórico Nacional de Chile, permiten determinar los bienes inmuebles agrarios que poseían los jesuitas entre los cinco colegios existentes en dicho obispado (San Francisco Javier de Concepción, San Bartolomé de Chillán, Buena Esperanza, de Arauco y de Castro) y la Procuraduría de Misiones; que nos ayudarán a tener una visión de la actividad vitivinícola realizada, a saber: El Torreón, La Magdalena, La Chacarita, Perales, Cucha-cucha; Longaví, Tomeco, Toguigue, Cato, Ñipas, Caimacaguin, Guaque, Conuco, San Joseph, Millague, Teguquelén, Ventura, El Roble, San Rosendo, del Rey e innumerables propiedades menores; toda vez que es apreciación general que la zona de Itata albergaba las producciones más apreciables y de mejor calidad .

El estudio realizado por el académico Raúl Sánchez de la Universidad de Talca¹²⁹, permite establecer en Cucha-Cucha, para 1767, número y tipo de plantas de viña, condición de dichas plantaciones, tipos y cantidad de herramientas de uso específico, tipos y cantidad de lagares, cifras de producción de mostos, vinos y aguardiente, y circulación de la producción. Esto ayuda a apreciar la real significación que tuvo este rubro en la formación de la “riqueza de los antiguos jesuitas”, ya que en Chile, desde tiempos de la conquista –como ya lo hemos visto- la industria vitivinícola tuvo un importante desarrollo, tanto en su extensión territorial como en los niveles de producción. Según ya sabemos por los cronistas, había vinos de varios tipos: moscateles, que según Ovalle parecían ser “como el agua, claros y cristalinos”, de uva torontel y de uva negra -llamada mollar- más ordinaria, de la cual se hacían vinos tintos o

¹²⁸ Datos recogidos y sintetizados básicamente en Sánchez Andaur, Raúl; *Viticultores jesuitas en el Obispado de Concepción*. Revista UNIVERSUM . N° 21. Vol. 1. 2006. Universidad de Talca. Pp. 1 – 15

¹²⁹ *Ibidem* en Sánchez Andaur, Raúl; *Viticultores jesuitas en el Obispado de Concepción...*

rojos, el “vino ordinario de los chilenos”, según Gay. Viajeros como Frézier, dejaron importantes testimonios acerca de esta actividad, especialmente al detallar algunas prácticas como la conservación y transporte. Respecto de la conservación refieren a las botijas de barro breadas y sobre el transporte a los cueros de cabra, lo que les daría “un gusto amargo como el de triaca y un olor al que no se acostumbra sino después de un poco de trabajo”.

Específicamente en **Cucha-cucha**, ubicada en el Partido de Itata, los jesuitas cultivaban 2.000 cuadras, a la partida y exilio de los jesuitas, se inventariaron “28.070 plantas de viña corrientes, 2.000 plantas de viña corrientes de un año, un parronal de una cuadra poco más de largo y 25 a 30 varas de ancho”, que fueron valuados en 4.384 pesos. En la bodega, de 42 ½ varas de largo, con corredores cubiertos de teja, se registraron “31 tinajas llenas de vino, que contienen 844 arrobas de vino y 2 cántaros, 3 tinajas de aguardiente, que hacen 42 arrobas y un cántaro. Tinajas varias vacías, 5 enfriaderas o pilones, embudos, revolvedores de madera para alinear el vino”. Estimados en litros, serían 29.962 de vino y 1.491 de aguardiente lo que dejaron los jesuitas al partir de Cucha-Cucha.. Se señala la existencia de una construcción tradicional de 46 varas de largo, donde se encuentran “cuatro catres de lagares con sus correspondientes piqueras de pilones de barro, una prensa de coligues y una zaranda, cinco lagares grandes de cuero, 12 canastos de acarrear uvas y 8 de a tercio”. En otra construcción de 30 ½ varas de largo, cubierta de totora, sin corredor, donde se “instalan fondos y 2 alambiques”.¹³⁰

14. VIÑA TRES C, CENTENARIO OFICIO CUYA CALIDAD HUNDE SUS RAÍCES EN EL GRANITO

*Entrevista a Miguel Angel Molina Ortiz, productor*¹³¹

En el campo de Guarilhue la *Viña Tres C* y luego “Vinos Tres C” se forma tras la constancia y sostén de una familia tradicionalmente viñatera. Está ubicada en el predio La Piedra en el sector de Guarilhue, comuna de Coelemu, en pleno corazón del Itata rural. Un familia que siempre tuvo el claro propósito de acercar el trabajo de las vides a las personas, cada vez más necesitadas de saber

¹³⁰ *Ibidem*, en: Sánchez Andaur, Raúl. *Viticultores jesuitas en el Obispado de Concepción...*

¹³¹ Aparte de datos de la información del sitio digital de la Viña Tres C, este artículo fue elaborado en base a entrevistas telefónicas diversas hechas en octubre del 2020.

de la historia y del sacrificio campesino. Hoy es impulsada y gestionado por el representante y miembro de la familia Ortiz, el ingeniero eléctrico Miguel Ángel Molina Ortiz, de 38 años, quien además comparte su tiempo laboral en trabajos de generación de energía.

Carmen, Claudia y Constanza bien saben de esto. De ellas, de las iniciales de sus nombres, sale la marca de los vinos y el nombre de la viña. Se trata de la madre, hija y nieta de Miguel Ángel. Carmen Ortiz la hereda de los bisabuelos. Luego Salvador Ortiz, padre de Carmen y casado con Juana Rojas agrandaron la viña, llegando a disponer de unas sesenta hectáreas. Hoy, luego de las particiones con los hermanos de Carmen, su hijo Miguel y familia disponen sólo de un predio de diez hectáreas, de las cuales seis son de viña y cuatro de chacras y cerro-bosque. La singularidad de su viñedo sigue las características típicas y únicas del valle: métodos tradicionales de cultivo de las vides, en forma natural sin intervención química, con arado, caballo y azadón. El trabajo de la viña mantiene “cava y recava” alrededor de la planta; así se evita manualmente que no se tape de pasto y la maleza no asfixia la parra. Además, nos agrega Miguel Ángel, “al tener suelta la tierra que cubre las raíces alledañas a la planta, permite que se impregne mejor la escasa agua de lluvia que cae sólo en la cada vez más corta temporada del invierno.”

La estrategia de negocio ha sido potenciar los atractivos del producir y generar la experiencia enoturística desde casa. Vale decir, vender una experiencia integral que incluye el vino como uno de sus productos. De acuerdo a esa fórmula, Miguel Ángel no ha tenido que salir a ofrecer fuera de casa sus vinos, pues son comprados por los huéspedes que recibe. Allí quedan fidelizados y posteriormente, ellos sigue pidiendo se les envíe las botellas a sus hogares de origen. Elaborando vinos complejos y de alta calidad desde antes del 1950, esta viña familiar, es un lugar privilegiado y con gran potencial para producir los mejores vinos. Como hemos señalado, sus orígenes están enraizados en una tradición viñatera que involucra conocimientos que han traspasado desde mis abuelos hasta una 4ta generación, hoy les tiene recuperando viñedos, rotando suelos e innovando en productos enoturísticos. Con parras centenarias, actualmente, la Viña arma un *lodge* a pleno campo, lleno de aire puro y construcciones centenarias. Panorama ideal para despertar y levantarse al piar de los pollos y cantar de los gallos. “Nuestro hostel consta de dos amplias habitaciones para dar un placentero descanso, con ambas habitaciones con camas de dos plazas, tv satélite, calefacción y *wifi*.” Construye un atractivo domo en la mitad del cerro, en medio del viñedo. Allí dispondrá de dos

habitaciones más, abastecidas con paneles solares, ecológicamente adecuado para recibir una familia competa.

Los atractivos de una visita

Aparte de una muy antigua bodega típica construida de adobe y tejas de más de cien años, dispone de cava subterránea, donde se almacena las cosechas y por cierto se pueden efectuar degustaciones con las variedades disponibles. Dentro de los *servicios* que ofrece está la Fiesta de la vendimia, periódicas catas y Tour Vinos & Sabores. La visita comienza por los viñedos en el jardín de variedades, seguido con un recorrido por la bodega para conocer el proceso del vino, y culminar con degustación de vinos, y por cierto un picnic al aire libre. También ofrece un Tour llamado “*Haga su Propio Vino*” Esta actividad busca que cada quien cree su propia mezcla, envasando su vino final e incluso elaborando su etiqueta personalizada. “*Haga su propio vino*” incluye participar en la vendimia, el huésped toma la uva, la cosecha de su mano, la exprime a pie, la guarda, y luego, cumplido el proceso de vinificación, se le envía su vino a domicilio. El proceso final también se realiza en el lugar; vale decir el pegar la etiqueta, el encorchado y el encapsulado de plástico o lacrado sobre el corcho.

Como se trata de un lugar rodeado de naturaleza es ideal para un descanso placentero, con servicios a la habitación, comidas típicas, hot tub, trekking, catas de vinos. Para relajarse y disfrutar del entorno en diferentes zonas dentro del Centro de Visitas de la viña, hay dos tipos de picnic: Cinsault y Moscatel. La cesta incluye panes, quesos, frutas frescas de la estación, frutos secos y nueces.

De suelos, cepas y logros

En 2017 la producción partió con 500 botellas, las que ahora alcanzan a 3000 unidades. Actualmente *Tres C* dispone de diferentes vinos hechos con amor, cariño y dedicación para mostrar en su esplendor los aromas y calidad de cada cepa cultivada en el campo. Moscatel de Alejandría, Semillón, Chasselas, Cinsault y País son cepas que por años están adaptadas a suelos del valle, lo que, por lo demás, son suelos con plantas en secano sin riego puestas sobre suelos pesados que hacen condiciones ideales para equilibrar mágicamente producción/calidad. Las cepas Cinsault Moscatel y País, en ese orden, son aquí las básicas y de mayor producción. En diversos concursos locales y nacionales, en Ranquil y Chillán, estas cepas ya han ganado premios, destacando una medalla de oro en el Concurso “Catador ancestral”. Tales distinciones, a juicio

de su gerente y gestor, se deben fundamentalmente “a causa de sus parras viejas, donde la fruta se concentra mucho, ya que sacan calidad en la fruta. El hecho que cada planta entregue pocos racimos de fruta influyen en su concentrado. Además están el tipo de suelo de granito, que es un cuarzo molido y arcilla. La arcilla conserva la humedad, mientras que el granito permite que penetren más abajo la raíz de las parras..

Un hito para esta viña de vinos frescos y frutosos se produjo en el 2019 donde exportó 300 botellas a Francia, gestión que apoyó Indap. El exportador reportó seis dolores por botellas. Según Miguel Molina, los planes es crecer en calidad de servicios enológicos y seguir incursionando en la exportación de nicho, que por la calidad de sus productos, es la verdadera vocación de *Viña Tres C*.

15. VIÑA MÄNNLE, EL GRAN REFUERZO ALEMÁN A LA CALIDAD DEL ITATA¹³²

Luego de recorrer viñedos en un intenso estudio previo por todo Chile, en 1987 se instala en Itata (en Bulnes, Ruta 148, Km 1, Sector La Piscina) el enólogo Heinrich Männle proveniente de Alemania. Y lo hace con la clara certidumbre que en esta zona se dan la condiciones óptimas para preservar y hacer crecer la tradición vinera de la familia europea. Y a poco andar comprueba su tesis: aquí, en este rincón de Chile, lejos y olvidado por las grandes empresas exportadoras, era posible alcanzar la gloria del vino, la misma que con éxito logró su padre en la *Viña Weingut Andreas Männle*, en su país de origen. La empresa familiar nació a comienzos del siglo XX y, prestigiosamente, se ha mantenido en pie hasta el día de hoy en la ciudad de Durbach, Alemania. Allí la otra rama de la familia, persevera en mantener el mismo idéntico alto estándar de origen.

Una vez establecido en Chile, el enólogo alemán comenzó a trabajar en la fabricación de alcoholes como el destilado de frutas, licores, vinos y sus distintas variedades, cuya receta se ha ido labrando en favor del tiempo, conocimiento y experiencia. La idea principal del gestor Heinrich, siempre fue mantener la tradición de su origen europeo y, sin ninguna duda, decidió patentar su trabajo al fundar su propio negocio familiar, la *Viña Männle*. Y junto a ello, aprovechar

¹³² Datos extraídos en conversación personal con Heinrich Männle (noviembre del 2020) y del sitio web oficial de la *Viña Männle*.

las innegables ventajas comparativas que ofrecen las cepas ancestrales del suelo itateño, tan único en sus características geológicas y climatológicas.

Y con metódico cuidado germánico, elige estratégicamente dos lugares para el abastecimiento de las vides que originan su prestigiosas marcas de vino: Guarilhue y Quinchamalí, dos sectores geográficamente diferentes. En Guarilhue pequeñas colinas tapizadas por viejas viñas plantadas en pie franco, con sistema de conducción en cabeza, cuentan sólo con la influencia marina para su hidratación, sin sistema de regadío alguno. Aquí la Viña Männle obtiene vinos de gran acidez gracias a su clima costero mediterráneo. De suelos arcillosos y a unos 300 metros de altitud, el sector de Magdalena Alto, produce sus excelentes exponentes de las variedades Moscatel de Alejandría, Cinsault y Pinot Noir. Las viñas de Moscatel de Alejandría y Cinsault cuentan con alrededor de 50 a 100 años de edad, y las que producen cerca de 4000 kilogramos por hectárea en el caso de la primera cepa y 4500 de la segunda, permitiéndole a la Viña obtener una mayor concentración en extractos y aromas en sus vinos. Como sabemos, Guarilhue se encuentra ubicado a veinte kilómetros del Océano Pacífico y en una de las laderas de la cordillera de la costa, con temperaturas ideales para las mencionadas cepas.

En Quinchamalí, zona ubicada en plena depresión intermedia del Valle, se caracteriza por sus elevadas temperaturas y por las condiciones climáticas óptimas para la obtención de cepas como la Carmenere, Cabernet Sauvignon, Sirah y Petite Verdot. Quinchamalí es un pequeño poblado ubicado en la Región de Ñuble, distante a 30 kilómetros al suroeste de la ciudad de Chillán, por el Camino a Huape. En un viñedo de tan solo 5 hectáreas, presenta unos suaves lomajes con exposición al sol durante todo el día, existiendo dentro de éste sub-valle un micro clima que otorga características especiales a la uva, ya que se encuentra protegido de los vientos. Este factor ayuda a que se concentren los calores y así lograr la maduración necesaria para los futuros vinos Männle: Carmernère, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Entre los productos *Premium*, los vinos más destacados y sobresalientes en su larga lista de vinos especiales, son “*Línea de Huape*” y “*El Incógnito*”. Este último se llama así pues procede de la mezcla espontánea de varias cepas ancestrales, plantadas hace más de un siglo en un sector específico del valle del Itata. Es en verdad un vino único, pues se trata de una mezcla de vides, un asombroso ensamble natural desarrollando allí un *terroir* muy específico e inimitable en un pequeño espacio. Todos los productos “estrella” de la Viña Männle siguen un patrón de calidad en sus cepas, combinado con un tratamiento de elaboración impecablemente prolijo, minuciosa, metódicamente alemán. Así,

al azar podemos destacar el vino *Pinot Noir* con su correspondiente proceso de vinificación. Vale decir, fermentación a temperaturas controladas entre 20–25°C, mediante uso de levaduras naturales, maceración pre-fermentativa 2 días a 10°, maceración post fermentativa por 3 días, guarda en acero inoxidable de 8 meses. En este vino no se adiciona ningún producto enológico, como enzimas o levaduras artificiales, solo una pequeña cantidad de anhídrido sulfuroso para la correcta conservación del vino. En sus notas enológicas, destaca su color rojo rubí de intensidad alta. Aromas a frutas rojas, resaltando la frutilla, grosella roja, guindas, moras y clavo de olor. De una acidez media en boca, con taninos firmes y potentes, de buena estructura, mineral, de persistencia media y un final frutal.

Mención aparte merece la producción de una importante innovación en Chile: el “vino” de arándano, el Beeren Männle. En verdad, se trata de un zumo fermentado de arándanos, elaborado 100% con arándanos seleccionados de la región de Ñuble. Por las normativas chilenas la Viña Männle estrictamente no puede llamarlo “vino”, ya que el vino se elabora con uvas viníferas, lo cual se contradice porque en Chile también se elabora vino con uva de mesa. Con todo, en Viña Männle, se trabaja para lograr año tras año productos diferentes y de calidad, es por eso que decidió trabajar una línea alternativa de “Vinos” de fruta. A esta línea le ha llamado Beeren Männle. Al respecto, cuenta con zumos de arándanos y hace dos años empezó con la mora, el cual obtuvo gran aceptación con sus clientes. Por tanto, en la línea Beeren Männle, el consumidor podrá descubrir nuevos sabores de un producto original y de la zona de Ñuble. Se trata de productos único e innovador, exclusivo, pues aún no se podrán conseguir en ningún supermercado.

Asimismo, han ganado justificada fama, los vinos Moscatel de Alejandría Late Harvest, Moscatel de Alejandría Late Harvest, Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Cabernet Sauvignon Reserva, Cinsault Rosé Seco y Cinsault Rosé Seco. Entre las ofertas enoturísticas, la Viña ofrece un tour explicativo muy completo. El tour de dos horas, refiere y explica el proceso de la elaboración del vino considerando maquinarias en la molienda, fermentación, guarda, envasado, etiquetado y maduración en botella. Al final del recorrido se ofrecen a la degustación, cuatro vinos al azar explicando cada una de sus cepas, acompañado de una tabla de quesos y por qué fueron seleccionadas esas precisas cepas en distintos lugares del Valle del Itata.



Ya son más de 33 años que Heinrich Männle, con la ayuda de su hijo el enólogo Martin Männle, continúan con la tradición alemana para incrementar la calidad de los procesos de vinificación en el Itata. Tal como la Bodega Massoc, trabajan en la elaboración de vinos de excelencia que, año tras año, han sabido cautivar el paladar de sus clientes y aportando al prestigio de las cepas del Itata. Andreas, Heinrich y Martin suman talento, oficio y calidad vinera desde el antiguo tronco común del río tinto de la sangre alemana.

5. TERROIR SOCIO-CULTURAL: RELATOS Y ANÉCDOTAS DEL VINO DEL ITATA

1. *Relatos y anécdotas del vino de Ránquil*¹³³

- Gustavo Adolfo Vera Muñoz, es un anciano agricultor y ex productor de vinos a escala humana, un prototipo de los viñateros del valle. Hasta los inicios del siglo XXI, producía 18 pipas de vinos al año, con bastante regularidad dado el íntimo conocimiento de sus parras y la sapiencia personalizada en el oficio. En un antiguo camión del año 1950, cada año Gustavo Adolfo trasladó personalmente las pipas de vino al puerto de Tomé, donde lo entregaba a sus muy fieles compradores. Profundamente orgulloso del vino que sus manos producían, sentía que el mejor regalo era invitar a sus amigos y sus escogidos clientes a degustar la cosecha de cada año. Pero tenía un inconveniente: todos debían probar el vino de cada una de las 18 pipas en fila. Asunto difícil, pues al final de la ronda, de antemano se sabía que el problema iba a ser el posible indigno bulto de salida, a pesar de la comida con que eran festejados. Pero uno de sus invitados, el encargado de asuntos rurales de la comuna, Juan Muñoz, encontró la solución. “El primer trago suyo, Don Gustavo Adolfo, yo lo voy disfrutar más aún con ésta harina tostada que le traigo de obsequio”. Ese fue un acierto que lo previno de cualquier gran mareo posterior y le ayudó a la sobriedad en cada visita, que por su labor no eran pocas.



El trabajo en las viñas del Itata es a medida de lo humano y en el tiempo estacional del ciclo circadiano o del ciclo de la sombra. Es decir, caballo y arado se guardan cuando el sol se guarda. (Foto Gonzalo Nova)

¹³³ Recopiladas de labios del informante Juan Muñoz, en entrevista de campo ocurrida el 6 de agosto del 2020. Muñoz fue también ex consejal de la comuna de Ránquil.

Pero en una de estas visitas, Muñoz encontró muy triste y apesadumbrado a Gustavo Adolfo: “Ya no fabricaré más el vino. Me jubilo como vinicultor”. Pero ¿por qué Don Gustavo, qué le pasó? -Porque le cuento que se acaban de morir ya todos mis grandes amigos de Tomé...”-Aunque eso lo podemos arreglar, Don Gustavo: busquemos a nuevos compradores- le replicó Juan solícito, agregándole: “-Mire, Ud. puede vender la uva a esos grandes empresarios de afuera, y nosotros con la Municipalidad le ayudamos con el tema de llegar al precio... -No, no don Juan, le respondió más abatido aún el anciano. -No es problema de bajo precio; es porque no tiene sentido hacer un vino o vender mi uva a quien le da lo mismo lo que está tomando, a quien no ame como ellos amaban mi vino. Yo no tendría corazón para hacerle esa maldad a mis parritas. ¿Que mi vino lo tomen muchachos de ciudad como si fuera cualquier cerveza? No, no señor”. En Gustavo no regía aquel supuesto principio de “producir para vender”. En su filosofía de vida, se ama un oficio porque el destino final de ese producto único, los consumidores, no son anónimos, son personas concretas, con rostro singular y personalmente amados. El imperativo de la lealtad absoluta para quien realmente apreciaba sus mostos, eso eran sus valores. Al punto que “si tu ya no estás para paladear y amar mi vino, no se justifica que yo lo críe y lo genere”. Para Gustavo Adolfo el cultivo de las vides, la cosecha y toda la vinificación y envasado, era un asunto que concluye con la muerte de quien desenvasa y bebe agradecido. Esas eran y aún son sus reglas, las que todavía subsisten en el Itata, mágica tierra del más personalizado vino de Chile.

- Hubo allí en Ránquil memorables y tan hospitalarios viñateros como don Manuel Fierro, quien literalmente encerraba a sus invitados mientras degustaban sus pipeños. El olor de los chirriantes asados y las guitarras cantoras, hacían olvidar toda noción del tiempo. Muy famoso fue en toda el área del Itata el caso de este generoso y desmesurado productor de vino. Era de la localidad de San Ignacio Palomares. Se trata también de uno de los más extraordinarios anfitriones que se recuerde. Siempre tenía una abundante cosecha de cincuenta mil plantas. Y para celebrar tanto don y regalo de la naturaleza, -asunto varias veces repetido en el año, sobre todo cercano a la fiestas chilenas- invitaba a su sencilla pero amplia bodega. Cuando los muchos invitados estaban dentro de ella y ya muy felices, él les hacía la encerrona: con cautela e inesperadamente cerraba con llave las puertas. Por cierto, al principio nadie se daba cuenta del detalle. Porque las múltiples degustaciones que obligaba el protocolo, eran combinadas con

los abundantes olores a los jugosos y crujientes asados que se preparaban y con las también muy alegres tonadas guitarreadas por cultoras populares contratadas por él. Y lo hacía de ese modo porque este anfitrión sentía verdadero dolor cuando alguien de sus amigos o invitados osaba abandonar la fiesta -cuando ésta recién empezaba-, según el particular concepto de tiempo de Manuel Fierro. Hay muchos testimonios locales que aseguran que ciertos amigos especiales, debían permanecer hasta una semana allí encerrados en una celebración sin fin. A Fierro le bastaba esconder el fierro de la llave de su bodegón para obligarlos a entrar en el Paraíso.

2. *Relatos y anécdotas del vino de Guarilihue*¹³⁴

- Gabriel Reyes Fuentealba, viñatero del valle de Guarilihue, recién había cumplido los 45 años y ya tenía diez hijos. El último de ellos, aún permanecía en el vientre de su esposa María Jesús Hinojosa. Cinco hombres y cinco mujeres, era ya su prole. Esta reiterada paternidad no lo alegraba tanto como haber sido regalado por la diosa de la fortuna y ser bendito por la suerte del Cielo: arando su viña no hacía mucho que había tropezado con un tesoro mayor: una olleta con monedas de oro. Se decía que aquello era expresión de las cuantiosas ganancias que habían dejado los jesuitas, para después poder ser reencontradas una vez concluido su exilio. Su euforia creció con los días. Y como muy pronto nadie pudo no enterarse de ese extraordinario suceso, Gabriel temió la codicia y quiso prepararse para defender su enorme beneficio. También se había enterado de la malidiscente habladuría de sus Paísanos, respecto a que por ese golpe, le iba a rondar la desgracia. Para soportar esa carga, pero sobretodo para controlar el éxtasis de verse rico de la noche a la mañana, no había noche que no se bien mareara con el rudo vino de su cosecha. Quería ser fuerte, animarse de valor y prepararse. Entonces, una noche, urgó a fondo para limpiar su vieja escopeta y así tenerla dispuesta para cualquier uso imprevisto. Los poderosos efluvios de su vino bronco, le impidió percatarse o que en su interior le quedaba atascado un tiro. Y lo percutió, casi como una sentencia. El desenlace fue breve y mortal, porque un tiro acabó con su vida. Como el arma la sujetaba entre sus rodillas, el tiro le entro por debajo de la barbilla, atravesó la boca, y por arriba salió destapándole el cráneo. Gabriel muere antes justo antes del año, tal como prescribía el oráculo de quien encuentra un tesoro mayor.



¹³⁴ Recopiladas de labios de la informante Juana María Teresa Fuentealba Reyes y del viñatero Fabián Mora Reyes, ambos nietos del protagonista Gabriel Reyes Fuentealba. En entrevista de campo ocurrida en La Leonera de Guarilihue, el 10 de agosto del 2020.

- Manuel Pulido era uno de los borrachos más queridos. Su apodo común era el de “patas con espinas”, por su particular modo de caminar. A no dudar, en Guarilihue era un muy popular enamorado consumidor de los mostos del lugar. A él se le atribuye la copla que renegaba de cualquier otra bebida no etílica que no fuera los pipeños: “si el agua destruye los caminos, ¡qué no hará con los intestinos!”. Su oficio era fabricar carbón en un horno de barro. Como se aproximaban las lluvias, un otoño vio que por quedarse tomando varios días al pie de un fudre, había descuidado el encargo de un patrón de fabricarle carbón. Como era su costumbre, bamboleándose fue a prender el horno y descubre que toda la leña acumulada en su interior se había mojado con la última lluvia. Le apuraba el proceso, por lo que recurrió a una lata de bencina que por ahí encontró disponible. Rápido la vació sobre la leña húmeda y le acercó el fuego. Sin darse cuenta cómo, aquello abruptamente se convierte en una bomba: el horno estalla en mil pedazos y la leña es lanzada como proyectil a todas las direcciones. El cuerpo de Manuel Pulido vuela más de cincuenta metros del lugar. Muy herido, salva de milagro, con relativo buen pronóstico para la magnitud del accidente. Rápidamente la comunidad se moviliza para que sea enviado al hospital de Chillán. Los camilleros acompañantes se vuelven a Guarilihue con un buen pronóstico de los doctores. En el valle todos festejan y hablan del milagro: “suerte de *curao*”, repiten todos jocosos brindando en cada bodega en donde Manuel Pulido era el principal consumidor. Pero al cabo de un par de días llega la trágica noticia. El personal de salud, inconscientes de la condición especial de su paciente, cometen un pecado mortal: reseco por la explosión, habían dado a beber ¡agua! al ardiente Pulido. Allá no sabían que las parras del secano costero no se regaban del modo como se hidratan los otros cristianos.
- En esta zona también se cuenta y recuerda¹³⁵ que sí hubo más de alguna desgracia con respecto al trabajo con la vinificación. Se recuerda de tres personas que habrían muerto a causa del gas carbónico limpiando un gran lagar. Y ello se debió a que los últimos en morir quisieron ayudar al primero que sufrió la asfixia. También se narra el viejo mito de echar animales muertos para mejorar a los caldos. Esta creencia se fundamentaría por el mal olor -a podrido y a heces- que despiden las levaduras residuales ya muertas, al caer hacia el fondo del recipiente, allí donde se acumula

¹³⁵ Información recopiladas de labios del informante y viñatero Fabián Mora Reyes, entrevista telefónica verificada el 22/07/2020.

el sedimento de la borra. Esto induciría a la gente a pensar en animales podridos.

3. *Relatos y anécdotas del vino de Portezuelo*¹³⁶

- En las lomas de Portezuelo, fácilmente se puede apreciar quién fabrica aguardiente con sólo mirar desde lejos la casa. Porque en lontananza se pueden apreciar las clásicas “señales de humo” que hacen los destiladores artesanales. Pues sí hay humo, esto indica que allí se está cocinando a fuego lento el orujo y el residuo de la uva, para después pasar por un proceso de entubado, enfriamiento o condensación de las gotas, las que destilan al final del proceso en un recipiente. Al respecto, como sigue prohibida en la ilegalidad la cosecha y destilación del aguardiente, hay varias anécdotas que circulan en dichas lomas. En una de ellas, un inspector ataja una carreta con dos grandes pipas de un aguardiente que viajaba para su comercialización. Esta es decomisada. Pero como los encargados oficiales de hacerlo no pueden llegar durante la tarde al lugar de la incautación, aquel Inspector debe dormirse en la misma carreta para esperar al día siguiente el arribo de sus colegas. Cuando éstos llegan al siguiente, con asombro observan que las dichas pipas de esa carreta estaban totalmente vacías, ¡a pesar de haber sido custodiadas *in situ*! ¿Un caso paranormal de mágico desaparecimiento del líquido? En verdad, de un modo extremadamente cauteloso, durante toda la noche –y a través de una pequeña manguera y por debajo de la carreta– el hombre se las ingenió para desalojar el contenido hacia algunas otras escondidas vasijas a orillas del camino. Y como el robo no pudo ser advertido ni quedó evidencia alguna del aguardiente, no hubo materia alguna a decomisar ni tampoco sanción.
- Se habla de una anécdota¹³⁷, la de un famoso bodeguero alcohólico que fue salvado por “el Ángel del vino”. El también cumplía la función de tractorista y un día trabajando la viña bien mareado por el vino, se quedó dormido al volante, mientras llovía profusamente. No obstante ello, y sin darse cuenta de nada, estuvo sobre el tractor en marcha toda una noche completa, mientras el vehículo zumbaba y zumbaba enterrado en un estero sin avanzar. Fue encontrado a la mañana siguiente ileso, todavía dormido y empapado

¹³⁶ Recopiladas de labios del informante Miguel Prado Petermann, en entrevista *in situ* del 23/07/2020 en la Viña Prado, fundo La Posada, Portezuelo.

