

*O Chile faz vinho no Itata. A ancestral
enologia de um vale único;*

Ziley Mora Penrose (etnógrafa)

Fernando Arriagada Cortés
(historiador)

Ignacio Serra Stepke (enólogo)

O Chile faz vinho em Itata. A ancestral enologia de um vale único;

Ziley Mora Penrose (etnógrafa)

Fernando Arriagada Cortés (historiador)

Ignacio Serra Stepke (enólogo)

© CORFO-Ñuble

© Corparauco

© Editorial Kushe SpA

Dezembro de 2020

Chillán, Chile

1ª Edição chilena em edição digital, formato ebook. Este trabalho é o resultado de uma investigação encomendada pela Regional de Corfo Ñuble, no âmbito do Programa Territorial Integrado (PTI) de Enoturismo Ancestral do Vale do Itata, executado por Corparauco.

Número de registro do autor: 23031956

ISBN: pendente

Coordenadora e editora geral da obra: Ziley Mora Penrose.

Desenho e layout de coberturas e interiores: Carolina Varela

Impresso por: Print Factory

IMPRESSO NO CHILE / IMPRESSO NO CHILE

Dentro dos limites da lei, é proibida a reprodução parcial ou total desta obra por qualquer meio e procedimento, seja digital, eletrônico ou mecânico, sem a prévia autorização por escrito do autor ou dos titulares que credenciam o Copyright

ÍNDICE

Prefácio. Itata: uma história fascinante do vinho chileno	9
Parte I: O terroir físico e histórico. GEOGRAFIA, HISTÓRIA E CEPAS DO ITATA	
1. Vale do Itata, enclave geográfico da região de Ñuble.	
Descrição geográfico-productiva do território	13
Evolução geopolítica da Província de Itata	17
2. O vinho e sua obra na história do vale itatino	
Origem do vinho no Chile	2,3
O processo emancipatório no vale do Itata	41
Enólogos do século 19	
Pedro Fernández, Claudio Gay e Julio Menadier	43
Pedro Fernández, o pioneiro	43
Don Claudio Gay, o primeiro cientista a estudar vinhas	48
Don Julio Menadier, um visionário de nossa agricultura	55
3. As linhagens ancestrais de Itata. O presente das vinhas	
1. O conceito de Terroir	81
2. Cepas do Vale do Itata: a contribuição da genética	82
2.1 Cepas ancestrais.	82
País	83
Mascate de Alexandria	84
Cinsault	85
Chasselas	85
Torontel	86
Carignan	87
São Francisco	88
Outras cepas relevantes	89
Chardonnay	89
Riesling	89
Sauvignon Blanc	89

Semillon	90
Cabernet Sauvignon	90
Carmenère	90
Merlot	90
Malbec	90
Syrah	91
Solo / Geologia	91
Clima	92
Gestão da vinha e formas de vinificação	
ancestral versus moderna	93

II O TERROIR SÓCIO-CULTURAL DOS VINHOS DO ITATA

Histórias de famílias, suas vinhas e suas vidas	99
4. Realidade e características únicas dos vinhedos, vinícolas, produtores e fornecedores de enoturismo de Itata	100
1.Fabián Mora Reyes, Viña “Mora Reyes” Guarilhue	100
História	100
Descrição dos serviços associados	102
História anedótica	102
2.Omar Fuentealba. Vinícola Guarilhue "Concialiador"	104
História da vinha	104
Características da vinha	105
Visão da futura cultura do vinho	106
3. Soledad Prado, Viña Prado, Portezuelo	106
4.Miguel Prado Petermann. Vinhedo Prado, Portezuelo	109
Testemunho de Miguel Prado Petermann, 77 anos	109
5.Gustavo Riffo, Viña Llahuen, Portezuelo	112
História	112
Anedotas	113
Bebidas e vinhos tradicionais	114
Processo de vinificação	114
Visão humanizada da cultura do vinho:	
O "terroir afetivo" especial	114
6.María Loreto Alarcón. Viña Ñipanto, Ñipas.	115
História da vinha	115

Anedotas e histórias	117
7. Fernando Valenzuela. VIÑA “Don Feña” Quillón	119
História da vinha	119
Sou feliz no campo, as plantas falam comigo	120
Tipos de vinhos de Itata (área de Quillón, segundo dados da adega “Don Feña”)	121
Vinho e remédios antigos de Itata e Ñuble	122
8.O modelo de produção de François Massoc (Quillón) Adega "Massoc Frères"	124
9.Ricardo Müller Espinoza, Antiga Fazenda e Vinhedo "O Milagre" Ránquil	128
Herança da presença jesuíta em Ñuble	128
10.Pablo Herrera, Viña “Santa Berta”, San Nicolás	131
11. Complexo turístico “Llanquiray”. Maria Rosa Vidal, Quillón	135
12. Viña Castellón, essência da terra. Comuna de Ránquil	136
13. Viña Cucha-Cucha, integrando história e meio ambiente Quando Spoon-Spoon foi administrado como temporalidade jesuíta	143
14. Viña Três C, comércio centenário cuja qualidade afunda suas raízes no granito	144
Entrevista com Miguel Angel Molina Ortiz, produtor	144
Os atrativos de uma visita	146
De solos, tensões e conquistas	146
15. Viña Männle, o grande reforço alemão da qualidade do Itata	147
5. Terroir sócio-cultural: histórias e anedotas do vinho do Itata	151
III parte. ENOTURISMO CULTURAL DO VALE DE ITATA	
Introdução	173
A importância de distinguir entre "produtos turísticos "e" experiências turísticas "	173
6. Sítios para a experiência turística e espaços históricos do Vale Itata	174
7. Literatura e vozes que forjam e inspiram o vinho do Itata	187

8. A escritura do vinho Itata: nomes, léxicos e datas	203
1. filhos notáveis do Vale do Itata	203
2. Vocabulário tradicional de vinhos ainda em uso no Vale do Itata	213
3. Toponímia do Itata associada às suas cepas. Os nomes ancestrais mapuches que modificam e coloreem os vinhos	217
4. Georeferenciamento da rota e dos principais sítios da atividade enoturística do Vale do Itata	224
5. Cronologia do Vinho do Vale do Itata	228
Parte IV. CONCLUSÕES	241
I. Propostas de rotas patrimoniais do vinho ancestral do Itata. Identificar e aprimorar experiências do Enoturismo ancestral em Itata	243
Rota da história ancestral	243
Rota das vinhas ancestrais	245
Rota da Arte Popular e Mestiça	247
Rota das Festas e Concursos do Vinho com terroir ancestral	248
II. Proposta comum para melhorar a experiência do enoturismo para as quatro rotas	249
Bibliografia geral e especializada	253
Anexos. Arquivo de cadastro de experiências reais e potenciais de enoturismo do Vale do Itata	261

ITATA: UMA FASCINANTE HISTÓRIA DO VINHO CHILENO

Com a edição deste livro, Corfo-Ñuble quis valorizar e fazer jus à história do vinho no Chile, porque faltava um capítulo essencial: as vinhas ancestrais do Vale do Itata. Faltou a investigação histórica, etnográfica e etnológica da cultura de um território Ñuble, que foi decisiva –não só na produção de vinho dos três séculos da Colônia- mas na própria façanha dos homens e mulheres deste coração do Chile . Porque, como diz o seu autor principal, talvez seja essa a razão pela qual Ñuble é o berço de tanto talento nacional. Em outras palavras, o gênio do Parra, do Arrau, dos O'Higgins, do Los Prat, do Victor Jara, etc., estaria ligado ao vinho; sim, à bebida espirituosa de Itata, aquele veículo das musas.

O Vale do Itata tem se posicionado nas comunidades de enólogos, sommeliers e especialistas em todo o mundo por ser um destino que vale a pena conhecer por suas linhagens ancestrais, mas acima de tudo por seu terroir de condições imbatíveis. Itata vai se firmando gradativamente como um destino turístico e como uma terra de oportunidades para quem quer inovar com linhagens brancas ou vermelhas ainda pouco desenvolvidas no território.

Por tudo isso, este Escritório Regional do Corfo analisou com o Programa Territorial Integrado (PTI) “Ancestral Enoturismo do Vale do Itata” a conveniência de um relato comum da história do Vale. Por isso, encomendou ao etnógrafo e escritor Ziley Mora Penrose, em conjunto com uma equipa de trabalho qualificada, que na justiça recuperasse o valor destes vinhedos, destas famílias forjadas em humildes adegas de adobe e resgatasse da memória procedimentos, tradições e toda a rica cultura camponesa associada às nossas linhagens ancestrais. E também com um propósito instrumental, o de valorizar o relato histórico da tradição produtiva local de uma vinificação única, à escala humana.

São vinhos naturais, de castas crioulas trabalhadas durante séculos por famílias e pessoas específicas, que amam as suas plantas e que conhecem a história de cada uma delas, por experiência própria ou pela história dos seus antepassados. As vinhas são muito resistentes e velhas, longevas, algumas até 140 anos, a mecanização dos processos de produção tem vindo lentamente e cada família realiza a poda, a aração, a fertilização e a vinificação em diferentes fases da

maturidade da uva. Portanto, nenhum vinho é igual a outro, mesmo sendo da mesma cepa, pois além dos processos de cultivo e colheita existem fatores como a curva do morro, a distância do rio, a exposição solar, a distância ou proximidade com o Mar do Pacífico (os vinhos brancos Guarilhue são mais frescos, por exemplo, do que os Quillón; os brancos Portezuelo têm uma concentração maior de álcool, etc.); o fator dos três tipos de solos arenosos onde uns ficam com muito quartzo, outros com mais granito ou com mais argilas, etc.

Sem dúvida o Itata, como um grande património no fator humano e o seu terroir privilegiado, tem condições para a colheita de vinhos especiais. Assim, estes poderiam ser facilmente massificados e comercializados em todo o mundo se os processos de produção fossem padronizados na vinificação, armazenamento e embalagem dos nossos vinhos. Para isso, o apoio de entes públicos e a transferência de tecnologias aos produtores do Vale do Itata são essenciais.

Este livro sem dúvida fará você viajar por muitos cantos de Itata, imagine cada personagem que viveu e colocou seu grão de areia nestes 450 anos de história, histórias, experiências, sucessos, frustrações. E isso tanto das autoridades como dos pequenos produtores que por muitas gerações transmitiram o conhecimento e o amor pela terra e pelos vinhedos. Eu pessoalmente vi isso em meus avós e meus pais.

Convido você a mergulhar nesta história fascinante que Ziley Mora compilou e pesquisou. Sua caneta, hoje a mais importante da região, nos fará sentir parte da história que construímos juntos. Por tudo isso, Corfo-Ñuble não pode deixar de se orgulhar de ter contribuído para este trabalho - “O Chile faz vinhos em Itata. A ancestral enologia de um vale único ”- neste difícil ano de 2020, a história dos vinhos chilenos, o grande capítulo que faltava, vem à tona e ilumina.

DANIEL SEPÚLVEDA ANDRADE

Diretor Regional da Corfo-Ñuble



Parte I: O terroir físico e histórico

GEOGRAFIA, HISTÓRIA E CEPAS DO ITATA

1. O VALE DE ITATA, ENCLAVE GEOGRÁFICO DA REGIÃO ÑUBLE

Descrição geográfico-produtiva do território

Do ponto de vista geográfico, a Região Ñuble acaba sendo a bacia geográfica do rio Itata, porque os demais rios de nossa região são afluentes dele, como o Ñuble, Diguillín, Chillán, Cato, Trilaleo e vários outros. Em seus quase 14.000 km², Itata nasce nos contrafortes montanhosos do setor sul de nossa região, especificamente na comuna de Yungay, da confluência dos rios Huépil e Cholguán, a se chamar Itata a partir da cidade de Yungay em um curso de grande torrente que cai no sopé de nossa região, deixando belos lugares propícios ao turismo, como testemunham os parques de campismo que existem ao seu redor ou as belas cachoeiras, como o saltillo e a imponente cachoeira de Itata nas proximidades da cidade de Campanario na comuna de Yungay . Tem uma vazão média de cerca de 190 m³/ seg.

O rio Itata atraiu a atenção de cronistas e missionários desde a época colonial, como os jesuítas Olivares e Rosales, que o descrevem com singular destaque. Caberá ao geógrafo Amadeo Pissis que se encarregará de visitá-lo in situ para descrevê-lo de uma forma mais científica em sua conhecida Geografia.

Física da República do Chile, publicada em Paris em 1875. Em sua primeira etapa de montanha, Itata recebe como afluentes o Trilaleo e Dañicalqui e no vale central as contribuições dos rios Pemuco, Relbún, Diguillín e Ñuble no histórico e bem conhecido local de Confluência. Finalmente, perto de sua foz, recebe as águas dos pequenos rios Lonquén e Coelemu. O Itata percorre cerca de 230 quilômetros de suas nascentes à foz e é uma verdadeira coluna que atravessa nossa região de leste a oeste por um caminho que drena as terras de Ñuble, dando espaço para agricultura, empresas, consumo humano e animal, além de turismo e reservas em pequenas entradas.

Em algum momento se pensou em torná-lo navegável, mas devido ao seu fluxo lento e sua pouca profundidade, além do aterro posterior, essa ideia nunca foi uma realidade, exceto em pequenos trechos como o píer faltante.

por Cucha-Cucha. Até o libertador O'Higgins e outros em sua busca pelo progresso nacional e local levantaram essa ideia, mas ela nunca prosperou.

O Itata atravessa várias comunas de nossa região, como Yungay, Pemuco, Quillón, Bulnes, Portezuelo, Coelemu e Trehuaco, onde deságua no diminuto Pacífico. É um rio que sofreu diversas intervenções em decorrência do aproveitamento de suas águas em atividades industriais, agrícolas e turísticas, deixando em seu rastro a pegada utilitária do ser humano dolorosamente apreciada de cima, ao ver suas matas nativas destruídas e substituídos por plantações mais lucrativas no futuro imediato. Ao mesmo tempo, o vale italiano foi convertido em uma exuberante floresta nativa onde peumos, canela, quillayes, boldos, lleuques, avelãs, carvalhos ou palmeiras abundavam, enquanto maquis e copihues o faziam entre os arbustos, raposas e pumas viviam na agradável companhia de uma multidão de pássaros e insetos, dos quais apenas restaram amostras, como perdizes, (1) codornizes, tordos, loicas, árvores, tordos, pítios, pombos, etc., enquanto entre os insetos, libélulas, varejeira, grilos, vaga-lumes, etc faziam parte da Paisagem; hoje uma notícia real para uma criança.¹

A nova Região de Ñuble, criada por um decreto supremo assinado em Chillán Viejo em 20 de agosto de 2017, foi formada com base na antiga província de Ñuble e seus 21 municípios. O território foi dividido administrativamente em três províncias, a saber: Punilla, Diguillín e Itata. A Província de Itata ficou com a capital Quirihue e era composta por sete comunas que faziam parte de um setor denominado “sertão costeiro”. Essas comunas eram: Cobquecura, Quirihue, Ninhue, Portezuelo, Ránquil, Coelemu e Trehuaco. Toda a superfície desta nova província chega a 2.858 km², deixando todas as outras fora da administração provincial, excluindo importantes comunas produtoras de vinho como Quillón, Bulnes ou Chillán.