¹³⁷ Recopilación de labios de Gustavo Riffo, en entrevista telefónica efectuada el 24 de julio del 2020

por dentro y por fuera. Esto ocurrió en el fundo San Francisco, que pertenecía a un brasileño que llegó a disponer de 50 hectáreas de viña. Lamentablemente hoy este lugar está en manos de las empresas forestales, aunque aún se pueden percibir, bajo los pinares, lagares completos abandonados.



Típica casa del pequeño campesino o inquilino de Portezuelo mantenida aún a mediados de 1980. (Nótese la semejanza que aún mantenía con la clásica *ruka* o vivienda mapuche, dando cuenta de la solución de continuidad del mestizaje). El profesor de la escuela del sector Capellanía, Walter Mora, atestigua que algunos de sus alumnos más pobres, sólo recibían vino con harina tostada y hasta aguardiente como único desayuno (Foto: Walter Mora Penroz).

- Existe la historia oral¹³⁸ de que antaño se mejoraba el vino con animales muertos que ayudara a la fermentación del vino en los lagares. Pero ésta creencia popular surgiría de un caso que se habría popularizado, con el accidente de la caída de un perro dentro de un lagar. Pero según viñateros expertos de Portezuelo, lo más probable que este animal se intoxicara y permaneciera allí dentro del recipiente, generando así la levadura y las bacterias que hacen fermentar el vino. Ahora bien, con o sin animal, encima del caldo, se forma una capa tóxica, y por eso que algunos seres vivos y algunas personas han sido fulminadas y muertas a causa de este muy potente gas, cayendo a dichos toneles.

4. *Relatos y anécdotas del vino de Coelemu*¹³⁹

- Por un acuerdo de los comerciantes del centro, a mediados de los años de 1960, los mendigos de Coelemu, casi todos alcoholizados, pasaban regularmente día por medio pidiendo y recogiendo limosnas. Casi sin excepción, todos las empleaban para “hacer la mañana”. Es decir, pagar “un potrillo” (vaso grande) de vino de Guarilhue con harina tostada. Y se daba allí el caso de un mendigo que andaba siempre con uniforme militar.

¹³⁸ Recopilación de labios de Gustavo Riffo, en entrevista telefónica efectuada el 24 de julio del 2020

¹³⁹ Recopiladas de labios del informante Miguel Prado Petermann, en entrevista *in situ* del 23/07/2020 en la Viña Prado, fundo La Posada, Portezuelo.

Don Jacobo, tendero y antiguo ferretero del centro, un día relajado le hace el siguiente comentario: -Oye, yo creo que tu la embarraste con dedicarte al trago; si te hubieras dedicado a la milicia, habrías llegado hasta el grado de general”. Sin mediar titubeo alguno, el interpelado le responde: - Mire don Jacobo, los que llegan a general están más de treinta años de carrera para llegar. En cambio yo, me tomo un par de tragos y ya estoy marchando y dando órdenes como malo de la cabeza....Con el pipeño de aquí soy general al tiro...” Uno juzga las cosas con los subjetivos ojos propios, según la óptica de quien lo observa y luego afirma, pero bastan unos sorbos del vino del Itata para se nos ofrezca otra lógica, se nos abra un ancho horizonte de posibilidades y emociones. Ese vino, que rápidamente intensifica la experiencia de estar vivo, dispara la imaginación haciendo posible impensados mundos a la mano.

1. Relatos y anécdotas del vino de Ñipas ¹⁴⁰

- No hay duda que, en el transcurso de la historia, hay una anécdota que se repite y genera consecuencias *ad infinitum*: centenares de parejas se formado a la sombra de las viñas. Muchos hijos de Ñuble y de Ñipas fueron engendrados por el influjo, sea del trabajo del vino o bien -como sería esperable- por la audacia del vino mismo, el que descorcha las pasiones, derriba inhibiciones y vuelve locuaz el verbo seductor. La palabra *vino* deriva etimológicamente del sánscrito “*vena*” formada de la raíz *ven* (amar, por ello Venus es Diosa del amor, y venéreo). Este término dio lugar a otros como “*oinos*”, en griego, y “*vinum*” en latín, “*wein*” en alemán y “*wine*” en inglés¹⁴¹. Del latín procede el termino en el domino de las lengua románicas, *vino*, *vinho*, *vin*, *vi*, etc. El término que relaciona el vino con el amor, se debe a que todas las civilizaciones han considerado que es fuente de vida, de gozo, de amor y deseo de vivir. Parece por tanto lógico que vino, amor y vida tengan entre sí estrecha relación semántica. No ha sido excepción en Chile, no menos en el valle del Itata.
- En los inicios de los servicios de enoturismo en la Viña Ñipanto, ellos pagaron el noviciado a causa de ofertar tantas degustaciones a un grupo de ávidos y a la vez relajados visitantes. Un día de frío invierno, se les brindó

¹⁴⁰ Estas tres anécdotas fueron contadas al autor de labios de la informante María Loreto Alarcón, En entrevista personal telefónica efectuada el 3 de agosto del 2020

¹⁴¹ Véase: *El vino y la cultura*, Juan Riera Palmero. Comunicación presentada el 27 de Febrero 2014. An Real Acad Med Cir Vall 2014; 51: 201-240.

hospitalidad plena a un grupo de veinte personas. Todos se sintieron muy a gusto al calor de un buen fogón central. Pero a causa del agrado y el placer de paladear el vino, insensiblemente fueron embriagándose hasta llegar muy cerca del suelo. Entonces, los anfitriones de Ñipanto, rápidamente debieron activar un plan de emergencia para restituir en parte la sobriedad perdida de los visitantes. La mayoría fue llevado a la casa del cocinero, algunos en calidad de bultos, para allí “inyectarles café cargado a la vena”. Especialmente hubo de recuperar a los choferes de los vehículos, a quienes además se les hizo comer platos especiales de emergencia, ya que sólo haciéndolos comer se iba a reducir el peligro de accidentes en el camino. Desde esa fecha, al Viña reguló y protocolizó las cataduras, sin descuidar la forma de beber, cuidando muy bien que el efecto de sus poderosos caldos no incitara a una relajación excesiva.

- Es muy difícil convencer a las mujeres de la cocinería que acompañen a la dueña de la Viña Ñipanto en dirección de la bodega donde están las cavas. Ellas temen ese sitio. Más de alguna cocinera dice que le da mucho miedo caminar de noche y entrar a esas cavas, aunque sea acompañada. Porque dicen que el espíritu del abuelo Bernardino, fundador del viñedo, se ha quedado allí para espiar su trabajo y para reprenderla o regañarlas. Cuentan que se les ha aparecido allí en esa actitud y con esa mirada. Y lo tétrico de la experiencia es que lo recuerdan siempre era muy severo “muy jodido como era en vida”, fuerte de carácter, muy exigente. El miedo a ese fogoso carácter ha aumentado con los años a medida que la cava se hace más y más lúgubre.

2. Relato y anécdotas del vino de Quillón: una vendimia típica

He aquí, de primera fuente, el relato testimonial y pormenorizado de una vendimia local, en la década del 1950, una suerte de prototipo de los trabajos de cosecha de la vid en la comuna de Quillón, que a la vez era faena casi idéntica en Coelemu, y todo el Valle del Itata:

“¡Marinero, Flor de haba...! Así alentaba el boyero a su yunta de fieles cuadrúpedos, de pie en la carreta que los lentos animales tiraban uncidos al ancho yugo de madera, de cuyo centro se amarraba el pértigo del rústico carruaje. En marcha por las solitarias calles del pueblo, a través de una incierta aurora, iniciábamos el lento viaje hacia el campo familiar mis hermanos y yo, el más pequeño de todos, a trabajar en la vendimia de uva negra en la viña propiedad de nuestro padre. El hombre nos llevaba ya una buena ventaja, porque iba

viajando a caballo, en su robusta yegua La Bambuca, con mi madre sentada a mujeriegas en el anca.

Era éste uno de esos fríos días de abril, parte ya declarada de un otoño típico, con el color amarillento de las hojas y una temperatura muy apta para trabajar, libre de los agobiantes calores del verano. Abrigados con nuestras ropas más gruesas y sentados en el piso de la carreta algunos y otros de pie, entre canastos, víveres y cacharros varios, sentíamos el limpio aire de la mañana y el aroma immaculado de un nuevo día. El camino era de tierra y escasos a esa hora otro tipo de vehículos, desde ya los autos y camiones eran una cuestión rara en el año 1955. Escuchábamos sí el canto de los pájaros y el quiquiriquí matutino de los gallos, junto al ladrido de los perros que se replicaban sobre todo donde había casas y rancheríos.

Después de una hora, poco más o poco menos, y ya con día claro llegábamos por fin a nuestro destino, la bodega de adobes del campo, lugar que en uno de sus costados tenía un par de piezas y una especie de corredor, abierto por dos lados y que mamá usaba como cocina. La bodega era muy sólida, de gruesos adobes, vigas de madera bruta y piso de tierra. En ellas se ubicaban el lagar, las pipas, fudres, la prensa, herramientas, cajones, canastos y todos los aperos y útiles de trabajo. El techo era de tejas, en esa época se usaba poco el zinc o pizarraño, porque eran materiales de alto precio y, además porque la teja es un excelente aislante térmico: en verano no permite que en el interior la temperatura sea muy alta.

En el amplio fogón ya ardía el fuego encendido por mamá, mientras se afanaba en la preparación del desayuno para su familia y el personal, en general lugareños del vecindario que asistían a trabajar en la vendimia. Todos teníamos una tarea por cumplir, unos acarreando leña, otros yendo a buscar agua, los de más allá sacando y preparando los canastos para echar la uva, lavando equipos de trabajo, sirviendo la chupilca mañanera, un néctar consistente en vino tinto con harina tostada y azúcar; en fin una actividad total. Recuerdo que nuestro padre aprovechaba todo el tiempo disponible; así, mientras el sustancioso caldo del desayuno se cocía en una recia olleta de fierro, enviaba a la gente a cortar un canasto de uva a la viña más cercana. Luego la gente pasaba a la mesa a desayunar un caldo de papas, cebollas, fideos caseros tipo “lluvia” y chicharrones, acompañado con pan amasado y ají muy picante.

Empezaba entonces la vendimia verdadera, en una forma exclusivamente artesanal, tal como seguramente se hacía en tiempos de la colonia, sin ningún artefacto o equipo mecánico, solamente con ingenio y fuerza muscular, como era desde que había uva y vendimias en Chile, como aquí intentaré describir.

La viña de mi familia era de las llamadas “vides de cabeza”, esto significa que su tronco no tenía ningún sustento, tales como postes o alambres. Eran plantas de unos 50 centímetros de altura con las cepas tintas, y aún más bajas las cepas blancas. En el campo teníamos las variedades más comunes de la zona de Ñuble el Itata y Concepción; esto es cepa País en uva negra, y cepa Moscatel de Alejandría en uva blanca, conocida popularmente como uva Italia, una cepa muy dulce, de grano grande y pulposo, muy agradable como fruta. “La gente en la loma”, forma familiar de referirse en el campo al lugar de trabajo, tomaba una hilera y con un cuchillo cortaba el pedúnculo de los racimos y los depositaba en su canasto de mimbre. Hombres, mujeres y hasta chiquillos, se desperdigaban en la loma durante todo el día. Cuando su canasto estaba lleno se lo echaban al hombro y enfilaban hacia la carreta con bueyes, donde había depositada una gran vasija abierta y de madera, llamado pilón, lugar donde se dejaba caer la uva recolectada. Una vez lleno el pilón, el carretero emprendía el viaje hacia la bodega, a través de un camino de miedo por la empinada pendiente, en bajada y con carga. El boyero, por precaución iba delante de sus animales tratando de frenarlos para asegurar su valioso cargamento. Entretanto otra yunta de bueyes y carreta ya estaba en la loma para que la vendimia no se paralizara en ningún momento.

En la bodega, por otra parte, se iniciaba otra importante faena, la popular pisa o refriega de la uva, lo que en términos simples se puede describir como una máquina humana destinada a moler la uva para producir el zumo o jugo, destinado a transformarse en vino al cabo de unos 4 meses. Era esta una labor muy pintoresca por la forma tan arcaica y artesanal empleada. Los participantes eran cinco trabajadores, dos de ellos que trabajaban en el piso y tres que lo hacían en la altura del lagar de vinificación. Los dos primeros estaban encargados de trasladar la uva desde el pilón, situado en las puertas de la bodega hasta el lagar de vinificación. El lagar era un amplio depósito de madera, envuelto en algunas hileras de zunchos, y su propósito era recibir los jugos producto de la pisa o molienda de la uva. Sobre su parte superior se extendía una ancha zaranda formada por una serie de palos de colihues, todos unidos por cordel delgado, una especie de estera, que se extendía a lo ancho del lagar afirmado sobre maderos de cierto grosor para darle firmeza y consistencia. En la parte delantera se colocaba un cajón donde cupieran dos personas para recibir y pisar la uva y detrás de ellos se situaba el zarandero. Y así tenemos a las cinco personas.

El trabajo, entonces era el siguiente. El cajonero viajaba entre el pilón y el cajón de la pisa, abasteciendo de uva a los dos pisadores, quienes a pie pelado (descalzo) y arremangados sobre la rodilla, procedían a moler la uva, pasando

repetidas veces sobre ellas, haciendo escurrir el jugo por unos orificios que el cajón tenía en su fondo. Cuando veían que ya no podía molerse más la uva, daban vuelta el cajón hacia la parte trasera del lagar, para que el zarandero hiciera la siguiente labor. Este hombre tenía por trabajo, con la sola fuerza y habilidad de sus piernas, de hacer pasar los orujos molidos por los intersticios de la zaranda al fondo del lagar y de separar el escobajo de la uva, dejándolo limpio de orujo y apilándolo a un costado de la estera o zaranda. Todo este trabajo era muy demandante de esfuerzo físico y había que estar hidratando a los pisadores porque transpiraban todo el día. Agua y vino o chicha debían menudear en la bodega.

A las 12 horas se detenía toda faena porque correspondía almorzar. Mamá y su ayudante habían trabajado preparando cazuelas, ensaladas y hasta haciendo pan amasado en un rudimentario horno de barro, o bien de tarro, de manera de tener todo preparado para la gente de vendimia y bodega. Sentado alrededor de una larga mesa, en rústicos asiento de tablones, los trabajadores se servían la apetitosa cazuela de carne de vacuno. A falta de platos se servía la comida en dos grandes fuentes comunes, una era de greda y desde allí los comensales cuchareaban y sacaban la presa de carne y la sostenían con sus manos. El segundo plato consistía generalmente en porotos con mote o con fideos caseros, todo ello acompañado con ensalada de tomates y cebollas y rociado con el vino generoso que estimulaba el apetito, y que estaba depositado en un cántaro de greda de unos tres litros de capacidad. Satisfecha la demanda de los estómagos, la gente se iba a dormir una breve siesta debajo de los árboles, para después de este descanso reiniciar la segunda parte de la jornada, con un ánimo un poco más relajado que en la mañana, por razones fáciles de comprender.

Desde luego, aquellos que algo saben de viticultura, tienen claro que la viña demanda trabajo y gastos durante todo el año, desde la poda a la vendimia, pasando por sarmentadura, que es recoger los desechos de poda y que en esa época se quemaban en la loma, las cavas y recavas para controlar malezas, las fertilizaciones, azufraduras, chapodas y otras tareas menores. En los tiempos que se detallan en estas líneas, el negocio era bueno, principalmente porque había alto consumo de vino en el país, los precios no eran malos y los costos aceptables. En el caso de mi padre, él tenía un depósito de vino en Coelemu, de manera que podía vender a mejor precio que un productor cualquiera, víctima fácil de comerciantes.

Terminado en día de vendimia y rendidos de fatiga, los miembros de la familia se quedaban en el campo para ejecutar el día siguiente tareas de limpieza y ordenamiento. No había espacio suficiente para lechos y comodidades y, así, los

jóvenes como nosotros nos íbamos a “dormir con la rucia”, una forma coloquial de decir que se iba a descansar en un lugar con paja de trigo, de dorado color.

Eran tiempos hermosos y productivos, y el recuerdo aflora con facilidad y un grato sentimiento. Lástima que se fueron para siempre.”¹⁴²

3. Relato de una cosecha de vides en Portezuelo: Mariluz, la reina de la vendimia.¹⁴³

Mariluz, de ocho años bajó corriendo la pendiente de la loma porque quería estar pronto cerca de su abuelo, don Arturo, y de don Arcadio, su padre; quienes estaban en el plan vigilando el trabajo de la vendimia, el primero; y cortando racimos, el segundo, junto a otros 18 trabajadores enganchados en el vecindario de Portezuelo. Abril desparramaba la luz del sol sobre las parras café, amarillas y anaranjadas. Cada planta de vid entregaba a manos llenas su carga de uva blanca Italia saturada de dulzura y aroma de otoño. Las manos ásperas y oportunas de los vendimiadores retiraban cuidadosamente cada uno de los racimos enredados entre los sarmientos y la veleidosa trepadora corre-vuela. Mariluz, sentada en un cajón cerca de su abuelo, recogía flores silvestres.

Elegía unas diminutas de un vivo color rosado y entreveraba otras de fuerte tono violeta. Luego las organizaba en un ramo improvisado y lo mostraba a quien quisiera o a quien pudiera interesarle en ese ajeteo. En aquellas manos finas de una niña delicada, la maleza se convertía en una paleta de acuarela. Sin saberlo y sin que nadie lo propusiera: Mariluz era la pequeña reina de esa vendimia de Portezuelo.

Entre las vides imperaba un coro de chistes, bromas, historias y anécdotas. Con la boca hablando y con las manos trabajando decía en voz alta una de las laboriosas vendimiadora. Muchos reían, unos escuchaban música en sus mp3 y otros atendían llamadas en sus celulares. Los enganchados aceptaron participar en este trabajo temporal y entretenido a la vez. Sabían del rigor de recoger la uva bajo el sol y trasladar por sus medios los voluminosos cajones repletos de producto al lugar de acopio y pesaje. Don Arturo les ofreció una paga que fue consensuada, por ocho horas de labor complementada con desayuno almuerzo y cena, comida hecha en casa. Justamente allí su

¹⁴² Relato testimonial de Manuel Osorio Retamal, 79 años, solicitado por este investigador, en enero del 2020, en la comuna de Bulnes, región de Ñuble.

¹⁴³ Crónica *in situ* perteneciente al periodista Nelson Palma, publicado en Sitio digital “Pacífico”. En <http://nelsonpalma.blogspot.com/2011/04/la-pequena-reina-de-una-vendimia-en.html?m=1>



Mariluz y su modesta ofrenda de flores silvestres por el don de la vendimia (Foto: Nelson Palma, Sitio digital “Pacífico”).

esposa y sus hijas destinaban horas de quehacer en preparar alimentos para la familia y los trabajadores. En el almuerzo los vendimiadores hacían comparaciones de la uva de este año con las de temporadas anteriores. “Esta vez recogeremos la mitad de lo que cosechamos el año pasado porque esta temporada fue mala para la uva”, dijo con firmeza el experimentado don Arturo.

Terminado el abundante y sabroso almuerzo, todos regresaron a la viña para completar la otra mitad de la jornada. Mariluz encabezaba el séquito corriendo por la empinada loma. Pronto llegó el camión para llevar la partida de cajones rumbo a la refriega. Y en la tarde, el otoño jugó su rol de transición entre el verano y el invierno. En una hora el cielo se cubrió de nubes inocentes al comienzo. Después se presentó una brisa fresca que bajó de las alturas. A una orden de su abuelo, Mariluz corrió como una pequeña gacela loma arriba, a la casa a buscarle un chaleco. Las abejas en número creciente y procedentes de ninguna parte aprovechaban la dulzura depositada en los cajones para regresar cargadas de néctar a sus panales. Algunas murieron en el intento al clavar sus dolorosos agujijones en los

dedos de vendimiadores. Manos hinchadas y enrojecidas por la alergia debieron, pese a la molestia, continuar con las tareas. Fue Mariluz la que subió veloz a la casa a buscar un anti inflamatorio para suministrar alivio a las víctimas de los lancetazos ponzoñosos. «Continuaremos mañana», voceó don Arturo a los vendimiadores dispersos en el terreno. Así, el último cajón del día rebosante de uva fue alineado en la hilera. Las cajas y su carga quedarían allí a la intemperie esperando la venida del camión a la mañana siguiente. Camino a la cena. En el comedor de la casa de don Arturo, el ambiente se inundó nuevamente de chistes, anécdotas e historias.

«Mañana de seguro que terminaremos por sacar el último cajón de uva de esa hectárea de viña», dijo el más veterano de los vendimiadores. ¡Seguro!, respondieron los otros en la mesa. Después, a la camioneta porque don Arcadio los esperaba para llevarlos a todos de vuelta a Portezuelo. Cumplido ese propósito, éste regresó al campo con una botella de ron, una de gaseosa y un trozo de carne de res, para una moderada celebración del inicio de la vendimia con su círculo más cercano.

Entonces se inició la última etapa: la tertulia de esa jornada intensa de trabajo duro. Mariluz y su hermanita, agotadas y bostezando se despidieron de los contertulios y se retiraron acompañadas de su madre. La noche de otoño cumplió su promesa de lluvia ligera lo suficiente para lavar la uva y sujetar el polvo del camino, según el juicio certero de don Arturo. Ya a esa hora, la pequeña reina de la vendimia dormía exhausta de tanto jugar y correr entre las generosas vides de Portezuelo.

4. Los artesanos de la madera, esa camisa que arropa al vino

La madera, prolongación y sobrevida del bosque, depósito y herencia de la vida del árbol, es el legado “congelado” de las virtudes de ese mismo ser vivo que una vez tuvo tan activo intercambio entre el suelo y el cielo, pasadizo fecundo donde se fusionaron la tierra con los elementos del aire. La madera, en cuanto memoria viviente de la vida, en cuanto registro de las vicisitudes de ese centenario ser que en vida se llamó roble, raulí, ciprés o encino.

Las antiguas vasijas donde se guarda el vino de Itata entregan dicho registro, el catálogo de las virtudes del roble chileno (*Nothofagus oblicua*, de la Familia de las Fagáceas) y el raulí (*Nothofagus nervosa*), o a su último y postrer “hijo”: la savia del vino. Los brazos de las duelas de los barriles y contenedores, cual maternales y alargados brazos, acogen a esa creatura-vino

y le insuflan a éste su última “alma”. Porque el tan noble raulí se adapta excepcionalmente a los vinos que esta misma tierra produce; le entregan sabor, color, le conservan su aroma, asegurándole la nítida identidad que trae el vino desde su matriz o viña. Porque la madera respira con el vino. Su activo y viva microporosidad, se torna una suerte de “traje orgánico” para que el vital contenido de una vasija siga teniendo su vida propia y singular. Las cubas, pipas, fudres y barricas de madera de raulí, absorben del ambiente las peculiaridades de las estaciones y hasta los accidentes del entorno, tales como el humo de las quemas de los vegetales cercanos. Por eso se da el caso que en el Itata –la cosecha de del 2019 en Guarilhue, Viña Mora Reyes, por ejemplo– junto a los aromas frutales presentan un exótico buqué a humo porque dicho año un gran incendio rodeó la comarca donde estaba la bodega o bien circundó el plantío de las viñas. Esta madera no sólo acuna al vino, sino que le permite ser “el mismo y su circunstancia”, tal como si allá de su vida con raíces, continuara su vacación de árbol en dialogo activo con su entorno y ambiente.

Como todo arte, el de la tonelería en roble, requiere sapiencia tradicional y una enorme paciencia para tratar las particularidades de la madera, esa materia prima viva y en proceso evolutivo, aunque haya sido desgajada de su medio vital y esté desconectada de las raíces del árbol. En verdad ella, la madera, es ahora el propio árbol rebanado en fragmentos, devastado y ajustado a formas. En suma, para arrancarle sus



Las maderas del roble y del raulí chileno son óptimas para contener los intensos vinos del Itata. Ellas conservan, modulan y precipitan vigorosos sedimentos que le entregan los vinos, y estos le regalan aroma, color, vitalidad, vale decir una sobrevida espirituosa, incrustada en el alma aún viva del vegetal. Aquí, el viñatero Fernando Valenzuela muestra una vieja duela restaurada por el joven tonelero Silverio Valenzuela. (Foto Ziley Mora, Cerro Negro, Quillón).

secretos se necesita una vocación. Y es el requisito que precisamente cumplen tres grandes exponentes de este culto artesanal en el Itata, todos con un taller común en Cerro Negro, comuna de Quillón. Primero el maestro, Daniel Jara Jara, un muy activo artesano e inventor de 72 años que toda su vida la ha consagrado al arte de dar “cuna y vestido al vino” como él mismo afirma. La secundan en el oficio, su hijo Daniel Jara Concha de 47 años y, un sobrino, el ya bien afamado artesano y restaurador Silverio Valenzuela, de 30 años. “El maestro”, un autodidacta, quien apenas recibió tangencialmente algún ejemplo, tempranamente a los 18 años, hizo explotar su ingenio inventando una máquina cosechadora o de uva o despalladora. Y su espíritu creativo no se detuvo más, al punto que todavía en época de vendimias, sale a moler a maquila por los viñedos aledaños. Orgulloso exhibe otra máquina agrícola, una especie de pequeño tractor artesanal de propio factura y cuño, que rotura y remueve eficazmente la tierra, sea para voltearla o para efectuar surcos.

Hace más cincuenta y cinco años, la ausencia de herramientas y la necesidad de crear la diversidad de toneles para el vino, lo empujó a él mismo diseñar y crear las herramientas básicas: cepillos longitudinales, estables con patas y volantes sin ellas, formones rebajadores, cepilladoras de tamaños diversos, toritos, planas, sierras de vuelta, diversos tipos de compases e instrumentos de medida, etc. “Estas raspas y cuchillos de mano para rebajar o pulir la madera, las hice yo mismos con estas mismas manos”, nos explica y enseña, tanto las herramientas como sus rugosas pero impecables manos, extrañamente



El tonelero mayor del Itata, Daniel Jara Jara, activo artesano e inventor, gran parte de sus 72 años los ha consagrado por completo al arte de dar “cuna y vestido al vino”. La necesidad y su ingenio lo llevó a fabricar sus propias herramientas. Aquí con un gran compás de madera de propia invención y manufactura (Foto Ziley Mora, en Cerro Negro, Quillón).

sin cicatrices. En sus mejores tiempos, su promedio era hacer veinte inmensos lagares de diez mil litros por año, sin que estos escurriesen gota alguna. Hoy, ya más alejado de sus herramientas, -en gran medida porque desde hace dos décadas atrás el trabajo en tonelería dejó de ser rentable- asiste y asesora a su gran discípulo Silverio quien ha sabido tomar la posta del oficio de un modo preeminente. Silverio Valenzuela, a pesar de su juventud, ya es un avezado con una vasta experiencia, no solo en crear nuevos cubas y fudres, sino en restaurar toneles mayores que la mayoría sobrepasa los cien años. Tal como su tutor, explica con maestría ciertos secretos para que la vasija sea hermética y no destile gota alguna: “aparte de que cada duela va trabada con su compañera mediante tarugos, usamos un vegetal, la inea, que va como delicada lengüeta ente duela y duela. Esa fibra va escondida, cuidando que no quede en contacto con el vino. Así evitamos que por dentro solo se raulí el que adormezca al vino. Por todo el Valle del Itata hay ya varias bodegas importantes como la Massoc Frères, que dan elocuente testimonio de la calidad, la precisión y el arte de los trabajos de Silverio. En dicha bodega, además de restaurar un conjunto de antiguas cubas, en la base le adaptaron un moderno dispositivo de vaciado y lavado, dejando totalmente operativo dichas vasijas con el más alto estándar de pureza y confiabilidad.

Estos maestros de la férrea y bella unión de las duelas, revelan sus usos in situ, en un modesto taller que no se condice con las grandes dificultades de un arte. Porque otro punto crítico anterior a las juntas de las angostas maderas, es la práctica de obligarlas a la curvatura propia de su



Aquí, en su taller de Cerro Negro el ya bien afamado y muy buscado artesano y restaurador tonelero Silverio Valenzuela, de 30 años.

tradicional estilo. Para ello, en el valle, humedecen las maderas en agua caliente para el primer torcido. Y en el caso de las grandes cubas, luego de formada la estructura base, colocan un bracero encendido dentro de ella, mientras van remojando las duelas y simultáneamente -con un huinche o apretador manual- regulan y aprietan el otro extremo de ellas, hasta juntarlas y provocar que en el medio de ellas se les forme la clásica “güata de pipa”(vientre abultado).

Orgullosa, Silverio, sintetiza el laborioso y preciso proceso de la manufactura de los toneles: “Nosotros trabajamos sin plantilla, sin ningún modelo industrial o computacional; por tanto hacemos el tonel que desee el cliente, del tamaño que él guste, porque aquí -al igual que el vino del Itata- lo que hacemos refleja entero lo que persona quiere y piensa”.



Arte familiar, único y en franco proceso de desaparecer. Pero he aquí un eslabón providencial entre tío y sobrino, en una posta de transmisión de saberes: el joven Silverio Valenzuela recibió la sapiencia y los secretos de una óptima tonelería de su experto tío Daniel Jara Jara (Foto Birgit Türksch, en Cerro Negro, Quillón).



III PARTE

ENOTURISMO CULTURAL DEL
VALLE DEL ITATA

INTRODUCCIÓN.

LA IMPORTANCIA DE DISTINGUIR ENTRE “PRODUCTOS TURÍSTICOS” Y “EXPERIENCIAS TURÍSTICAS”

“El Turismo Creativo es el viaje orientado a un compromiso, auténtica experiencia, con aprendizaje participativo en las artes, patrimonio, o en el especial carácter de un lugar y su conexión con aquellos que residen en ése lugar, y crear así cultura viva”. (Definición UNESCO, 2007)

Si el objetivo de este catastro es el de identificar las experiencias turísticas culturales centrales del territorio valle del Itata bien vale la pena preguntarse sobre qué diferencia a uno de otras. Por ejemplo, la diferencia entre visitar y celebrar un matrimonio en la muy aséptica y modernizada bodega de la Viña Santa Berta (San Nicolás) y participar de una experiencia criolla-campesina de la vendimia en las Viñas de Ránquil o Portezuelo. La gran diferencia la hace el muy positivo atractivo entre un modelo y otro. El souvenir del turismo cultural es el recuerdo –quizá unas botellas como producto, además del cocktail - de haber estado en un lugar de importancia cultural a nivel local, regional o nacional. Pero, en el otro lado, el turismo anclado en el capital cultural creativo y participativo –conversar y paladear con los productores el personalizado terroir social-cultural de los vinos, en este caso- espera ofertar una experiencia, que no solo involucra ese gran atractivo, sino que añade a ello elementos intangibles y humanos que lo hacen único y cercano. El Turismo Cultural supone una experiencia de aprendizaje en base a los elementos patrimoniales de una cultura, en un territorio determinado. Por su parte, el Turismo Creativo es el viaje dirigido a un cambio en la visión de mundo, a un compromiso y auténtica experiencia de los visitantes, con aprendizaje interactivo-participativo, el que se produce fundamentalmente con el diálogo con unos muy concretos y singulares anfitriones. Y este aprendizaje va ligado en las artes y artesanía, al patrimonio intangible de la historia y cultura criolla, o en el especial carácter de un lugar y su conexión con aquellos que residen en ése lugar. y Crear así cultura viva.

Ante todo, debemos partir afirmando que el viajero de hoy, a diferencia del de antaño, tiene gran parte de la información cultural “dura” a mano en la web y en numerosos medios, por lo que su viaje no es una búsqueda de ello, sino del otro relato tras el museo, la marca de la viña o tras la placa recordatoria del fuerte, va tras una “experiencia” que traiga esa gran historia hasta el presente.

En este contexto, la situación del territorio del valle del Itata es expectante, toda vez que está en una encrucijada en que es posible ver la tensión en que se ha desenvuelto por años, por ofrecer un tipo de turismo con un sello regional que no lo diferencia mayormente, y por otra parte, posee en su territorio activos culturales de primer orden para generar una estrategia diferente y diferenciadora, solo a condición de que estos activos sean movilizadas desde experiencias profundamente locales y autogestionadas.

6. SITIOS PARA LA EXPERIENCIA TURÍSTICA Y ESPACIOS HISTÓRICOS DEL VALLE DEL ITATA

A pesar de la abundancia de figuras, sitios históricos y aún con prácticas profundas de la chilenidad, Ñuble aún no se ha concebido a sí misma desde su potencial turístico. A pesar de lo que dijo un historiador local: “aquí la libertad de Chile se pagó con sangre y vino...” Es una región posee una oferta turística diversa pero aún difusa, donde los productos de turismo cultural existentes son básicamente fiestas costumbristas, cíclicas tradiciones criollas, ciertos sitios históricos, ciertos museos, como activos culturales fijos. La región de Ñuble en general y el valle del Itata en particular, históricamente es y ha sido un espacio privilegiado para el nacimiento del talento nacional y para sus expresiones y creaciones, vinculadas desde el hacer o en el habitar. Confluyen aquí muchos sitios históricos y cunas de grandes hombres y mujeres, decisivos para la historia del país. Pero todo este escenario, desde el punto de vista turístico, nos muestra que la región aún un destino en construcción en cuanto a experiencias de turismo histórico y cultural, y que actualmente ofrece y vende experiencias parciales, más centradas en el capital cultural fijo del territorio asociado a grandes personajes. Pero justamente en este proceso radica la importancia del desarrollo del territorio del Itata, la ruta de su vino ancestral, pues este territorio por sus características y ubicación puede, además de sumarle a la oferta de la Región de Ñuble en su conjunto, convertirse en un lugar de una creciente experiencia turística-cultural alrededor de ese “El Dorado” que es el vino natural ancestral sin filoxera. Todo un poderoso circuito experiencial para los ciudadanos de las ciudades próximas más importantes, como son Chillán, Concepción y San Pedro de la Paz, contadas dentro de las ciudades emisoras de turistas más importantes del país.

Es pródigo, además, en sus sitios y destinos turísticos que muchos tienen invaluable valor histórico como estos que presentamos a continuación siguiendo el criterio de comuna a comuna:

Museo Fundo La Posada

Monumento y Museo Histórico “Santuario Cuna de Arturo Prat”. El Museo Histórico de San Agustín de Puñal está ubicado al poniente de Ninhue, es un espacio administrado por la Armada debido que en esa propiedad nació el héroe Arturo Prat Chacón. Cuenta con una gran casona convertida en museo-santuario con objetos que pertenecieron al glorioso capitán y héroe nacional y algunos propios del pasado local.

Artesanías en paja trenzada y bordados: ubicadas en Ninhue y Portezuelo, sombreros y “chupallas” elaboradas con la técnica de la cuelcha o trenzado de fibra de trigo, práctica que es reconocida por el Estado como parte del patrimonio cultural inmaterial de Chile. En la carretera que une Chillán con la costa (Ruta N-50), en la mitad del recorrido, se encuentra el acceso a la zona urbana de Ninhue, en donde se sitúa el Parque Artesanal de la comuna. Están las típicas chupallas de huaso chileno, que cuentan con el Sello de Denominación de Origen, distintivo que las identifica como originarias de Ninhue. Aparte, se elaboran juguetes y recuerdos, junto a las bordadoras en lana de oveja que colorean y hacen tapices con bellos motivos, muy valorados fuera de Chile.



Las copas de la calidad en el Itata se llenan hasta los bordes. Desde hace 23 años que en Ñipas la Municipalidad organiza el Concurso del vino de Ránquil y del Itata Profundo. (Foto: Sitio digital WIP.cl noticias).



Colchandra de Ninhue. La técnica de la cuelcha o trenzado de fibra de trigo, es reconocida por el Estado como parte del patrimonio cultural inmaterial de Chile. (Foto: La Discusión)

El Puente Viejo del ferrocarril sobre el río Itata.

Puente de pilares de acero y construido con maderas de roble o pellín chileno, entre 1914 y 1916, año en que se pone a disposición del uso público, fue declarado Monumento Nacional en 1993, conectando las comunas de Coelemu y Trehuaco, en la Región de Ñuble. Su importancia radica en el gran impacto tenido en la historia económica y cultural de su zona, así como el desarrollo territorial del entorno del río Itata y en las vivencias de las comunidades cercanas. Obra de ingeniería singular y altamente representativa del período en que la técnica dio forma al desarrollo económico y territorial de Chile.

Fiesta y Concurso del vino comunal de Ránquil y del Itata profundo.

Desde 1997, el municipio de Ránquil inicia el hoy popular y prestigioso “Concurso del vino de Ránquil y del Itata profundo”. Hoy ya va en su versión Nro.23, donde las medallas se las han llevado fundamentalmente mujeres viñateras, desarrollándose bajo un techo muy original: bajo las sólidas vigas del



El río Itata ya cerca del mar, en Coelemu. Puente ferroviario construido con la misma madera de roble de las pipas del vino. Hoy es parte del patrimonio de la Región de Ñuble.(Foto La Discusión)

puente sobre la ribera del río Itata, que une Ñipas con Portezuelo. Es la única comuna que ha contratado a un enólogo para apoyar a los viñateros y éste recoge in situ las muestras participantes en el Concurso. Premia, entre otras categorías, Moscatel, Cinsault, País, Pipeño blanco, Ensayo enológico, Tinto, Mezcla cepas tradicionalistas, Tesoro humano vivo, etc. Ofrece almuerzos, circuitos turísticos a viñas, cursos de cata de vinos, fiesta huasa, competencia de rayuela, exposición vinos locales, concurso de gastronomía chilena y vinos, cursos de maridaje, exposición productos agrícolas, juegos populares, circuitos turísticos, música y



Bajo el puente de Ñipas, todos convocados por la alegría de la cosecha familiar de los vinos artesanales. Comiendo y paladeando copas en la Fiesta del *Concurso de vinos de Ránquil y del Itata profundo*. (Foto : Sitio digital WIP.cl noticias)

danza folclórica por intérpretes de renombre, exposición de vinos espumantes, entre otros atractivos.

La noche del Cinsault en Ránquil.

Ya en su 3ra versión la incipiente fiesta “La noche del Cinsault” en la comuna de Ránquil, Ñipas, contiene el potencial de convertirse en tradición. Reuniendo a más 200 asistentes, donde productores locales exponen sus mejores vinos elaborados con la variedad Cinsault. La jornada cuenta con la participación de distintas etiquetas provenientes de las comunas de Coelemu, Ránquil, Quillón y Portezuelo, deleitando al público con un sabor único que brinda esta cepa más conocida como “cargadora”. El evento lo patrocina Empresa Arauco y el Municipio de Ránquil.

Museo Histórico de Bulnes

Ubicado en las calles Bulnes y Bianchi de la ciudad, guarda muchos recuerdos del pasado de la comuna. Su creador fue el gestor cultural Raúl González Allende.

Laguna Santa Elena de Bulnes

Originada en un ojo de agua, está ubicada en la localidad de Santa Clara, cuenta con gran variedad de aves y vegetación. Tiene sitios para acampar y cabañas.

Salto La Mávida (mawida) de Bulnes

Está ubicado a 5 kilómetros al poniente de Bulnes, en el estero homónimo en donde hay un bello salto de unos tres metros.

Cerro La Cruz

A unos 8 kilómetros de Bulnes, es ideal para caminatas al cerro en cuya cumbre hay una cruz y un bonito Paisaje.

Salto del río Dañicalqui en Pemuco

Ubicada a 16 kilómetros al sur oeste de Pemuco, es de gran atractivo natural.

Laguna Dañicalqui

Ubicada en la precordillera pemucana en el sector de Placilla (Pemuco). Ahí nace el río homónimo, afluente del Itata.

Balneario Los Bóldos en Pemuco

A orillas del río Itata, tiene extensa playa de arena, con servicios básicos.

Monolito Paso El Roble en Quillón

Ubicado a orillas del camino a Concepción y junto al río Itata en conmemoración de la famosa batalla de la llamada Patria Vieja en octubre de 1813.

Salto del Nitribue en comuna de Quillón

Ubicado en el límite de la comuna con Concepción, en el sector de Queime, ahí las aguas del río caen desde unos cuatro metros de altura, desde un roquería que parecen peldaños.

Cerro Cayumanque en Quillón

Con 740 metros sobre el nivel del mar, cuenta con vegetación nativa que ha vuelto a pesar de los incendios, una ruta de acceso a la cumbre y una hermosa y panorámica vista al valle del Itata. Se trata de un antiguo y mítico “cerro sagrado” pues según la tradición mapuche, éste era el principal Treng-Treng o cerro salvador de la humanidad (una serpiente hace elevar los cerros), luego de un gran maremoto provocado por la serpiente Kay-Kay filu. Es un “vigilante” con una laguna mágica (“El Toro”). En una de las grandes rocas de sus cimas, hay señas donde es probable que haya servido de altar ceremonial para algún remoto culto al agua; o bien, un pináculo para realizar determinadas ofrendas.

Laguna Avendaño en Quillón

A solo dos kilómetros de Quillón y con vía directa a ruta 148 es un conocido balneario muy visitado en verano, que cuenta con servicios básicos, oferta gastronómica variada, playa, bosque nativo, botes (“galeón”) y embarcaciones,

entre sus atractivos. Cada año el municipio organiza fiestas populares diversas durante casi todo el verano.

Ruta del Vino en Quillón

Sale del mismo Quillón y es una de las primeras rutas vineras del Itata que abarca un circuito de unos 15 kilómetros en donde se pueden apreciar viñas, casas antiguas, servicios básicos, gastronomía típica y venta de variados vinos y licores en las mismas bodegas de las viñas que se visite.

Zoológico de Quillón

Ubicado en el camino a Cerro Negro, km 7,2 es conocido como el bioparque, es un lugar en donde se pueden admirar mamíferos y aves, muchos de ellos en recuperación al raíz del maltrato humano.

Piedras de la Lobería en Cobquecura

Conocido y natural Paisaje marino frente a la playa de la turística comuna, en donde viven naturalmente miles de lobos marinos desde tiempos inmemoriales. Declarado santuario de la naturaleza.

Iglesia de piedra en Cobquecura

Ubicada unos cinco kilómetros al norte del pueblo en la costa, se trata de un bello conjunto natural de rocas por donde golpea el mar dando el aspecto de una iglesia del ayer. Mucha precaución con los niños en una visita.

Playa la Boca

Ubicada en Buchupureo, fue un puerto menor en el siglo XIX ubicado a unos 15 km de Cobquecura, está rodeada de un río y es apta para bañarse. Recomendada para prácticas de surf.

Playa Rinconada

Ubicada a unos 6 km de Cobquecura, tiene una pequeña bahía con punta rocosa con diversas formaciones como el agujero del puelche, el arco de los

enamorados, la cueva de los patos liles y algunos acantilados que se deben visitar con cuidado.

Fiesta de la Candelaria

Es el 2 de febrero de cada año en donde se realiza una serie de actividades con los vecinos y veraneantes que llegan a disfrutar los diversos atractivos de la costera comuna. La Candelaria es una advocación de la virgen María que tiene muchos devotos.

Balneario Calquín de Quiribue

Río ubicado a unos 12 km de la ciudad, con zona de baño, picnic y salvavidas.

Cerro Coiquén de Quiribue

Está ubicado a unos 7 km al noroeste de la ciudad, es un mirador natural que dispone una muy atractiva vista panorámica.

Museo Antropológico de Quiribue

Ubicado en dependencias municipales, es un reciente trabajo municipal, gracias a la antropóloga quirihuana Zulema Seguel, que contiene valiosas piezas del pasado de la comuna.

Ruta del vino de Guarilhue

Ubicado en la comuna de Coelemu en el camino que va a Ñipas, zona productora de excelentes cepas, viñedos y mostos. Un recorrido lleva a observar variadas viñas con cepas patrimoniales, antiguas casas tradicionales de interesante valor patrimonial. En verano, todo el sector que incluye pequeñas localidades como Huaro, Los Castaños, Checura y otras localidades se unen para hacer la fiesta del vino. En Guarilhue también se dispone de alojamiento para el turismo vitivinícola, como la Villa Taly que ofrece Hostal Rural con piscina, tina caliente y gastronomía a pedido, con aparcamiento privado. El lodge sirve un desayuno americano y dispone de terraza y jardín. En el sector La Leonera es muy típico y popular el restaurant campesino “Los hornitos de Doña Juanita”, especializado en gastronomía criolla chilena. En el menú del almuerzo



Doña Juana Ma. Fuentelba Reyes, desde el 2002 sostiene en Güarilihue su oferta gastronómica criolla, familiar y profundamente ligada a las viñas artesanales, llamada *Los hornitos de Doña Juanita*. (Foto : Ziley Mora)

se pueden encontrar las cazuelas, pasteles de choclo, asados con papas cocidas; y para la once, como es su sello el rescate de tradiciones, mate con sopaipillas, miel, arrope y pan amasado, entre otros productos. Al mismo tiempo, participan de la organización de fiestas costumbristas, donde el visitante puede consumir la comida que ha sido preparada de acuerdo con la festividad que se celebra, desde el estofado (en Las Cármenes), hasta el costillar o conejo ahumado para San Juan.

Playa Perales

Ubicada a unos 30 km hacia la costa, bordeando el río Itata, se encuentra esta conocida playa y caleta de pescadores en el sector Vegas de Itata, al sur de su desembocadura, con gran

playa y fuerte oleaje. Posee un microclima en donde se puede pescar lenguados.

Fiesta de la Vendimia en Coelemu

Se realiza en marzo y en abril, la de la chicha organizada por el municipio con feria de expositores, cata de vinos, comidas típicas y muestras artesanales.

Puente ferroviario en Rangelmo

Tiene un pequeño balneario y la estructura de fierro del ramal que atravesaba un río.

Monolito a la batalla de Membrillar

Ubicado en el camino de Confluencia a Portezuelo este monolito nos evoca el triunfo de las fuerzas patriotas el 20 de marzo de 1814.

Fiesta de la vendimia en Portezuelo

Generalmente a fines de marzo, la Municipalidad de Portezuelo organiza una gran fiesta popular abierta a todos, en plena plaza del pueblo. Incluye molienda tradicional de la uva, elección de reina de la vendimia, gastronomía local campesina, música folklórica y gran show popular.

Museo del vino campesino de Portezuelo

Bajo las tejas y cobijado dentro de viejos adobes de una muy típica bodega de antaño, la familia y la Viña Prado sostiene un verdadero monumento a la memoria del vino ancestral del Itata. El visitante allí puede apreciar la asombrosa manufactura de antiguas máquinas y bombas para el vino (prensas, alambique) herramientas de labor en las viñas, la “pala de buey”, vestigios culturales de los habitantes nativos como martillos nativos y piedras de moler grano, y utensilios personales de los primeros dueños del Fundo La Posada. Hay variados y muy



Dos piezas del Museo del Vino Campesino de Portezuelo. Se trata de una prensa continua para estrujar el orujo, y sobre ella, un antiguo “arado de palo” que al ser tirado por fuerza animal, se empleaba para roturar la tierra.(Foto : Ziley Mora)

valiosos implementos propios de la antigua vida del campo como arados de madera, pilones para la uva (contenedores que iban en las carretas) y otros. Destaca una “angarilla”, una especie de bandeja de madera de más o menos medio metro cuadrado que tiene cuatro manillas, que antes de la carretilla se cargaba con tierra o piedras y se transportaba a pulso entre dos personas. Se considera una suerte de protoexcavadora agrícola. Porque justamente en este museo encontramos su evolución: está desde la mencionada angarilla, la carretilla, la pala de buey, la trailla mecánica y hasta la trailla hidráulica, esta última, actualmente en uso, pues se acopla a un tractor. El museo posee más de 80 piezas, y como tal abrió sus puertas en el 2007, siendo su creación una iniciativa de Miguel Prado Petermann, dueño del Fundo “La Posada”. Cabe hacer notar que las viñas y bodegas de la Viña Prado, en sí mismas son de un museo viviente, ya que allí se trabaja la vid y los procesos de vinificación a la vieja usanza.



Corredor de la muy histórica hacienda de la Viña Cucha-Cucha, que ha visto pasar el devenir regional y los avatares del vino antiguo de Chile (Foto Viña Cucha-Cucha)

Parra tradicional en Portezuelo

Ubicada en la plaza principal, nos recuerda que estamos en una de las comunas que más y mejor vino produce en todo el valle y la parra centenaria es un natural homenaje al trabajo y al vino.

Bodega histórica de la hacienda de la Viña Cucha-Cucha

Tradicional casco antiguo de una hacienda (1649) que se ha sido testigo activo del paso de la historia de la nación y del vino chileno. Cucha-cucha es una bodega histórica que junto con producir entrega apoyo técnico a los viticultores de la zona y potenciar el enoturismo en el valle del Itata. Busca preservar la cultura tradicional asociada a los vinos patrimoniales. La compañía “Viña Cucha-Cucha”, cuenta con 140 hectáreas, entre las que destacan las 90 hectáreas del fundo Cucha-Cucha. A través de este proyecto de valor compartido, se busca convertir a esta viña en un referente en la elaboración de vinos de calidad y un espacio disponible para pequeños productores locales. Ubicada en Camino Confluencia, km. 35, de la comuna de Portezuelo.

Puente Confluencia

Atraviesa el río Ñuble en sus cercanías a su unión al río Itata, es de madera y fue declarado monumento nacional. En sus cercanías se efectuó la batalla de Reinohuelén. y en tiempos coloniales hubo un pequeño embarcadero para balsas y embarcaciones pequeñas. El puente es uno de los más antiguos del país en su tipo, conecta Chillán y Portezuelo, ha sido testigo del desarrollo e historia de ambas comunas, está asociado al desarrollo vitivinícola del Valle del Itata, y fue testigo de violaciones a los derechos humanos. Si bien no existe fecha clara de su construcción, se presume que fue construido durante la década de 1910, reparado en la década de 1930 y mantenido periódicamente dado su intenso uso. Con la publicación en el Diario Oficial del Decreto N° 240, el puente de madera Confluencia, en la Región de Ñuble, el 22 de Septiembre de 2016 se sumó a la selecta lista de Monumentos Nacionales de Chile.

Quinchamalí, centro artesanal

Pueblo tradicional ubicado a 30 km al oeste de Chillán. Originado en un fuerte colonial, se hizo famosa gracias a las artesanías en greda negra y decorada y la



Puente-Confluencia sobre el río Itata. El puente es uno de los más antiguos del país en su tipo, conecta Chillán y Portezuelo. (Foto: Unidad de Patrimonio Municipalidad de Chillán, Revista digital Chillan Activo)

cual todavía se confecciona. Las artesanas o loceras fueron declaradas “Tesoros Humanos Vivos” por el gobierno. También son famosas por sus futas como uvas, cerezas, membrillos, etc.

Salto y saltillo del Itata

Pertencen a la comuna de Yungay frente a la localidad de Campanario y están a solo 3 km. de distancia. El salto es una imponente cascada en donde el río cae desde unos 30 mts, formando un bello arco iris con un Paísaje natural muy hermoso. El saltillo es pequeño, pero apta sus riberas para el baño.

Camino real

Es el antiguo nombre de la carretera que va de Concepción pasando por Cauquenes, hasta llegar a san Javier. Pasa por Coelemu, puente Itata, Quirihue y sigue al norte.

7. LITERATURA Y VOCES QUE FORJA E INSPIRA EL VINO DEL ITATA

*“El vino es el único filtro que puede devolverte
tu juventud
divina estación de las rosas, del vino y de los amigos
sinceros
goza en este instante fugitivo que es la vida*

*Ten cuidado porque te separarán tu alma
te pondrán detrás de los secretos del telón de Dios.
Bebe vino porque no sabes de dónde vienes,
Toma tu alegría porque no sabes adónde vas*

*El vino procura a los sabios una embriaguez semejante a
La de los elegidos.
Nos devuelve nuestra juventud, nos devuelve lo que
Habíamos perdido.
Y nos da lo que deseamos. Nos quema como un torrente
De fuego, pero también
Puede cambiar nuestra tristeza en agua refrescante...*

*Oigo decir que los amantes serán condenados
No hay verdades, pero si hay mentiras evidentes
Si los amantes del vino y el amor van al infierno
El paraíso debe estar vacío¹⁴⁴*

[Omar Khayyam¹⁴⁵, Poema del vino]

Siempre un capítulo literario en un buen maridaje con el vino y máxime si estamos hablando de un valle en donde es tierra de escritores, artistas y soldados, como es el caso de nuestro valle itatino. Si como aval de nuestros escritores mencionáramos solo a los nacidos en esta comarca, los Premios Nacionales de Literatura, (Marta Brunet, Mariano Latorre, Nicanor Parra

¹⁴⁴ Alvarado Moore, Rodrigo: Los Caminos del Vino, pp. 95–97.

¹⁴⁵ Sensible poeta de origen persa que vivió hacia el año 1.000 de nuestra era.

y Volodia Teitelboim) a los Académicos de la Lengua (Fidel Sepúlveda, Fernando González Urizar y Sergio Hernández Romero) a los avecindados (Antonio Acevedo Hernández, Gonzalo Rojas, Carlos René Ibacache o Juan Gabriel Araya) y a los casi trescientos autores de libros en los más diversos temas, tendríamos una buena razón para justificar esta parte de nuestro relato. Para ello hemos convocados a cronistas, creadores de leyendas, canciones, poemas, brindis, un vocabulario vinícola y nuestras toponimias, que da cuenta de dos fenómenos: 1. cómo nuestro idioma está al servicio de una causa noble, tradicional y profundamente arraigada al alma viñatera del Itata; 2. Cómo el vino condiciona el lenguaje de una región; es decir no solo altera la sintaxis del lenguaje, sino que también inspira la creación de importante literatura.

1. CRÓNICAS DEL VINO

La vendimia. (Fragmentos)

De Gonzalo Drago

“Y comienza la vendimia. Llegan hombres y mujeres provistos de grandes canastos, que se desparraman por las hileras militares de las viñas, reunidos en amigable y fraternal mingaco, que prolongará hasta que se coseche el último racimo de la zona. Caen los racimos decapitados por las manos expertas y poderosas de los vendimiadores. Los canastos se colman prontamente y son transportados hasta las carretas rechinantes. De allí, hasta los lagares, donde la carga bermeja es vaciada al fondo del recipiente.

Y los hombres descalzos, con los pantalones arremangados, comienzan la tarea de pisar los racimos crujientes, sin prisa, girando alrededor de la cuba, trillando las esferitas de cristal, que se deshacen en dulces y aromáticos grumos. Comienza, entonces, a deslizarse el caldo de la viñas por el caño de la espita de lento chorro azucarado que va llenando y finalmente toneles, donde la chicha comienza a hervir lentamente, en un milagroso proceso de transformación. Después de seis días, la chicha canta en los toneles con su apagado murmullo subterráneo. Y los hombres y mujeres comienzan a llenar los chuicos esbeltos y las rechonchas damajuanas con el líquido rubio y chispeante que brota del vientre rumoroso de las cubas.

Más tarde, la chicha cumplirá su telúrico destino: será risa en la boca de las mozas, canción vibrante en la garganta de los huasos, picardía en la mirada

de las hembras, audacia en los ademanes de los hombres y entusiasmo en el corazón de todos.”¹⁴⁶

El Vino folclórico (fragmentos)

De Hernán San Martín

“Parece que el buen Noé fue el primer hombre que conoció los efectos del exceso en el beber jugo de las parras. Cuenta la leyenda que el hecho se produjo al ver Noé un macho cabrío fogoso y medio entonado después de comer uvas. Entonces el patriarca resolvió plantar su viñita y regarla con sangre de león melenudo para darle más fuerza.

Mucho después, Plinio el viejo, afirmó que en el vino está la verdad. El roto chileno dice: acaso no tiene uno derecho a ahogar sus penas en vinoco. Lamentablemente, las penas saben nadar y siempre salen a flote.

en todo caso, algo muy especial debe tener el vino para que nos haya acompañado por tantos siglos como una panacea para muchos males. Papiros egipcios del año 2.000 a. C. prescriben el vino como medicamento eficaz para el alma y la melancolía. En la *Ilíada* se relata como los médicos lavaban con vino las heridas de los guerreros caídos en el sitio de Troya. Hipócrates lo usaba para curar fiebres y cicerón lo aconsejaba para alegrar a los pacientes deprimidos. Entonces no hay duda que el vino es importante. En Chile, el vino tiene raíces tan antiguas y profundas como la nación. Las primeras vides fueron plantadas por los propios compañeros de Pedro de Valdivia y tal vez los primeros mostos sirvieron de compañía al conquistador y a doña Inés en sus veladas íntimas.

Las provincias vitivinícolas por excelencia son las del centro agrícola. Hay viñas en el valle central de riego y hay viñas en los faldeos de la cordillera de la costa, de rulo. Las localidades se disputan cual es el mejor vino de Chile. Si el de Coelemu o el de Cauquenes.

De tal modo que el vino está presente desde el comienzo de nuestra conformación mestiza. Y fue introducido también desde el comienzo como un hábito en nuestros modos de vida, hasta llegar a constituir algo así como una verdadera cultura del vino. En esta forma, el vino se ha ligado tan íntimamente a nuestro modo de vida que lo consideramos como algo indispensable. En este sentido, el vino sigue la suerte de todos los fenómenos culturales y por lo tanto, también se folkloriza al pasar de un estrato social a otro al final de los

¹⁴⁶ Extraído de la obra *Autorretrato de Chile*, pp. 234–235, Nicomedes Guzmán (compilador)

seis días sagrados la chicha canta en los toneles con voz espumosa y luego se va con la damajuana a cumplir su destino telúrico y las bíblicas esperanzas. Lo mismo sucede con el chacolí, el vino pipeño, el vino filtrado y a todos los alcoholes que se exprimen de la uva nuestra hay un pipeño incomparable de Coelemu, el blanquito de Portezuelo no es despreciable Y como el vino alegra el corazón del hombre, toman todos, para bien o para mal: Un borracho se murió / y dejó en su testamento / que lo entierren en la viña / para chupar el sarmiento.”¹⁴⁷

2. LEYENDAS ALUSIVAS AL VINO EN ITATA.¹⁴⁸

*El fudre de don Timo*¹⁴⁹

Hace un montón de años atrás, se contaba que un ricachón de nombre Timoteo, pero On Timo para todos, fue dueño de varias propiedades en Portezuelo y que tenía lindas viñas que le daban generosos vinos y el picarón aguardiente, que era buscado y escanciado por paladares venidos de lejanas tierras por la fama que tenían. Preguntando, preguntado, llegaban al conocido fundo y On Timo los invitaba a conocer la bodega en donde los fudres en filita abrían una avenida dentro de la construcción iluminada por chonchones y habitada por lechuzas en sus altas vigas. Allí, dormido entre los fudres roncaba el vino su siesta veraniega y de vez en cuando, cuando había noche sin luna, se escuchaban gritos destemplados de un cristiano que según lo que contaban, el viejo patrón había asesinado y echado al fudre más grande a un insolente trabajador que tuvo la osadía de pedirle un aumento de su paga. Por eso el vino de este antiguo empresario tenía el sabor agridulce del castigo.