Quanto à sua localização, a Região Ñuble está localizada no centro-sul do nosso Chile, talvez nossa região seja a porta de entrada para o sul do Chile, pois seu clima é descrito como temperado com uma estação seca e chuvosa semelhante. Ñuble se caracteriza por ter estações bem marcadas e nossos camponeses do vasto mundo rural, fazem suas vidas gravitarem pelo clima, marcando suas atividades laborais até mesmo pelas fases da lua em plena harmonia com suas raízes mestiças, das quais pouco sabem. Eles fazem isso por tradição.

¹ O pai de quem isto se escreve, Dom Ciro Arriagada Mora, lembrava que na sua juventude havia muitos pássaros que eram caçados à caça de sacos.

A região tem uma precipitação média de cerca de 800 mm de água por ano, que diminuiu muito como resultado da seca de onze anos contínuos. Felizmente, as atuais chuvas de inverno estão revertendo essa situação lamentável. Muitos setores rurais da região devem ser abastecidos por municípios locais.

A temperatura média em Ñuble chega a cerca de 13° com uma estação seca como o verão e uma estação chuvosa, como eram os invernos tradicionais da região. Essas precipitações também se manifestaram na forma de neve na cordilheira, geadas no sopé e nas colinas do litoral e chuvas no setor do vale central. O mês mais seco e quente é janeiro, enquanto o mais chuvoso e frio é julho. Esses números variam de acordo com a altura e condições especiais, como os microclimas de Quillón e Cobquecura.

Como todo o Chile central, em nossa região se distinguem as três unidades básicas de nossa orografia: a Cordilheira dos Andes, o Vale Central e a Cordilheira do Litoral, por ter o Oceano Pacífico como a maior entidade geográfica de nossa região.

A cordilheira andina atinge seu ponto mais alto nos Nevados de Chillán, ultrapassando os três mil metros, nela nascem os rios e a partir dos dois mil metros começa a avistar a mata nativa, destacando-se a reserva florestal Ñuble, a reserva huemules e a presença de mata nativa, assim como o canal Laja-Diguillín que irriga setores dedicados à agricultura. É conhecida como a montanha e aí se encontram os Banhos Termas e San Fabián.

O vale central de Ñuble é o lugar habitado por excelência, existem importantes centros urbanos como Chillán, San Carlos e Bulnes, sedes do poder administrativo, político e comercial da região, bem como uma agricultura tradicional diversificada e inovadora com a introdução de novas safras que abundam nos campos de Ñuble.

A cordilheira costeira é conhecida em nossa região como serra ou terra firme litorânea e é o setor que foi povoado pela primeira vez pelos conquistadores, a estrada real da colônia por lá passou e fundações como Quirihue e Coelemu foram estabelecidas, com uma agricultura baseada na vinha, lentilha, milho, feijão, etc., sendo considerada uma zona economicamente deprimida e a necessitar de ajuda técnica e inovadora para reverter a sua situação.

Em relação à sua população, a região de Ñuble atinge cerca de 500 mil pessoas, 483.521 habitantes em 2015². A população ativa de Ñuble desenvolve atividades florestais em 18,5%, enquanto 16,1% o faz no comércio e 10,7% na educação, entre as três mais importantes.

² Informação extraída do Almanaque Regional publicado pela La Discusión em agosto de 2017.

A pobreza extrema atingiu 6,5% em 2016 e a pobreza 28,8%. Se somarmos esses números, temos preocupantes 34,3% de pobres em um país que naqueles anos tinha 11,7% deles. Nossa região nasceu como uma das mais pobres do Chile. Esperamos que esta situação preocupante se reverta o mais rapidamente possível, especialmente em comunas como El Carmen, Cobquecura, Portezuelo, Ñiquén, Pinto, Ránquil, San Ignacio, Coelemu e Ninhue, que ultrapassam os 30%.³

A Província de Itata possui uma área de 2.858 km.², enquanto sua população atingiu cerca de 58.913 habitantes em 2017.

Tabela Nº 1

Estatísticas de províncias, comunas, superfície e população da região de Ñuble

Província	Comuna	Km de área:	População
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	são Carlos	874	53.085
Punilla	San Fabian	1.568,3	4.044
Punilla	São Nicolau	491	11.451
Punilla	Ñiquén	495	11.665
Punilla	Coihueco	1.777	25.843
Diguillin	Chillán Viejo	292	32.31
Diguillin	Chillán	511	179.632
Diguillin	Bulnes	425,4	21.963
Diguillin	Quillon	423	16.840
Diguillin	Eu pinto	1.164	11.307
Diguillin	San Ignacio	364	16.019
Diguillin	Pemuco	563	9.294
Diguillin	Yungay	824,5	18.248
Diguillin	Carmen	664	12.898

Fonte: Elaborado por Fernando Arriagada Cortés com base em informações do Almanaque da Região de Ñuble publicado por La Discusión em agosto de 2017.

³ Fonte: Casen Survey 2015.

Evolução geopolítica da Província do Itata

O fértil vale do Itata, expressão Mapudungun que significa “pastagem abundante”, foi domínio dos chefes Mapuche que o habitaram por direito natural desde tempos imemoriais, de tal forma que no início da invasão hispânica o cacique Maulén era seu senhor, segundo nos conta, o historiador Fernando Campos Hárriet em sua valiosa pesquisa "El Corregimiento, mais tarde Partido del Itata"⁴ destaca que desde o início do século XVII Itata foi um corregimento cujo primeiro magistrado foi Dom Luis del Castillo Velasco, nomeado em 1615 e cujos limites eram: “Ao norte ficava a aldeia de Maule. Este, o de Chillán. Ao sul, o de Puchacay e a oeste, o Oceano Pacífico. O rio era a espinha dorsal do território: abrangia ao sul o vale do Coyanco ”. Essa situação se manteve quando o rei criou a Intendência de Concepción em 1786 e assim atingiu a época republicana, quando o vale foi integrado à província de Maule como Departamento de Itata em 1828, tendo o rio Itata como limite meridional. Em 1786, o rei Carlos IV ordenou a divisão da Capitania Geral do Chile em dois municípios: Santiago e Concepción; este último foi subdividido em seis partidos: Cauquenes, Itata, Chillán, Concepción, Rere e Puchacay e seu prefeito foi Don Ambrosio O'Higgins.

Em 1826 o Chile foi dividido em oito províncias e o partido Itata passou a fazer parte da província de Maule, a partir do rio Itata e das confluências do Ñuble ao norte, portanto, o vale foi dividido entre as províncias de Concepción e Maule.

Em 1848 foi criada a Província de Ñuble, que consistia apenas em dois Departamentos: Chillán e San Carlos. Por lei de 1884, o departamento de Chillán é dividido em três: Chillán, Bulnes e Yungay⁶. Um momento importante foi a Lei Comuna Autônoma, graças à tenacidade de Manuel José Irrarrázaval, que, emulando a divisão administrativa suíça, tornou-se uma realidade nacional em 22 de dezembro de 1891, constituindo a primeira lei ditada pelo governo triunfante da guerra civil daquele ano. Ele substituiu os antigos conselhos municipais

⁴ Campos Hárriet, Fernando: El Corregimiento, depois festa Itata na Revista História, PUC Santiago, 1986. Pp: 111 a 144

⁵ Um corregimento era uma unidade administrativa colonial encarregada de um Corregedor.

⁶ Martínez Labatut, Fernando: Revisão Histórica de Chillán. Página 92.

colonial, deu autoridade aos prefeitos e assumiu uma certa maturidade cívica dos chilenos que, claro, eles não tinham e o governo central teve que continuar exercendo e até intervindo.

Em 1927, o governo de Carlos Ibáñez del Campo fez uma nova divisão administrativa e entregou o departamento de Itata à província de Ñuble, para que tivesse acesso ao mar. Deve-se notar que esta divisão entregou a comuna Quillón a Ñuble, apesar das reivindicações dos Penquistas para o que foi chamado de "a irredenta". Em 1975 Augusto Pinochet regionalizou o país e a província de Ñuble passou a fazer parte da região do Biobío e como consolo, recebeu as comunas de Ránquil e Coelemu, para as quais quase todo o Vale do Itata foi integrado à província de Ñuble, exceto a comuna de Yumbel isso nunca fez parte de sua administração. Ressalte-se que em 1973, o governo do presidente Salvador Allende criou a comuna de Trehuaco com os territórios de Portezuelo e Quirihue. Finalmente, em 20 de agosto de 2017,

Assim apresentado, como a história nos sustenta, o Vale do Itata passou por vários momentos administrativos nos últimos 500 anos e cuja importante história é um trabalho pendente a ser desenvolvido onde o mundo agrícola tem marcado o seu futuro, em especial o vinho em todos os seus tempos, o tema central do nosso próximo capítulo.



Uma típica videira que cresce na cabeça, sem apoios, deixando nos braços a evidência dos múltiplos esforços de carregamento dos frutos (até ao solo) e da poda cíclica ao longo de cem anos. (Foto: site digital de Turismo Portezuelo, patrimônio imaterial)

2. VINHO E SEU TRABALHO NA HISTÓRIA DO VALE ITATINO

Consideramos o processo de Conquista por múltiplas razões, pelo menos na América e no Chile especialmente, um processo inacabado. Desde aquele distante ano de 1492, quando Colombo e seus companheiros aventureiros chegaram ao Caribe, um verdadeiro e ininterrupto derramamento de sangue de estrangeiros tem se apropriado para benefício pessoal e serviços ao rei deste rico e valioso continente que eles, em seu idealismo, chegaram veja como uma comparação do paraíso perdido. Porém, em 1493, o Papa Alexandre VI destacou na bula Intercatera demarcação das novas terras, que o objetivo central dessas descobertas é estender a fé cristã a esses novos povos que passaram a se conhecer como índios, porque Colombo os chamou isso porque ele acreditava que havia alcançado a Índia.

O que hoje conhecemos como República do Chile, por estar tão ao sul do continente, foi a última região onde chegaram os conquistadores que, em uma segunda tentativa liderada por Valdivia, conseguiram se estabelecer nesses territórios entre o Pacífico e os Andes. , que pertenceu ao império Inca até o rio Maule.

Nossa região de Ñuble será visitada por um posto avançado hispânico liderado pelo capitão Almagrista Gómez de Alvarado, que levava um pouco de vinho entre suas provisões, portanto, naquele outono de 1536, quando enfrentaram os zelosos guardiões do vale de Itatino no confluências dos rios Itata e Ñuble, mais do que algumas taças de vinho derramadas em suas margens e pode ser que mesmo uma missa tenha sido celebrada pela primeira vez em nosso solo. Os conquistadores não verão os mapuches nesses setores até nove anos depois, quando os capitães de Valdivia, Francisco de Villagra e Francisco de Aguirre e seus anfitriões, visitarem o setor em missões de exploração, como o próprio Valdivia testemunhou ao rei em uma carta assinada em La Serena, 4 de setembro de 1545.

No ano seguinte, foi o próprio Valdivia quem empreendeu a conquista desses territórios a cargo de um importante contingente que muito preocupou os Mapuches ao verem esses seres estranhos, tão diferentes deles, montados em animais desconhecidos, cobertos de metais. e armas mortais. E o pior, não saber suas intenções. Eles cruzaram o Itata através do desfiladeiro de El Roble

e eles continuaram para o sul até que viram o Biobío. Teve alguns embates bélicos com os Mapuches, notando a sua bravura e desconforto com a sua presença, por isso decidiu regressar ao norte, cruzando o sector Confluência, conforme descreve o cronista Carvallo y Goyeneche: “Desta vez obteve mais notícias do País. Tanto de sua fertilidade como das riquezas de suas minas, cruzou o rio Maule e conseguiu penetrar em Itata sem oposição. Mas este não foi o caso dos italianos que o receberam com armas nas mãos, e ele teve muitas e ferozes escaramuças com eles. Para a surpresa de o terem acampado no viés Quilicura, eles o mantiveram à beira de sofrer uma derrota completa. Ele perdeu algumas pessoas e alguns cavalos,⁷.

Apressado pelos graves problemas ocorridos no Peru, Valdivia deve viajar para o norte e adiar sua conquista para anos depois, especificamente até 1550 onde, investido como governador do Chile, com mais soldados e armas, pretende reiniciar a conquista de um território fértil e prometendo e para isso conseguiu estabelecer o forte de Penco no verão daquele ano, mas instado pelos aborígenes belicosos voltou a Santiago e voltou na primavera, onde fundou a cidade de Concepción em 5 de outubro de 1550 ao abrigo dos forte e imediatamente, começa a distribuir terras entre seus soldados por serviços notáveis, como a dada a Gerardo Gil na fazenda que levou o nome do chefe principal, chamado Paguilemu na atual comuna de San Nicolás. Outra outorga de terras é a concedida a Ortuño Jiménez de Vertendona, que corresponde a parte da comuna de Bulnes, como lembra Muñoz Olave: e índios súditos, que têm suas terras e sede às margens do rio Itata, em direção à serra, então que você pode usar todos eles de acordo com os mandamentos e ordenanças reais. ”⁸

Uma das concessões de terras que mais nos interessa é a que Valdivia dá ao seu capitão Diego de Oro, a quem em 20 de dezembro de 1550 concede uma doação de quatro blocos a um objeto para plantar vinhedos no setor de Penco em um período de quatro anos sob o risco de caducar a outorga, segundo documentos inéditos de José Toribio Medina e homologados por Eugenio Pereira Salas: “Concepción,

⁷ Carvallo y Goyeneche, Vicente, Descrição histórica geográfica do Reino do Chile, Imprenta de la Librería del Mercurio, 1875, Volume I, p. 37

⁸ Muñoz Olave, Reinaldo, Chillán, suas fundações e destruições, Imprenta San José, Santiago, 1921, p. 6

a partir da vinha plantada por Diego de Oro em 1551, tornou-se um grande centro de produção e exportação. Era um vinho espesso, forte e áspero "9. Este fato é fundamental e fundamental para o nosso relato histórico, uma vez que aí se originam as vinhas da nossa zona e aí começa a fama que detém ininterruptamente. Não sabemos se este vinhedo incipiente às margens do mar de Penco deu os frutos que Diego de Oro esperava ou se simplesmente lhe faltou tempo para se dedicar, devido à guerra com os Mapuches. O que sabemos é que esse fiel oficial morre na surpresa de Tucapel junto com seu chefe e dezenas de outros conquistadores nas mãos dos mapuches que agora lutavam contra esse inimigo superior que tirou seu território e liberdade, além de forçá-los para trabalhar para eles.