Una abuela que fue pasada cuando niña como aprendiz de cocinera en las casas patronales contaba muchos años después que On Timo contrataba andantes para los tiempos de vendimia y entre esos hombres había uno especial, joven y bien bueno para el trabajo lo recordaba, pero leyoso como él solo,

¹⁴⁷ En *Nosotros Los chilenos*, San Martín, Hernán, pp: 205 – 207. El autor fue un médico, amigo de Neruda e investigador de la cultura chilena.

¹⁴⁸ Se entiende por *leyenda*, “un relato literario con bases reales que sigue por la creatividad hasta remontarse a lo metafísico.” (Balderes Tiznado, docente en idioma castellano y especialista en literatura) .

¹⁴⁹ Recopilación, investigación y redacción de Fernando Arriagada Cortés, hechas especialmente para esta obra.

reclamo mis derechos decía y dele con pedir más beneficios al capataz. Sus reclamos no tuvieron eco y no faltó quien le dijo que mejor anduviera bien callado o se fuera porque por ahí no se acostumbraba a pedir y tenía que conformarse con lo que le dieran: apenas unos pesitos para las faltas, desayuno de caldo con tortilla, almuerzo de porotos con chuchoca y comida igual que al almuerzo, más café de trigo y a acostarse en el viejo galpón para despertar al otro día a las seis y seguir la rutina de la vendimia.

Esa temporada recordaba la abuela, las vendimias fueron muy buenas, la uva estaba granadita y la chicha estaba más dulce y corredora que nunca. Varios trabajadores entre hombres y mujeres hacían su pega silenciosa al canto de tordos y zorzales que los acompañaban por esos cerros en cuyas laderas crecían lindas parras que era un gusto solo mirarlas. On Timo les daba una vuelta de a caballo de vez en cuando, bien forrajeado con un buen desayuno y su tradicional chupilca de las once.

Cuando este peón al final de la temporada, recibió su modesta paga por más de un mes de trabajo no se contuvo y le dijo al patrón que era poco, que había hecho un trabajo a conciencia y quería que le pagara más, que la comida era apenas para vivir y el alojamiento era en un galpón sución, en la paja y tapado con una vieja manta. El patrón lo escuchó con rabia y le dijo que no pagaba más y si seguía alegando, lo iba a pasar mal. Allí fue cuando más rabia le dio al moreno trabajador y al decirle un par de garabatos, en medio del estupor de sus compañeros, fue sujetado de los brazos y el furioso insultado le dio tal rebencazo que lo dejó sangrando y aturdido. El patrón les dijo que si se iba, lo tiraran al fudre, así le iba a seguir sirviendo. Al rato, el capataz le informa que se había cumplido con su orden. Los que ayudaron recibieron los pesitos del finado y prometieron silencio

Grande fue la alegría del cura del lugar cuando On Timo le dijo que tenía pensado hacer una capilla en su fundo y él quería que hasta el Obispo fuera a la inauguración, porque todo lo iba a hacer de primera. Así no más fue, con misa cantada, buena comilona para todos, lindas cuecas y el mejor vino de la casa. Solo una joven que estaba triste y llena de pena, hizo una modesta cruz que dejó en un rincón de la capilla. Cuando una amiga le preguntó para quien era, ella solo dijo, para un amor que nunca tuve y que ahora descansa en estos andurriales. Y sollozando besó la cruz.

*Las viñateras de Guarilíhue*¹⁵⁰

El conocido matrimonio de la viuda Tomasa, la dejó con tres jóvenes hijas y dueñas de una viñita que alcanzaban a unas 10 mil plantas, con sus aperos de trabajo entre los que se contaba un lagar, una prensa, varias pipas, pipones, canastos de mimbre que ellas confeccionaban de acuerdo a una vieja tradición familiar y otros enseres domésticos como un pequeño rebaño de ovejas, un pedacito regado para chacra y un cerrito para sembrar trigo aunque se coseche para el gasto solamente, como les decía la doña.

La hermosa viña estaba bien cuidada y se empinaba por las laderas de la propiedad aldeaña a la casa en donde estas buenas mujeres daban culto a Jesús, María y el trabajo que desempeñaban con esperanzas de cosechar buena chicha y vino de temporada. Lejos de ser emplatadas, eran mujeres contentas con su vida y sus quehaceres.

Temprano en la mañana, doña Tomasa se levantaba y como ella decía, nunca el sol me pilló en la cama, y de inmediato se afanaba en cocer pan y preparar el desayuno, mientras sus hijas se aseaban en el estero vecino y se distribuían los quehaceres del día mientras compartían. Ese día la mayor iba con la del medio a continuar podando la viña, mientras la menor se dedicaba a la limpieza de la casa y ayudarle a su madre en el almuerzo. Así pasaban la vida, mientras el tiempo pasaba a paso de carreta vieja. Solo una vez escucharon un bullado caso acaecido en Conce, en donde un militar falleció y la iglesia le negó la misa y sepultación por haber muerto en pecado al convivir con una mujer sin estar casado. Doña Tomasa se santiguaba y les decía a sus hijas que ellas no podían hacer eso, que era pecado y estaba mal, que tenían que casarse con hombres trabajadores y sin vicios. Decían además que el militar fue sepultado por orden del Intendente en abierta pugna con el Obispo Salas.

En tiempos de vendimias, eran buscadas las Álvarez por ser trabajadoras, limpias y honradas, así partían a propiedades vecinas muy temprano, recibían desayuno, un canasto cada una y un cuchillo bien afilado para cortar los racimos, ir llenando canastos y entregarlo a las carretas cargadoras que los llevaban a la molienda, mientras un sol abrazador las acariciaba con fuerza y hasta molestia. No había tiempo para el descanso y así muchas mujeres las acompañaban provistas de grandes chupallas y hasta con alguna cría que dejaban a la sombrita, junto a algún hijo más grandecito. No faltaban los peones que miraban estas bellas con cierto interés amoroso y hasta les hablaban a

¹⁵⁰ Recopilación, investigación y redacción de Fernando Arriagada Cortés, hechas especialmente para esta obra.

hurtadillas y sin dejar de trabajar. El momento que más esperaban era el día en que las mujeres zarandeaban de acuerdo a una vieja tradición, ahí el patrón autorizaba ver tan hermoso espectáculo, en donde las bellas con sus polleras arremangadas trituraban las uvas en medio de la algarabía de sus compañeros que las animaban y se preocupaban de que no mojaran el vestido. Allí muchas eran esperadas por sus compañeros de labores que les ayudaban a bajarse, felicitarlas por su trabajo e iniciar un incipiente pololeo como les ocurrió a las hermanas Álvarez, justo en la misma temporada a las tres y las cuales se casaron para la primavera de ese mismo año. Doña Tomasa estaba feliz que sus hijas iban a hacer buena suerte con hombres conocidos por ella como honrados, sin vicios y bien trabajadores. Por eso, el día del triple casorio bailó emocionada varios pié de cueca con don Peiro, un antiguo conocido y viudo como ella que siempre la rondaba.

Para navidad de ese año doña Tomasa y don Peiro también llegaron a cumplir promesas de fidelidad y amor al altar, mientras sus hijas le anunciaban al unísono que iba a ser abuela. Ella, feliz y contenta con su vida les dijo socarronamente: que tengan lindos niños y los sepan criar, yo solo me conformo en esta navidad, de por fin tener una noche buena después de tantos años sola

3. CANCIONES ALUSIVAS AL VINO DEL ITATA

Canción: **La Vendimia.**
Autora: Nolfá Marín Varela¹⁵¹

Ayer de mañanita
me fui a la viña de madrugada
para ver como está de carga
y si la uva madura está.

Me volví muy contenta
dándole gracias a mi señor
por el fruto de mi trabajo
que es de mi frente puro sudor.

¹⁵¹ Conocida cantautora portezolana de profunda raíz campesina. Ha participado en múltiples encuentros folclóricos.

Me voy a buscar los bueyes
la carreta con baranda
voy a prepara toneles
el lagar y la zaranda.

Voy a invitar a mis vecinos
que me vengan a ayudar
que cuando vendimien ellos
con vuelta de mano les voy a pagar.

Antes de ir para el trabajo
un caldito con harina
que ya llegando
se van formando cuadrillas.

Entre plantas y canastos
no faltan temas para conversar
los huasos tiran uvasos
dulce manera de enamorar.

Cuando ya es de medio día
chitas que está el sol ardiente
llega la cazuela de pava
porotos y pan caliente.

Las carretas con pilones por los cerros
suben y bajan
erre lucero brillante
el carretero gritando va.

Y mientras en la bodega
lo espera el chungero
un bailarín de zaranda
y un maceteado para escobajero.

Y va saliendo la chicha
tan dulce como la miel
doy gracias a mi señor

por el trabajo de ayer.

Ya me voy de la vendimia
ya me despido cantando
de tanto tomar chichita
parece me estoy mareando.”¹⁵²

Canción: **Vinito de Portezuelo**
Autor y Compositor: Alex Urrutia¹⁵³

El vinito de mi tierra
Nace cantando al amor,
Con versitos de uva negra
Que a la viña le dio el sol. (bis)
Entre tinajas de greda
Fue madurando su voz,
Para reinar en la mesa
Chilena del corazón. (bis)

Estríbillo:
Vinito de Portezuelo
De pureza sin igual,
Nobleza del suelo chileno.
Señor de señores los vendimiadores
Semblanza de campo y lagar. (bis)

El vinito de mi tierra
A la guitarra juró,
Que en el aro de la cueca
Se encontrarían los dos. (bis)
Brindan el huaso re ladino
Que anda buscando un querer,
Y en esa copa de vino

¹⁵² Sammon, Ricardo y otros: Portezuelo, una historia hecha canción. Impresora La Discusión. Chillán, 2001, página 87.

¹⁵³ Profesor de lenguaje y sensible creador de trabajos literarios de gran valor.

El verso se hizo mujer. (bis)
Vinito de Portezuelo...¹⁵⁴

4. POESÍAS ALUSIVAS AL VINO.

El vino chileno ebrio de gracias (fragmentos)
Autor: Edilberto Domarchi Villagra,
uno de los fundadores del Grupo Literario de Ñuble.

“Vino, yo te acojo en mi tibia corola de copihue,
sabio anochecido,
tu te desdoblas impaciente y cauto,
y das regocijo al corazón...
Me seduce tu cuerpo de rosa,
tu amaranto, tu rúbeo coral,
tus modales de príncipe gentil en sábado de gloria.
Quiero ser tu cantor, vino chileno,
quiero reseñar tu vida que asemeja a la mía;
llegaste desde España,
de Francia o las márgenes del Rhin,
de Italia, de la Grecia,
del Sen el blanco o del negro Jafet,
rubias sierpes o morenas claras encubren
el brillo espiritual de tus ardores.”¹⁵⁵

¹⁵⁴ Copiado de Cd del conjunto pinteño *Voces de Tierra Nueva* con autorización de su director Ismael Toro Matus.

¹⁵⁵ En *Antología Poética* de su autoría. Departamento de Producción Gráfica de la Universidad del Biobío. Chillán, 1992, páginas 60 y 61. El profesor Domarchi fue un conocido poeta surrealista, autor de varios poemarios y Presidente del Grupo Literario de Ñuble del cual es cofundador. Nació en Linares en 1924 y fallece el 2.000

Coplas del vino

Autor: Nicanor Parra Sandoval

Nervioso, pero sin duelo
A toda la concurrencia
Por la mala voz suplico
Perdón y condescendencia.

Con mi cara de ataúd
Y mis mariposas viejas
Yo también me hago presente
En esta solemne fiesta.

¿Hay algo me pregunto yo,
Más noble que una botella
Del vino bien conservado
Entre dos almas gemelas?

El vino tiene un poder
Que admira y que desconcierta
Trasmuta la nieve en fuego
Y al fuego lo vuelve piedra.

El vino es todo, es el mar
Las botas de veinte leguas
La alfombra mágica, el sol
El loro de siete lenguas.

Algunos toman por sed
Otros por olvidar deudas
Y yo por ver lagartijas
Y sapos en las estrellas.

El hombre que no se bebe
su copa sanguinolenta
No puede ser, creo yo,
Cristiano de buena cepa.

El vino puede tomarse
En lata, cristal o greda
Pero es mejor en Copihue
En fucsia o en azucena.

El pobre toma su trago
Para compensar las deudas
Que no se pueden pagar
Con lágrimas ni con huelgas.

Si me dieran a elegir
entre diamantes y perlas
Yo elegiría un racimo
de uvas blancas y negras.

El ciego con una copa
Ve chispas y ve centellas
Y el cojo de nacimiento
Se pone a bailar la cueca.

El vino cuando se bebe
Con inspiración sincera
Sólo puede compararse
al beso de una doncella.

Por todo lo cual levanto
Mi copa al sol de la noche
Y bebo el vino sagrado
que hermana los corazones.”¹⁵⁶

Soneto al vino
Autor: Mario Ferrero

“Si al vino de mi singular destino
Y apenas doy al sol lo que di al vino
Solo me resta el arre peregrino

¹⁵⁶ Parra Sandoval, Nicanor: *Obra gruesa*, pp: 57 a 59

De aquella gracia que acorta el camino.

Si alguna noche recordar quisiera
Esa gracia perdida, la quimera
De todo lo que ha sido y ya se fuera
En la hoguera del vino me tendiera.

Y allí tendido sobre infierno breve
Roto el enigma, la cabeza leve
Hilo de sangre que perdió el gemido.

Volvería la fuente hacia la brisa
Y volcada la copa de ceniza
Bebería en la mano del olvido.¹⁵⁷

Nacimiento (fragmentos)

Autor: Pablo Neruda

“...Tierra central de Chile, donde
Las viñas encresparon sus cabelleras verdes,
La uva se alimenta de la luz
Y el vino nace de los pies del pueblo...

Siguió el vino viviendo
Subiendo hasta las uvas
Desgranadas
Por el otoño
Errante,
Bajó a lagares sordos,
a barricas
que se tiñeron con su suave sangre,
y allí bajo el espanto
de la tierra terrible
siguió desnudo y vivo”¹⁵⁸

¹⁵⁷ Ferrero, Mario: *Antología Poética del Vino*, 1969. Destacado investigador y escritor de la literatura chilena. Vive entre 1920 y 1994.

¹⁵⁸ Neruda, Pablo: *Memorial de Isla Negra*, pp. 9 y 10.

Presencia del vino (fragmento)
Autor: Galvarino Merino Duarte

Surge tu nombre
de un cántaro de abril
en un río de espumas;
transitas por la noche
y la bohemia
dejando
con tu lluvia de burbujas
un canto que enloquece
y un beso que fatiga
y cuando viajas
por el mar del mundo
en el velero sin timón
de las botellas,
allá en las glaucas
redes de sarmientos
lloran gotas de sol
las yemas de tus parras.”¹⁵⁹

Brindis populares por la historia del vino del Itata¹⁶⁰

Brindo dijo un campesino
Por la cosecha de porotos
Por mis yeguas, por mis potros
Por mi ganado que es fino,
Por la parra y su racimo,
El apio y la coliflor
Los frutos que con amor
Voy cuidando día a día

¹⁵⁹ En *Almácigos de Sol*, poemario de su autoría. Talleres Iproch, Chillán, 1983, página 36. Destacado poeta nacido en Trilico, autor de varias obras literarias. Fue profesor e integrante de Grupo Literario de Ñuble. Vinculado a San Carlos y Coihueco.

¹⁶⁰ Recopilados desde la tradición oral por Fernando Arriagada Cortés.

Tengo las manos partías,
Pero acarician mejor.

Brindo por el hombre huaso
Por su arado punta de fierro
Por su trabajo en el cerro
Desde la aurora al ocaso,
Así cansados sus pasos
Debo de subir la cima
Brindo por la voz más fina
Un buen trago a mí se aferra
Por quien nos cuida en la tierra
La cultura campesina.

Para cantar lo grandioso
Quisiera hacerme pequeño
Y ser parte de este sueño
De un Chile más venturoso,
Es mi país tan hermoso
Con bellos seres humanos
Gente que se da la mano
Contra todo lo sufrido
Te quiero Chile querido
Ojalá un país de hermanos.

Yo brindo por el Itata
Por sus valles y pradera
Por sus lomajes vineros
Y por su río de plata.
Si contar historia se trata
Los jesuitas trabajaron
Patriotas aquí pasaron
Galopando la libertad
Nació el duque Carvajal
Y también don Arturo Prat.

Por un cacique brindaron
Cuyo nombre es Maulén

Dueños de estas tierras de bien
Todos aquí laboraron,
Junto a colonos hispanos
Plantaron miles de vides
También fundaron Quirihue
Y otros pueblos vecinos,
Un tren cruzó los caminos,
Ahí va la historia de Chile.

Cosecharon muy buen vino
En Itata, fértil valle
Vendimiaron al detalle
Bebiéndolo con vecinos
Compartiendo con amigos
En este bendito suelo,
De Yungay a Portezuelo,
Cobquecura, Quinchamalí
Todos bienvenidos aquí,
¡Siempre más cerca del cielo!

8. LA GESTA DEL VINO DEL ITATA: DE NOMBRES, LÉXICOS Y FECHAS

1. *Destacados hijos del Valle del Itata*

A partir de 1550, históricamente las primeras mercedes de hijuelas en Ñuble y el Itata estuvieron marcadas por cierto aislamiento y una homogeneidad mestiza, propias del pequeño minifundio agrícola. Esta realidad obligaba a innovar hacia dentro, lejos de la urbe, supliendo con ingenio la escasez del recurso tecnológico. Se trataría de la acumulación virtuosa de saberes de una comunidad local que haría su eclosión en determinados tipos humanos, síntesis creativa de dichos factores aislados. Se trataría entonces, de un particular influjo del entorno y su tradición, reunido en ciertos hijos/as señeros en los cuales maduraría en forma especial el talento acumulado. Porque aquí, tempranamente se aprendió a no confiar el destino a los otros. “Sin el Rey, yo soy rey: aislado de la metrópoli, de mi dependerá hacerlo todo”, sería más o menos la implícita premisa que guiaba el inconsciente de los ribereños del río Ñuble, Cato e Itata. Lejos de la ayuda de los barcos –los puertos de Tomé y Penco quedaban a varios días de carreta– aislados por una cordillera tan alta y trabajosa, desde un principio se percibió que cada hombre, cada mujer, cada familia debía forjar sus propias herramientas, plantar su propia viña y beber su propio vino. Aquel habitante, ancestro de los ñublensinos, se vio obligado a desarrollar su propia inventiva para suplir todas sus necesidades materiales e inmateriales, incluyendo en éstas las espirituales de la memoria, las de las artes, las del pensamiento, del intelecto y de la cultura en general; hasta las religioso-teológicas, porque se trataba de asegurar la reflexión del catecismo.

Más que de nuestros genes mestizos, el fenómeno de la reunión de tanta grandeza individual y con ello el impacto de ese talento personal en el desarrollo de un territorio como Ñuble, fundamentalmente se basaría en el tipo de decisiones que tomamos. Y éstas estarían directamente inducidas o inconscientemente motivadas por ciertas influencias de fuerzas energéticas y/o por inspiraciones que nos sugieren el paisaje, su telurismo y su historia. Y se trataría desde una historia que iría muchísimo más atrás de la etapa criolla-mestiza de Ñuble/Itata, proviniendo acaso desde el remoto pasado de su tronco indígena o de las primeras etnias que hicieron de este territorio el escenario de sus acciones. Y estas, bien podrían haber sido “actividades rituales-sacramentales”, las que habrían dejado en el paisaje, en el aire, en las rocas un

impronta de “llamado a una misión elevadora de lo humano”, misión recogida después por algunos individuos, preclaros auditores de dicha impronta. La geografía condiciona el aparecer del *daimon* o “genio” individual.

Pero quizá la explicación es más sencilla, y quien mejor la expresara fue el gran periodista Tito Castillo, Premio Nacional de Periodismo y director del muy prestigioso y antiguo (el segundo más antiguo de Chile), el diario La Discusión de Chillán. Estaría ligada al vino, sí, a la bebida espirituosa del Itata, ese vehículo de las musas: Ñuble es grande y especial “*porque aquí el pipeño tiene gusto a borra*”. Misión de todos, particularmente de las autoridades, será entonces cuidar la borra física y sobretodo la espiritual, esa levadura, ese rescoldo caliente de la creatividad y de las artes capaz de seguir incendiando el alma de todo el país.

Pero un pródigo valle éste ha sido capaz no sólo de producir productos agrícolas valiosos, como el buen vino. Es natural que también en sus comarcas hayan surgido y sigan surgiendo hijos destacados, como algunos de los que hemos encontrado en esta investigación, y los cuales son representativos de múltiples quehaceres, en donde descollaron por sus destacadas artes, como los que a continuación en orden alfabético presentamos^{*161}:

Alarcón Arellano, Pedro. Nacido en la comuna Cobquecura en 1920. Niño ingresa a los franciscanos, llegando al sacerdocio y ejerciendo como párroco y superior de varios conventos. Cultivó la poesía y publicó un poemario llamado *Flores de Cardo*. Falleció en Angol en 1985 y está sepultado en su Cobquecura natal.

Arias Cruz, Virginio. Notable escultor nacido en Ránquil en 1855, artista autodidacto desde joven, gracias a su talento logró irse a estudiar a Francia en donde se perfeccionó y destacó por su maestría en el trabajo con metales dejándonos un invaluable legado artístico. Obras suyas son El Roto Chileno, Monumento a Arturo Prat en Iquique, a Barros Arana en Santiago, etc. Premiado con medallas de oro en exposiciones en París, Liverpool, Búffalo y Santiago. Falleció en Santiago en 1941.

Canales C, Gilberto. Modesto trabajador y dirigente campesino nacido en Portezuelo en 1932, llegando a ser elegido diputado por el período 1965 –

¹⁶¹ Excluimos aquí, por lo vastamente difundida, la tan conocida serie de héroes, artistas, políticos y militares de la capital de Ñuble y sus pueblos de alrededor, tales como Bernardo O’Higgins, Violeta Parra, Nicanor Parra, Claudio Arrau, Ramón Vinay, Víctor Jara, Marta Brunet, Marta Colvin, etc.

1969, aprobando con su voto muchas leyes que dignificaron al campesinado como la de reforma agraria, sindicalización campesina, de regalías campesinas, condonación de impuesto a la producción del vino, sede de la Universidad de Chile en Ñuble. Olvidado por muchos falleció en 1983.

Carvajal Vargas y Alarcón, Fermín Francisco: Duque de San Carlos. Nacido en Quilpolemu en 1722, alumno del Seminario, se radica en Lima y se casa con Joaquina de Brun, condesa del Puerto y del Castillejo. Obtiene su título de Duque, el único concedido a un indiano quien lo trueca por el mayorazgo de Correo Mayor de Indias y otras prebendas. El Duque de San Carlos fallece en Lima en 1797.

Cid Herrera, Otto. Nacido en Yungay en 1928. Profesor normalista, abogado y escritor de poesía y ensayos.

Contreras Valenzuela, Francisco. Importante escritor nacido en Quirihue en 1877, quien realizó gran parte de su vida y obra en París. Destacado como poeta, ensayista, novelista y crítico literario. Fue un importante difusor de la literatura nacional en Europa. Un trabajo acerca de su vida fue publicado en Cuadernos del Bío Bío del autor Luis Contreras. Fallecido en Francia en 1933, sus restos reposan en Quirihue.

Cortés Gallardo, Pantaleón. Marino nacido en Quirihue en 1860. Apenas supo de la guerra del pacífico se enroló en la armada y de inmediato fue asignado al cargo de corneta que cumplió heroicamente, pues no cesó de llamar a degüello a pesar de estar todo perdido y él, desangrándose en la cubierta de La Esmeralda, entregó su vida por Chile en 1879.

De La Torre, Luis. Nacido en Portezuelo en 1943. Profesor normalista, académico, poeta y difusor cultural. Tiene varios libros publicados.

Duvauchelle Concha, Héctor. Nacido en Bulnes en 1932, hermano de Humberto, integró el grupo teatral de La Compañía de los Cuatro y el musical Los Cuatro de Chile. Inolvidable su voz en los textos de la conocida Cantata Santa María de Iquique. Exiliado, fallece asesinado en Caracas en 1983.

Duvauchelle Concha, Humberto. Nacido en Bulnes en 1929. Fue un destacado actor, académico y autor teatral, integrante del Grupo teatral La Com-

pañía de los Cuatro y del grupo musical Los Cuatro de Chile. Exiliado, recibe múltiples reconocimientos y fallece en Santiago el 2019.

Escalona Muñoz, Benjamín. Nacido en Portezuelo en 1938. Profesor normalista, destacado pintor y académico de la Universidad del Bío-Bío. Premio Municipal de Arte en Chillán, integrante de Tanagra con varias exposiciones y premios a su haber. Fallecido el 2019.

González Urizar, Fernando. Destacado poeta nacido en Bulnes en 1922. Es autor de una veintena de trabajos que le valieron importantes reconocimientos a una vida dedicada a la literatura. Nominado al Premio Nacional de Literatura fue Miembro de Número de la Academia Chilena de la Lengua e hijo ilustre de su comuna natal. Fallecido en Santiago el 2003. La biblioteca de Bulnes lleva su nombre y un taller literario de Concepción.

Gatica Aguilera, Germán. Nacido en la localidad de Buenos Aires en Portezuelo en 1972. Técnico Agrícola y funcionario del prodesal de su comuna. Es escritor de cuentos y poemas con cuatro libros ya publicados y reconocimientos en Chile y el extranjero. Es socio del Grupo Literario de Ñuble.

Gutiérrez, Hipólito. Nacido en Bulnes en 1859, fue un valiente soldado que peleó en la guerra del pacífico. De regreso a Chile, escribió un pintoresco relato de las acciones de las cuales participó, las cuales fueron publicadas por iniciativa del escritor Yolando Pino en 1956, con el nombre de *Crónicas de un Soldado de la Guerra del Pacífico*.

Guzmán G, Ernesto. Profesor y escritor nacido en Bulnes en 1877. Rector del liceo Barros Borgoño de Santiago. Integró una asociación literaria conocida como *El Grupo de los Diez*. Poeta autor de varios libros, recibió algunos premios a su trabajo literario. Fallecido en 1960.

Hernández Jaque, Juvenal. Nacido en El Carmen en 1899. Abogado, académico y destacado rector de la Universidad de Chile. Fallecido en 1979.

Hernández Romero, Baltazar. Nacido en Bulnes en 1924. Profesor normalista, pintor reconocido a nivel nacional y académico de la universidad. Publicó varios ensayos relativos al patrimonio artístico. En Chillán recibió el Premio Municipal de Arte ciudad en donde falleció en 1997.

Latorre Court, Mariano. Notable escritor nacido en Cobquecura en 1886, cuando esta pertenecía al Maule, por lo que no se sentía itatense. Profesor de Estado en Castellano, fue un notable académico de la Universidad de Chile y el Instituto Pedagógico, además de fecundo escritor de cuentos y novelas que le permitieron recibir el Premio Nacional de Literatura en 1944. Es considerado el padre de la escuela literaria conocida como criollista. Fallecido en Santiago en 1955.

León Pérez, Hernando. Nacido en Yungay en 1933. Destacado pintor y grabador con actual residencia en Alemania. Creador en Chillán del Museo Internacional de la Gráfica. Su obra pictórica esta esparcida en América y Europa en donde goza de gran prestigio.

Lira Sepúlveda, Armando. Nacido en Yungay en 1903. Fue un notable pinto de renombre internacional. Se radica en Venezuela en donde es académico y Premio Nacional de Arte. Fallecido en Caracas en 1959.

Llanos Garrido, Domingo. Nacido en Portezuelo en 1919. Fue un notable pintor y escultor de importante trayectoria a nivel nacional e internacional. Obtuvo el Premio Municipal de Arte en Concepción y ganó varias medallas de oro y plata por sus valiosas obras. Falleció el 2012.

Mardones Barrientos, Pedro. Nacido en Ninhue en 1928. Profesor, escritor y destacado animador cultural en la quinta región, radicándose en Villa Alemana en donde publicó varios libros. Fallecido el 2006.

Marín Varela, Nolfá. Destacada folclorista nacida en San Nicolás que ahora vive en la comuna de Portezuelo. Es cantautora desde su juventud con múltiples presentaciones en varias regiones.

Merino Navarrete, Pedro. Nacido en Quillón en 1933. Profesor, contador, director de liceo y escritor con varias publicaciones. Autor de himnos y textos de enseñanza musical.

Millar Castillo, Walterio. Nacido en Yungay en 1899, fue pintor y caricaturista. Autor de la conocida Historia de Chile Ilustrada que ya lleva 70 ediciones. Funcionario de la Biblioteca Nacional. Falleció en 1978.

Muñoz Astudillo, Manuel. Nacido en Quirihue en 1942. Abogado, juez y escritor con varios poemarios publicados. Integrante de numerosas entidades culturales como el Grupo Literario de Ñuble.

Neira González, Felipe Antonio: Nacido en la comuna de Ránquil en 1989. Ingeniero Agrónomo, enólogo, dirigente viñatero, productor y difusor del valle itatino. Conocido como “el bandido” debido a su parentesco con el mítico José Miguel Neira, amigo de Manuel Rodríguez.

Prat Chacón, Arturo. El más importante héroe de la Armada chilena nació en la hacienda de San Agustín de Puñual, actual comuna de Ninhue en 1848. Niño ingresa a la Escuela Naval y participa en la Guerra con España en 1866. Abogado y diplomático, muere heroicamente en el conocido Combate Naval de Iquique, hecho destacado de la llamada guerra del pacífico en 1879.

Riquelme Acevedo, Ramón. Librero y literato autodidacto nacido en Concepción en 1933. Se radica en Quinchamalí en donde llegó a ser un importante referente cultural como escritor de poesía, cuento, crónica, crítico literario y colaborador de diarios y revistas nacionales. Recibió el Premio Municipal de Arte en Chillán y el Regional de Literatura en 2012. Fallecido en 2018.

Roa y Alarcón, Tomás. Hermano del Duque de San Carlos, nació en Quilpo-lemu en 1738. Estudió en el seminario de Concepción y en Lima se doctoró en Teología, como misionero asistió al Parlamento de Negrete. El Papa Pío VI lo eligió como el XIX Obispo de Concepción en 1794 hasta su fallecimiento en 1805.

Ruiz Pereira, Flaminio. Nacido en San Ignacio en 1883. Fue religioso mercenario y estudioso de las ciencias naturales. Co fundador de diversas instituciones afines, como el zoológico de Santiago y creador del valioso museo de Ciencias de su comunidad en Santiago, en donde falleció en 1942.

Sammon O'Brien, Ricardo. Nacido en Nueva York, Estados Unidos en 1928, descendiente de una familia de inmigrantes irlandeses. Religioso de la congregación de Maryknoll, enviado como misionero a Chile, llega a Portezuelo en donde trabaja incansablemente durante más de cincuenta años por los campesinos y su dignificación como personas y cristianos. Recibe la nacionalidad chilena por mérito y es homenajeado por el gobierno y el Congreso.

Fue distinguido con la “Condecoración Bernardo O’Higgins” en calidad de Comendador, que entrega el Gobierno de Chile a los ciudadanos nacidos en el extranjero que han hecho un invaluable aporte al desarrollo del país. Entre sus muchas obras, se le recuerda por la gestión para la habilitación de pozos para el agua potable y sus constantes llamados a la autoridad civil para la recuperación del Puente El Ala y la pavimentación del camino a Portezuelo, obra que finalmente se consiguió. También fue un formador de juventudes, al fundar y dirigir el Liceo Nuestra Señora del Carmen y múltiples escuelas básicas de las comunidades de la zona. En el fomento y el desarrollo a la cultura, fue un activo pastor que enseñó en el Itata profundo a valorar la riqueza del mundo rural, partiendo reconocimiento de la persona campesina, sus costumbres, sus conocimientos y, aún más, su sabiduría popular. En este sentido destacan el fomento de tradiciones como la Fiesta de la Trilla, la Fiesta de la Vendimia, el apoyo al arte de los(as) cantores(as) populares y, especialmente, el cultivo a la devoción de la Virgen Campesina entre los habitantes del mundo rural. Dejó una huella indeleble particularmente en el rescate las tradiciones campesinas vinculadas a las vides y las virtudes de esos trabajos. Falleció el 2007 en su amado Portezuelo en donde descansa en paz.

Sandoval, Juan Manuel. Profesor y militar nacido en el sector de Vegas de Itata en 1838. Participó en la refundación de Cañete, fue ayudante en la Escuela Militar e intervino en la guerra del pacífico. Gobernador en Puchacay. Retirado del ejército, volvió a la docencia en 1892.

Sepúlveda Llanos, Fidel. Nacido en Cobquecura en 1936, estudió con los franciscanos, Profesor de Estado en Castellano, investigador de la cultura y del lenguaje con múltiples libros publicados como poeta y ensayista. Fue académico de la Universidad Católica y Miembro de Número de la



Virgen campesina, patrona de los viñateros del Itata, así instituida y declarada por el Padre Ricardo Sammon, hijo ilustre de Portezuelo. En su parroquia, la devoción popular siempre mantiene lleno su altar con racimos de uva y hojas de sus vides (Foto: Cónica Chillan, en Chillán Activo).

Academia Chilena de la Lengua. Fallecido en Santiago el 2006, está sepultado en su comuna natal.

Stuardo Ortiz, Carlos. Nacido en Yungay en 1885, Profesor de Estado en Biología y Química en donde destacó como un notable científico especialista en entomología y dipterología, fallecido en 1962.

Turenne Bravo, Ernesto. Hijo de un industrial francés, nació en Quirihue en 1851 y estudió en Concepción y medicina en la Universidad de Chile. Laboró en diversas ciudades y escribió en revistas. El doctor Turenne trabajó en la guerra del pacífico. Autor de una novela y una memoria. Se atribuye a él la erección del primer monumento a Prat en Quirihue en 1880. Se retiró a vivir a Concepción.

Unzueta Urrejola, Francisco. Carismático personaje de gran sencillez y de marcada vocación por el servicio público, la comunidad agrícola y por la promoción integral del valle y de su cuenca. Nacido el 12 de abril de 1910, es pionero del cooperativismo en Ñuble y en particular en el Itata. Socio fundador y presidente de la CAV Quillón: Cooperativa Vinícola de Quillón, siendo su presidente desde 1954 hasta 1970. También miembro y dirigente activísimo de la Cooperativa Eléctrica (actual Copelec), Cooperativa Remolachera de Ñuble, la Cooperativa Lechera de Chillán, la cooperativa Agopecuaria, etc. En esta comuna, ocupó durante seis períodos el cargo de alcalde (1941, la 1era. vez y 1960, la última). Heredero y activo cultivador de vides y vinos en el fundo Santa Gertrudis en las laderas del cerro Cayumanqui, el que antes de 1905 perteneciera al obispado de Concepción. Los vinos “Don Francisco de Quillón llevan justamente su nombre en homenaje. Tanto su esposa, Margarita Doll (con quien tuvo siete hijos) como su hijo Miguel, fueron igualmente alcaldes de tres comunas del Itata: Quillón, Quirihue y Portezuelo.

Uribe Casanueva, Inelia. Nacida en Quinchamalí en 1936, poeta con varios libros publicados y fundadora de una filial de la Sociedad de Escritores de Chile, sede Ñuble en 1976. Fallecida en España en 1996.

Urrejola Peñaloza, Alejandro. Nacido en Santiago del Estero, Argentina, 1743; viene a Chile tras negociaciones comerciales. Fue Alcalde de Concepción en 1797-1798 y 1808. En el remate de las temporalidades de los Jesuitas el 15 marzo 1775 adquiere las haciendas de *Cucha-Cucha* y *Pomuyeto*. Era enérgico,

de una pieza, y tan adicto a la causa del Rey, que mandó a sus hijos, Luis y Agustín, canónigo el último en Concepción y más tarde Obispo de Cebú en las Filipinas, al primer Congreso Nacional en 1811, como diputados realistas por Concepción. En el proceso de la independencia en 1822 por su filiación pro-corona, perdió la propiedad de las haciendas Cucha-Cucha y Pomuyeto, las que le fueron expropiadas y entregadas al General Ramón Freire, donde la familia sólo las pudo recuperar en 1830.

Ulloa Carrillo, Buenaventura. Nacida en Quinchamalí, destacada como alfarera, animadora cultural y dirigente vecinal. Fue una celosa defensora del Valle del Itata y sus tradiciones. Casada con el poeta Ramón Riquelme, doña Tuly, como le decían cariñosamente, falleció en su tierra natal el 2005.

Urrejola y Peñaloza, Alejandro. Nació en Santiago de Estero, Argentina en 1743 e hijo de un inmigrante español. Su padre lo envía a efectuar unos negocios a Lima, pero el barco recalca en Penco en donde se radica, adquiriendo en remate la estancia de Cucha-Cucha, también fue dueño de Pomuyeto. Alcalde de Concepción, realista y fundador de su familia en Chile, falleció en Chillán en 1815. De sus 13 hijos, uno de ellos fue Obispo en Manila, Filipinas.

Urrejola Unzueta, Gonzalo. Bisnieto de Alejandro, nacido en 1853. Agricultor y político. Fue diputado, senador y ministro. Luchó tenazmente por la construcción del tren ramal que circuló entre 1916 y 1984. Falleció en 1940.

Urrutia y Mendiburo, José Francisco. Nacido en San Sebastián, España en 1746 al calor de una familia de muchos bienes. Viaja a Chile con solo 19 años y en Concepción se dedica al comercio y la agricultura, Maestre de Campo, Alcalde y Procurador General. Dueño de varias propiedades agrícolas en el Itata. A su muerte en 1804 dejó una gran herencia y legados para obras pías. Una de sus hijas casó con el patriota Juan Martínez de Rozas.

Yáñez Betancourt, Fernando. Nacido en Chillán en 1950, pero ha vivido en Campanario toda su vida. Valioso folclorista y payador representativo de la cultura campesina, con presencia en encuentros de payadores en donde destaca por su chispa tradicional para improvisar versos en variadas formas de la poesía popular, como también publica sus trabajos en radio y televisión. Autor de varios C.D con actuaciones en Argentina.

Yáñez Betancourt, Pedro. Hermano de Fernando, nacido en Campanario en 1946. Es un destacado folclorista y payador con inicios artísticos en Tomé. Fundador de Inti Illimani e integrante del dúo Coirón. Su trabajo de rescate del canto y poesía popular e interpretación ha sido muy valioso que ha dejado en varios discos y premios a su permanente trayectoria.

2. Vocabulario vinícola tradicional aún en uso en el Valle del Itata

Achispado: persona que alguna bebida espirituosa ha consumido.

Aguardiente: bebida alcohólica que se obtiene por destilación del vino o de otras sustancias orgánicas.

Anclote: barrilito de madera con capacidad de 30 a 50 litros.

Anisao: Licor hecho a base de aguardiente y esencia de anís.

Asoleado: vino maduro dulce que resulta al ser una vendimia tardía, generalmente de la cepa moscatel de Alejandría.

Arroba: Antigua medida de líquido que varía de peso. Una arroba española era equivalente a unos 16,13 litros.

Barril: Vasija de madera que sirve para conservar y transportar licores especialmente.

Beodo: Persona sistemáticamente aficionada al consumo de alcoholes.

Bomba: Caña de alcoholes varios que su consumo puede producir problemas.

Botija: Vasija de barro redondo y de cuello angosto y corto, muy usada en viajes desde tiempos de conquista. Por extensión, aplica también al *cuero*, “botella” hecha de piel.

Cacho: cuerno de vacuno elaborado para ser utilizado como vaso para consumir generalmente chicha o vino. Tradición de brindar con este artilugio.

Canasto. Cesto de mimbre con dos asas muy tradicional.

Caña: Vaso de vidrio grande.

Cañón: Gran vaso de vino o chicha, también llamado *caña grande*.

Cola de mono: Bebida hecha a base de aguardiente, café, leche y especias que se acostumbra beber en Navidad y Año Nuevo. También tiene una leyenda urbana en Chile.

Cocado: persona ebria.

Conchabos: Dícese del intercambio comercial y de productos -como el caso del vino- entre indígenas y españoles. Procede de la voz mapuche *konchotun*, “compadrazgo”.

Cuba: Recipiente de madera que sirve para contener agua, vino, aceite u otros líquidos. Se compone de duelas unidas con arcos o zunchos de hierro. Los extremos se cierran con un redondel de tablas. Persona que bebe mucho.

Cuchipanda: Remolienda y tomatera con niñas de la vida .

Cuero: Odre o cuba. Antigua vasija hecha generalmente con el estómago de algún animal para llevar líquidos alcohólicos.

Cufifo: dicese del ebrio en su estado de intemperancia.

Curadera: Sesión de emborachamiento con amigos. También llamada *tomatera*

Curahuilla: persona dada al vicio del alcohol.

Curao: quien se emborracha. Deriva de *curado*, es decir, “curado en salud”

Chacolí: vino rosado producido con una mezcla de cepas ancestrales. Vino con poco color y con azúcar, pero que no es dulzón.

Chicha: jugo de uva fermentado, las hay cruda y cocida.

Chuico: envase de vidrio forrado con mimbre tejido, equivalente a diez litros.

Chupilca: bebida hecha a base de vino tinto o chicha, harina tostada y a veces azúcar.

Chupilca del diablo: bebida hecha a base de pólvora con aguardiente. Según la tradición, este brebaje le daban a los soldados chilenos previo a una batalla en la Guerra del Pacífico.

Damajuana: Envase de vidrio forrado en mimbre equivalente a quince litros.

Decálitro: Medida de capacidad equivalente a diez litros.

Degustar: Galicismo por gustar.

Dobles. Dicese de la vasija que contiene dos litros de líquido alcohólico

Enguindado: Bebida alcohólica dulce que se obtiene con aguardiente y guindas en almíbar.

Escanciar: Beber vino u otros alcoholes. Término culto usado por personas de alto nivel socio cultural.

Escobajo: dicese del racimo ya triturado en la vendimia, sin uvas y marchito.

Fudre: gran vasija de madera, semejante a una pipa gigante en donde se guarda el vino. Suele disponerse acostado u horizontal sobre durmientes de madera.

Gloriado: bebida popular a base de aguardiente, azúcar quemada que se consumía en los velorios. A veces, se le adjuntaba a la copa una ramita de ruda, ajenjo o romero.

Guachacay: nombre dado al aguardiente.

Güargüereada: tomarse rápido unos tragos haciendo un típico sonido en la garganta.

Jarra: vasija con cuello y boca ancha, con una o dos asas.

Hectólitro: medida de capacidad equivalente a cien litros, muy usada en el pasado.

Huachucho: otro nombre dado al aguardiente.

Huasqueado: persona ebria. De *huasca*, fusta, rebenque. "Más huasqueado que caballo de feria": muy ebrio

Lagar: recipiente en donde se pisa la uva y en donde se realiza el proceso de la vendimia.

Loro: Jarro de vidrio con una asa. Los hay de varios tamaños.

Majuelo: parras o vides jóvenes.

Malo eh la caña: andar con resaca, post curadera

Mona: Borrachera.

Mosto: concentrado de vino dulce.

Odre: Antiguo recipiente de cuero, generalmente de chivo, convenientemente cocido para contener líquidos.

Cuero vinero: Dícese del alcohólico consuetudinario, tal como el cuero de los envases de antaño, que contenían el vino y se cocía a causa del alcohol reiterado.

Ollejo: Cuero de la uva una vez exprimida.

Orujo: conjunto de residuos que quedan después de exprimir la uva.

Picucho: persona que ha consumido algunos tragos, recién "picado" por el alcohol.

Pipa: cuba o tonel de madera hecho especialmente para contener vino y sus derivados.

Pipeño: vino tradicional conservado y extraído de una pipa.

Piroja: Otro sinónimo del aguardiente.

Ponche: Preparado a base de vino mezclado con trozos de alguna fruta y almíbar.

Potrillo: gran vaso de vino o chicha que se bebía pasándolo de mano en mano.

Puco: jarra o vasija.

Ramada: rancho de ramas improvisado que se construye para las fiestas campesinas especialmente las fiestas patrias y en donde se expende licores, comidas y se baila.

Remolienda: fiesta con mujeres de la vida, bebidas alcohólicas y música, en donde se comparte y se consume.

Retafiao: Bebida alcohólica hecha a base de aguardiente y uva tinta o chicha cocida.

Rompón: bebida alcohólica típica que lleva como ingredientes leche, huevos y aguardiente. Es la versión chilena del *rompope* mexicano y español que suele contener más especias..

Tener los pies helados: No disponer de dinero para financiar un trago alcohólico matutino -“el hacer la mañana”- que salvaría de estar descompuesto todo el día.

Tinaja: vasija de gran tamaño y construcción artesanal tradicional a base de greda u otro material.

Tomatera: reunión de hombres en donde se causea, se bebe sin medida y sin mujeres.

Tonel: cuba grande.

Tonelería: lugar donde se fabrican los toneles, cubas, lagares, fudres, pipas, barriles, pipones y otras vasijas para su comercialización.

Trago: porción de líquido que se bebe de una vez.

Tranca: Consumo excesivo de alcoholes entre varias personas. Borrachera memorable

Vinajeras: pequeños frascos en donde está el vino y el agua en la misa.

Zaranda: Cedazo rectangular hecho de colihues en donde se colocaban las uvas a objeto de ser trituradas.

3. Toponimia de Itata vinculada a sus cepas. Los nombres ancestrales mapuche que modifican y colorean los vinos

Altue: “donde se inicia el relumbrar (del cielo)” ; de *alof* “relumbrar”, “centellear”, y de *tuwül* “iniciar”. Hoy es un fundo de la comuna de Quillón.

Batuco(del mapuche *batu*, nombre de una planta y *ko*, agua): “agua del batro”. El *batu*, *vatru obatro* (*Typha angustifolia*) es una planta de ambientes acuáticos de dos metros de alto, de vistosa inflorescencia, llamada también paja de estera. Localidad de la comuna de Ránquil.

Bulnes: El nombre original y vernáculo del territorio de la comuna, hoy la nueva capital de la provincia de Diguillín y sede de su Gobernación, en verdad era *Larquí*. Y el topónimo significaría “destrucción de sementeras”, de la voz *larkün*, “destruir”, “demoler”, y de *larün*, “caerse los árboles”, “acamarse las sementeras” (de trigo), probablemente por lo robustas, lo que habla de la calidad de la tierra.

Candelaria: Antiguo caserío de San Carlos, formado en 1754 en los terrenos que cedieron Félix Ponce y un tal Méndez. El nombre procede de “la Virgen de las Candelas”

Cayumanque: “Seis cóndores”: *kayumañke*. Del mapuzungún *kayu*, seis y *mañke*, “cóndor”. Cerro y caserío de la comuna de Quillón. Para la cultura mapuche tenía la categoría de “cerro sagrado” pues era el principal Treng-Treng salvador de la humanidad luego de un gran maremoto o del interminable diluvio –provocado por la serpiente Kay-kay- y que hacía elevar las aguas.

Cobquecura: de *kofke*, “pan” y de *kura*, “piedra”: “piedras de pan” por los esquistos que encierran allí las piedras. O quizá también podría ser “pan de piedra”, aludiendo a alguna antiquísima leyenda.

Cocharcas: “algazara, bullicio, alboroto como el ruido de las olas”. Fray Pedro Armengol hace derivar el topónimo del quechua *kocha*, “lago”, “mar” y de la voz *chihakhuay*, “alborotar con vocerío”. Pequeño valle junto al río Ñuble.

Coelemu: Voz nativa mapuche que significa “bosque en donde abundan las lechuzas”; de *koa*, lechuza, y de *lemu*, bosque nativo.

Coleal: “abundancia de coligües”. También significaría: “donde se agarra (a mano) un fruto”, si fuera una deformación de *Coleral*. Procedería de la

deformación de la raíz de *kollmang*, “agarrar a mano”. Lugar rural de la comuna de Ránquil.

Coleral: “donde se agarra (a mano) un fruto. Procedería de la deformación de la raíz de *kollmang*, “agarrar a mano”. Sitio rural de la comuna de Ránquil.

Cucha-Cucha: “relavado”. Tanto Juan Valderrama como Fray Pedro Armengol considera que la traducción del mapuche sería, “lavado y relavado”, de *kücha(n)*, reduplicativo de “lavar, ropa lavada”. También admitiría la traducción de “el refregar intenso del vegetal para remedio”; de *küchodl’awen* y de *kuchodün*, refregar la hierba. Hacienda, hoy rica en viñedos y producción vitivinícola a un costado de la confluencia entre los ríos Ñuble e Itata, actual comuna de Portezuelo.

Changara: “abundancia de ramas”, de *chag*, rama, pierna “Lugar rural de la comuna de San Nicolás. Antes le llamaban Chángaro al mismo lugar. *Changaral:* “abundancia de ramas”, de *chag*, ramitas y de la partícula española de las terminaciones colectivas. Es antigua aldea de San Carlos y río tributario del Ñuble.

Chillán: El nombre de la ciudad capital de Ñuble provendría de sus primeros habitantes, la etnia *chiquillan*, que Juan A. Valderrama traduce como “gente enojadiza”. Por lo que Chillán sería una contracción de *chiquillán*, un antiguo pueblo de cazadores seminómades Según fray Pedro Armengol Valenzuela (1918), Chillán se traduciría más bien como “caerse lo que se lleva a cuestras”, pues él la deriva de la contracción de precisamente *chiquillán*; es decir de *chiquin*, “llevar a cuestras”, y de *llañn*, “perder o caerse”. También, contracción de *chilla-antü*, es decir, “zorra o raposa solar”.

Chudal: “para guarecerse (de la lluvia)”, de *chütual*, participio de futuro del verbo *chütun* “guarecerse de la lluvia”. Fundo con muchos viñedos de la comuna de Portezuelo. También, una ya vieja marca de vino.

Dadenco: “agua de manantial” (vertiente) que brota del arbusto *rarin*; de *rarin*, nombre indígena de un arbusto, y de *ko*, “agua”. La planta es común en la zona de la comuna de San Nicolás, en donde se ubica una hacienda de famoso pasado vitivinícola.

Denecán: “ensartar para vender”, de *dengden* “vender”, y de *kangkan*, “ensartar, atravesar”. Lugar rural de la comuna de Trehuaco.

Guaca: “sagrado”, “apartado del uso profano, de *huaca* voz quechua. También podría ser una mapuchización del “vaca”. Lugar rural de la comuna de San Nicolás.

Guanpangue: “tronco ahuecado (donde se esconde) el puma”. De *guam*, *huam* (quechua) tronco para embarcación” (*wampu*: barca) y de *pangue*, “puma”. Lugar rural de la comuna de San Nicolás.

Goropeumo: “zorro del peumo”, de *ngürü*, zorro, y de peumo, árbol nativo. Lugar rural de la comuna de Trehuaco.

Guarilhue: “el clarear o amanecer de la garganta o *güargüero*” (acaso por el afinamiento abrupto que produce el paso del buen mosto que produce el lugar). De *huagühl*, la garganta (*güargüero*, voz antigua), y de *liwen*, clarear o amanecer. Habría habido allí también un cacique o longko llamado *Huarilongo*, “es decir “longko del Guari” Localidad de la comuna de Coelemu que produce un antiguo y muy notable vino pipeño artesanal, de cepas muy remotas, probablemente de las que hiciera plantar Pedro de Valdivia. Por lo anterior, junto a Portezuelo, la localidad podría considerarse la cuna de las rutas ancestral del vino en Chile. Notable es el carácter natural de sus cepas, producido por pequeños viñateros.

Huape: “isla”, aunque no es seguro. Probablemente del mapuche *wapi*; es decir, un pedazo de terreno despejado de árboles y malezas (tan tupido era antaño la floresta local). Corresponde al nombre de una localidad a unos 15 km. al oeste de Chillán. Alto el Huape es también una localidad de la comuna de Ránquil.

Huenquehue: “Sitio o lugar que se oculta detrás de algo”; de *wemken*, “que se oculta detrás”. “Antigua hacienda jesuita. Hacia 1612, la Compañía de Jesús adquirió la estancia que “tenía una viña muy buena y una espaciosa bodega”. En conformidad a la descripción que nos entrega Barros Arana, dicha hacienda poseía, bastante ganado, esclavos e indios de trabajo, además de una curtiembre bien montada. Por su parte, los datos entregados por el P. Tomás Gamboa, citado por Hanisch nos indican que además de las estancias mencionadas, esta Orden poseía en las zonas próximas al actual San Nicolás, otras como la estancia de Toquihua y la chacra de Landa que en sus palabras la orden “no las mantiene por falta de gente de servicio, pues la que hay como son indios voluntarios vienen y se van cuando quieren...”¹⁶²

Itata: “donde pasta o pace abundantemente el ganado”, del verbo *üthan* o *üta*, pastar, pacer, y de *üthatun* (partícula frecuentativa): “pacer a menudo o en

¹⁶² Hanisch, Walter. *Historia de la Compañía de Jesús en Chile*. Editorial Francisco de Aguirre, S.A, Buenos Aires–Santiago de Chile, 1974, p. 145.

abundancia”. Si procediera del aymara sería “apartarse”, ya que sería corrupción de *ituchatha*, palabra que le dio nombre al río Ituata en el departamento de Puno. Nombre de un importante río y de la provincia más oriental - una de las tres- de la región de Ñuble. Hoy la componen siete comunas: Quirihue, Ninhue, Cobquecura, Trehuaco,, Portezuelo, Coelemu y Ránquil. Algunos historiadores afirman que hasta este río llegó la dominación incaica. Con todo Pedro de Valdivia lo atravesó en 1546.

Laguilagui: “muy bien pelado”, probablemente de *lawümün*, “pelar”. Lugar rural de la comuna de Trehuaco.

Leuque: “estar tendido sobre la barriga”, de *lepulen* . (Minas de): sector de la comuna de Trehuaco donde sobreviven productoras de viñedos tanto para uva de mesa como de vinos, a pesar de la depredación forestal, que ha reducido las dinámicas campesinas tradicionales de ese territorio.

Llahuen (Bajo): Probablemente de *lawen*, “remedio o planta medicinal” comuna de Portezuelo.

Llequén: “almácigo”, de *llekemn*, “hacer nacer”. Lugar rural de la comuna de San Nicolás.

Lloycura: “herida de, o con piedra”, de *lloy* “herida, llaga”, y de *kura*, piedra. Lugar rural de la comuna de Coelemu.

Maitenco: “agua del maitén”; probablemente la savia del árbol nativo. Lugar rural de la comuna de Trehuaco.

Mela: Posiblemente deformación de *meli*, numeral “cuatro”. Pequeña localidad de la comuna de Trehuaco .

Molligua: “siempre embarrado”, deformación de *molhuilla*. Es un sector del fundo Quilpolemu de la comuna de Trehuaco.

Ninhue: “donde se teje tupido y apretado”, a veces con la fibra del *nilwe*. La voz mapuche, deformada o castellanizada, puede provenir de la raíz *ngüre(len)*, “estar muy tupido el tejido”, y ésta de *ngüren*, “tejer, apretar, comprimir”, acaso aludiendo al arte de la antigua cestería, que evolucionara en el fino tejido de fibras vegetales muy tupido y apretado de las hoy muy reconocidas *chupallas*.

Nitrihue: “Ahorcadura, sitio de la horca”, de *ngëtrün*, “apretar”, “ahorcar”, y de *we*, efecto del verbo o lugar. Lugar ameno de la comuna de Quillón.

Ñipas: Probablemente su nombre provenga de *ñipe*, “ciruelillo”, arbusto igualmente conocido como “siete camisas” o “corontillo”. Pero también podría

proceder de *ñüpēd*, “dar la forma redonda al pan”. El ciruelillo es también otro de los nombres nativos al árbol de la especie *Embothrium coccineum* (*notro* o *fosforito*). Es el nombre de capital de la comuna de Ránquil.

Ñuble: “(tierra) para cuando esté seco”. Su más segura matriz etimológica es la palabra mapuche *Ñüfle*, un concepto que alude a una suerte de “tierra de promisión” quizá la única región habitable o seca que quedará como cobijo de ese resto de humanidad sobreviviente, luego de una inmensa catástrofe acuática; vale decir, luego de la cósmica lucha de Kay-Kay, serpiente divina de las aguas y Treng-treng, serpiente divina de las montañas. Por tanto, está asociado a lo mítico, a lo que fue y a lo que siempre será, al eterno retorno de salvar a un resto –que tal como otrora- sufrirá la cíclica prueba de echar a andar de nuevo la evolución humana, luego de malograrse el don de la vida.

Pangue: “nalca”, planta nativa (*Gunnera chilensis*). Localidad de la comuna de Coelemu.

Portezuelo: “Pequeño collado”; punto más bajo entre dos cerros o cordones montañosos. Comuna del del valle del Itata (tbn. provincia) donde se dice –y no sin fundamento- que allí nació el vino (pipeño y ancestral) de Chile. La comuna está sobre un terreno de colinas propias del secano costero y donde principalmente se cultivan viñedos, siendo un gran productor de vinos y de aguardiente en la región.

Puralihue: “ocho amaneceres”, de *purra*, numeral ocho, y de *liwen*, clarear, “amanecer”. Lugar rural de la comuna de Trehuaco.

Queime: Probablemente de *kawmün*, “revolver”. Sitio rural de la comuna de Quillón.

Quilo (El): “palo para tejer”, de *külow*, probablemente un tipo de colihue, y así sería el singular de *quila*, una especie nativa de bambú (*Chusquea quila*). Localidad de la comuna de Ránquil, donde O’Higgins obtuvo un triunfo contra el ejército realista. El Combate de Quilo fue un hecho de armas desarrollado cerca de Ñipas, en la ribera sur del río Itata y a unos cuantos kilómetros de ésta, el día 19 de marzo de 1814.

Quilpolemu: “bosque donde se cae en desgracia”, quizá de la voz *külpan*, “caer en desgracia”. Fundo de la comuna de Trehuaco, creado en el siglo XVIII. Perteneció al Mariscal de campo Francisco Perceval de Roa, padre del que fue Obispo de Concepción, Tomás de Roa y Alarcón. se componía de 8550 hectáreas en su época de máximo esplendor.

Quillón: “Ayudantía”, derivado de la palabra mapuche *kellun*, “ayudar” o de *keillun*. También es una “loción de cara” autóctona (según datos de J. Valderrama). Comuna de la provincia de Diguillín. En épocas pasadas, la zona donde hoy se emplaza el pueblo, era un descanso para los viajeros que se desplazaban desde y hacia Concepción.

Quinchamalí: “niñas agrupadas”, “amarradas”, de *kincha*, “atado” y *malen* “niñas puras”, todo ello de la vistosa inflorescencia de la especie *Quinchamalium majus*. “Lanceta emparejada” es la traducción que nos da Juan Valderrama según sus fuentes. Sitio patrimonial de primer orden en la región de Ñuble y en la comuna de Chillán. Su arte en greda negra y sus loceras, constituyen un orgullo nacional tanto por la originalidad como por la larga tradición transmitida durante generaciones.

Quirihue: “lugar donde se toma el aire” si la voz procediera del prefijo *kürüf*, “viento”, y de *hue*, efecto del verbo. Pero fray Pedro Armengol presenta otra raíz y traduce “extravío material o moral”, derivando el topónimo Quirihue de *quirün* o *cürin*, “extravío”, sea este material o moral. Con todo -y por encima de cualquier extravío histórico- hoy es la flamante capital de la provincia del Itata.