Origem do vinho no Chile

Os conquistadores trouxeram animais, alimentos e tecnologia desconhecidos dos nativos de nosso continente, como o vinho, trazido das Ilhas Canárias e plantado com sucesso e prudência no Peru, pois o rei proibiu seu excesso devido às consequências negativas do abuso. tipo de álcool. As primeiras vinhas chegaram ao Chile em 1547 por Francisco de Carabantes a quem muitos identificam como religioso jesuíta, o que não pode ser porque os jesuítas ainda não foram enviados à América naqueles anos e não sabemos que era religioso. O mais prudente a fazer é sustentar que o Sr. Carabantes era um comerciante em quem o rei confiava para autorizá-lo a trazer para o Chile as vinhas, que são plantadas quase simultaneamente nos vales de La Serena por Francisco de Aguirre, de Santiago por Rodrigo de Araya, 10

O historiador Pereira nos ilumina ao propor o tipo de vinhedo que primeiro chegou e confessa que já por volta de 1551 uvas eram consumidas no Chile: "O vinho desempenhou um papel importante na Colônia, tornando-se a bebida nacional por excelência. As primeiras cepas hispânicas introduzidas, *Vitis destivalis* e *Vitis rotundifolia*, vieram das Ilhas Canárias para o Peru nas mãos de Francisco de Carabantes, que constituem o tronco genealógico dos vinhedos aristocráticos do Chile "onze.

⁹ Pereira Salas, Eugenio: Notas sobre a culinária chilena, p. 28

¹⁰ Arriagada Cortés, Fernando: Vale do Cauquenes, Cantinho do Vinho Maule. Pesquisa não publicada.

¹¹ Pereira, op.cit. pp: 27 e 28.

Assim e aos poucos as vinhas começaram a ser observadas no vale do Itata, primeiro com timidez e escassez, como algo estranho que os índios trabalhavam e viam como novidade, mas muito importante, dado o zelo de seus donos e a interessante evolução. do produto plantado e como foi se adaptando a solos que nunca os tinham visto crescer, talvez tanto quanto o trigo, a vinha e outras novidades estrangeiras. Com que curiosidade veriam amadurecer os primeiros cachos quando o sol generoso de verão de Itata os acariciasse com gosto e mudassem de cor para preto ou amarelo dourado. Mais do que um novo Mapuche os tocava e até provava secretamente, percebendo seu bom gosto. Talvez seja esse o antecedente remoto do ditado "belisque as uvas" quando provamos sorratamente algo apetitoso, embora proibido.

Os conquistadores continuaram a ocupação do vale italiano e junto com o elogio ao bom território, rico em vegetais, animais e de impressionante beleza, foi capturado e cantado pelo poeta Alonso de Ercilla, que o descreve com um lirismo singular:

*"Perto de onde com movimento forte / descendo de uma imponente montanha de Itata
cruzando aquele assento sombreado / com viés curvo, sério e amplo: as árvores provocam
alegremente / o vento sopra ali com mais amor, zombando das tenras florzinhas /
vermelhas, azul, branco e amarelo.*

*A apenas sete léguas de Penco / nesta terra encantadora e fértil, abundante, capaz e
suficiente / para poder sofrer gente de guerra: há perto da faixa do Leste / a grande
cordilheira e alta serra,
de onde o veloz Itata desce apressado para dar seu tributo ao mar salgado. "12*

Junto com o exposto, a coroa, por meio de seus governantes, procurou recompensar seus capitães e soldados fiéis, atribuindo-lhes concessões de terras e comissões indígenas para sua manutenção e, ao mesmo tempo, ter mão de obra militar permanente diante dos índios que sempre vão lutar. por sua liberdade e expulsar os estrangeiros de seu território, como tem acontecido em nossa região desde então. Talvez aí tenhamos origem remota de dois aspectos fundamentais da nossa história, como a miscigenação e a vocação militar de muitos Itatenses ao longo do tempo e ratificada pela história com a de "berço de heróis e artistas". Mostra uma valiosa compilação de concessões de terras. dado aos conquistadores a partir de Pedro de Valdivia:

¹²Ercilla e Zúñiga, Alonso: La Araucana, canção XII. Oitavas 43 e 44.

Tabela Nº 2

Primeiras concessões de terras concedidas pelos governadores da região.

Autoridade	Receptor	Extensão	Ano	Comunas atuais ou setor
Pedro de Valdivia	Diego de Oro	4 blocos	1550	Penco
Pedro de Valdivia	Gerardo Gil	?	1550	São Nicolau / Panguilemu
Pedro de Valdivia	Juan Valiente	Herdar	1550	São Fabiano, são Carlos e n.
Pedro de Valdivia	Ortuño Jiménez de V.	Herdar	1551	De Bulnes para Yungay
Pedro de Valdivia	Pedro Leon / Huelva	Herdar	1552	Chillán, Coihueco e Eu pinto
Pedro de Valdivia	Antonio Beltran / Loz.	Herdar	1552	Alimentado pela chuva costeira
Alonso de margem do rio	Pedro de Aerie	500 c.	1603	Ninhue / San Agostinho 1
Alonso de margem do rio	Diego de Sanhueza	500 c.	1604	Ninhue / San Agostinho 2
Alonso de margem do rio	Luis de Castle V.	500 c.	1604	Trégua / Quilpolemu 1
Alonso Garcia R.	Pedro de Olmos by A.	400 c.	1606	Trégua / Quipolemu 2
Alonso de margem do rio	Pedro de Olmos by A.	500 c.	1613	Trehuaco / Miquiñaco e de outros
Compra?	Ramon de Aranda	2.300 c.	1690	Trehuaco / The árvore de maçã

Compra?	Juan de Alvarado	2.375 c	1600	Coelemu / Magdalena
Compra?	Juan de Alvarado	2.000 c.	1600	Portezuelo / Guarda
Compra?	Família do Barra	3.000	1610?	Portezuelo / Colher-colher
Compra?	Miguel de la Caverna	?	1660?	Portezuelo / Quilliquillay
Herdar	Família do Barra	3.000 c	1650?	Ránquil / Ñipas
Herdar	Luis de roa gatinha	?	1630?	Ninhue / Chimilto
Herdar	Luis de roa gatinha	?	1630?	Portezuelo / Leuque
Misericórdia real	Pedro Ortiz Palma	4.200 c	1615	Portezuelo / Tanguén

Fonte: Elaborado por Fernando Arriagada Cortés com base em informações dos historiadores Muñoz Olave e Fernando Campos.

A maior parte dessas grandes propriedades eram dedicadas à extração de madeira, pecuária, chacareria, lavouras e plantações como a vinha, que, apesar de restringidas por cédulas reais e até proibidas, ainda apareciam no vale italiano que começaram a se manifestar bastante como era adequado para o cultivo de bons vinhos que, desde aqueles anos longínquos passaram a se chamar "vinho de Concepción", porque a esta cidade pertenceram como corregimentos e depois festas, das quais vários foram bons produtores de vinhos como Itata, Cauquenes, Chillán, Puchacay e Rere. Assim, o cultivo da vinha avançou pelas colinas e vales costeiros, dando um bom produto que começa a chamar a atenção dos seus proprietários que vêem no vinho um bom caminho comercial, conforme atestam soldados, aborígenes, religiosos, viajantes e cronistas começam a dar conta da situação, como Gerónimo de Vivar que já em 1557 assinala: “Há vinhas e em nenhuma parte das Índias se cultiva uma uva tão boa como nesta terra.”

Faça para si um vinho muito bom. E o primeiro homem que fez isso nesta terra foi um vizinho que se autodenomina Rodrigo de Araya, e também foi o primeiro que trouxe trigo para esta terra. Já se fez tanto vinho que dá para o governo, e eles podem fornecer para outras partes”.¹³. Interessante a intuição deste cronista que alerta para a esperança depositada no produto não só como de boa qualidade, mas também como produto a ser comercializado, reconhecido por autoridades enviadas pelo vice-rei peruano para observar essas terras como Rodrigo Vega e Sarmiento que observa o seguinte em relação ao produto em estudo em 1570: “Na Concepción comum, gaste-se quatro mil alqueires de trigo para sustentar vizinhos e soldados. Muitas vezes contradisse o dos vizinhos, porque são poucos os que não tomam mil arrobas de vinho ou quinhentas que com meio e um terço que vendem podem comprar comida ...”¹⁴

O assentamento hispânico avança para o interior de nossa região e assim surge a fundação de Chillán em 1580 como um lugar de abastecimento de Concepción e uma alternativa à retirada de um perigoso ataque Mapuche que durante séculos tentará recuperar esta área que foi deles desde a antiguidade. tempos ancestrais. Chillán surgirá como uma cidade que concentra a agricultura dispersa nas estâncias vizinhas, daí sua vocação comercial onde o mercado é seu antecessor mais antigo. Na verdade, surge quando os aborígenes como Pehuenches, Chiquillanes e Mapuches vêm descascar suas peles, sais e coleções para roupas, comida e vinho, que eles começam a saborear e valorizar desde o início.

A produção de vinho e aguardente é amplamente consumida pelos habitantes do vale, enquanto outra parte é vendida a Concepción, levada para o sul do Biobío como empresa, como reconhece o relatório Olaverría de 1584: “San Bartolomé. A cidade de San Bartolomé povoou o marechal Martín Ruiz de Gamboa; está dez léguas desviado da Conceição, no mesmo local e altura. Possui uma região extensa e boa, os terrenos são férteis e planos com pouca serra e aptos para a lavoura e pecuária, pois tem muitos; beba muito vinho e bem, você terá até dois mil índios servindo”^{quince}.

¹³ Vívar, Jerónimo de, Crônica dos reinos do Chile. P. 333.

¹⁴ Medina, José Toribio, Coleção de Documentos Inéditos para a História do Chile, volume I, primeira série, José Toribio Medina Fundo Histórico e Bibliográfico, 1960, pp. 122 e 123. Lista dos que montam o quinto e direitos reais de sua majestade nestas províncias do Chile, dirigida pelo fator Rodrigo de Vega Sarmiento a Dom Francisco de Toledo, (relação escrita entre 1569 e 1572)

¹⁵ Idem, volume IV, p. 392, segunda série, Fundo Histórico e Bibliográfico José Toribio Medina, 1960, p. 392. "Relatório de Miguel de Olaverría sobre o Reino do Chile, seus índios e suas guerras, 1594."

No final do século, muitos antigos militares formaram suas famílias com uma mulher indígena, dando origem à miscigenação tão comum em nosso país, eles têm se beneficiado com a terra e se divertem porque os campos são produtivos onde há índios trabalhando e escravos dedicados à agricultura. Com alguns desses excedentes, eles podem adquirir algumas necessidades importadas como roupas, utensílios domésticos e conectá-los ao mundo do comércio, apesar das dificuldades de todos os tipos, como as vias de comunicação, onde pequenos navios entram no rio Itata em seu curso final. Há uma trilha de penetração incipiente, mais tarde pomposamente chamada de “estrada real”, que sai de Concepción em direção ao norte, perto da costa. Em todo caso, os confrontos com os indígenas foram diversos, devendo todos ter consciência de que todo o vale era um espaço de transição entre o norte e o sul mais calmo, sempre em estado de guerra, como aconteceu com a batalha de Curalaba. , a morte do governador e a destruição de fortes e incipientes cidades ao sul do Biobío. Portanto, haverá vários fortes em Itata, hoje todos desaparecidos, como os seguintes que foram construídos do governador Alonso de Ribera como Lonquén, Quinchamalí, San Marcos e San Fabián de Conuco nas margens de Itata e San Pedro, às margens do rio Ñuble. a morte do governador e a destruição de fortes e incipientes cidades ao sul do Biobío. Portanto, haverá vários fortes em Itata, hoje todos desaparecidos, como os seguintes que foram construídos do governador Alonso de Ribera como Lonquén, Quinchamalí, San Marcos e San Fabián de Conuco nas margens de Itata e San Pedro, no às margens do rio Ñuble. a morte do governador e a destruição de fortes e incipientes cidades ao sul do Biobío. Portanto, haverá vários fortes em Itata, hoje todos desaparecidos, como os seguintes que foram construídos do governador Alonso de Ribera como Lonquén, Quinchamalí, San Marcos e San Fabián de Conuco nas margens de Itata e San Pedro, às margens do rio Ñuble.

Por volta de 1594 e sabendo dos danos causados pelo excesso de álcool nas pessoas ao ingeri-lo irresponsavelmente, o rei proíbe sua venda aos índios, mas parece que esse velho aforismo nacional de "é respeitado, mas não se cumpre" foi acatado. porque o vinho era um bom negócio, adquirindo fama dos bons e famosos do vale do Itata ou "dos morros" como os nossos avós o conheciam, sendo elogiado e descrito por importantes cronistas que nos visitaram como o religioso Reginaldo de Lizárraga, visitante e futuro Bispo que menciona o vinho de Concepción, como eles repetidamente chamam esta área, como nos diz o historiador Pablo Lacoste em seu ensaio “A Vinha e o Vinho na América”.¹⁶

Outro religioso-cronista que visita o Chile é Diego de Ocaña que se refere conceitualmente ao vinho que se produz: “Todos esses vales férteis de manutenção da terra como milho, batata, trigo e cevada e ovelhas de Castela e do terra e eles colocaram muitas vinhas de uvas molares que desde o dia em que as colocaram até hoje (1600) não foram podadas e estão subindo em árvores muito grandes e dão tantos frutos que

¹⁶ Lacoste, Pablo. A Vinha e o Vinho na América. In: Revista Universum de Talca Nº 19. Volume 2, 2004. U. de Talca, pp. 62-93. Edição digital.

é algo espantoso porque há vinhas disto que levam até vinte ou trinta jarras de arrobas de mosto para que bebam sem esperar que se faça. "¹⁷ No final do século 16, especificamente em 1593, os jesuítas¹⁸ Eles chegam ao Chile e alguns anos depois os temos nesta área como missionários e empresários de grande importância. Eles se caracterizaram pela organização, boa administração e por saberem trabalhar com a melhor tecnologia os imóveis que vão adquirir, até transformá-los em escolas-oficinas, modelos organizacionais.

e progresso espiritual e material.

Apesar da sua condição discreta e até proibida, o vale do Itata agrega e agrega mais e melhores vinhas, como nos conta o jesuíta Alonso de Ovalle, que escreve a sua Crónica na Europa, lembrando o quão pouco se sabia sobre este reino, onde, conhecedores in situ da sua realidade de missionário e observador da realidade, nota em sua conhecida Relação Histórica:

“No final do outono faz-se a colheita do azeite e iniciam-se as colheitas, que se fazem nos meses de abril, maio e junho, a partir das quais se fazem vinhos generosos, muito festejados pelos autores () Entre todos, são melhores e de mais estima o moscatel; Já vi alguns que parecem água, tão límpidos e cristalinos como ela, mas o efeito é muito diferente no estômago, porque o aquecem como se fosse conhaque.