Rahuil (Bajo): “volver a florecer”, de *ray*, “flor” y *wültun*, “restituir”. En la comuna de Ránquil se ubica el sector de Rahuil.

Rapu: “armar y arrojar el arco”, de *rapün*, “armar el arco”, y de *rapin* “arrojar”. Lugar rural de la comuna de Trehuaco.

Ranguelmó: “en la mitad”, de *rangil*, “en medio de corrientes” Lugar de la comuna de Coelemu.

Ránquil: La voz «ránquil» tiene su origen etimológico en el idioma mapuche *rangkül*, que significa «carrizo», una planta gramínea usada como forraje y para hacer techos. Comuna de Ñuble, en la provincia del Itata. La comuna pertenece al secano costero de la provincia que recoge el nombre del río Itata. La comuna originalmente se fundó en la localidad homónima, pero su actual capital es el pueblo de Ñipas. En lo que hoy es Ránquil se registra uno de los primeros enfrentamientos entre españoles y mapuches, en la batalla de Reinohuelén, en la confluencia del río Ñuble e Itata. Esto ocurre en 1536.

Rarines (Los): arbusto de *rari*, arbusto del género *Baccharis*. Lugar rural de la comuna de Trehuaco.

Reinohuelén: Nombre tradicional de la extensa región que en la actualidad incluye la comuna de San Carlos y la casi totalidad de la provincia de Punilla.

Literalmente, en mapuzungun significa “cueva secreta o iniciática donde se hacen cambios y transformaciones”. De *renü*, colegio-cueva (salamanca) de los llamado “brujos” o “magos”, y de *welulën*, “cambiar” o “intercambiar-se” (por otro). También *huelen* podría traducirse como “siempre renovado”, de *we*, “nuevo” y de *len*, verbalizador del presente.

Taimo: “lo que se derrumbó”. Probablemente sea una deformación apocopada de la voz mapuche *teyfun*, “destruir, derrumbar”. Es una localidad de la comuna de Quirihue.

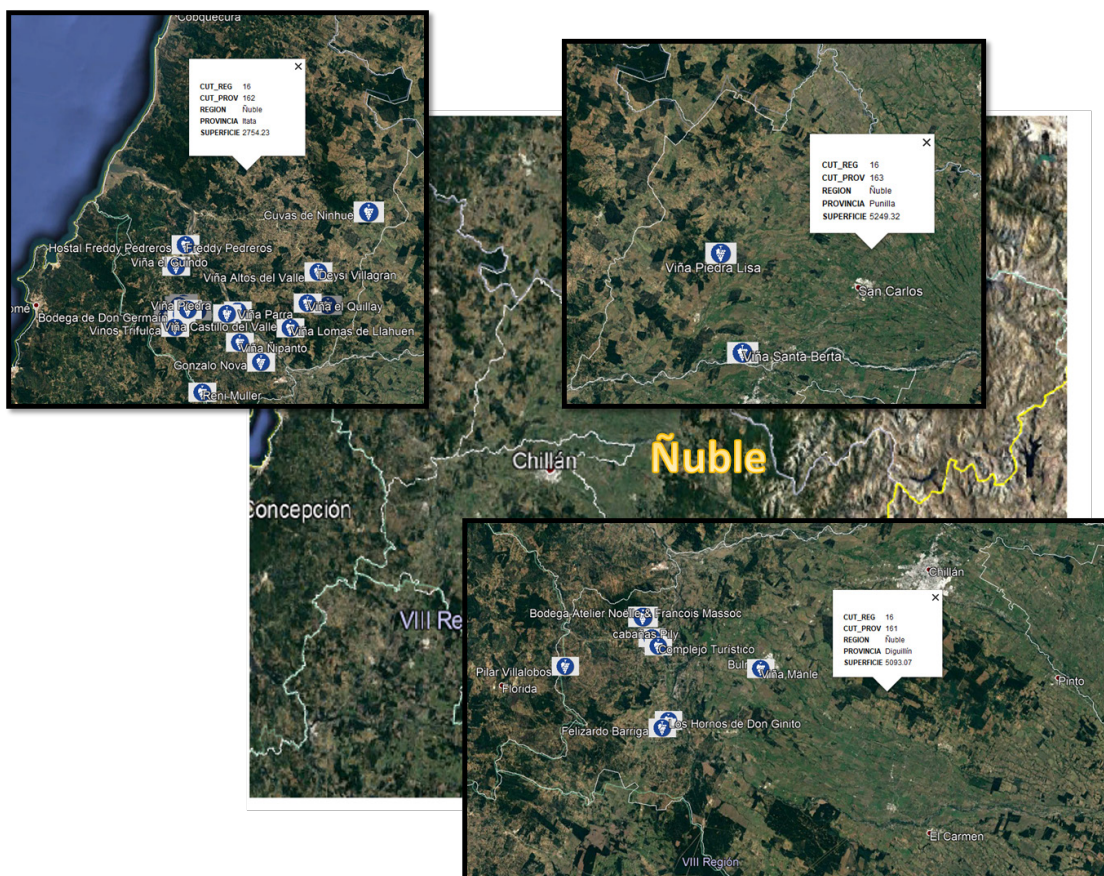
Trancoyan: “Roble caído al suelo”; de *trann*, “caerse” y de *koyam*, “roble”. Lugar rural de la comuna de Portezuelo donde existe una escuela.

Trehuaco: “perro de aguas”; un animal mítico de la criptozoología mapuche. De *trewa*, perro y *ko*, “agua”, que da en mapudungun *trewako*. Comuna del secano costero de Ñuble. El *trewako* es descrito como un bello animal, con cabeza de pescado, genitales de caballo, de musculatura firme, extraordinaria fuerza, y un gran y negro pelaje con una apariencia muy similar a la de un gran perro. Posible Lugar de nacimiento -una tesis por comprobar- nada menos que del *toki* Lautaro (*Leftraru*).

4. Georeferenciación de la ruta y los sitios principales de la actividad enoturística del Valle del Itata

La actividad enoturística del Itata es reciente, muy vinculada a la resurgimiento del prestigio de sus vinos, donde los primeros premios (medallas) de los Concursos, los apoyos comunales y estatales han tenido un papel importante, En franco despegue inicial -porque la oferta va creciendo y mejorando- presentamos aquí la georeferenciación de los mapas y las coordenadas de la oferta enoturística, donde el visitante podrá encontrar los datos básicos de la ubicación de los diversos destinos de los vinos ancestrales y algunos de sus servicios asociados.

RUTA DEL ENOTURISMO DEL VALLE DEL ITATA SEGÚN GOOGLE MAPS



El presente link conduce a algunos de los principales Viñas, Bodegas y Sevicios de Enoturismo, estableciendo una incipiente .Ruta de Google Maps dando cuenta la oferta enológica ancestral del Itata

<https://goo.gl/maps/BdFsvAMej3KxrYULA>

Para el caso de los viñateros, bodegas, servicios gastronómicos y emprendedores enoturísticos, adjuntamos aquí, además, el siguiente listado con los datos de georeferencia (coordenadas) de gran parte de los asociados al Programa PTI de Corfo para el desarrollo del enoturismo ancestral del Itata.

LISTADO DE VIÑAS CON TABLA DE GEOREFERENCIACIÓN. GRADOS SEGÚN GOOGLE MAPS.

Nombre del propietario/a	Nombre viña	Comuna	Sistema grado decimal Google maps	
			Latitud	Longitud
Aguedo Hernandez	Cuvas de Ninhue	NINHUE	-36.383900	-72.371559
Carlos Parra	Viña Parra	Portezuelo	-36.568204	-72.581778
Deysi Villagran	Viña Altos del Valle	Portezuelo	-36.487049	-72.444885
Fabian Mora	*Viña Mora Reyes	Coelemu	-36.571053	-72.684776
Freddy Pedreros	Hostal	Coelemu	-36.482777	-72.700974
Gladys Ponce	Viña El Quillay	Portezuelo	-36.536545	-72.454407
Gonzalo Nova	Viña Puertas del Itata	Ránquil	-36,636963	-72,521034
Gustavo Riffo	Viña Lomas de Llahuen	Portezuelo	-36.578094	-72.477982
Dionilda Fuentealba	Viña Castillo del Valle	Coelemu	-36.574497	-72.600517
Jose Valenzuela	Viña Don Feña	Quillón		
Juan Fuentealba		Quillón		

Juana Sandoval		Coelemu		
María Rosa Vidal Fernández	Complejo turístico	Quillón	-36.747913	-72.459824
Pilar Villalobos	*Vinos Lomas de Quillón	Quillón	-36.789488	-72.584515
Octavio Basso	*LAS DELICIAS DE RÁNQUIL	Ránquil	-36.658849	-72.720195
José Escobar Concha	*Los hornos de Don Ginito	Quillón	-36,828934	-72.426208
Pilar Arriagada	*Cabañas Pily	Quillón	-36.740006	-72.470587
Rodrigo Carrasco	Cuvas de Ninhue	Ninhue	-36.383900	-72.371559
Washington Navarrete	Tienda de vinos Lovaina	Portezuelo	-36.615282	-72.097945
José Arriagada		Portezuelo	-36.819870	-72.439384
Maria Loreto Alarcón	*Viña Ñipanto	Ránquil	-36.613029	-72.569500
Giuliano Lopez		Trehuaco		
Ronald Vera	Viña el Guindo	Coelemu	-36.517348	-72.711210
Pablo Solís	Viña el Guindo	Coelemu	-36.517348	-72.711210
Miguel Molina	Viña Piedra	Coelemu	-36.578671	-72.674748
Alex Fuentealba	Bodega de don Germaín	Coelemu	-36.587631	-72.684715
Cristian Lagos	*Vinos Trifulca	Coelemu	-36.608559	-72.692937
Nicolás Uribe	*Viña La Uribe	Coelemu	-36.593085	-72.710067
Daniela de Pablo	*Chekura	Coelemu	-36.578112	-72.656291
Pablo Herrera	*Viña Santa Berta	San Nicolás	-36.536064	Viña Prado
Soledad Prado	*Viña Prado	Portezuelo	-36.534133	-72.415918
Victor Castellon	*Viña Castellón	Ránquil	-36.686114	-72.637410

Felizardo Barriga		Quillón	-36.838406	-72.432999
Omar Fuentealba Risopatrón	Viña San Vicente	Coilemu	-36.575589	-72.692445
Reni Muller		Ránquil	-36.697933	-72.619804
Magdalena Mendoza	Piedra Lisa	San Nicolás	-36.415959	-72.199645
Noëlle y Francois Massoc	Viña Atelier	Quillón	-36.718563	-72.488731

- Las viñas marcadas con asterisco, corresponden aquellas que se encuentran en la Ruta de vinos Ancestrales del Valle del Itata de *Google maps* según el link indicado.
- Las viñas que no están marcadas no se encuentran en la base de datos de *Google maps*, se recomienda que los vitivinicultores registren la ubicación de las viñas en la aplicación *Google maps* para posteriormente ser agregarlos a la Ruta.

5. Cronología vinícola del Valle del Itata

“Informo así mismo de la buena tierra, que es ésta, de su buen temple, fructífero en abundancia, que es menester ser poblada en perpetuidad por nosotros, porque parece tenerla nuestro Dios de su mano y servirse de nosotros en la conquista y perpetuación de ella”

[Pedro de Valdivia, del 15 de octubre de 1550, nota hecha diez días después de haber fundado Concepción]

Siglos XV y anteriores. Desde tiempos inmemoriales, comunidades indígenas como mapuches, chiquillanes y pehuenches habitan la actual región de Ñuble por derecho natural.

1530. El valle del Itata es señorío del cacique Maulén quien derrotará las avanzadas incas los cuales retroceden hasta el norte del río Maule.

1536. Inicio de la Guerra de Arauco. Los conquistadores empiezan a aparecer en el valle del Itata como Gómez de Alvarado, y traen alguna botija con vino consigo. Gómez, el adelantado de Almagro, protagoniza, en la confluencia del río Itata con el Ñuble, la batalla de Reinohuelén (*Renūwelen*) dando inicio así a la épica “*Guerra de Arauco*” entre españoles y tropas mapuche.

1545. El conquistador Pedro de Valdivia escribe al rey quejándose que no tiene vino ni para misa y este ordena traer cepas viníferas a la nueva gobernación. Carta fechada en La Serena el 4 de septiembre y por ella, ese día es considerado el Día Nacional del Vino en Chile.

1547. En su viaje a Chile, Francisco de Carabantes, militar y comerciante, trae las primeras cepas de uva país procedente de las islas Canarias.

1550. El 20 de enero de 1550 Pedro de Valdivia llega al río Itata. Y un 20 de diciembre, el Gobernador Valdivia, otorga una merced de tierras al capitán Diego de Oro que incluía una autorización para plantar una primera viña de cuatro hectáreas en la recién fundada Concepción, actual Penco. Ese año entregó las primeras dos mercedes de tierra en el Itata.

1557. El cronista Jerónimo de Vivar alaba la calidad de la uva y el vino producido en este rincón del mundo y advierte que puede ser comercializado a otras latitudes.

- 1558.** El soldado-poeta Alonso de Ercilla conoce el Valle que le inspiran dos octavas reales de su conocida *La Araucana*.
- 1560.** En las mercedes de tierra entregadas en el valle itatino, muchos estancieros optan por criar ganado, sembrar trigo y plantar vides pues resultan un buen negocio.
- 1565.** El valle del Itata es ya productor de buen vino y se empieza a conocer como “vino de Concepción”.
- 1570.** El escribano Rodrigo de Vega, informa al virrey del Perú que la cosecha del vino de Concepción alcanza a unas mil arrobas, unos 35 mil litros.
- 1580.** Fundación de San Bartolomé de Chillán a cargo del Mariscal Martín Ruiz de Gamboa.
- 1585 (o antes).** Se inician los conchabos en los alrededores de Chillán. Los aborígenes se muestran interesados en el vino y aguardiente que para ellos es toda una novedad.
- 1593** Llegada de los jesuitas (Compañía de Jesús) a Chile.
- 1594.** El informante del rey Miguel de Olavarría alaba el buen vino que se produce en los alrededores de la ciudad de San Bartolomé de Chillán.
- 1594.** El rey prohíbe la venta de vino y aguardiente a los indígenas.
- 1600.** El visitador fray Diego de Ocaña visita la zona y alaba el vino del Itata.
- 1603.** El gobernador Alonso de Ribera entrega una merced de tierras a Pedro de Aguilera que más tarde recibirá el nombre de San Agustín de Puñual.
- 1604.** El gobernador Ribera concede una merced de tierra a su capitán Luis del Castillo, originando la gran estancia de Quilpolemu.
- 1606.** El gobernador Alonso García Ramón, otorga una merced de tierras a su capitán Pedro Olmos llamadas Miquiñaco y Domihuelo en la actual comuna de Trehuaco.
- 1612.** Los jesuitas se establecen en la zona del Biobío (Concepción-Penco) a cargo del padre Luis de Valdivia.
- 1613.** El canónigo Juan de Alvarado regala la estancia Magdalena (Coelemu) a los jesuitas. Luego se les donará la hacienda El Torreón (Portezuelo)
- 1625.** A pesar de los problemas, el vino es un cultivo desarrollado, comercializado y apetecido en todo el Obispado de Concepción.

1646. El padre jesuita Alonso de Ovalle escribe su *Histórica Relación del Reino de Chile* en Roma, basado en sus recuerdos y entrega amplia información de la zona vinera del Itata.

1655. Alzamiento mapuche que provoca la destrucción de Chillán y su abandono. Las personas huyen al norte y son establecidos al norte del río Maule por varios años. A ello se suma un terremoto en 1657.

1655. Se conforma la gran estancia de Cucha-Cucha por la unión de seis predios. Ya existía más pequeña en 1649. Su primer dueño es Juan de Ocampo y Velasco, hijo del regidor del Cabildo de Chillán. Casó con Jacinta de la Barra. Al morir Ocampo, Jacinta se casa con el capitán Ventura de Lerma, su siguiente dueño.



Carreta con pilón en la cosecha de la uva en Cucha-Cucha muy a los inicios del siglo XX. (Foto: Sitio digital de la Viña Cucha-Cucha)

1663. Los pobladores vuelven a la zona para reiniciarlo todo de nuevo, gran atraso a la agricultura y al tema del vino.

1687. Primer envío de vino fuera de Chile.

1701. El siglo XVIII empieza a ser bastante mejor para todo el territorio.

1712. Viajeros internacionales como el francés Frezier, los estudiosos españoles Antonio y Juan Jorge Ulloa, como el portugués Hipólito Ruiz, entre otros, alaban la zona y destacan sus vinos.

1727 – 1767. Período jesuita de Cucha-Cucha: solo por estos cuarenta años, la estancia obra en poder de la Compañía de Jesús. Allí llegaron a tener 28000 plantas en 2500 cuadras de terreno.

1730 Pleito por la balsa del río Itata (límite con Membrillar, luego de la confluencia de los ríos). Los jesuitas en Cucha-Cucha piden exclusividad y la balsa es retirada.

1746 – 1745. El gobernador Domingo Ortiz de Rosas, mejora el camino real y funda Quirihue, Coelemu y Florida, entre otras localidades.

1760. Cronistas jesuitas como Miguel de Olivares, Felipe Gómez de Vidaurre y el militar Vicente Carvallo se refieren elogiosamente al Itata como el lugar apropiado para adquirir buenos vinos, dada sus condiciones climáticas e historia del rubro en la zona.

1767. Los jesuitas son expulsados de América y España y sus bienes confiscados y sacados a remate con beneficio a la corona.

1791. La población del partido del Itata sobrepasa las 17 mil personas.

1813 – 1823. El Itata sufre las deplorables consecuencias de la revolución de la Independencia y la guerra a muerte. Costará años recuperarse.

1814. Combates y batallas sobre las haciendas de Cucha-Cucha (22 de febrero), Quilo (19 de marzo) y Membrillar (20 de marzo). En el marco de la guerra de independencia, se llevan a cabo estas tres batallas en los territorios de Ránquil y Portezuelo, con victoria para el bando patriota, comandado por Bernardo O'Higgins. (Los dueños de Cucha-Cucha adherían a la corona española).

1826. El valle del Itata es dividido y del norte del río pasará a integrar la provincia del Maule, como el departamento del Itata.

1833. El 64% de las viñas corresponden a las provincias del Maule y Concepción.

1838. Se crea la Sociedad Nacional de Agricultura.

1840. El notable científico francés Claudio Gay visita la zona, conversa con agricultores, observa el territorio, toma apuntes y dibuja todo lo que después aportará en sus diversos trabajos publicados.

1848. Creación de la Provincia de Ñuble.

1849. Chile es subdividido en distritos y el departamento del Itata es fraccionado en 14 de estos a cargo de un subdelegado.

1860. Más del 80% del vino chileno es producido ininterrumpidamente al sur del Maule por toda la década.

1861. Chillán aporta 2.345.130 litros de vino de producción

1865 Instalación en Chillán de la fábrica de barricas y pipas, “*Tonelería La Francesa*”, por los alta demanda de contenedores y recipientes de la industria vitivinícola.

1872. Inicio del auge de las bodegas vineras de Tomé, las que se potenciarían con la llegada del tren.

1875. El consumo de alcohol per cápita inicia un sostenido y peligroso aumento. De 25 litros per cápita, subirá a 89 en el año 1903

1880. Inicia sus actividades la gran bodega tomecina El Morro de los empresarios Rogers, Serrano y Cía.

1882. Los hermanos Aninat, abren una moderna y equipada bodega de destilados alcohólicos.

1885. El fundo Totoral de Antonio Aninat llega a contar con 800 mil plantas de vides.

1885. Se exportan por Tomé más de 5 millones de litros de vino y unos 60 mil de aguardiente anuales.

1880 y siguientes: gran flujo carretero con miles de litros de vino que transportan centenares y hasta mil carretas desde el interior a Tomé.

1889. El vino del Itata es premiado en un certamen internacional efectuado en Barcelona con un oro, dos de plata y un bronce.

1891. Ley de municipalización. El departamento del Itata es dividido en cinco comunas.

1894. En Quirihue y sus alrededores hay 30 locales para comercializar vino

1895. En Chillán hay nueve tonelerías.

1895. Las más valiosas propiedades del valle itatino son: Quilpolemo, Nogolhue, Cucha–Cucha, Rincón, Curimaque, Dadinco, Coipín, Ñuble, Colihue, El Carmen, Totoral y Bellavista.

1895. Se crea la Asociación Nacional de Viticultores.

1897. Por el puerto de Tomé salen ese año 2.765.000 litros de vino al exterior.

1898. En Chillán hay nada menos que nueve tonelerías, entre ellas de Manuel Bocaz.



Fábrica de barricas y lagares. Tonelería y fábrica de barriles de Manuel Bocaz Herмосilla, en Chillán aprox. 1945-1950. Archivo Diario La Discusión. (Fotografía: aporte de Ricardo Bocaz)

1902. Se dicta una nueva ley de alcoholes.

1903. Hay una sobreproducción del vino al no poder exportar y el consumo per cápita aumenta con notable presencia del alcoholismo como lacra social. Se consumen 93 litros por persona a nivel nacional.

1903. Las más importantes propiedades del Itata son: Cucha–Cucha, Quilpolemu, Totoral, Perales y Rincón.

1906. Fundación de la Sociedad Vinícola del Sur con sede en Tomé, cuya duración se extiende hasta los años veinte.

1916. Inauguración del puente Itata, cerca de Coelemu.

1916 a 1984. El valle del Itata cuenta con un tren ramal de Chillán a Concepción.

1923. Según el álbum de juvenal Valenzuela, los principales fundos vinícolas del valle itatino son: Manzanares, Cucha–Cox, Los Maquis, Cucha–Urrejola, Colihues, El Ñuble y Boyén, todos con más de 100 hectáreas de viña, siendo Colihues el más grande con 455 hectáreas de viñedos.

1927. Reorganización administrativa del país. El departamento del Itata empieza a pertenecer a Ñuble, al igual que la comuna de Quillón.

1927. Johanne Wilhelmine Emilie, nacida en Osorno el 18 de mayo de 1865, fue designada alcaldesa de Ránquil en 1927 por el Presidente Carlos Ibáñez del Campo, cumpliendo esta función hasta 1931, convirtiéndose en la primera mujer chilena en asumir este cargo.

1930 Ñuble e Itata empieza a ser asolado con la “cuestión vinícola”: restricciones de comercialización y consumo, más los efectos de la “revolución francesa en la vitivinicultura”, de 70 litros per cápita, en las décadas posteriores, hace bajar el consumo a 19 litros. El cambio tecnológico impulsado por Silvestre Ochagavía, transformó la vitivinicultura del Chile Central. Pero ésta no llegó hasta los viñedos del Chillán adentro, sólo llegó hasta el río Maule como límite de los vinos finos y de los otros. Lo principal fue la introducción de la cepa francesa Cabernet Sauvignon, no para suplir a la “País”, sino para “dar cuerpo al rústico pipeño con gusto a borra”. Comienzo de una sistemática satanización de este pipeño itatense.

1931. Chile cuanta con 82.400 hectáreas de viñedos.

1937. En Chile hay 36.415 viñas

1938. Ley que multa el exceso de producción de vino y limita la de la cerveza

1939. Violento terremoto en Itata y Ñuble deja miles de víctimas y mucho daño a la propiedad. Chillán, la capital, destruida

1939-1940. Luego de la catástrofe del terremoto, campesinos del Itata se repliegan hacia más al norte, llevando y plantando en el Maule (Cauquenes, Parral) la cepa Carignan.

1945. la provincia de Ñuble cuenta con 6.882 viñas que cubren 16.770 hectáreas.

1950. Quinta reedición del valioso libro de Manuel Rojas: *Viticultura y Vinificación*.

- 1952.** Famosa celebración de la fiesta de la vendimia en Chillán.
- 1954** Creación de la Cooperativa Vitivinícola de Quillón, gran hito en el valle
- 1956** Colaborativos inicios de la Cooperativa Agrícola de Quillón gracias a la buena gestión de su primer presidente Francisco Unzueta Urrejola.
- 1960 – 1964.** La cooperativa Agrícola de Quillón produce 2.399.000 litros de vino, promedio anual.
- 1966.** En Chile hay 108.363 hectáreas de plantaciones de vides.
- 1967** Ley N° 16.640 de Reforma Agraria.
- 1973** El Presidente de la República Salvador Allende crea la comuna de Trehuaco.
- 1973** Gobierno militar e interrupción de la democracia electoral en Chile hasta 1990.
- 1974** El gobierno militar dicta el decreto ley N° 761 que autoriza plantar viñas sin restricción en todo el país.
- 1974** Las comunas de Ránquil y Coelemu pasan a integrar la Provincia de Ñuble que se integra a la nueva región del Biobío.
- 1980** Nuevos viñateros empiezan a radicarse en el Itata con el objetivo de hacer innovaciones en tecnología y producción.
- 1984.** Es suprimido el tren ramal que unía Chillán con Concepción, vía costa: Dichato, Tomé.
- 1989** En todo Chile hay 70 mil hectáreas de viñas bajo régimen hídrico, de las cuales 27.580 pertenecen a la octava región
- 1997.** Es inaugurada la autopista del Itata, una ruta más directa a Concepción, vía Penco.
- 1997.** El municipio de Ránquil inicia un sostenido –y siempre creciente en prestigio– “*Concurso del vino comunal de Ránquil y del Itata*”. Sus promotores fueron el entonces encargado del Dpto. Rural de la comuna, Juan Muñoz y su alcalde, Benito Bravo. Hoy ya va en su versión Nro.23 desarrollándose bajo el puente que une Ñipas con Portezuelo. Es la primera comuna que ha contratado a un enólogo para apoyar a los viñateros y este recoge *in situ* las muestras participantes en el Concurso.
- 2003.** Surgen nuevos proyectos asociativos en el rubro vinícola.

2005 Viña Santa Berta de San Nicolás exporta vinos a México.

2010 Devastador terremoto y maremoto en la zona. Decenas de construcciones patrimoniales son destruidas.

2014 Medalla de oro para la viña “*Puertas del Itata*” con el vino *Rankül Paso Hondo Moscatel cosecha 2014*, en el *Concours Mondial Bruxelles, Chile 2014* Viticultor: Jaime Gonzalo Nova Bravo de Ñipas. Ese mismo año, el mismo Gonzalo Nova conquista también medalla de oro en el 18vo. Concurso provincial llamado “*Concurso del Vino de Ranquil y del Itata profundo*” con la cepa Moscatel de Alejandría.

2014 -2015. Viña *Santa Berta* hace sus primeros importantes envíos en volumen a China. Las cepas son (espumoso) Malbec y Merlot. El 2020 exporta espumoso Malbec Chardonnay y Riesling a Canadá.

2015 Chile registra un total de 137.592 hectáreas de viñas, de las cuales el 74% es de variedades tintas.

2015 “Viña de Neira” (Ránquil) exporta Cinsault espumoso itateño –único en Chile- a Brasil.

2017 Se quema gran parte del cerro sagrado del Cayumanque, ancestral *Trentreng* de Ñuble. Incendios de verano arrasan propiedades agrícolas y sus enseres, como también viñas, flora y fauna nativa. Algunos vinos de esa cosecha adquieren aroma (bouquet) a humo vegetal.

2017. La Presidenta de Chile Michelle Bachelet, firma en Chillán Viejo el decreto ley que crea la nueva Región de Ñuble en donde una de sus provincias es la del Itata.

2018. La reciente creada Región de Ñuble dispone aún el 15 % de la superficie de viñas plantadas en Chile

2019 La etiqueta *Secano Semillón 2018* del Valle de Itata, es galardonada con el premio al Mejor Vino Ancestral en el concurso *Catad’Or Ancestral Wine Awards* que se efectuado en enero en Chillán, Chile.

2019 Segunda medalla de oro internacional de un vino del Itata fuera de Chile. (La anterior medalla había sido en Barcelona, en 1889). La conquista la *Viña Mora Reyes* de Guarilhue, en el *Concours Vinalies Internationales 2019*, realizado entre el 1 y el 5 de marzo en París, obtuvo el vino campesino chileno *Secano Semillón 2018*. Se trata de una empresa familiar liderada por el enólogo Fabián Mora Reyes. Compitió con alrededor de 3.500 muestras de

más de 40 países, algunos de ellos con gran tradición vitivinícola como Italia, España, Portugal, Argentina, Sudáfrica y Estados Unidos. La cepa *Semillón* es considerada una variedad antigua, que tuvo su apogeo en los años 80 pero de a poco había ido desapareciendo.



Fabián Mora Reyes, el 5 de marzo del 2019 alcanza en París el hasta ahora mayor galardón que haya conseguido un vino ancestral del Itata: *el Concours Vinalies Internationales 2019*, con el vino campesino chileno *Secano Semillón 2018* (Foto Ziley Mora)

2019. Instalación en Quillón de Massoc-Frères, primera bodega de asesoría, prestación de servicios de alta vinificación y producción para incrementar la calidad de los vinos del Itata.

2019. Importante envío exportador de la Bodega Massoc-Freres a Inglaterra (Moscatel) y a Corea (Cinsault, País y Moscatel).

2020 Corfo-Ñuble crea el Programa “*PTI, Enoturismo Ancestral Valle de Itata*”, (Programa territorial Integrado) destinado a busca desarrollar con valor

agregado las potencialidades patrimoniales e históricas del territorio, a través de la articulación público-privada y gestión para la minimización de brechas. Corparauco ocupa un rol de agente operador y ejecutor de este Programa. Dicha investigación se traduce en el libro *Chile se hace vino en el Itata. La enología ancestral de un valle único*.

2020 Viña *Lomas de Llabuén*, con apoyo de Pro-Chile, realiza los primeras exportaciones y envíos de vino pipeño de Ñuble a Estados Unidos y Canadá. Viñatero: Gustavo Riffo de Portezuelo.