Outros vinhos também são brancos, muito apreciados, como os feitos com uvas torrontés e albillo; Outros são vermelhos e vermelhos, feitos a partir da uva preta comum e do molar, e outros de vários tipos, cujos cachos são tão grandes que eles admiram. Em particular, lembro-me de um que, por monstruosidade, ordenou que um cavaleiro fosse apresentado a Nossa Senhora, que era tão adulta que só enchia um bom cesto e dava para que toda a comunidade dos frades comesse dele, que não são poucos, assim me disseram os religiosos e o senhor que o apresentou. Consequentemente, são vinhas muito grossas, cujo tronco será em algumas partes como o corpo de um homem e ninguém poderá abraçar a cabeça com os braços quando são feitas de vinhas ”¹⁹.

O cronista Alonso de Ovalle foi um importante escritor que foi chamado por Vicuña Mackenna de "o primeiro historiador do Chile". Nascido em Santiago em 1601, foi uma das primeiras vocações chilenas para os jesuítas, professor e viajante, escreve sua Relação Histórica do Chile, ao perceber a ignorância que existia na Europa sobre nosso longínquo país, por isso escreve a partir de suas memórias, o que lhe dá grande saudade da sua pátria. O livro, publicado pela primeira vez em 1646 em Roma, que tinha

¹⁷ Diego de Ocaña: Viagem ao Chile: pp. 37 e 38.

¹⁸ Comunidade católica-cristã fundada na Espanha por Santo Inácio de Loyola em 1534 com o nome de Companhia de Jesus, aprovada pelo Papa em 1540, chegou ao Brasil pela primeira vez em 1553.

¹⁹ Alonso de Ovalle, Relação histórica do Reino do Chile, Editorial Pehuén, Santiago, 2003, p. 33

uma aceitação notável nos círculos intelectuais da velha Europa. Ovalle morreu em 1551.

O vale em estudo também foi violado várias vezes como resultado das revoltas indígenas, que desejavam recuperar essas terras. Assim, em 1599 e 1655 principalmente, ocorreram assaltos a pessoas, cidades e propriedades, em momentos de grande dificuldade para o processo de povoamento da colônia em Itata, por isso é denominado de espaço de transição.

“Como os pais estavam convencidos da futilidade de seus esforços para ocupar pacificamente o território araucano, eles contrataram toda a sua atividade para o cultivo e melhoria de suas fazendas, o que dava um benefício mais lucrativo do que pregar entre os índios selvagens. A indicada Magdalena tornou-se a melhor estância de toda a região. O padre Diego Rosales, autor de uma extensa história do Chile, comprou com as esmolas que arrecadou para a Companhia uma fazenda imediata chamada Huenquehue, que tinha um vinhedo muito bom e uma adega espaçosa. Os jesuítas, inimigos declarados do serviço, pessoal dos indígenas, tinham ali mais de 150 yanaconas ou índios trabalhadores, muitos escravos, um grande vinhedo, uma prensa, uma adega, muito gado, todas as ferramentas necessárias, e também um curtume bem montado.”.vinte

Com efeito, desde 1612, os Jesuítas tinham vindo ao bispado a cargo do conhecido missionário Luis de Valdivia com o tema da "Guerra Defensiva", que tinha sido criada em 1563 pelo Papa Paulo IV, nomeando o franciscano Antonio de San Miguel como bispo.vinte e um. Fazia fronteira ao norte com Santiago, no rio Maule, e somente em 1603 sua sede foi transferida para Concepción. Chama a atenção a primeira sede deste bispado, na atual cidade de Carahue, no coração da área Mapuche, dando a importância que merecia um território missionário onde o trabalho de evangelização ia ser árduo, extenso e com resultados questionáveis.

Os Jesuítas de Concepción logo iniciaram seu trabalho pastoral no Vale do Itata quando fracassaram o projeto de guerra defensiva e começaram a receber fazendas e outras propriedades que sabiam trabalhar e produzir junto com seus índios confiados e escravos que compõem seu quadro permanente. . A tabela a seguir nos dá uma ideia de suas propriedades apenas no vale do Itata, objetivo de nosso estudo:

²⁰ In Barros Arana: *Antiga Riqueza dos Jesuítas*, p. 72

²¹ In Crescente Errázuriz: *As origens da Igreja no Chile*, p. 209.

Tabela Nº 3

Temporalidade	Aquisição	Comuna atual	Período Jesuítas
Magdalena	Doação	Coelemu	1612 - 1767
Guarda	Doação	Coelemu	1613 - 1767
Huenquehua	Esmolas	Colelemu	1635 - 1767
Colher-colher	Doação	Portezuelo	1727 - 1767
Quinel	Doação	Quillon	- 1767
Pereiras	Doação	Coelemu	- 1767
Ñipas	Doação	Ránquil	- 1767

Fonte: elaborado por Fernando Arriagada Cortés a partir de documentação lida.

Estas propriedades somavam milhares de hectares e eram terras muito produtivas que os jesuítas se dedicaram à plantação de trigo, à plantação de vinhas, à grande e pequena pecuária, bem como ao desenvolvimento da tecnologia da época. Assim, construíram adegas, grandes armazéns e galpões para armazenar trigo e forragem para animais, curtumes, moinhos, como escreve Ricardo Cox: “Com tantas e tão valiosas propriedades, não é de estranhar que os jesuítas de Concepción tivessem uma posição muito mais importante. Mais confortáveis do que os outros religiosos, eles poderiam manter mais súditos em seu colégio, e prestariam serviços mais valiosos e consideráveis na cidade e através da fronteira do que aqueles prestados por todo o resto do clero secular e regular no início do século 18”²². Da tabela acima podemos resgatar o pouco tempo que Cucha-Cucha esteve no poder dos Jesuítas. Em apenas quarenta anos, a sua fama espalhou-se tanto, que muitos associam os Jesuítas apenas a esta propriedade portezolana, criando mais um mito na história de Itata, apesar da sua importância, onde se instalou até ao único cais que contava o rio e o rio. Vale para transportar seus produtos por via fluvial.

Em suma, as estâncias ou haciendas de Itata cumpriam os seguintes papéis que observamos em nossa última investigação com o historiador Armando Cartes Montory: “As estâncias, no período colonial, tiveram um papel importante na festa itatense. Eles organizaram uma distribuição

²² Cox e Méndez, Guillermo, História da Concepción, Imprenta Barcelona, Santiago, 1892, pp. 279 e 280.

de encomendas indígenas e entrega de concessões de terras, de acordo com a legalidade imposta pela coroa espanhola. Permitiram concentrar a mão-de-obra dispersa no trabalho agrícola, agrícola, pecuário e vitícola. Eles forneceram a comida e o vinho necessários para as cidades de Concepción e Chillán, bem como para o exército permanente que a coroa encomendou na fronteira de Biobío. Eles também forneceram mão de obra e eventuais soldados, em casos de maior perigo, bélico ou natural, como levantes e terremotos "2,3.

Ainda na época colonial, foi criada uma instituição que chegou ao século passado como o arrendamento, onde peões e camponeses nômades com famílias recebiam algumas terras para usufruto em troca de trabalho para o empregador, constituindo uma nova forma de assentamento para alguns jovens e lutando. casais de Itata, que adquiriram uma pequena herança e assim muitos permaneceram gerações dando vida a novas famílias de origem humilde, muitos deles ascendentes de pequenos viticultores que ainda estão presentes no vale.

O vinho continua a sua produção no vale, acrescido das suas plantações que em finais do século XVII são tradicionalmente famosas, o que exige que seja comercializado com algum sucesso fora da região, como recorda o cronista jesuíta e chillanense Miguel de Olivares quando ele observa: “O vinho é muito e muito único; mas o da cidade de La Concepción não é apenas de melhor qualidade do que o resto do Chile e de toda a América; Em vez disso, ele não reconhece vantagem para alguns dos mais brandos e generosos do mundo, pelo voto de quem o tem nisso, especialmente os estrangeiros, que muitas vezes experimentam em si as doces traições desta bebida, que depois de lisonjear a a vista, o cheiro e o sabor com a sua cor, fragrância e suavidade, mostra os efeitos da sua robustez, na medida em que afasta quem o bebe com menos vestígios e com mais apetite.²⁴

Assim o vinho do vale consolidou-se pela sua quantidade e qualidade, entregando-o não só à área mas também abastecendo o sul sul que pertencia ao Vice-Reino do Peru, como aponta este pesquisador norte-americano em seu trabalho a partir de fontes documentais primárias: “Muitos proprietários de terras da região enviaram seus excedentes aos supermercados da cidade de Concepción, enquanto alguns abasteciam a cidade de Chillán.

²³ Arriagada, Fernando e Cartes, Armando, *Viñas del Itata*, p. 39

²⁴ Miguel de Olivares, *História Militar, Civil e Sagrada do Chile*, CHCH, p. 25

Juntando-se aos mercadores jesuítas, alguns enviaram grandes quantidades de vinho ao terceiro Arauco e aos presídios de Valdivia e Chiloé. Os jesuítas usaram seus privilégios religiosos para suprir em excesso suas instalações de fronteira, sem pagar os direitos reais correspondentes, a fim de obter os materiais faltantes por meio da troca de seu vinho ou, em alguns casos, a formação de mercearias nas igrejas e missões. do ultra Biobío "²⁵.

Por isso, consideramos de grande interesse transcrever esta valiosa tabela que nos mostra a produção da vinha no século XVII, destacando as plantas em maior e menor quantidade.

Tabela Nº 4

Estadia	Proprietário	Comuna Atual	Videiras de plantas	Ano
Conuco	Ines Cordoba	Leva	31.000	1666
Huanquehue	Miguel Quiroz	Coelemu	28.000	1658
Colher - Colher	Juan Ocampo	Portezuelo	25.000	1691
Leva	qua Juan de la Concha N.	Leva	24.000	1644
Butalco	Maria cea		20.000	1655
Ránquil	Fco. Garcia Sobarzo	Ránquil	20.000	1695
Mengol	Juan Narvaez	Quirihue	17.000	1693
São Miguel	Valeriana Coloma		14.000	1700
Ninque	Pedro Sanchez Areias Garcia		14.000	1685
Magdalena	Alvarado Francisco	Coelemu	13.000	1613
Santo Estêvão	Constanzo		12.500	1635

²⁵ Daniel Steward em RIVAR Vol. 2, No. 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, janeiro de 2015, p. 112

Relehue	Francisco Constanzo		12.000	1635
Tubtuquen	Baltazar Gomez Fidalgo		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
Reboque	João Antônio Espineda		8.000	1700
Cobquecura	Francisco Constanzo	Cobquecura	4.000	1635

Fonte: reorganizado e ampliado por Fernando Arriagada Cortés com base no trabalho de Daniel Steward em RIVAR Vol. 2, No. 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago do Chile, janeiro de 2015, p. 124

Numerosos testemunhos de contemporâneos dão conta da enorme atividade vinífera do vale do Itatense seiscentista. Segundo o jesuíta Felipe Gómez de Vidaurre, “seu território produz o melhor vinho do Chile, que, por ser comumente feito nas fazendas que pertencem aos moradores de Concepción, é conhecido com o nome de vinho Concepción. Todas essas vinhas são tão baixas que os cachos tocam o solo. Eles são colocados em colinas altas e não têm outra irrigação além da chuva”²⁶. Cosme Bueno, o maior cartógrafo do rei, em visita à zona de Concepción, referindo-se também ao vinho Itata, assinala: “O que é particular é que aqui se fazem a vindima dos vinhos mais generosos do reino, cuja vindima atinge normalmente 10.000 arrobas por ano. Ânus”²⁷.

Por sua vez, o valdiviano e cronista militar ao serviço da coroa, Vicente Carvallo, que relata que Itata é abundante em vinhos fortificados, tintos, brancos e moscatel. “Das primeiras 14.000 arrobas são enviadas para Lima e 400 são vendidas ao bispado de Santiago. Las vegas (a) uma e a outra margem do rio Itata, são muito férteis e abastecem a cidade de La Concepción com todas as espécies de leguminosas, verdes e maduras, e todas as frutas, principalmente brebas, figos, melancias e deliciosos melões”²⁸.

²⁶ Gómez de Vidaurre, Felipe, *História geográfica, natural e civil do Reino do Chile*, Imprenta Ercilla, Santiago, 1889, tomo I, p. 341.

²⁷ Pois bem, Cosme, *Descrição das províncias do Bispado de Santiago e Concepción*, p. 306.

²⁸ Carvallo y Goyeneche, Vicente, *Descrição Histórica e Geográfica do reino do Chile*, p. 121

No que diz respeito ao fabrico destes vinhos, a sua conservação em contentores de couro ainda era muito precária, como nos conta o historiador Eugenio Pereira, o sistema de produção era bastante primitivo. “Os caldos eram guardados em imensas cestas de couro bovino, cozidas e amarradas com barbante, a quatro varetas redondas, unidas por fora. Esses odres eram sustentados por quatro forcados de 3 a 4 pés de altura, plantados no chão da adega, em cada canto da prensa. Alguns desses dispositivos possuíam, no couro que formava seu fundo, um pequeno canhão do mesmo couro que servia de chave para esvaziá-lo; outras vezes, a chave era a cauda de um animal”²⁹. Esta tecnologia foi um tanto prejudicial para a conservação do vinho, a sua transferência e comercialização que se fazia de forma precária. Recipientes de madeira que substituem o barro estão apenas começando a aparecer, como cachimbos, barris e fudres de grande capacidade, avisam que as madeiras nobres da mata nativa, como o carvalho, acabam sendo bastante boas, iniciando o trabalho das tanoarias em uma forma muito rudimentar, como ainda vedação com argila cozida. Muitos lamentam esta situação que prejudica a produção em qualidade e quantidade, mas ao atravessar o século XVIII a situação começou a melhorar à medida que as vias de comunicação, como o Caminho Real ou a atual rota do Conquistador que sai de Concepción para o norte, passando por Tomé, Coelemu, Quirihue, Cauquenes, San Javier, Talca e de lá para Santiago, junto com as numerosas cidades fundadas naquele século, como as feitas pelos governadores Domingo Ortiz de Rosas, chamado de Conde de Populações, fundador de Quirihue, Coelemu e Cauquenes. José Antonio Manso de Velasco e o próprio Ambrosio O'Higgins, ativo, empreendedor e trabalhador.

O rio era atravessado em jangada e desta forma os produtos eram transportados para Coelemu e daí para o porto de Tomé. Todos eles em inúmeras caravanas associadas para se protegerem de saltadores e bandidos que vagavam pelo vale. Como o vinho e outros produtos alcoólicos como o conhaque, a chicha ou o chacolí, tão desejados por tantos e proibidos pelas invejosas autoridades reais que mandavam limitar as plantações de vinha, punir quem tomava conhaque, mas o negócio era tão bom que poucos o faziam o mandato real que continuará nos tempos republicanos, especialmente quando o alcoolismo se tornar um flagelo social.

O viajante francês Amadeo Frezier que visita a região em 1712 comenta em relação às tarefas da vinha e à sua conservação: “os habitantes não cultivavam as vinhas com cuidado, para ter um bom vinho e também, porque não cozinhavam bem as vinhas.

²⁹ Pereira Salas, Eugenio, Notas para a História da Cozinha Chilena. Editorial Universitaria, Santiago, 1977, p. 64

eram obrigados a selá-los com alcatrão que, junto com o sabor das peles em que eram transportados, produzia um sabor amargo e um odor a que não se habitua facilmente "30. A melhor opinião tem outros viajantes que passaram a visitar com mais frequência a área de Concepción e seus arredores, como os marinheiros Antonio e Juan Jorge Ulloa, que observam em seu livro *Viagem à América do Sul*: "Produz com não menos abundância as uvas de vários variedades, e com elas todos os lotes são feitos para vinhos tão bons que são os mais estimados em todo o Peru, não menos pela sua generosidade do que pelo seu bom gosto; A maioria são tintos, e também se fabrica moscatel, cuja fragrância e delicadeza superam as desta espécie que se conhece na Espanha; Quase todas as uvas ou geralmente todas nascem em vinhas e não em vinhas, e há terrenos bem expandidos, onde, como nos campos de sementeira, faltando produção e consumo, passa a ser totalmente abandonado, porque, embora produzem muito, sendo poucos os compradores,31.

O vinho Itata começa a chamar a atenção de outros mercados, como Valparaíso, o pequeno norte, Peru, onde a fama destes bons vinhos, produzidos em terras idôneas e trabalhados com esmero, dedicação e experiência. Assim, os muitos navios que chegam a Concepción, saciam suas gargantas, compartilham com amigos, bebem em festas e alimentam suas despensas com generosos vinhos da região ou de Concepción como era chamada naquela época. É oportuno sublinhar que também por "vinho de Concepción" era também conhecido o de Rere, Puchacay e Cauquenes por fazerem parte do grande bispado de Concepción. Famosas expedições que elogiaram o vinho, além das nomeadas foram as de Alejandro Malaspina, Alexander Caldeleugh, Teodorico Bland, o Abade Courte de la Blanchardiere, Hipólito Ruiz ou o Conde de La Prouse, enviados pelo Rei da França para fazer um estudo completo da América do Sul, todos beberam e elogiaram os bons vinhos da região e deixaram testemunhos de suas visitas, como a transcrita a seguir por um cientista espanhol da região de Ciências naturais: "Durante a nossa residência em Culenco, percorremos os bosques e campos de todas aquelas extensas propriedades; cujas terras férteis abundam com várias plantas, delicadas águas através de seus riachos e belos pastos por toda parte, para a criação de gado "Durante a nossa residência em Culenco, percorremos as florestas e campos de todas aquelas extensas propriedades; cujas terras férteis abundam com várias plantas, delicadas águas através de seus riachos e belos pastos por toda parte, para a criação de gado "Durante a nossa residência em Culenco, percorremos as florestas e campos de todas aquelas extensas propriedades; cujas terras férteis abundam com várias plantas, águas delicadas através de seus riachos e belos pastos por toda parte, para a criação de gado

³⁰ Frezier, Amédee, *Relation du voyage de la mer du sud aux cotes du Chili et du Pérou*, edição fac-símile da primeira, pub. em Paris, 1716 e edição moderna com apresentação de Gastón Arduz Eguía et Hubert Michéa, Editorial Utz, França, 1995, p. 100

³¹ Ulloa, Antonio de y Juan, Jorge, *Journey to South America*, edição de Andrés Saumell Lladó, Madrid, 2002, tomo II, p. 248.

e a cavalo. Poucos agricultores cultivam trigo e cevada; Porque, como as pastagens são abundantes, contentam-se com a criação de gado, do qual abate pesadamente para obter charque, gordura e sebo, e com o cultivo de uma ou duas vinhas, de quarenta a cinquenta mil variedades; de que fazem abundantes colheitas de vinho requintado, tão bom, segundo a opinião comum, como o de Valdepeñas na Espanha "32.

Tabela No. 5

Evolução populacional do Bispado de Concepción a partir de seus partidos no século XVIII

Partido/ anos:	1720	1756	1759	1781	1791	1793
Itata	1.483	9.187	14.109	9.558	17.674	18.388
Chillán	2.739	13.794	sim	25.308	26.030	32.047
Concepção	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
Totais	10.022	47.000	28.915	61.073	78.827	90.573

Fonte: elaborado por Fernando Arriagada Cortés com base no livro de Patricia Cerda, Fronteras del sur. A região chilena de Biobío e Araucanía.

Da tabela anterior, nos surpreendemos com o aumento populacional de Itata entre 1720 e 1759, para então descer e continuar avançando pelo resto do século, bem como o fato de Chillán ter mais população que Concepción em 1720 e Rere, atualmente A cidade de Yumbel, atingiu um notável desenvolvimento populacional, superior a Itata em cinco dos seis anos estudados. A tabela anterior fala de importante imigração na área em estudo durante o século em estudo, devido à importância agrícola que todas as partes geraram, especialmente as estâncias, onde a população se concentra acima do mundo urbano de cidades como Concepción e Chillán, apesar de ter uma alta ruralidade.

Em 1767, os Jesuítas foram expulsos das possessões do Rei de Espanha e dos seus bens confiscados, o que atrasou o progresso de todo o reino, especialmente nos locais onde trabalharam com grande sucesso e empenho como no nosso vale em estudo. . Tal medida draconiana foi tomada para alertar

³² Ruiz, Hipólito, Flora Peruana e Chilena, descrições, p. 228.

o poder social e econômico que iam adquirindo, assim como a enorme influência sobre as pessoas que os influenciaram como aborígenes, estudantes de todos os níveis e autoridades em geral. Eles também foram acusados de ser um poder político e até mesmo de medo de se tornarem um estado dentro do outro. Essas notícias causaram profunda tristeza em todos, principalmente no Chile e particularmente em Itata e arredores, onde possuíam importantes e produtivas fazendas, como vimos.

O historiador Raúl Sánchez Andaur em seu trabalho sobre o assunto nos conta o que eles tinham na época de sua expulsão estadia por estadia de acordo com os inventários feitos no momento de sua expulsão: “A Fazenda El Torreón, que ficava a 18 léguas de a cidade de Concepción, tinha 1.400 quarteirões, onde “foram contados seis jarros de vinho vertendo, os três de vinte arrobas de navio rompidos, um de dezoito, e dois de quatorze arrobas; duas pipas, as duas de vinte arrobas de navio, e outras duas mais de catorze arrobas cada, com arcos de madeira; em um desses potes, duas jarras de conhaque ”. Isso se traduz em 106 arrobas de capacidade de armazenamento em potes e 40 arrobas em cachimbos, o que significa 5.183 litros ”³³.

Enquanto outra importante estada forneceu as seguintes informações: “A fazenda Perales relata“ um vinhedo com 18.673 plantas muito velhas que pouco produzem e outras duas que somam 14.429 plantas, três pequenos espinheiros com 5.366 plantas que começam a dar frutos e um espinheiro novo com 20.000. videiras, que foram plantadas há menos de um ano ”. A duas léguas da quinta fica a vila de Hachen, pertencente à propriedade, onde existem “3 jarros de vinho envelhecido de qualidade média com 58 arrobas e 258 arrobas de vasilhame. Dois lagares velhos com uma quarta pele e 14 arrobas piquera de navio, pailas, fundos, um antigo vinhedo de 8.150 plantas ”³⁴. 4

³³ Sánchez Andaur, Raúl, *enólogos jesuítas no bispado de Concepción*, p. 5

³⁴ Op. Cit. P. 5

Tabela Nº 6
Produção das estâncias jesuítas do Itata no ano de sua expulsão

Estadia	Vinho tinto, lts.	Vinho envelhecido, lts.	Vinho moscatel, lts	Schnapps,lts
Guarda	5.183			
Pereiras	16.188	6.639	426	1.030
A magdalena	21.300		355	1.065
Colher-colher	29.962			1.491
Huanquehua	11.946		497	639
Conuco	20.697			
São José de Ñipas	12.851			
Totais	118.127	6.639	1.278	4.225

Fonte: elaborado por Fernando Arriagada Cortés com base na pesquisa de Raúl Sánchez Andaur.

Desta valiosa informação, pode-se inferir que o vinho e o conhaque eram os produtos vitivinícolas mais abundantes nas estâncias jesuítas, enquanto as estâncias mais produtivas eram Cucha-Cucha, La Magdalena e Conuco. As caixas ausentes indicam falta de dados ou recolhidos sem especificar no total de vinhos, como é o caso de Torreón, Conuco e San José de Ñipas.

A famosa estância que tanto deu fama ao vale, na altura do inventário, apresentava os seguintes dados: “Em Cucha-Cucha, de 2.000 quarteirões, localizados no distrito de Itata, foram inventariados“ 28.070 vinhas actuais, 2.000 vinhas comuns de um ano, uma vinha um pouco mais comprida e 25 a 30 metros de largura ”, que foram avaliadas em 4.384 pesos. Na adega, 42 & frac12; varas compridas, com corredores revestidos a azulejo, registaram-se “31 jarras cheias de vinho, contendo 844 arrobas de vinho e 2 jarras, 3 jarras de aguardente, perfazendo 42 arrobas e uma jarra. Vários frascos vazios, 5 refrigeradores ou postes, funis, agitadores de madeira para temperar o vinho ”³⁵.

Por fim, a fazenda Huanquehua, aquela que o padre Rosales adquiriu com esmolos, contava com os seguintes instrumentos para a elaboração de vinhos: “Nos utensílios de uso específico, duas prensas, uma para 8 e outra para 2 couros; uma piquera,

³⁵ Ibidem, p. 6

cerca de trinta potes, dois refrigeradores de guisado e um destilador com tampa de cobre. Seus níveis de produção devem ter sido elevados, pois em períodos de condições adversas os rendimentos são apreciáveis, como se pode verificar na seguinte anotação: “O ano de 1721 foi muito seco no verão, as uvas não cresceram e muita lagosta também entrou no verão. na vinha e cortou grande parte dela, com o ano de 1722, a colheita foi curta; o vinho não foi tirado sem assentar, mas temperado 503 arrobas”³⁶

Desta forma, as propriedades jesuítas do Vale do Itata foram extintas. Lançados em leilão público, foram concedidos a civis ou militares espanhóis que vieram para a América dispostos a adquirir algumas dessas propriedades, como Alejandro Urrejola Peñaloza que foi premiado com Cucha-Cucha, Francisco Javier Manzano que ficou com Torreón, Francisco Urrutia foi premiado com Perales e vários outros. Por fim e curioso, Lorenzo Arrau, antepassado direto do célebre pianista Claudio Arrau León, foi agraciado com a grande estada de Cato.

Privados de suas temporalidades, “380 Jesuítas foram despachados de Chiloé e Valparaíso para o exílio, entre os quais estavam vários de nossos conhecidos, como um jovem padre Maulino chamado Juan Ignacio Molina, cientista e escritor, que morreu no exílio. Ele se lembra dele como ' El Abate Molina '. O jesuíta de Chilla, de 93 anos, e o historiador Miguel de Olivares também foi exilado em Lima e despojado de suas valiosas pesquisas para morrer na Itália. Outro exilado foi o penquista e historiador Felipe Gómez de Vidaurre, que conseguiu retornar ao Chile e morrer em Cauquenes em 1818. Eles foram confinados na Itália onde poderiam sobreviver apesar de terem sua comunidade suprimida pelo Papa Clemente XIV em 1773 e restaurada por Pio VII em 1814”³⁷ como observamos em nosso trabalho sobre Cauquenes, ainda inédito.

Outra questão vitivinícola a destacar é que as vinhas e o vinho passaram a constituir uma garantia de pagamento ou um meio de venda para fazer negócios, sobretudo em tempos de escassez de dinheiro e como aponta Gilbert: “mercadorias como o vinho costumavam ser aceites como mercadoria, dinheiro (como) videiras, vasos, jarros, potes e outros objetos passaram a ser considerados como elementos de pagamentos, aluguéis, salários e serviços, ou entraram no circuito econômico como parte de doações ou bens conjugais”³⁸ Assim, quem tinha vinhas, tinha um patrimônio desejável que podia ser trocado por outros

³⁶ Ibidem, p. 7

³⁷ Em Arriagada Cortés, Fernando, Valle de Cauquenes, op. cit., p. 14

³⁸ Guilbert Ceballos, Jorge, Chile, país do vinho, página 69.

bens ou dinheiro. Uma vinha bem cuidada e produtiva era muito apreciada pela comunidade e certamente competia na competição por ser a mais produtiva. Além disso, era econômico como investimento, pois bastava plantá-lo e continuar cuidando ano após ano, podendo também reproduzi-lo sem maiores custos para o proprietário. Foi, ao dizer no momento, "uma rodada de negócios".

Ao longo do período colonial, houve muitas restrições às plantações de videiras em toda a América e no Chile, é claro, a invejosa autoridade real, alertando que os vinhos produzidos em "las indias" podiam rivalizar com os mostos espanhóis, optou por proibir seu plantio, limitar sua comercialização ou registrar com taxas especiais a produção vinícola desses cantos do mundo, que começaram a se destacar como boas e adquirir certa fama, como as do Chile e principalmente as de Itata, desenvolvendo uma cultura do vinho que se enraizava em todos os países. estratos sociais onde o vinho passou sempre a estar presente nas festas, comemorações, até virar costumes e gravitar para a economia, já que se revelou um bom negócio.³⁹

Desta forma, os novos proprietários assumiram a partir de 1768 a gestão destas propriedades que juntamente com as outras divisões, irão dar vida à grande propriedade agrícola, agora nas mãos de civis e é nesta situação que na virada do século eles são alguns deles são as cenas da Revolução da Independência.