2020 En Coelemu, con vinos de Guarilihue, surge el primer vino tinto en lata del país, lanzado por la empresa La Trilla. La primera colección se origina en las tres cepas tradicionales del Valle del Itata: Cinsault, Moscatel de Alejandría y País

2020 Corfo Ñuble, a través de Corparauco y el PTI del valle del Itata, apoya y financia investigación histórica, etnográfica y humana de la viticultura ancestral y el enoturismo del Valle del Itata, recogiendo el concepto de *terror social y cultural* de sus vinos



En septiembre del 2020, desde Itata, empresa con productores de Guarilihue, lanza primer vino en lata del país. Importante innovación, pues en Chile, sólo existían latas de espumosos de Carmen y de Santa Rita. (Foto La Discusión)

2020. Noviembre 16. Consagración rotunda los vinos del Valle del Itata -en importantes categorías de vinos- en el tradicional concurso “CATAD’OR WINE AWARDS”, realizado con ocasión de los 25 años de Catad’Or en Santiago. El valle del Itata se adjudicó “Premio al mejor vino ancestral”. Es de enorme relevancia, pues el Concurso premió vinos que compitieron junto a grandes empresas vitivinícolas como Casa Silva, Tabalí y Miguel Torres. Esta vez, participaron 81 productores apoyados por INDAP con 151 vinos en la categoría de Vinos Campesinos, de los cuales 34 obtuvieron medallas. Y la máxima distinción denominada “Medalla de Gran Oro”, le correspondió a Daniel Ramírez, un productor de Guarilhue. Además de Ramírez con su “*Mayor Tesoro Cinsault 2019*”, también recibieron Gran Oro “*Caudillo Benavides Cinsault 2020*”, de Viña Alto Piedra de Quirihue, y “*Don Clemente Carménère 2019*”, de Viña Don Clemente, de Palmilla (el único fuera del valle del Itata). Hubo otras 28 de Oro y 3 de Plata. De entre esas medallas de oro destacaron este años los premios *Redentor Carménère 2019*, de Viña Castellón (Ránquil), *Secano Chasselas 2018*, de Viña Mora Reyes, *Doña Elita Brut 2018*, Viña Doña Elita, *Gran Delito Torontel 2019*, Vinos de Patio (Coelemu), *Tres C Cinsault 2019*, Viña Tres C, *Trifulca Cinsault 2019*, Viña Trifulca, entre varios otros premiados del Valle.



El ganador del Gran Oro concurso “*Catad’Or Wine Awards*”, David Ramírez, junto a su hijo David-y el ejecutivo de Indap, Juan Cristóbal Coloma.



IV parte

CONCLUSIONES

PROPUESTA DE RUTAS PATRIMONIALES DEL VINO
ANCESTRAL DEL ÍTATA

¿Cómo narrar el valor patrimonial de la enología ancestral del Itata?

I. PROPUESTA DE RUTAS PATRIMONIALES DEL VINO ANCESTRAL DEL ITATA

Identificando y potenciando experiencias de enoturismo ancestral en el Itata

Para asegurar una sólida y consistente experiencia enoturística, que favorezca el despegue de la economía de nicho del Valle, se proponen cuatro grandes Rutas:

1. *Ruta de la Historia Ancestral*
2. *Ruta de las Cepas Ancestrales.*
3. *Ruta del Arte Popular y Mestizo.*
4. *Ruta de las Fiestas y Concursos del Vino con terroir ancestral*

Ruta de la historia ancestral

1. *Nombre de la experiencia:*

Ruta de la Historia Ancestral.

1. *Propuesta descriptiva de la experiencia*

Diseñar una ruta referencial, un mapa básico pero representativo para atraer las visitas turístico-culturales, que reúna y concentre la satisfacción de las demandas de conocimiento, investigativas e históricas que dispone el territorio del Itata. Y se propone concatenar y ligar sitios históricos de interés, los que pueden partir –o bien desembocar– en un museo representativo. Para ello se sugiere potenciar al mejor nivel una iniciativa ya existente, que es el Museo de la Viña Prado (Fundo La Posada en Portezuelo) y convertirlo en *Museo del Vino y de la Memoria campesina del Itata*. Transformarlo en un Museo modelo, didáctico, con una propuesta museográfica inspiradora y volverlo además en centro difusor de la cultura criolla-campesina del Itata. El desarrollo del recorrido debe efectuarse en dos escenarios, el cerrado (de los objetos antiguos) y el abierto, donde también –desde la centenaria bodega con lagares y cubas–, se narre los ancestrales procesos de vinificación creados por la tradición criolla-colonial chilena. Todo dispuesto de forma que trabajen todos los sentidos del visitante: la vista, gusto, tacto; para que así la experiencia sea un enfoque vivencial. Asimismo, conectar a la misma experiencia histórica del enoturismo

en el susodicho *Museo del Vino y la Memoria Campesina*, otros dos importantes núcleos de la memoria histórica del Itata: el Museo Antropológico Comunal de Quirihue y la Casa- hacienda de la Viña Cucha-Cucha.

2. *Acciones para potenciar la experiencia*

- Coordinar agentes culturales públicos y privados de las distintas comunas del Valle para definir dicha rutas y planes estratégicos de acción para obtención recursos que dignifiquen los hitos elegidos. Dicha mesa de agentes, inspirados en los que recoge esta obra, defina los relatos de los hitos y los proponga a las autoridades locales, provinciales y regionales.
- Una vez definidos los *hitos* o puntos claves de dicha ruta, incorporarlos en la agenda anual de actividades patrimoniales de cada plan comunal involucrado. Incorporar en dicha agenda tanto el *Museo Antropológico Comunal de Quirihue*, la *Casa-hacienda de la Viña Cucha-Cucha* y el *Museo del Vino y la Memoria Campesina del Itata* (Portezuelo).
- Motivar a cada alcalde a que lo incorpore el(los) hito(s) respectivo(s) en su Plan de Desarrollo Comunal. Levantar dicho hito en paralelo al cuidado ambiental del lugar y con una intensiva campaña escolar de reconocimiento del significado de dicho hito.
- Destinar fondos FNDR para articular –y asegurar– algunos servicios básicos de la Ruta (gastronómicos, artesanías, muestras culturales, bodegas, etc.) *encadenándolos* entre sí con las potencialidades de las ofertas turísticas que ofrece cada comuna.
- Diseñar y presentar el Proyecto “*Museo del Vino y de la Memoria campesina del Itata*” a las distintas instancias de financiamiento local, regional y nacional; particularmente a los Concursos del Ministerio de las Culturas y de las Artes.
- Incorporar dichos hitos histórico-culturales como ejes identitarios de la malla curricular del Sistema Provincial de educación o de las futuras Corporaciones educativas. Adecuar el *Curriculum* provincial de las escuelas y liceos del valle del Itata según en enfoque territorial; es decir, rediseñar el enfoque de las diversas asignaturas a partir de las riquezas patrimoniales del Valle del Itata.

3. *Promoción y mercadeo de la “Ruta de la Historia ancestral”*

Se visualiza una gran campaña regional de difusión en todos los medios, sobretodo en las redes sociales, en que participen indistintamente las Oficinas municipales de Cultura y Turismo, Dirección Municipal de Educación (DAEM), Sernatur, ProChile, Ministerio de las Culturas, Corfo, Gobierno regional. La promoción y mercadeo de la experiencia debe ser concatenada con todo el formato vivencial, para que no pase a ser sólo un monolito con un tríptico informativo o un mero paquete turístico de una viña o una simple referencia escolar inscrita en una ficha de un museo. Se sugiere generar una virtualización de la ruta, realizar un video-clip vivencial, que enfóquela ruta histórica del Itata desde el cielo (dron), permitiendo la apreciación integral de la misma y su comunicación de una manera más efectiva.

Ruta de las cepas ancestrales

1. *Nombre de la experiencia:*

Ruta de las cepas ancestrales

2. *Propuesta descriptiva de la experiencia*

Crear una ruta turística que muestre el *terroir* social y cultural de las antiguas cepas del Itata. Vale decir, que ponga en valor el trabajo y el cuidado campesino de las viñas, muestre los procesos naturales y orgánicos en el cultivo de las parras, exhiba los procesos del vino en sus diversas fases y culmine con demostraciones y refrigerios con maridajes varios. Dicha ruta debiera coronarse con la visita de acaso el máximo vestigio de la prehistoria del vino de Chile: las cepas nativas de Ránquil, particularmente con las cepas de Viña Castellón, probablemente las únicas autóctonas de Chile, desconocidas hoy en Europa y América y en el mundo, mismas que los suizos piensan que podrían derivar remotamente de las de Egipto.

3. *Acciones para potenciar la experiencia*

- Reuniones con la comunidad para articular el aprovechamiento turístico de cada una de las comunas del Valle. Se requiere generar visiones encadenamiento de los diferentes actores, mostrarles que la experiencia enoturística es la mejor y más rentable estrategia económica del territorio. Además para superar la estacionalidad del tiempo de vendimias, manejando las diversas estacionalidades propias del proceso de generación de un vino
- Promover un cluster y encadenamiento vinculado a la experiencia de cultivar una viña y generar un vino natural. Que cada comuna del Itata incorpore en su Pladeco la orientación del sector productivo-económico comunal, toda su oferta productiva, encadenándola a la industria del vino en general y al enoturismo ancestral en particular.
- Acondicionamiento de las salas de degustación o centro gastronómico. Es decir, en gran parte de las viñas y bodegas, dar una ambientación más vinculada con el entorno y a la experiencia; esto no requiere gran inversión, sólo cambio en el mobiliario (no plástico) y elementos culturales pertinentes y decorativos. En algunos casos, requeriría restauración simbólica (alguna pared) del adobe y la madera.
- Generar concursos anuales y cíclicos, con premios en vinos y visitas. videos, *podcast*, programa radiales, cartillas y folletos explicativo-didácticos para difundir en la población “El Tesoro del Itata”; vale decir, ese recurso único llamado “cepas ancestrales” y la tradición vitivinícola del territorio. Que las añosas plantas de parra de las cepas, se vuelvan eje de la educación ambiental en los escuelas y liceos.

4. *Promoción y mercadeo de la “Ruta de Las cepas ancestrales”*

La promoción y mercadeo de la experiencia debe incluirse como la actividad central de la oferta turística comunal, aparecer publicado en el programa anual, susceptible de vivenciar en tour durante cualquier época del año. Concatenada con todo el formato vivencial que requiere la visita a una bodega o viña, realizar un video con buen bien marketing digital en las redes sociales, con recorridos incluyentes de todos los espacios de viñas que habrían en la ruta.

Ruta del Arte Popular y Mestizo.

1. Nombre de la experiencia:

Ruta del arte popular y mestizo

2. Propuesta descriptiva de la experiencia

Posicionar el Itata como núcleo de la creación con identidad de Ñuble, creado un “corredor de cultura mestiza” entre Quinchamá y Ninhue, con epicentro en las Ferias y Muestras de las respectivas comarcas. Posicionar el *Parque Artesanal* de la comuna de Ninhue como polo tradicional de la cultura mestiza del Itata, no sólo de las cuechitas y de los sombreros y “chupallas”, sino centro de exhibición de las otras artes tradicionales presentes en el Ñuble agrícola. En dichos polos, uno de la greda y el otro de la paja de trigo, estimular creaciones que incorporen motivos vitivinícolas y el don de las vides ancestrales. Ejemplo: “jarras negras para el pipeño tinto del Itata”, “la vid como motivo en la iconografía de la loza”, etc.

3. Acciones para potenciar la experiencia

- Catastrar descriptivamente toda la actividad artesanal y cultural del Valle del Itata traducida en un exhaustivo “Directorio de cultores” con sus respectivas especialidades artísticas y su ubicación.
- Generar subsidios especiales y Fondos Concursables (Fondart Regionales) para la creación de artesanías con identidad territorial, con motivos vitivinícolas que promuevan el prestigio de las cepas ancestrales
- Generar una *Ruta del arte popular de Ñuble* con epicentro en la sub-ruta “Quinchamá-Ninhue”, cuyos productos artesanales tiene una vasta visibilidad nacional y un reconocimiento patrimonial consolidado: loceras de Quinchamá y colchanderas de Ninhue.
- Diseñar talleres de capacitación para formar el capital humano –agentes culturales y promotores de la cultura tradicional- que esté a cargo no solo de generar ferias y eventos sino sobretodo organizar capacitación en artes populares, tradiciones folklóricas, oficios artesanales tradicionales con miras a restaurar saberes y prácticas perdidas o a punto de desaparecer. Cultores y agentes que también sean capaces de narrar, con un enfoque enoturístico, un recorrido patrimonial, haciendo descubrir al visitante el

valor del hacer artístico local, algo que estaba presente pero no visible a los ojos de los propios chilenos.

4. *Promoción y mercadeo de la “Ruta del Arte Popular y Mestizo”*

Desde las redes sociales y los medios regionales de comunicación, crear campañas y concurso de diseño, para prestigiar la singularidad de los productos materiales e intelectuales del Itata, la producción propia de las artes e intensificar el consumo de los productos artístico-utilitarios hechos por manos locales.

Ruta de las Fiestas y Concursos del Vino con terroir ancestral

1. *Nombre de la experiencia:*

Ruta de las Fiestas y Concursos del Vino con terroir ancestral

2. *Propuesta descriptiva de la experiencia*

Generar tradición patrimonial poniendo en valor expresiones profundas de las costumbres territoriales como lo son las Fiestas y Concursos del Vino, de comunas tales como Ránquil, Quillón, Portezuelo y Coelemu-Güarilhue. Calendarizar y enlazar las diferentes eventos y Fiestas veraniego-otoñales sin que se superpongan. Elevar progresivamente el estatus de dichas Fiestas y Concursos, con el objetivo final de convertirlos en “tesoros inmateriales” de la cultura chilena.

3. *Acciones para potenciar la experiencia*

- Darle categoría de “tesoro cultural regional” a las fiestas costumbristas vinculado a los vinos, las que para recibir más recursos FNDR o estatales (Ministerio de Agricultura, Indap, etc.), debieran presentar específicas acciones de educación patrimonial y de difusión artística, vinculadas al valor de las distintas dimensiones que compone el *terroir* ancestral de los vinos del Itata (*terroir* social, cultural, afectivo, etc.)
- Diseñar y proponer un *Modelo de Concurso para los Vinos Ancestrales*, imitando lo mejor de otros eventos internacionales semejantes, ampliando el espectro de categorías (como cada año lo intenta hacer Ránquil), me-

porando el nivel de los jurados y sommeliers especializados, difundirlo y posicionarlo en todo el país.

- Promover nuevas asociaciones de viñateros según preferencias de cepas, y nuevos eventos destinados a forjar tradiciones culturales. El paradigma a imitar sería, por ejemplo la *Agrupación de Viñateros de Cinsault de Guarilhue*, y el evento anual llamado “*La noche del Cinsault*” en la comuna de Ránquil.
- Que el espacio de la anual de la Fiesta, sea ocasión para estimular la artesanía que le da valor agregado a los vinos ancestrales. Vale decir, promover un muy activo movimiento de restauración de los oficios tradicionales vinculados a la cosecha de las vides, el vino, la vinificación y la conservación de los caldos.

4. *Promoción y mercadeo de la “Ruta delas Fiestas del Vino”*

Financiar una sostenida campaña de marketing digital en las redes sociales, cuyo objetivo sea describir y difundir la singularidad del *terroir* tan especial y único de los vinos ancestrales del Itata. Promover y estimular creación de videos culturales, pod cast y acotados documentales descriptivos de los actuales Concursos y Eventos en torno a los vinos del Itata.

II. PROPUESTA COMÚN DE POTENCIAMIENTO DE LA EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA PARA LAS CUATRO RUTAS

Formación de capital humano instalando capacidades, habilidades y conocimientos culturales en el territorio del Itata. Implementar un *Programa de Formación y Capacitación del Guía en Enoturismo itatense*, con especial foco en el enoturismo, en la historia de los vinos y sus relatos, destinado principalmente para los jóvenes del Valle del Itata.

1. **¿Cómo narrar el valor patrimonial familiar de los actuales protagonistas de la enología ancestral del itata? Lo que viene: el relato de las identidades familiares y sus sagas.**

Básicamente, toda cultura es una forma de relato colectivo, la que apela a dialogar y a encarnar un corpus tradicional de otros relatos anteriores (*mitos*)

fundante), y que sirven de fundamento a un tipo de identidad autoelegida, generadores además de sentido vital, de pertenencia a un terruño y de cohesión social. Y el dicho relato colectivo, resulta de la sumatoria entretejida de los relatos individuales, los que se remontan a dialogar con sus propios ancestros directos.

Por tanto, toda cultura vigorosa que crece, debe acceder al mejor relato de sí misma.

Pero para construir, depurar y afianzar vigorosamente lo genuino, lo auténtico y propio de un relato identitario de una comunidad, al mejor relato de sí misma, se requieren tres movimientos. Primero se impone recordar, abrir el abanico de posibilidades de lo que ocurrió, conocer cómo operó la en la historia pasada la condición humana, aquella de los tiempos primigenios de antes de la modernidad contemporánea. El segundo movimiento -luego de recordar esos trazos maestros de una ancestral historia original básicamente oral- será qué queremos elegir, qué determinar cómo relevante de todo eso recordado y, al mismo tiempo, qué desechar de la tradición evocada. Y el tercer movimiento, tanto o más decisivo que los dos anteriores, es preguntarse cómo queremos interpretar lo seleccionado, qué sentido queremos asignarle a esos datos del pasado, que queremos probar con el elenco de episodios recordados. Es decir, qué lenguaje vamos a optar para revestir una experiencia identitaria, con que relato nos vamos a redefinir para seguir siendo nosotros mismos.

Por tanto, para construir ese lenguaje identitario del Itata, para narrar adecuadamente y con toda justicia el valor patrimonial de la enología ancestral de este territorio, proponemos guiarnos por dos grandes ejes:

1. Rescatar la *memoria familiar* de los viñateros y propietarios de las Bodegas: escribir las biografías familiares y sus aconteceres más pregnantes y dignos de ser recordados, como éstos impregnan el *terroir* de sus vinos y de sus obras.
2. Rescatar la *saga narrativa de subsistencia vital* y de larga fidelidad a los cultivos y métodos ancestrales. Es decir, escribir los cambios y las proezas productivas del terruño, las singularidades de las intervenciones en el pequeño terreno; en decir, la memoria de lo más digno, del orgullo mayor de la heredad.

Porque la identidad profunda de un territorio no la definen entonces los grandes hitos públicos, las batallas, las decisiones o decretos gubernamentales, etc., que generalmente son el resultado final de un largo proceso y acumulación

de múltiples acontecimientos encadenados por microhistorias locales. No. Ni siquiera lo que aconteció define la identidad. El factor que las define es la conciencia actual de quienes recuerdan lo que aconteció en sus lares y con su gente, y como éstos recuerden lo que aconteció, con qué lenguaje, para luego contárselas a otros y para narrárselas luego a sí mismos. Y éste proceso narrativo, que equivale a la miel que trabaja la abeja; es decir la conciencia que succiona y luego procesa en la colmena lo mejor de las experiencias vividas, sería el relato decisivo, la narración maestra que genera identidad, historia y futuro.

Se impondrá entonces, como natural continuación de esta obra, un desmenuzamiento del *terroir* social, cultural y afectivo de las cepas cultivadas en el Itata. Y este *terroir* pasará por tanto por una investigación de la memoria familiar, el rescate de la historia local y doméstica de las familias, la de los ancestros de los actuales viñateros.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL Y ESPECIALIZADA

- **Acevedo Hernández, Antonio.** *Retablo Pintoresco de Chile*. Editorial ZigZag. Santiago, 1953.
- **Alvarado Moore, Rodrigo.** *El Mundo del Vino*. Turismo y Comunicaciones S. A., Santiago, 1997.
- **Alvarado Moore, Rodrigo.** *Los Caminos del Vino*. Editorial Universitaria, Santiago, 1999.
- **Alvarado Moore, Rodrigo.** *Tierra de Vinos*. (Revista bilingüe N°2 de la Asociación de Exportadores y Embotelladores de Vino). Offset Service, Santiago 1974.
- **Araneda Bravo, Fidel.** *Historia de la Iglesia en Chile*. Ediciones Paulinas. Santiago, 1986.
- **Arriagada Cortés, Fernando.** *Valle de Cauquenes, rincón vitivinícola del Maule*. (Inédito). Publicado un resumen en la revista del INIA N° 418, 2017.
- **Arriagada Cortés, Fernando y Cartes Montory, Armando.** *Viñas del Itata. Una historia de cinco siglos*. Editorial Pencilopolitana. Concepción, 2008.
- **Aravena Alvarado, Rodrigo** (editor). *Patrimonio Vitivinícola*. Ediciones Biblioteca Nacional, Santiago, 2015. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Astaburuaga y Cienfuegos, Francisco Solano.** *Diccionario Geográfico de la República de Chile*. Imprenta de F. A. Brockhaus, 2ª edición, Leipzig 1899. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Barahona, Ana María.** *Mujer y Vino*. Sdlimpresores, Santiago, 2008.
- **Barros Arana, Diego.** *Historia General de Chile*. 2ª edición, 16 tomos. Editorial Universitaria, Santiago, 2000.
- **Barros Arana, Diego.** *Riquezas de los Antiguos Jesuitas de Chile*. Ediciones Ercilla, Santiago 1932. Edición digital.
- **Barros Arana, Diego.** *Un decenio en la Historia de Chile*, tomo 1. Imprenta y Encuadernación Universitaria, Santiago 1905.
- **Bravo Poblete, Olga.** *La Industria Vitivinícola en su triple aspecto*. Seminario de Título. Santiago, Universidad de Chile 1945.

- **Briones Quiroz, Félix.** *Misiones de Estudio y Vitivinicultura Chilena* (1875-1900). Revista Tiempo y Espacio, UBB, año 17. Vol. 20 pp. 73-90.
- **Bueno, Cosme.** *Descripción de las provincias del Obispado de Santiago y Concepción*, en Colección de Historiadores de Chile, tomo X. Santiago, 1876. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Campos Hárriet, Fernando.** *El Corregimiento, después partido del Itata*. Revista Historia N° 21 de la Pontificia Universidad católica. Santiago, 1986. Pp: 111-144.
- **Campos Hárriet, Fernando.** *Historia de Concepción*. Editorial Universitaria. Santiago, segunda edición, 1980.
- **Campos Hárriet, Fernando.** *Los defensores del rey*. Editorial Andrés Bello, segunda edición. Santiago, 1976.
- **Carvallo y Goyeneche, Vicente.** *Descripción histórico geográfica del Reino de Chile* (dos tomos). Imprenta de la Librería del Mercurio, 1875 y 1876. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Cortés, Lía y Fuentes, Jordi.** *Diccionario Histórico de Chile*. Editorial del Pacífico. Santiago, 1966.
- **Castedo, Leopoldo.** *Resumen de la Historia de Chile* de Francisco Encina. Editorial Zig Zag, Santiago 1964. 5ª edición, tres tomos.
- **Cardal, Matías.** *Diccionario de Autores de la región del Biobío*. Editorial Aníbal Pinto, Concepción 1997.
- **Cartes Montory, Armando.** *Concepción Contra Chile*. Andros Impresores, Santiago 2010.
- **Cartes Montory, Armando.** *Franceses en el país del Biobío*. Trama Impresores, Concepción, 2004.
- **Choteaux, Eugenio.** *Mi cartera veraniega*. Publicaciones en El Mercurio de Valparaíso, junio de 1886 y transcrito por Rolando Saavedra en puerto de la Herradura de Tomé.
- **Cofré B, Luis.** *Monografía de la Escuela de Vitivinicultura y Arboricultura*. Imprenta y Encuadernación Chile, Santiago 1913. Edición digital.
- **Correa Vergara, Luis.** *Agricultura Chilena*, tomo 2º. Imprenta Nascimento, Santiago 1938. Edición digital.
- **Couyoumdjian, Juan Ricardo.** “Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la belle Époque”, en *Historia, Pontificia Universidad Católica de Chile*. Instituto de Historia, N° 39 Vol. 1, enero - junio 2006, pp. 23-64.
- **Cox y Méndez, Guillermo.** *Historia de Concepción*, Imprenta Barcelona, Santiago, 1892.

- **Cunill Grau, Pedro.** *Geografía de Chile*. Editorial Universitaria, Santiago 1979.
- *Chile y el Mundo*. (Atlas). Morgan Impresores, Santiago 1993. 88 pp.
- **Del Pozo, Jorge.** *Historia del Vino Chileno*. Editorial Universitaria, Santiago 1999, segunda edición.
- **Diccionario Mapudungún.** Ediciones Olimpo, Santiago 2003.
- **Domarchi Villagra, Edilberto.** *Antología poética*. Impresos Universidad del Biobío. Chillán, 1992.
- **Ercilla y Zúñiga, Alonso.** *La Araucana*. Editorial Ramón Sopena S.A. Barcelona, 1967.
- **Errázuriz Valdivieso, Crescente.** *Los Orígenes de la Iglesia en Chile*. Imprenta del Correo. Santiago, 1873.
- **Este es mi Chile, álbum de cromos.** Ediciones Didácticas. Santiago 1972.
- **Espinoza, Enrique.** *Geografía Descriptiva de Chile*. Imprenta y Encuadernación Barcelona, Santiago 1987. Edición digital.
- **Espinoza, Roberto.** *Guía general de las provincias de Ñuble, Concepción, Arauco, Biobío, Malleco y Cautín*. Imprenta Cervantes, Santiago, 1891.
- **Fernández Niño, Pedro.** *Cartilla de Campo*. Imprenta del Independiente, 2ª edición. Santiago 1867. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Ferrero, Mario.** *Antología Poética del Vino*. Santiago, 1969
- **Frezier, Amédee.** *Relation du voyage de la mer du sud aux cotes du Chili et du Pérou*, edición facsimilar de la primera, pub. en París, 1716 y edición moderna con presentación de Gastón Arduz Eguía et Hubert Michéa, Editorial Utz, Francia, 1995.
- **Hernández, Alejandro y Moreno, Yerko.** *Orígenes del Vino en Chile* (edición bilingüe) Origo Ediciones, China 2011.
- **Gay, Claudio.** *Álbum de un viaje por la República de Chile*. Editorial Antártica, Santiago, 1982.
- **Gay, Claudio.** *Historia Física y Política de Chile*, tomo 2º, agricultura. Imprenta de E. Thunot, París 1865. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Gilbert Ceballos, Jorge.** *Chile País del Vino*. Editorial Universitaria, Santiago 2014.
- **Gillmore, Francisco y Poblete, Ricardo.** *Manual de Bodegas* 1999. (Revista) Larrea Impresores, Santiago, 1999.
- **Gómez de Vidaurre, Felipe.** *Historia geográfica, natural y civil del Reino de Chile*, Imprenta Ercilla, Santiago, 1889. Edición digital de la Biblioteca Nacional.

- **Góngora del Campo, Mario.** *Vagabundaje y Sociedad fronteriza en Chile* (siglos XVII a XIX), trabajo mimeografiado. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Guzmán, Nicomedes.** *Autorretrato de Chile*, 3ª edición. Editorial Zig Zag, Santiago 1974.
- **Hanisch Espíndola, Walter.** *Historia de la Compañía de Jesús en Chile*. Editorial Francisco de Aguirre. Buenos Aires, 1974.
- **Kaplán, Óscar.** *Geografía de Chile*. Ediciones del Instituto Geográfico Militar. Santiago, 1960.
- **Keller, Carlos.** *Revolución en la Agricultura*. Editorial ZigZag. Santiago, 1956.
- **La CAV.** *Revista de vinos*, dirigida por Luis Echavarrí. Santiago. Ediciones de 2005 y 2006.
- **Lacoste, Pablo.** *La Vid y el Vino en América, el desplazamiento de los polos vitivinícolas*. En Revista Universum, N° 19. Volumen 2, Talca, 2004. Universidad de Talca, pp: 62-93. Edición digital.
- **Leaman de la Hoz, Félix.** *Historia Urbana de Chillán*. Talleres Iproch. Chillán, 1982.
- **Le Blanc, Magdalena.** *El Vino Chileno*, edición bilingüe. Ocho Libros Editores, Santiago, 2000.
- **León, Víctor E.** *Uvas y Vinos de Chile*. Platt establecimientos gráficos S.A. Buenos Aires 1947.
- **Lorenzo, Santiago y Urbina, Rodolfo.** *Políticas Poblacionales Para Chile en el siglo XVIII*. Editorial El Observador, Quillota 1978.
- **Maino, Hernán.** Mapa de la Regiones del Vino Chileno. Origo Ediciones, Santiago, 2015. Plegado.
- **Martínez, Mariana.** *El Vino de la A a la Z*. Imp. Donnebaum, Santiago 2017.
- **Martínez Labatut, Fernando.** *Reseña histórica de Chillán*. Talleres Universidad de Chile, sede Ñuble. Chillán, 1980.
- **Medina, José Toribio.** *Colección de Documentos Inéditos para la Historia de Chile*, tomo I, primera y segunda serie, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina de la Biblioteca Nacional. Santiago, 1960. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Menadier, Julio.** *La Agricultura y el Progreso de Chile*. Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, DIBAM, Santiago, 2012.
- **Merino Duarte, Galvarino.** *Almácigos de Sol*, Talleres Iproch. Chillán, 1983.