O processo emancipatório no vale do Itata

O processo emancipatório devido à sua influência no futuro da nossa história é parte integrante do nosso passado, mas como o nosso tema é o vinho, devemos apenas levantar generalidades como as apontadas em trabalhos anteriores e rever como esta verdadeira guerra civil, especialmente em o início Depois da guerra, teve um efeito negativo sobre os vinhedos e seus afazeres, aos quais devemos somar a chamada "guerra até a morte" as perspectivas são sombrias e por mais de dez anos, Itata será abalada pela lados opostos. Com efeito, entre 1813 e 1823, o vale italiano contemplará esta luta que destruirá pessoas, instituições e propriedades. Os fazendeiros do vale vão optar pelo lado monarquista, como nos lembra o historiador Fernando Campos: "Itata era um corregimento leal ao rei, diga-se sem eufemismos. O coronel Don Melchor de Carvajal y Vargas, terceiro conde de Montes de Oro, liderou o clã de seus parentes Roas, Alarcones, Bustos de Lara e outros. O guerrilheiro chileno Juan Antonio de Olate tinha muitos amigos em Itata"⁴⁰. Esta

³⁹ Ibid, pp. 74-77

⁴⁰ Campos Harriet, Fernando, O Corregimento, depois da Festa Itata, op. cit., p. 142

lealdade se expressará no apoio irrestrito à causa da coroa, onde famílias respeitáveis da região apoiaram esta causa como Urrejola, Campos, Alarcón, Urrutia, Lantaño, Mendiburo e muitos mais, muitas vezes encorajados por religiosos como os franciscanos de Chillán quem teve grande influência nos vales e ancestralidade nos aborígenes⁴¹, atividades de guerra que continuaram com a chamada "guerra até a morte", de Vicuña Mackenna, uma obra fundamental para entender o processo.

O vale foi palco de vários encontros como El Roble, El Quilo, Membrillar, Combate de Cucha, Quirihue, sítio de Chillán, e vários outros, todos circunscritos à chamada Antiga Pátria. Com as armas do rei Rancagua triunfante, a normalidade realista voltou ao vale, mas da batalha de Chacabuco, as hostilidades e altos e baixos bélicos continuaram com a passagem das tropas vitoriosas que perseguiram os monarquistas em Talcahuano ou em seu retorno ao Norte. Durante anos, os teimosos monarquistas italianos seguiram defendendo o que estava praticamente perdido e só depois do enforcamento de Benavides a situação começou a se acalmar, embora o povo italiano, humilhado pela derrota, voltasse às suas tarefas, como observou o historiador Campos: "Com a consolidação da Independência, essas famílias de Itata foram empobrecidas e humilhadas. Deu trabalho para eles perceberem que a causa deles era perdida. Uma nova geração republicana abriu seus olhos. Eles ofereceram seus modestos serviços ao país: como juizes, deputados, prefeitos e governadores"⁴².

Lentamente, o castigado vale, agora parte integrante da nova República do Chile, será dividido pelo rio e uma grande parte fará parte do departamento de Itata que será integrado à província de Maule, a partir de 1826. A viticultura será continua entregando os bons mostos que começaram a ser saboreados desde os tempos dos triunfos das armas patrióticas. Por exemplo, diz o historiador Eugenio Pereira num banquete oferecido pelo patriota Enrique Rosales ao General San Martín, havia entre outras iguarias: "além de muitos pedacinhos de queijo Chanco, azeitonas salgadas com malagueta, cebolas em conserva e outras combustíveis. cujo fogo deve ser apagado à força do chacolí de Santiago, do sol de Concepción e não poucos vinhos peninsulares"⁴³. Então, novamente e agora em sua versão doce de sol, o vinho da região foi mais uma vez consumido no paladar das forças vitoriosas.

⁴¹ Em Campos Hárriet, Fernando: Os defensores do Rei; e Arriagada Cortés, Fernando: Os Franciscanos de Chillán antes do movimento emancipatório.

⁴² Campos Hárriet: O Corregimento... p. 142

⁴³ Pereira Salas, Eugenio: A cozinha... p. 76

ENÓLOGOS DO SÉCULO XIX:

Pedro Fernández, Claudio Gay e Julio Menadier

Desde a antiguidade, a especialização é um sinal de avanço, progresso e desenvolvimento nas mais variadas áreas da atividade humana. E a agricultura não escapa disso: rica e muito variada, para o seu melhor desenvolvimento tem sido importante dedicar-se a tempo inteiro a uma área especial como o vinho no nosso caso. Ele apareceu pela primeira vez como um apêndice da agricultura para evoluir lentamente e adquirir seus próprios matizes, conforme evidenciado pelos três nomes que encabeçam este texto. São, em nossa opinião, enólogos incipientes que vão contribuir muito com o assunto. Vamos cada um:

Pedro Fernández, o pioneiro

Em 1817 surge um manual original escrito por Pedro Fernández Niño denominado *Cartilla de Campo y Otros Curiosidades* voltado para o ensino e o sucesso de um filho, “trabalhou em Chicureo” de 1808 a 1817 e dedicado ao General San Martín. Escrito à mão em sua primeira edição, o *Field Primer* tinha 451 páginas que depois deram lugar a uma segunda edição em 1867 e agora “para uso dos agricultores” em 118 páginas impressas, embora alertasse que foi “ampliado e corrigido”. O importante nestes textos é dar a conhecer, passo a passo, as tarefas agrícolas mais importantes, explicadas de forma simples e pedagógica, como plantar, colher, matar, cuidar, castrar, vários trabalhadores com as suas obrigações e até salários sugestões, uso do clima, tarefas de acordo com cada estação, sabonetes, etc.

A partir da página 50 a Cartilha começa a trabalhar o nosso tema a partir das colheitas e estendendo-se à página 69, onde explica como fazê-lo, com base na experiência e no comércio, Dom Pedro Fernández nos diz que “Arranje uma vindima, resulta de exigência a colheita de bons vinhedos, em vinícolas correspondentes, servos habilidosos, equipamentos confortáveis e vários implementos”⁴⁴ como uma boa adega, potes, refrigeradores, piqueras, prensas, yoles, peneiras, bandas, fundos, pescadores, companheiros, jarros, castiçais e cestos.

⁴⁴ Fernández Niño, Pedro, *Cartilla de Campo*, 2ª edição, p. cinquenta

Como alguns desses artefatos já estão em desuso, explicamos seu significado e uso. Por exemplo, se você ainda tem prensas de couro, cem arrobas de vinho precisam de seis peles bovinas grandes e grossas, bem cozidas e enceradas para evitar os ataques de ratos que as deixam em péssimo estado, tomando o cuidado de fazer um corte no centro para destilar o caldo da prensa e formar uma manga que no início deve ter um pau no seu interior para manter a sua formação e assim o líquido pode ser introduzido ou expelido.

Ele define os yoles como: “São iguais às arguenas, mas são formados por dentro com quatro varas firmes disparadas contra o mesmo couro, livrando a uva de ser esmagada e o yolero carrega e descarrega facilmente, levando-o para a peneira, e se você puder, você vai preparar duas cargas”. Quatro cinco

Os pescadores vintage os definem como assentos de cesto com orelhas individuais e que servem para passar a uva prensada de uma prensa para outra para carregar o suncho e coar o caldo que cai na piquera ou no que quer que seja oferecido.⁴⁶ Os mates são usados para construir skimmers com buracos em suas varas e outros destinos de trabalho. Os castiçais são definidos como uma espécie de estaca para afirmar os potes, fundos, prensas, etc.

Em seguida, e detalhadamente, explica os detalhes da colheita, passo a passo, para que se faça bem as coisas, como que bem cedo pela manhã, tudo está pronto para funcionar e nada é deixado ao acaso. Ele sugere que seis saiam para fazer a colheita, dois para preparar o fogo para cozinhar e um para a peneira, armados com uma pá de madeira. Os transportadores e os yoleros ficarão encarregados de pisar as uvas quatro a quatro, tendo o cuidado de não deixar as uvas inteiras, principalmente as que escorrem pela margem, para que sejam todas esfregadas. Ele propõe que no meio haja uma mesa agitadora que divida a prensa em duas e permita que sejam colocados de um lado os pisadores, aqueles que recolhem o caldo que escorre, enquanto outros pairam cascas e talos. A seguir, a parte correspondente às uvas é novamente enchida e pisada novamente e continua com todo o resto da uva. No dia seguinte o trabalho é continuado em outra prensa, carregando a peneira: “No dia seguinte a peneira é transferida para outra prensa, mantendo a ordem indicada na primeira, só com a diferença de que antes que os trabalhadores vão colher as uvas têm que descarregar outro suncho passando o bagaço para o fosso para o conhaque ou para a terceira prensa para água parada”.⁴⁷

⁴⁵ Ibidem, p. 53

⁴⁶ Eu iria, p. 53

⁴⁷ Eu iria, p. 55.

Em seguida, entrega uma lista de 15 recomendações para otimizar o trabalho, sempre com o intuito de que toda a safra corra bem, como a segunda recomendação onde avisa que os trabalhadores sejam avisados que todo mundo vai pisar na uva porque ninguém quer fazer isto. A sexta recomendação é que para cada cinco arrobas de caldo seja temperada com uma de cozida, de forma que a um pote de 25 arrobas sejam acrescentadas 20 de caldo e cinco de cozida. Sugere que os fundos fiquem sob um teto no caso de possíveis chuvas e, portanto, não haja risco de cozimento.

A recomendação dez visa preparar um vinho especial, "como um presente", como Fernández o chama. Ele diz que você deve adicionar uma preparação fervida consistindo de 120 gramas de pimenta preta redonda, quatro onças de cravo (de cheiro), todas as cascas de doze laranjas doces e doze limões azedos, dois punhados de orégano e um pouco de cominho meio moído. "À noite põe-se no sereno e de manhã esvazia-o no pote, que sai gosto, te prometo é muito bom"⁴⁸.

Assim, este pai preocupado ensina ao filho as artes agrícolas e seus segredos que ele revela ao pai com honestidade, pedagogia e carinho, como quando lhe ensina o que fazer com vinho picado ou como fazer um bom vinagre.

Na segunda parte, o autor faz referência aos nove diferentes vinhos que podem ser extraídos de uma boa safra e são eles: lagrimilla, mosto de chacolí, mosto em pé, água parada, água fervida, chicha, cozido, vinho e conhaque, que ele explica em alguns detalhes. Ele diz que a Lagrimilla é: "aquela que produz a peneira, sem outro movimento senão a destilar-se, na hora de peneirar ou retirar o pedúnculo da uva"⁴⁹, enquanto o Chacolí deve defini-lo como: "o caldo que a uva produz na primeira ou segunda etapa e o do squeeze que derrama a mesa antes de levantar o bagaço do suncho"^{cinquenta}. Ele pensa que o Must of Pie é "aquele que produz o terceiro degrau e aquele que espreme o suncho após o apreendido"⁵¹ Para continuar, define Água Pie como: "o caldo produzido pela terceira prensa, infundido com o bagaço, água, gesso e três pisas, cujo bagaço aqui é recarregado no suncho com gesso em camadas pisadas. Se for um dia um almude e se dois dias, dois almudes "⁵².

⁴⁸ Fernández, op. Cit, pág. 58

⁴⁹ op cit. p. 60

⁵⁰ Eu iria. p. 60

⁵¹ Eu iria. p. 60

⁵² id, p. 61

Esta explicação original continua, dando conta de como obtemos o Sancochado e aponta que “é feito com caldos dos três tipos: lagrimilla, chacolí mosto e mosto em pé: fervendo e espumando, até a segunda, terceira ou quarta parte do fundo, de acordo com o que você quiser e quanto mais ferve, mais doce fica e mais resistência, mas cuidado para não vender sem primeiro ferver no pote e espumar sem adicionar gesso, pois é prejudicial, e você vai vender um daqueles com menos corpo”⁵³Da nossa conhecida e apreciada Chicha, diz que esta é feita com os três tipos de caldos anteriores, mas sem a fervura joga-se nos potes uma placa de gesso bem mexida. Sugere que uma variedade pode ser cozida, mas você precisa adicionar pimenta moída grossa.

Quanto ao Cozido, este autor nos conta que o preparo é feito fervendo quatro fundos, cada um contendo os caldos anteriores. Ele diz que devem ser fervidos até perder a metade e depois esvaziar o primeiro no segundo e o terceiro no quarto. O primeiro e o terceiro vazios são reabastecidos com caldos novos e novamente todos os quatro continuam fervendo e a operação é repetida até que dêem um ponto de favo de mel, que pode ser alcançado até a quarta operação. Por fim, ele esclarece que seis arrobas de caldo, dá uma arroba de cozida “bem passada, sem queimá-la”.⁵⁴

Para a fabricação de vinhos e destilados, ele diz que são formados a partir de três caldos, como a lagrimilla, mas os mostos aos quais se adiciona gesso e compostos cozidos para misturá-los conforme o que quero, como em termos de doce. vinhos: “Se você quiser vinhos doces, acrescente o guisado aos potes, depois que o mosto tiver fervido, porque fervendo o jarro com o molho, o doce se exala e você fica azedo mesmo se aumentar o guisado e isso não faz uma boa mistura, caso contrário, é incorporada desde o início”⁵⁵Em relação ao conhaque, o último caldo que ele indica pode ser extraído de uma safra, ele indica que o mais importante é um bom alambique e quanto à matéria-prima, diz que esta pode ser muito variada, visto que muitos elementos naturais como espumas, borras de servir, bagaço, torta de água, fervida, chichas, pêssegos, maçãs, etc. Tudo isso me lembra de um vizinho que uma vez me perguntou se ele poderia fazer conhaque “até mesmo com serragem”. De imediato, Dom Pedro vai explicando uma a uma as formas de extrair o conhaque de cada um dos materiais indicados.

⁵³ id, p. 61

⁵⁴ Fernández, op. cit. p. 62

⁵⁵ ibid, op. Cit. p. 63

Finalmente, o autor deste romance *Field Primer* explica como podar a vinha e as várias formas de fazer enxertos como: canutillo, sementes e broca. Concluindo, o *Field Primer* é um valioso manual de práticas agrícolas, explicado com aquela pedagogia natural que nos dá experiência, comércio e, sobretudo, amor pelo que se faz e se quer transmitir, o que seu autor realiza. Apenas releia e pratique.

Em 20 de fevereiro de 1835, um violento terremoto devastou o centro e o sul do país, causando diversos danos materiais e algumas fatalidades, aos quais devemos somar a guerra contra a confederação do Peru e da Bolívia que exigia muitos recursos humanos e materiais, além dos seca cruel que devastou a agricultura, as perspectivas eram sombrias. Tal como

É o que recordam dois historiadores: “no centro-sul, a seca impediu a germinação e o desenvolvimento das sementeiras de trigo e a chacareria na primavera tornou-se impossível. Os camponeses deixaram suas casas e se aglomeraram nas aldeias em busca de ajuda e alimentos. Era necessário mover para o norte do Maule as massas famintas que vagavam em vão pelas fazendas e cidades. Tanto o governo quanto a iniciativa privada fizeram grandes esforços para evitar o desastre. Não foi totalmente evitado, mas as vítimas foram reduzidas a algumas centenas. Para evitar que a catástrofe se repita, o governo ordenou o estudo e planejamento de uma série de canais”⁵⁶.

Um fato pertinente à nossa história é a criação da Sociedade Nacional de Agricultura, em 18 de maio de 1838, cujo primeiro presidente foi Dom Domingo Eyzaguirre e cujos objetivos eram unir os agricultores em torno de objetivos comuns, aplicar novas tecnologias ao setor agrícola, organizar exposições de vez em quando, etc. Os frutos desta sociedade são a introdução de fertilizantes, máquinas agrícolas, cultivos intensivos, a publicação de uma revista chamada *El Agricultor* onde foram publicadas “reportagens ou simples notícias sobre inovações que deveriam ser introduzidas nesses abates, na exploração de vinhas e outros ramos. da indústria agrícola”.⁵⁷ Barros Arana aponta as tarefas, sobre novas colheitas, sobre os procedimentos mais práticos e benéficos desta instituição, preocupou-se com assuntos afins como colonização, promoção da indústria, promoção da fundação de escolas, como a de Artesanato em 1847, pede a abertura de estradas e torna-se um centro científico e intelectual. Destacado promotor da sociedade foi Miguel de la Barra e sócios

⁵⁶ Encina y Castedo: *Resumo da História do Chile*, volume 2, p. 954.

⁵⁷ Barros Arana, Diego: *Uma década na História do Chile*, volume 1, p. 118

Eles foram Claudio Gay, García Reyes, Andrés Bello, Ignacio Domeyko entre muitos outros, como os libertadores declarados membros honorários.

Don Claudio Gay, o primeiro cientista a estudar vinhas

Este senhor francês que viveu entre 1800 e 1873, é a primeira pessoa que se preocupa sistematicamente em estudar o mundo da vinha no Chile. Contratado pelo governo para lecionar no "Colégio de Santiago" em 1829, mas logo perceberam que o talento deste jovem gaulês vai muito além do ensino e o ministro Portales pediu-lhe que fizesse uma viagem científica pelo Chile, para apresentar o resultado de sua pesquisa, entregar o material coletado e escrever uma história política, física e natural do Chile que obviamente não existia⁵⁸. Sr. Gay, se compromete a trabalhar até transformá-lo na paixão de sua vida, viajando por nosso país desde o deserto do Atacama até Chiloé. Ingressou no Maule em 1838 pela Constituição, visitando Chanco e Cauquenes, para continuar pela estrada real até Quirihue, e chegar a Concepción, investigando tudo o que pode ser útil ao seu trabalho. Ele contata cientistas renomados e coleta documentos na Europa. Faz anotações e desenhos do que vê e observa com admirável diligência, deixando seu famoso Atlas como mais uma lembrança do Chile que conheceu, admirou e amou como sua segunda pátria.

Nos volumes dedicados à agricultura, Dom Claudio se dedica amplamente ao tema que nos une. Ele começa na página 171, fazendo uma interessante contribuição sobre a chegada dos vinhedos ao Chile, variedades e métodos de cultivo, o prejuízo das geadas e a distribuição geográfica das safras e até mesmo uma referência às uvas passas de Huasco. Num novo capítulo sobre a vinha, a partir da página 186, aborda o tema do uso geral das bebidas fermentadas, o conhecimento de alguns antes da conquista, as safras e a forma de preparar os vinhos. De chicha, chacolí, fervido e moscatel, vinho local, mosto, facilidade com que são picados, forma de corrigir as suas alterações, mau estado das adegas e rendimento das vinhas. Em um terceiro capítulo, da página 203 refere-se a outros tipos de licores usados no Chile, como sidra, cerveja, brandy, sua forma de preparo, cachaça, preconceitos que causa aos proletários e medidas governamentais contra este vício, chegando até a página 218.

⁵⁸Cartes Montory, francês no país do Biobío, p. 222-224.

Ou seja, são 47 páginas que este destacado cientista dedica às vinhas nacionais, dada a sua presença e importância em grande parte do território. Vejamos seus estudos, contribuições e conclusões com mais detalhes:

Em primeiro lugar, surpreendemo-nos com a extensão que se dedica ao tema, assinalando a importância do produto para um país jovem e sobretudo por ser um país que conhece e melhor conhece os vinhos. Outro ponto que chama a atenção é a visão geral das vinhas nacionais, observando-as no seu conjunto distribuídas em vales que visita, observa e analisa, conversa com vicultores e proprietários, desenha esboços e incentiva um trabalho que exige paciência e dedicação constante. Por fim, ficamos impressionados por encontrar tantas e variadas informações que escapam a tudo o que foi publicado antes e durante a sua estadia conosco. Cronistas e historiadores renomados dão poucas falas ao assunto, mas o cientista francês se expande com interesse, alertando para os problemas naturais e sociais que essa cultura pode causar.

Observando nosso país, destaca que: “As terras do Chile são admiravelmente aptas para o cultivo da vinha, seja pela natureza de suas terras, seja pela forma de anfiteatro que representam suas colinas. Esta última vantagem é mais preciosa do que em qualquer parte das províncias do sul, onde o calor moderado requer uma boa exposição para que os frutos amadureçam.”⁵⁹

Afirma ter visto vinhas ao sul de Concepción como em Valdivia e Chiloé, mas por falta de calor do sol, não atingem a verdadeira maturidade. Ele distingue quatro variedades no Chile: o preto, que é bom para fazer vinho; galo, grão longo e grosso, redondo e escuro; A Itália Muscat, considerada muito boa para fazer vinhos e consumi-la como fruta, e a abundante São Francisco no norte, com um ollejo fino, bom para consumo e outras variedades menores.⁶⁰

Salienta que alguns chilenos têm interesse em trazer vinhas francesas, mas afirma que são úteis desde que: “o vicultor é quem deve escolher as castas que se adaptam ao clima e ao terreno que quer aproveitar, e acima de tudo acrescenta a esta escolha uma boa exposição, a de um local bem ensolarado e, a Sul, as colinas baixas.”⁶¹

Aponta as vantagens comparativas de cultivar uma vinha mais barata a médio prazo do que outra cultura, porque se adapta facilmente ao terreno. Ao olhar para os vinhedos em diferentes partes do Chile,

⁵⁹ Claudio Gay, História física e política do Chile, volume 2, agricultura, p. 174

⁶⁰ Op. Cit., P. 175

⁶¹ Ibid. p. 176

manifesta a relação direta entre o calor e a irrigação necessária a um bom amadurecimento: “A sul do Maule não se aproveita a irrigação das vinhas, nem as estacas tão próprias para dotar os cachos da tripla influência da atmosfera, luz e sol quente. Abandonadas a si mesmas, as vinhas crescem pouco e as uvas podem, no entanto, aproveitar o calor da terra dia e noite e obter uma excelente maturação.”⁶²

Em seguida, explica como é plantada uma vinha na área de Maule e Concepción e as diferenças que encontra com a França, para continuar detalhando como a vinha é trabalhada desde a infância para colher os primeiros frutos, para alcançar a maturidade. de sua produção foi plantada há oito ou dez anos, como ele explica: “Uma vinha bem cuidada dura mais de um século, mas no Chile costuma-se dizer que não produz bons produtos até os quarenta anos, o que só acontece com aqueles cuja produção foi forçada nos primeiros anos deixando-os com mais olhos do que deveriam. Já estão sendo substituídos por novos estabelecimentos ou já lotando as barras”.⁶³ Ele lembra que alguns viticultores queimaram seus vinhedos para melhorar a produção.

De acordo com o cadastro das vinhas ordenado pelo Ministério da Fazenda e Economia em 1833, temos o seguinte resultado transcrito por Don Claudio Gay:

Tabela Nº 7

Número de vinhas que o Chile possuía em 1833

Província	Total de cepas	Porcentagem
Coquimbo	1.070.242	5,44%
Aconcágua	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%
Concepção	9.814.127	49,91%
Total Nacional	19.664.905	100,00%

Fonte: Claudio Gay, Agricultura, volume 2, p. 184. Porcentagens de Fernando Arriagada Cortés.

⁶² id, p. 178.

⁶³ id, p. 181.

Da sua análise podemos tirar algumas conclusões interessantes como, por exemplo, as quantidades são expressas em vinhas plantadas e não em hectares ou outras medidas de superfície. Notamos também que os principais vales do vinho estão em Concepción, Aconcagua e Cauquenes. Outra conclusão é que mais da metade do vinho é produzido ao sul do Rio Maule. Entre Maule e Concepción há um respeitável 64,74% de vinhas plantadas do total nacional, que continuará por quase o resto do século.

Desde que Noah fez seu famoso vinho e o consumiu em excesso, o Ocidente reconheceu o vinho como uma de suas bebidas favoritas. É muito difícil encontrar uma cultura que não tenha uma bebida espirituosa como sua preferida, por isso, Dom Claudio diz com aquele bom senso tão típico de um espírito razoável e sensível: “A humanidade sempre teve entre as suas necessidades a do vinho. ou os licores fermentados. Desde os tempos mais remotos os povos do Velho Mundo formaram sua bebida preferida e, com o símbolo da alegria, os associaram a todas as suas cerimônias sociais, políticas e até religiosas”.⁶⁴No Chile, esta situação não é estranha, já criamos o vinho, é fundamental na missa cristã, mas é também o Presidente Honorário da Chilenidad, como reconhece o escritor Mario Ferrero, quando o vemos com mais detalhes no capítulo dedicado à literatura. Ou quando o Sr. Alvarado propõe nomear o ilustre poeta Pablo Neruda "Enólogo Honoris Causa"⁶⁵, pelas suas brilhantes e emocionantes criações poéticas alusivas ao vinho, ideia que apoiamos com aplausos cerrados e um brinde de honra com um dia de sol no Vale do Itata.

O cientista francês tem razão quando alerta para a proliferação de bebidas alcoólicas em todo o mundo. Na América eram feitos com milho e os nossos Mapuches faziam à base de maqui, murtilla, maçã, molle ou huingán que dividiam com os conquistadores, achando um sabor agradável e até mesmo fazendo forte concorrência à nossa chicha vinera, a agradável chicha de maçã, até hoje muito comum desde o rio Biobío até Chiloé, consumido fresco ou cozido.

Uma das atividades mais queridas e tradicionais é a festa da vindima. Quando o vinhedo atinge a maturidade, os cachos devem ser cortados, jogados em uma cesta e levados aos caminhões para transferi-los aos armazéns onde serão submetidos ao processo de esmagamento, separação e outras atividades próprias, até que finalmente temos o produto em nossos óculos. Muito diferente

⁶⁴ Claudio Gay, op cit., P. 186.

⁶⁵ Rodrigo Alvarado, O Mundo do Vinho, p. 99

e um processo que muitas pessoas sentem falta, assim como a vindima tradicional, onde o sacudir era uma obra observada e admirada por muitos como se fosse a essência da vindima. Don Claudio foi testemunha ocular dessas safras com tecnologia superada pelo tempo e pela modernidade. Explique-nos o estimado autor o processo do qual testemunha: “Num dos cantos existe uma cuba composta por duas, quatro ou seis peles de touro cozidas, e nas grandes propriedades existe uma verdadeira cuba construída com tijolos e uma extensão maior ou menor, dependendo da importância das safras. Como a operação de remoção da uva é momentaneamente colocada na cuba da peneira, uma espécie de pau-a-pique retangular formada por uma treliça de cordões ou hastes de coliga sobre as quais se lançam os cachos de uvas que alguns homens espremem com as mãos para que os grãos meio esmagados caiam na cuba e o talo fique por cima, que é votado ou guardado para ser usado na destilação com o bagaço; novamente a uva é pisoteada com ela e então removida. No entanto, é necessário notar que o pedúnculo contém um princípio adstringente muito ácido para ativar a fermentação e ajudar a conservar vinhos altamente açucarados e com baixo teor alcoólico.”⁶⁶

O Sr. Gay afirma que este sistema é semelhante ao usado em sua França natal, mas aqui ele fica impressionado com todo o processo que descreve passo a passo: “Nas fazendas onde as safras são de pouca importância, eles se contentam com a pressão Mas, em geral, usam os pés e para isso os jovens entram nas banheiras vestidos apenas com cuecas que se enrolam o máximo possível. Unidos entre si pelos braços, começam a pisar a uva ora sem se mover, ora avançando e recuando numa operação rítmica que animam acompanhando-a com cantos populares. Desse modo, eles esmagam os grãos e o suco é direcionado pela inclinação natural da prensa em direção ao fundo inclinado da cuba, onde encontra um pequeno orifício que abre caminho para um pequeno poço.”⁶⁷

Curiosamente, destaca que o fabrico de aguardente é muito bom devido aos preços elevados que o produto proporciona e que pode perfeitamente arcar com todas as despesas anteriores, para continuar a descrever as formas como se elaboram os vinhos nacionais e as suas castas. como chicha, chacolí, parboilizado, moscatel, vinho comum, mosto, mosto ensolarado. Diz que o moscatel é um vinho agradável e tradicional: “este é o vinho de eleição e aquele que

⁶⁶ Claudio Gay, op. Cit. P. 189

⁶⁷ Claudio Gay, op. cit., p. 190

estimado é encontrado como vinho de sobremesa. Deve este privilégio à excelência do seu gosto e às outras qualidades há muito reconhecidas e muito apreciadas pelos estrangeiros, pelo Padre Feuillée, Don Jorge Juan e Don Antonio de Ulloa e por todos os viajantes modernos que tiveram a oportunidade de experimentar isso. É branco, rosado, muito doce, muito espirituoso e com um sabor muito agradável. É feito com a uva branca da Itália, que é a mais consumida, por isso é fabricada em pequenas quantidades.”⁶⁸Afirma que o verdadeiro vinho é o mosto produzido ao sul do Maule e explica longamente como é preparado em 1840, ano em que observa e descreve. Diz que difere do vinho porque não contém cozido nem calda e os ollejos são deixados para fermentar com o sumo, obtendo-se assim uma cor púrpura escura e mais tanino.⁶⁹

Ele diz que um dos problemas do vinho chileno é que ele não dura, por isso é comum adicionar pedaços de carne de um mamífero comestível ou não comestível, como boi, carneiro, gato ou cachorro e depois cobri-lo bem. , para depois de um tempo avisar que é melhor. Relata que estimulado pela sua curiosidade científica, explicou esta situação ao famoso químico amigo do seu Luis Pasteur, que o informou que existe todo um processo entre o vinho e a carne que liberta certos produtos químicos que podem perfeitamente ajudar os vinhos a manterem a sua qualidade pelos maneira. tempo.⁷⁰

Produtores preocupados com a rápida acidez dos seus vinhos, Don Claudio critica o uso do alcatrão para espalhar o interior dos jarros de vinha que causam um gosto desagradável ao vinho, bem como a exposição às diferentes temperaturas que ocorrem nas adegas, obrigando-os a adicione xarope para neutralizar o problema. A questão dos transportes, como os carregados nas costas de uma mula por estradas rústicas, também prejudica o vinho, mas ele espera que os potes sejam substituídos por tonéis modernos já feitos com madeiras nobres nativas de raulí ou carvalho e anéis (aros) de ferro que fabricam em Valparaíso. Conta-nos a existência de tanoarias em Concepción, Valdivia e Santiago, bem como as que importam da França.⁷¹

O último capítulo dedicado pelo Sr. Gay aos vinhedos trata da questão da fabricação da sidra à base de maçãs, abundantes no sul do Chile e que as pessoas as coletavam quando eram arrastadas rio abaixo, fazendo

⁶⁸ id, p. 194.