- **Miranda, Rafael.** *Monografía histórica y geográfica de la comuna de Tomé*, Imprenta y litografía Wescott, Concepción, 1926.
- **Montaldo, Caupolicán.** *Del diablo y otros personajes*. Prensa Universidad de Concepción, Concepción, 1960.
- **Mora Penrose, Ziley.** *Curándonos de olvido*, Editorial Kushe, Chillán, 2018.
- **Mora Penrose, Ziley.** *Zungun, Diccionario mapuche*, Uqbar Editores, Santiago, 2017.
- **Mora Pemrose, Ziley.** *Coihueco, espejo del Chile profundo*, Editorial Kushe, Coihueco, 2018.
- **Muñoz Olave, Reinaldo.** *Chillán, sus fundaciones y destrucciones. Imprenta*, San José. Santiago, 1921.
- **Muñoz Olave, Reinaldo.** *Historia de la Diócesis de Concepción*, tomo I. Editorial Universidad Católica de Chile, Santiago 1973.
- **Neruda, Pablo.** *Memorial de Isla Negra*. Editorial Seix Barral. Barcelona, 1980.
- **Ocaña, fray Diego.** *Viaje a Chile*. Editorial Universitaria, Santiago 1995.
- **Olivares, Miguel de.** *Historia Militar, Civil y Sagrada de Chile*, CHCH, 1758.
- **Opazo Maturana, Gustavo.** *Familias del antiguo Obispado de Concepción*. Editorial Zamorano y Caperán. Santiago, 1957.
- **Ovalle, Alonso de.** *Histórica Relación del Reino de Chile*, Edición facsimilar. Roma, 1646. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Oviedo Cavada, Carlos.** *Los Obispos de Chile*, 2ª edición. Editorial Andrés Bello, Santiago 1996.
- **Parra Sandoval, Nicanor.** *Obra gruesa*. Editorial Universitaria. Santiago 1971, 2ª edición.
- **Pedrerros Leal, Marcial.** *Cucha-Cucha, patrimonio histórico-productivo del valle del Itata*. Impresora La Discusión. Chillán, 2017.
- **Pereira Salas, Eugenio.** *Apuntes de la Cocina Chilena*. Editorial Universitaria, 1977. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Región de Ñuble.** *Primer almanaque*. Impresos La Discusión. Chillán, 2017.
- **Reyes Coca, Marco Aurelio.** Artículo del Diario La Discusión de Chillán, emisión del 16 de marzo del 2000.
- **Rojas L, Manuel.** *Viticultura y Vinificación*: Editorial Nascimento. Santiago, 1950 (5ª edición).

- **Rosales, Diego de.** *Historia general del reino de Chile*, Flandes Indiano, Imp. El Mercurio, Valparaíso, 1877. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Ruiz, Hipólito.** *Flora peruana y chilena, descripciones*. Lima, 1794.
- **Saavedra Villegas, Rolando.** *Puerto de la herradura de Tomé*. Ediciones Perpelén, Tomé, 2002.
- **Salazar Vergara, Gabriel.** *Labradores, Peones y Proletarios*. Ediciones Sur. Santiago, 2000.
- **Sammon, Ricardo y otros.** *Portezuelo, una historia hecha canción*. Impresora La Discusión. Chillán, 2001.
- **Sánchez Andaur, Raúl.** *Viticultores jesuitas en el Obispado de Concepción*. Revista UNIVERSUM . N° 21. Vol. 1. 2006. Universidad de Talca. Pp. 1–15
- **San Martín, Hernán.** *Nosotros los chilenos*. Impresora Horizonte. Santiago, 1970.
- **Solar Correa, Eduardo.** *Semblanzas Literarias de la Colonia*. Editorial Francisco de Aguirre. Buenos Aires, tercera edición, 1969.
- **Steward, Daniel.** *Las viñas de Concepción: distribución, tamaño y comercialización durante el siglo XVII*. Revista Rivar. Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 106-124.
- **Tapia, Patricio.** *Cavas, historias del vino*. Talleres Quebecor World Chile S.A. Santiago 2005.
- **Tornero, Recaredo Santos.** *Chile Ilustrado*. Librerías y agencias de El Mercurio. Valparaíso, 1872. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Ulloa, Antonio de y Juan, Jorge.** *Viaje a la América Meridional*, edición de Andrés Saumell Lladó, Madrid, 2002, tomo II.
- **Valdivia, Pedro de.** *Cartas de Relación de la Conquista de Chile*. Edición facsimilar de José Toribio Medina. Sevilla, 1929. Edición digital de la Biblioteca Nacional.
- **Valenzuela O, Juvenal.** *Álbum de la Zona Central de Chile, informaciones agrícolas*. Santiago, 1923. Edición digital de la biblioteca Nacional.
- **Vicuña Mackenna, Benjamín.** *La Guerra a Muerte*. Editorial Francisco de Aguirre 3ª edición, Buenos Aires 1972.
- **Vivar, Jerónimo de.** *Crónica y Relación copiosa y Verdadera de los Reinos de Chile*. Edición Facsimilar y a plana por el Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, Santiago, 1966. Edición digital de la Biblioteca Nacional.

- **Witker Velásquez, Alejandro.** *La Silla del Sol*, Editorial UBB, Chillan, 2019

Otras Fuentes:

- Entrevistas (20) con productores, viñateros, toneleros y bodegueros del Itata.
- Diario La Discusión de Chillán, suplemento Agro.
- Revista Espacio Regional.
- Archivo Notarial de Concepción.



ANEXOS

FICHA CATASTRO DE LAS EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS
REALES Y POTENCIALES DEL VALLE DEL ITATA.

Persona responsable de la experiencia	Tipo de servicio (giro) y categoría de la experiencia	Cepas y sistema de producción vinífera	Tipo de relato a poner en valor	Servicios vinculados a la cadena de valor del turismo local
<p>Aguedo Hernandez 998728997 cuvardeninhue@gmail.com Sector El Rincon NINHUE</p>	<p>Bodega</p> <p>Categoría: degustación y venta <i>in situ</i></p>	<p>Diversas (acopio y venta)</p>	<p>La tradición mestiza de la cultura del pequeño propietario</p> <p>Fiestas campesinas como la trilla y la vendimia</p> <p>La tradición familiar de cultivar, producir y conservar vino campesino</p> <p>Historias locales de personajes típicos enamorados del consumo de pipeño</p>	<p>Hacienda <i>San Agustín de Puñual</i>. Visitas guiadas.</p> <p>Museo de la Armada “<i>Cuna de Prat</i>”, máximo héroe de Iquique</p> <p>Granja recreativa y restaurant “<i>Las dos Antonias</i>”</p> <p>Alojamiento familiar <i>Doña Kenita</i></p> <p>Hostal y Restaurant <i>El Negro Bueno</i></p> <p>Restaurant <i>La cuna del Tigre</i></p>

<p>Fabian Mora 56995809894 fabianmora59@gmail.com Guarilhue s/n COELEMU</p>	<p>Viña y bodega Categoría Viña patrimonial, vitivinícola, degustación y venta in situ</p>	<p>Moscatel de A o “Italia”. Cinsault o “cargadora” Chasselas o Semillón blanc Cabernet Sauv. Merlot</p>	<p>La remoción y el cruce de la tierra con caballo. La humanización de la vendimia. El arte de vinificar mezclando procederes y técnicas ancestrales con recipientes y métodos modernos. El arte de la licorería macerando fruta en el aguardiente ancestral. Testimonio de la pasión de un hombre que encuentra la felicidad en la alquimia de sus vides.</p>	<p>Restaurant con gastronomía criolla y centro de cultura campesina de Guarilhue, <i>Los Hornitos de Doña Juanita</i> Hostal rural, lodge y piscina de <i>Villa Taly</i> en Guarilhue Artesanías ñublesinas <i>Antu</i>, en Coelemu Cocinería popular R80, en Coelemu</p>
---	--	--	--	---

<p>Omar Fuentealba Risopatrón 950395756 omarfuentealba@yahoo.com Guarilihue km 8,3 COELEMU</p>	<p>Viña, sala de recepción</p>	<p>Cinsault o “cargadora” Moscatel de Alejandría País</p>	<p>El cultivar de azadón, los llamados “trabajos de la cava y recava” El arte de cultivar un Cinsault patrimonial con <i>terroir</i> socio-cultural. El secreto de crear un “asoleado en la loma” según la herencia dejada por los jesuitas La historia de una cepa de leyenda, la San Francisco, con la que un tío originó <i>El matador</i>, un mítico tinto seco, amargo y altamente alcohólico.</p>	<p>Hostal rural, lodge y piscina de <i>Villa Taly</i> en Guarilihue. Restaurant con gastronomía criolla y centro de cultura campesina de Guarilihue, <i>Los Hornitos de Doña Juanita</i>. Cocinería popular <i>R80</i>, en Coelemu Restaurant típico <i>Bello Amanecer</i> Café y restaurant <i>Cedrus</i> Residencial, hostal <i>Las Tres Estrellas</i></p>
<p>Carlos Parra 9 79497941 cparra2409@gmail.com Exfundo El Rodado s\numero, Chudal PORTEZUELO</p>	<p>Viña</p>	<p>País Moscatel Cinsault</p>	<p>La tradición familiar de cultivar, producir y conservar vino campesino Vicisitudes de ciertas producciones anuales con su historia</p>	<p>Los sabores de la Tita Restaurant Valecam Tienda Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión</p>

<p>Freddy Pedreros 989970785 freddypedrerosvera@gmail.com Av. Samuel Muñoz #302 COELEMU</p>	<p>Hostal</p>		<p>Las historias vinculadas a los mostos en la ciudad de Coelemu</p> <p>Recetario gastronómico criollo</p>	<p>Viña “Mora&Reyes” de Guarilhue</p> <p>Viña “Castillo del Valle”</p> <p>Viña San Vicente” de Guarilhue</p> <p>Viña “El Guindo”</p> <p>Viña “La Uribe”</p> <p>Cocinería popular R80, en Coelemu</p> <p>Restauran típico <i>Bello Amanecer</i></p>
<p>Gladys Ponce 985976229 vinoselquillay@gmail.com Los maquis S/N PORTEZUELO</p>	<p>Viña El Quillay</p>	<p>País</p> <p>Moscatel de Alejandría</p> <p>Cinsault</p>	<p>El saber popular de los inquilinos y de pequeños viñateros vinculados a diversos oficios y prácticas agrícolas.</p>	<p>Agroturismo La pasión</p> <p>Sabores de La Tita</p> <p>Restaurante Valecam</p>
<p>Gonzalo Nova +56 9 72190241 gnova.ranquil@yahoo.es 066N Ñipas RANQUIL</p>	<p>Viña y bodega</p>	<p>País</p> <p>Moscatel de Alejandría.</p>	<p>Esfuerzos y logros en los premios obtenidos con la Moscatel, en el concurso de Bruxelles</p> <p>Historia de viejas máquinas despalladoras</p> <p>Relatos de sombrías bodegas “cuando llega la noche”</p>	<p>Rest. Las delicias de Ránquil</p> <p>Hostería Millahue</p> <p>Circuito Turístico Nocturno espumantes bajo Las estrellas</p> <p>Tienda Alma del Itata</p> <p>Evento “La noche del Cinsault”</p>

<p>Gustavo Riffo 9 93282543 riffofernandez@gmail.com Llahuen S/N PORTEZUELO</p>	<p>Viña y Bodega</p>	<p>País Moscatel de Alejandría Cinsault Garnacha (Grenache) Cabernet Sauvignon Syrah</p>	<p>La habilidad artesanal para obtener el vino “pipeño” de los abuelos Los secretos de las maderas y de las pipas en la elaboración de un vino natural Historias productivas con las cepas viejas de País, Carignan y Cinsault.</p>	<p>Museo del vino campesino La Posada Los sabores de la Tita Restaurant Valecam Tienda Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión</p>
<p>Dionilda Fuentealba +56 9 99760278 Chekura S/N, Guarilhue COELEMU</p>	<p>Viña</p>	<p>País Moscatel de Alejandría Censault</p>	<p>Historias antiguas de cosecha a mano, con zarandeo manual, sin pasar por una máquina despalilladora y con fermentación sin ningún aditivo en un lagar de raulí abierto.</p>	<p>Cocinería popular R80, en Coelemu Restauran típico <i>Bello Amanecer</i> Café y restaurant <i>Cedrus</i> Residencial, hostel <i>Las Tres Estrellas</i> Restaurant típico <i>Rincón Coelemano</i> Cocinería criolla Aída Restaurant <i>Huracán</i></p>

<p>Jose Valenzuela + 56 9 67785328 fernandoval003@gmail.com camino a cerro negro S/N QUILLON</p>	<p>Viña y bodega</p>	<p>País Moscatel de Alejandría Black Prince o San Francisco</p>	<p>Los secretos del raulí chilenos y de las maderas y de las pipas en la elaboración de un vino natural Los secretos de las levaduras naturales asociados a la conservación de los vinos de autor El arte de combinar vinos con frutas en licores, bebidas y mermeladas Historias de toneleros notables</p>	<p>Cabañas y camping <i>Agua Linda</i> Complejo Turístico <i>Sol de Quillón</i> Complejo Turístico <i>Monterreal</i> Hotel <i>Plaza Quillón</i> Cabañas <i>Península del Sol</i> Complejo Turístico <i>Antu</i> Cabañas <i>Las Totoras</i> Cabañas <i>Pily</i> Albergue estudiantil y Familiar <i>Red Deer</i></p>
<p>Juan Fuentealba 993599828 uan.fuentealba.salazar@gmail.com camino a cerro negro S/N Quillon Pinihue SN COELEMU</p>	<p>Viña</p>	<p>Cinsault Moscatel de Alejandría País</p>	<p>El rol de la familia en los trabajos del campo y en las faenas de la viña y la vendimia La íntima relación entre las parra y su cultivador y dueño.</p>	<p>Hostal rural, lodge y piscina de <i>Villa Taly</i> en Guarilhue. Restaurant con gastronomía criolla y centro de cultura campesina de Guarihue, <i>Los Hornitos de Doña Juanita</i>. Cocinería popular <i>R80</i>, en Coelemu Restauran típico <i>Bello Amanecer</i> Café y restaurant <i>Cedrus</i> Residencial, hostal <i>Las Tres Estrellas</i></p>

<p>Juana Sandoval 978583310 jsandoval@santaelsa.cl Pinihue s/n La Leonera Güarilihe, COELEMU</p>	<p>Restaurante criollo</p>		<p>Los secretos culinarios del campo chileno</p> <p>La tradición de los “causeos” y estofados en las fiestas religiosas principales</p> <p>La técnica ancestral de cocción del pan y de guisos en hornos de barro.</p> <p>El rol de la familia en los trabajos del campo y en las faenas de la viña y la vendimia</p>	<p>Hostal rural, lodge y piscina de <i>Villa Taly</i> en Guarilihue</p> <p>Artesanías ñublesinas <i>Antu</i>, en Coelemu</p> <p>Cocinería popular R80, en Coelemu</p> <p>Restaurant Rincón Coelemano</p> <p>Cedrus Café Res- taurant</p> <p>Restaurant Coelemu</p>
<p>María Rosa Vidal Fernández 993534896 marosa3@gmail.com Pasaje Existente 1008 QUILLÓN</p>	<p>Complejo turístico, cabañas</p>		<p>Narraciones ligadas apreciamentos de la <i>shumpall</i> (sirenas) de la laguna Avendaño</p> <p>Diversos tradiciones familiares de sueños premonitorios vinculados al rol salvador del cerro Cayumanque</p> <p>Creencias populares ligadas al río Itata y la laguna El Toro del cerro Cayumanque</p>	<p>Viña “Don Feña”, Cerro Negro</p> <p>Viña “Vinos Lomas de Quillón”</p> <p>Cerveza Artesanal Toro Paire</p> <p>Canopy Ayekantun</p> <p>Guía Turística Ana Aedo Sagredo</p> <p>Paseos en lancha “Los galeones de Quillón”</p> <p>Cabañas La Posada</p>

<p>Pilar Villalobos 96248389 lomasdequillon@gmail.com N-860, camino Cerro Negro QUILLÓN</p>	<p>Tienda de vinos Categoría gastronómica y comercio vitivinícola</p>		<p>Recetario popular para diversas fritangas Tradición del maridaje de vinos del Itata con determinados guisos y causeos chilenos. Recetario popular de los “navegados de invierno con vinos del Itata.</p>	<p>Restaurant y licorería Don Ginito Comida al paso Complejo Dimas Restaurant EL Cisne de Quillón Tecuida restaurant Cocinería Empañadas de campo Bioparque Quillón Complejo recreativo Espacio 43</p>
<p>Octavio Basso +56 9 5879 6796 lasdeliciasderanquil@gmail.com 0-122, 721 RANQUIL</p>	<p>Restaurant. Categoría gastronómica</p>		<p>La “ciencia secreta” de incluir vino en el cocinamiento de determinados platos típicos. La tradición del maridaje de vinos con determinados guisos y causeos chilenos</p>	<p>Concurso municipal del Vino y del Itata profundo Las delicias de Ránquil Hostería Millahue Circuito Turístico Nocturno espumantes bajo Las estrellas Tienda Alma del Itata Evento “La noche del Cinsault”</p>
<p>José Escobar Concha 995111854 donginito2@hotmail.com Cerro Negro SN km 11,5 QUILLÓN</p>	<p>Restaurant, bodega. Categoría gastronómica</p>	<p>País Moscatel de Alejandría</p>	<p>La tradición de licores dulces caseros y brebajes en base a aguardiente y algunas esencias de frutas La tradición popular de los “amoroso efectos” del alcohol del Itata en la fisiología humana Peripecias y tips para exportar un vino artesanal al extranjero, sea Miami o Brasil.</p>	<p>Cabañas y camping <i>Agua Linda</i> Complejo Turístico <i>Sol de Quillón</i> Complejo Turístico <i>Monterreal</i> Hotel <i>Plaza Quillón</i> Cabañas <i>Península del Sol</i> Complejo Turístico <i>Antu</i> Cabañas <i>Las Totoras</i> Cabañas <i>Pily</i> Albergue estudiantil <i>Red Deer</i></p>

<p>Pilar Arriagada 996809853 Pilar_A1@hotmail.com Serrano #536 QUILLÓN</p>	<p>Cabañas Categoría alojamiento</p>		<p>Narrativas y creencias populares en las noches cerradas, cuando se escucha “rumores” en el río Itata y desde el fondo de la laguna Avendaño</p>	<p>Viña “Don Feña”, Cerro Negro Viña “Vinos Lomas de Quillón” Cerveza Artesanal Toro Paire Canopy Ayekantun Guía Turística Ana Aedo Sagredo Paseos en lancha “Los galeones de Quillón” Cabañas La Posada</p>
<p>Rodrigo Carrasco 935949473 cuvardeninhue@gmail.com Sector El Rincon NINHUE</p>	<p>Bodega Categoría degustación y venta vitivinícola</p>	<p>País Moscatel de Alejandría</p>	<p>La tradición cultural del pequeño propietario Fiestas campesinas como la trilla La tradición familiar de cultivar, producir y conservar vino campesino</p>	<p>Hacienda San Agustín de Puñual Museo Cuna de Prat de la Armada Granja recreativa “Las dos Antonias”</p>
<p>Washington Navarrete 992369926 washington20@gmail.com PORTEZUELO</p>	<p>Bodega, tienda de vinos Categoría comercio vitivinícola</p>	<p>País Moscatel Carignan Cinsault Cabernet sauvignon</p>	<p>La tradición del pipeño campesino y su evolución La historia artesanal de las antiguas etiquetas de los vinos de Portezuelo La historia artesanal de los canastos de mimbre que arrojaban los contenedores de vidrio.</p>	<p>Museo del vino y de la memoria campesina. Fundo La Posada Los sabores de la Tita Restaurant Valecam Tienda Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión</p>

<p>José Arriagada 96248389 jose.arriagada.ac@gmail.com Sector Rincomavida s/n PORTEZUELO</p>	<p>Viña</p>	<p>País Moscatel Carignan</p>	<p>La antigua crianza de los niños con chupilcas: bebida en base a la harina tostada y su mezcla sea con chicha, jugo de uva, vino y/o aguardiente. El saber popular de los inquilinos y de pequeños viñateros vinculados a diversos oficios y prácticas agrícolas.</p>	<p>Museo del vino y de la memoria campesina (Fundo La Posada) Los sabores de la Tita Restaurant Valecam Tienda Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión</p>
<p>Maria Loreto Alarcón 56984494355 nipantoancestral@gmail.com Fundo ñipanto s/n RANQUIL</p>	<p>Viña, bodega, degustación Categoría comercio vitivinícola</p>	<p>País Moscatel Cinsault</p>	<p>Chascarros y anécdotas de visitantes que se confiaron en el bouquet de los vinos y no midieron posteriores consecuencias Creencias y supersticiones de la tradición oral popular, respecto al alma den pena de antiguos dueños de bodegas</p>	<p>Las delicias de Ránquil Hostería Millahue Circuito Turístico Nocturno espumantes bajo Las estrellas Tienda Alma del Itata Evento “La noche del Cinsault”</p>
<p>Giuliano Lopez 993204986 giulianolopez@gmail.com Goropeumo s/n TREHUACO</p>	<p>Viña</p>	<p>País Moscatel Cinsault</p>	<p>Recetario popular de los “navegados de invierno con vinos del Itata. Diversas tradiciones culinarias vinculados a los vinos blancos asoleados del Itata.</p>	<p>Servicio alojamiento y gastronomía “Trehuaco Hostel”</p>

Ronald Vera 9624284060 vinosdepatio@gmail.com Guarilihue s/n COELEMU	Viña, bodega	País Moscatel Cinsault	Historias de bodegas tradicionales y locales expendedores de vinos con sus consumidores favoritos	Residencial Castellón Cabañas el Gringo Residencial Las Tres estrellas
Pablo Solís 973240313 pablo.solis.sanhueza1982@gmail.com Guarilihue s/n COELEMU	Viña	Moscatel de Alejandría País	Historias de cosecha a mano, con zarandeo manual, sin pasar por una máquina despalilladora y con fermentación sin ningún aditivo en un lagar de raulí abierto.	Residencial La Cabaña Pensión Coelemu Cocinería R 80
Miguel Molina 979642674 contacto@vinostresc.cl la piedra s/n Guarilihue COELEMU	Viña	País Moscatel Cinsault	La tradición familiar de cultivar, producir y conservar vino campesino Las distintas formas de vinificar según el tipo de vino y según la cepa de que se trata	Restaurant Rincón Coelemano Cedrus Café Restaurant Restaurant Coelemu Cocinería Aída Restaurant bello Amanecer
Alex Fuentealba 982930415 afuentealba266@gmail.com Guarilihue s/n COELEMU	Bodega	Diversas (acopio y venta)	“Señales de humo”: historias del ocultamiento de la producción del aguardiente. Tradiciones y esfuerzos familiares en la cosecha y la conservación del vino	Residencial Castellón Cabañas el Gringo Residencial Las Tres estrellas Residencial La Cabaña Pensión Coelemu Cocinería R 80

<p>Magdalena Mendoza 962060293 mmendoza@stacecilia.cl Fundo Piedra Lisa s/n SAN NICOLÁS</p>	<p>Viña</p>	<p>País Moscatel de Alejandría Garnacha (Grenache)</p>	<p>Historias diversas de la sencillez de la viticultura del Itata: cultivo con arado, amarre, cosecha con vecinos, selección a mano de la uva, vinificación a escala humana, con remontaje, “piponeo” y mezcla controlada.</p>	<p>B&B Agroturismo Lo Vilches Cocinería Don Lalo Restaurant La Mano La Picá de San Nicolás Granja Educativa Lo Vilches</p>
<p>Cristian Lagos 989527414 cristerla68@gmail.com Guarilihue alto sector I Los Castaños COELEMU</p>	<p>Viña, bodega, degustaciones</p>	<p>Diversas (acopio y venta: <i>Vinos Trifulka</i>) País Moscatel Cinsault</p>	<p>Historias de familias que se forjaron según la suerte de las cosechas de sus vides y del prestigio ganado a causa de sus vinos familiares.</p>	<p>Restaurant con gastronomía criolla y centro de cultura campesina de Guarilhue, <i>Los Hornitos de Doña Juanita</i> Hostal rural, lodge y piscina de <i>Villa Taly</i> en Guarilihue Artesanías ñublesinas <i>Antu</i>, en Coelemu Cocinería popular R80, en Coelemu</p>
<p>Nicolás Uribe 984561406 n.uribefuentealba@gmail.com Guarilihue sn COELEMU</p>	<p>Viña</p>	<p>Cinsault País Chasselas</p>	<p>El arte de cultivar una viña patrimonial y de vinificar vinos con historia local. Anécdotas de consumidores consuetudinarios que se confiaron en el bouquet de los vinos y no midieron posteriores consecuencias .</p>	<p>Residencial Castellón Cabañas el Gringo Residencial Las Tres estrellas Residencial La Cabaña Pensión Coelemu Cocinería R 80</p>

<p>Daniela de Pablo 975681737 chekura.cl@gmail.com Las Bandurrias S/N, Sector Checura. COELEMU</p>	<p>Viña</p>	<p>País Moscatel de Alejandría Cinsault</p>	<p>Los secretos del cultivo con arado, amarre, cosecha con vecinos, selección a mano de la uva, vinificación a escala humana, con remontaje, “piponeo” y mezcla controlada.</p>	<p>Residencial Castellón Cabañas el Gringo Residencial Las Tres estrellas Residencial La Cabaña Pensión Coelemu Cocinería R 80</p>
<p>Pablo Herrera 56978895177 pablo@santaberta.com Fundo Santa Berta Millapel SAN NICOLÁS</p>	<p>Viña, bodega, salón de eventos, capilla</p>	<p>Malbec Merlot Chardonay Cabernet sauvignon</p>	<p>Recopilación de variados vocablos y dichos populares vinculados a la jerga de la producción artesanal de vinos y de otras bebidas embriagantes.</p>	<p>B&B Agroturismo Lo Vilches Cocinería Don Lalo Restaurant La Mano La Picá de San Nicolás Granja Educativa Lo Vilches</p>
<p>Noëlle y Francois Massoc 984296013 fmassoc@aristos.cl QUILLÓN</p>	<p>Bodega, atelier Categoría: Asesoría vinificación</p>	<p>País Moscatel Carignan Cinsault</p>	<p>Historias de éxito en la recuperación de viñedos deprimidos y de restauración de grandes toneles y cubas de raulí. Historias de éxito de casos de notable aumento en la calidad de la vinificación de cepas itatenses</p>	<p>Restaurant y lico- rería Don Ginito Comida al paso Complejo Dimas Restaurant EL Cisne de Quillón Tecuida restaurant Cocinería Empa- nadas de campo Bioparque Quillón Complejo recreati- vo Espacio 43</p>

<p>Soledad Prado 999973783 Soledad.pradoc@gmail.com Fundo La Posada s/n PORTEZUELO</p>	<p>Viña, bodega, museo, salón de eventos</p>	<p>País Moscatel rosada Carignan Cabernet sauvignon</p>	<p>Historias de toneleros notables. El caso del “maestro Pardo” El humanizado proceso de generar un vino desde las vides , la socialización de la vendimia hasta el diseño de la etiqueta y el embotellado. Cada objeto y máquina con su historia: Museo del vino y de la memoria campesina (La Posada)</p>	<p>Los sabores de la Tita Restaurant Valecam Tienda Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión</p>
--	--	---	---	--

<p>Víctor Castellón 56996400128 vcastellon@live.cl, contacto@vinacastellon.cl Parcela Santa Yolanda s/n sector Los Mayos RÁNQUIL</p>	<p>Viña, bodega</p>	<p>País Moscatel de A. Cinsault Carmenere Cabernet S. Chasselas San Francisco Mollar cano Chardonnay y otras NN</p>	<p>La extraña procedencia y origen de tres cepas NN, lo que perfectamente puede articular un relato de “cepas genéticamente nativas del Itata, de Chile y de América” Primera extensión o plantación histórica de las cepas chilenas más antigua, cepas traída por religiosos franciscanos franceses y redentoristas. La tradición de la familia Casanueva y el origen de la mayoría de las viñas de Ránquil y del poblado de Ñipas, cuyo gran viñedo lo recibe la familia en 1778, capilla incluida</p>	<p>Concurso municipal del Vino y del Itata profundo Las delicias de Ránquil Hostería Millahue Circuito Turístico Nocturno espumantes bajo Las estrellas Tienda Alma del Itata Evento “La noche del Cinsault”</p>
<p>Felizardo Barriga 9 66411744 Felibarriga72@gmail.com El CasinoS/N, Cerro Negro QUILLÓN</p>	<p>Viña, Sala de degustación</p>	<p>País Moscatel de Alejandría</p>	<p>Anécdotas de turistas con el vino de Quillón y Cerro Negro Experiencias diversas y secretos en la cata de los vinos ancestrales Orientaciones gastronómicas según el tipo de vino</p>	<p>Cabañas “Manatiales de Llanquiray” Cerveza Artesanal Toro Paire Canopy Ayekantun Guía Turística Ana Aedo Sagredo Paseos en lancha “Los galeones de Quillón” Cabañas La Posada</p>

<p>Deysi Villagran 56990627424 altosdeportezuelo@hotmail.com Sector Buenos Aires S/N PORTEZUELO</p>	<p>Viña</p>	<p>País Moscatel Cinsault</p>	<p>Secretos de los temporeros de la uva, o los “enganchados” que aceptan participar en este entretenido trabajo temporal Anécdotas vinculadas a las mejoras artesanales del bouquet del aguardiente.</p>	<p>Museo del vino y de la memoria campesina. Fundo La Posada Los sabores de la Tita Restaurant Valecam Tienda Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión</p>
<p>Reni Muller 998741408 renimuller@gmail.com Fundo romerillo, el Quilo RÁNQUIL</p>	<p>Complejo turístico</p>		<p>Los esfuerzos y hazañas emprendedoras de los ancestros ¿Cómo se hizo El Milagro? Historia en torno al antiguo molino de los jesuitas Narrativas referentes a la construcción del mas antiguo puente techado de madera actualmente en uso</p>	<p>Las delicias de Ránquil Hostería Millahue Circuito Turístico Nocturno espumantes bajo Las estrellas Tienda Alma del Itata Evento “La noche del Cinsault”</p>