⁶⁹ id, p. 197.

⁷⁰ id, nota 2, pp. 198 e 199

⁷¹ Gay Op. Cit. p. 201

produto muito barato e apetitoso. Ele nos conta sobre a fabricação de cerveja que abundam em Valparaíso e Santiago.

Relata os novos vinhedos do setor onde os Srs. Tocornal, Saavedra, Ossa e Ochagavía estão iniciando novas safras de vinho com variedades francesas, cujos resultados ainda são recentes para alertá-los,⁷² por isso, fornece informações abundantes sobre como esses vinhedos estão funcionando agora experimental.

Outro tema que desenvolve é o do conhaque, elogiando o Aconcagua como o melhor, embora reconheça que Concepción, além de ser bom, é mais barato. Ele reconhece que estão muito atrasados no tipo de material para extraí-lo, descrevendo um antiquado: “Esses alambiques eram extremamente simples e imperfeitos, eram feitos de uma panela na qual colocavam a parte superior de um jarro que foi colado com uma massa de barro e sobre ela uma cucurbita dobrada na maioria das vezes de madeira: e de onde saía um tubo de 10 a 12 metros de comprimento, em um cano de rifle simples que levava a um jarro de barro completamente exposto. Quando um jato de água não podia ser direcionado e a cucurbita era embebida à mão para resfriá-la”.⁷³ Felizmente, muitos viticultores estão se esforçando para adquirir alambiques importados da Inglaterra ou da França, para baixar os custos do licor apreciado, “Os chilenos também fazem conhaque com pêssegos, peras, figos, etc., o mesmo que com trigo, milho, cevada e ultimamente com centeio. O trigo, e principalmente o trigo candeal, é o mais utilizado, pois oferece um resultado melhor e mais abundante”.⁷⁴

Por fim, o autor mostra sua preocupação com o alcoolismo endêmico de muitos, principalmente indígenas e proletários, como ele chama os pobres. Ele ressalta que esse problema vem desde a época colonial e por isso o rei ordenou a limitação de cepas, ele afirma que há muitas pessoas que se dedicam ao consumo excessivo de todos os tipos de álcool devido ao seu preço e abundância. Os governos republicanos tentaram várias soluções sem sucesso, como multas, proibições, prisões, etc., mas todas sem sucesso. O autor é a favor de um consumo moderado, racional e até social, o que considera grave é o excesso, o vício e as graves consequências nas vítimas e em seus familiares. O Sr. Claudio Gay, por sua extraordinária contribuição, foi agraciado com a nacionalidade chilena e, como corolário de sua obra, as reflexões

⁷² Ibid. p. 204

⁷³ id, p. 210.

⁷⁴ id, p.214.

que ele marca da França, com saudade de sua segunda pátria. Em uma carta à esposa do presidente Bulnes, ele declarou: “Desde que voltei ao meu escritório de trabalho, virei minha cabeça no trabalho, corrijo minhas anotações e reviso meus manuscritos antigos e acredite em mim, minha querida senhora, embora eu ache que sim longe do Chile, estou de manhã, à tarde e à noite, o dia todo, a cada momento nesta boa Paris, com alma e coração, possivelmente de uma forma mais intensa do que muitos chilenos que a habitam com indiferença e distração”.⁷⁵

SERRA. Don Julio Menadier, um visionário de nossa agricultura:

Um novo autor convidado para esta obra é o Sr. Julio Menadier, que vive entre 1823 e 1886, é o fundador e editor do Boletim da Sociedade Nacional de Agricultura, (SNA), analista agrícola e ideólogo do século XIX e sua principal preocupação era modernização e otimização da agricultura chilena e, claro, da sociedade rural. Conhecedor como poucos do mundo agrário, o Sr. Menadier publicou durante anos o Boletim SNA onde os temas abordados eram amplos e até polêmicos, mas de grande valor histórico, sendo compilado pelo historiador agrário Claudio Robles Ortiz e publicado sob o nome de Agricultura e Progresso do Chile na Biblioteca de Fundamentos da Construção do Chile.

O tema da viticultura ocupa um espaço em suas obras, faz uma resenha histórica da chegada das vinhas ao Chile e dá um testemunho de como estas crescem naturalmente em um setor ao norte de Rancagua onde garante que em competição com a floresta natural. foram guiadas por seus troncos e galhos para atingir alturas de 20 metros e cujas raízes algumas se desenvolvem em ambientes aquáticos como estuários e margens de rios. Sua altura impressiona tanto que os catadores sobem com o cotejo e baixam os cestos cheios de cipós para ganhar tempo.⁷⁶

Ele ressalta que “os proprietários de vinhedos das principais nações agrícolas da Europa não podem competir com os do Chile em termos de capital, clima e terras e, no entanto, sendo menos favorecidos, produzem vinhos infinitamente melhores; a maioria dos nossos agricultores, com algumas exceções muito notáveis, ainda não conhece os verdadeiros princípios da viticultura, cuja ciência quase ainda não existe no país”⁷⁷. Isso ele escreveu por volta de 1870.

⁷⁵ Trecho transcrito por Sergio Fernández na Introdução ao Atlas de Gay, s / p.

⁷⁶ Menadier, Julio: Agriculture and Progress in Chile. p. 440.

⁷⁷ Eu iria. p. 445.

Critica a baixa qualidade da maioria dos vinhos e subprodutos a ponto de os proibir em vez de estimular sua produção, para depois apontar que a grande exceção está na região centro-sul quando esclarece: “os mostos de Concepción e os Cauquenes são infinitamente superiores e o mais importante ainda são muito suscetíveis a melhorias suficientes para transformá-los em valiosos itens de exportação, o que antes de tudo deve ser levado em consideração, tendo em vista que a produção supera em muito o possível consumo do interior.”⁷⁸ Reflexão valiosa, especialmente quando naqueles anos 70% ou mais da produção estava concentrada ao sul do Maule.

O que antecede é corroborado quando sabemos que em 1869, Maule colheu 113.000 arrobas de vinho, ou seja, cerca de quatro milhões de litros.⁷⁹ sem contar a produção penquista que somou 250 mil arrobas a mais. Refira-se que nessa época Cauquenes tinha grande parte do vale do Itata como parte integrante da sua província, e cujo departamento era constituído por cinco comunas (Quirihue, Ninhue, Pocillas, Cobquecura e Portezuelo) que somavam toda a sua produção. a Cauquenes, situação que perdura até 1927.

Ele defende que é muito importante ter em conta os vales véricos com características próprias e com base nessa realidade, analisar os seus solos e ver qual é a cepa que mais lhes convém, a que melhor cresce e produz os melhores rendimentos.

Tabela N° 8

Cabotagem média comparada

Cabotagem média em 1863 por	Cabotagem média em 1873
Constituição: \$ 60.000	\$ 181.896 para 1.299.264 litros
Talca e Tomé: \$ 100.000	\$ 75.258 para 537.560 litros

Fonte: Agricultura e Progreso do Chile, p. 449. Seleção do pesquisador.

O mesmo autor conclui que: "nota-se então, que a viticultura da província do Maule é a que tem adquirido maiores proporções visto que grande parte das suas terras não se presta bem ao cultivo de cereais"⁸⁰e o que indica a primazia da produção de vinho ao sul do rio Maule. Destaca também a exportação de alguns vinhos engarrafados, uma novidade para a época,

⁷⁸ id, p. 445

⁷⁹ Del Pozo, op. cit. p. 73

⁸⁰ Menadier, Julio: op. cit. p. 449.

que em 1873 atingiu a interessante cifra de 1.797 dúzias de vinho tinto, ou seja, 21.564 garrafas, às quais devemos adicionar 74 dúzias de branco que somam mais 888 garrafas, com um total de 1.871 dúzias em 22.452 garrafas. Uma grande conquista para um produto de difícil manutenção devido às precárias condições de armazenamento.

Por fim, o Sr. Menadier nos dá uma série de ideias para melhorar os vinhedos, como as seguintes:

“Primeiro: cultivar mais variedades de videiras, classificadas de acordo com o tempo de maturação, teor alcoólico e que extrairiam das uvas, sua forma e cor, de acordo com a altura e rusticidade das plantas.

Segundo: leve em consideração, na escolha das variedades, a qualidade do terreno, a exposição, a temperatura e o destino que se deseja dar aos produtos colhidos.

Terceiro: aperfeiçoar o sistema de cultivo.

Quarto: adotar métodos modernos de vinificação, fermentação e preservação " 81

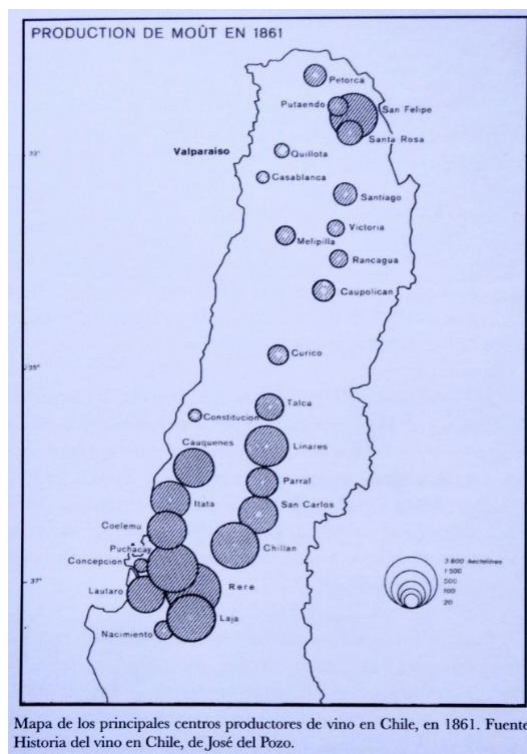
Conta-nos ainda que no início dos anos cinquenta foi constituída a Sociedade Nacional de Viticultores, que se organizou para melhorar os seus produtos e preparar-se para a exportação, para os quais prepararam concursos de vinhos para selecção dos produtos a enviar, que ainda está a todo vapor. . processo de organização, para perguntar imediatamente: “se agora o mosto fabricado nas províncias de Concepción e Cauquenes, apesar do seu sistema de produção imperfeito, muitas vezes consegue representar perfeitamente os vinhos da Europa, o que aconteceria tão cedo que uma sociedade de enólogos, Passar a ilustrar conscienciosamente através da imprensa periódica e da distribuição de brochuras aos enólogos nacionais as principais condições da boa vinificação, operando-a de uma forma que esteja em consonância com as importantes conquistas que esta indústria está a fazer na maior parte das regiões vitivinícolas da Europa? "82 Esta é a pergunta feita há mais de 140 anos por este pesquisador visionário que, naqueles anos, almejava transformar seu Chile em uma potência agroalimentar, um sonho que todos almejamos.

Até meados do século 20, a área em estudo fornecia a maior parte do vinho produzido em todo o país. Com efeito, a sul do rio Maule, foi durante décadas a matriz vitivinícola, como se mostra neste gráfico de Raúl Guerrero, transcrito por José Del Pozo, p. 76

⁸¹ Menadier, Julio: op. cit. p. 453.

⁸² Ibid. p. 460.

Tabela Nº 9
Produção de vinho em 1861



A Tabela 9 mostra-nos muito claramente o que muitos investigadores têm apontado ao afirmar que até 1920 o vinho produzido a sul de Maule chegava a ser mais de 50% do total produzido no país, podendo as suas maiores produções representar 80% da produto nas generosas décadas de 1850 a 1890. O avanço da produção estabelecida ao norte do Maule começou lentamente a subir, enquanto o do sul foi mantido, até o igualar na década de 20, isto é há cerca de 90 anos, como afirma o pesquisador Couyoumdjian: “Tradicionalmente, a maior parte da produção de vinho vinha das terras ao sul do rio Maule. De acordo com as estatísticas mencionadas, as províncias de Linares, Maule, Ñuble, Biobío e Concepción representaram mais de 80% da produção chilena no quinquênio 1861-1865. Porém, A partir daí, a área central foi adquirindo cada vez mais importância; no início do século 20, a proporção das

províncias mencionadas caíram para menos de 70% e para o período de cinco anos 1916-1920 atingiu 54% ”.⁸³

Outro tema de interesse é a importação de bons vinhos e destilados que a classe rica trouxe da Europa, principalmente França, Itália, Portugal, Espanha e Alemanha, que chegaram a destinar até 6,4% do consumo nacional, pouco nos quinquênios percentuais, embora na prática tenham chegado a quase 20 mil litros. Eram destilados trazidos por quem desejava provar outros vinhos como champagne, xerez, porto, frontiñán e vinhos franceses que conferiam categoria e status inegáveis a quem os bebia apesar de serem produzidos em abundância no país.⁸⁴

Não obstante o anterior, o Chile já exportava vinho desde a época colonial para o Peru, cujo primeiro embarque data de 1687 e que continuou a aumentar ao longo dos anos, até o seu pico a partir de 1844 e que continuou a avançar desde então.

Os importadores de vinho tiveram um grande revés quando variedades europeias e francesas em particular foram afetadas pela filoxera, um pequeno pulgão invasor e destrutivo que ataca as raízes das plantas, causando sérios danos onde quer que atinja. O Chile, por estar afastado do centro do problema, não sofreu com esta praga, embora a autoridade tenha contratado cientistas especializados em detectar qualquer problema que afetasse vinhedos nacionais como René Le Feuvre, Gastón Labergne e Federcico Phillipi, este último responsável de estudar as vinhas Talca. Quirihue, conforme indicado pelos estudos do académico Félix Briones Quiroz.⁸⁵

O processo de emancipação trouxe um grande atraso ao vale em estudo, a guerra de independência, somada à guerra à morte e ao despovoamento do setor de muitas famílias em busca de outros horizontes como a colonização da serra e o terremoto de 1835 conspirou para que nessas primeiras décadas a situação fosse mais problemática. Somente a partir de 1840 seu surgimento recomeça, apesar de estar dividido administrativamente. Será a família Urrejola-Unzueta que recuperou Cucha-Cucha e acrescentou outras valiosas vinhas italianas como Ranguelmo, Rafael e Chaimávida, todas com profunda vocação vinícola e das quais vão aproveitar muito trabalho , tecnologia moderna e produção abundante. Isso vai dar um

⁸³ Couyoumdjian, Juan Ricardo: Vinhos no Chile da Independência ao final da Bella Époque. Revista de História N° 39. P. 38. Edição digital.

⁸⁴ Ibid. pp. 46–60.

⁸⁵ Briones, Félix: Missões de Estudo Chilenas e Viticultura (1875-1900) Revista Tempo e Espaço, UBB, ano 17. vol. 20 pp. 73-90.

Um novo impulso para Itata e, claro, os contactos de muitos com pessoas positivas e inteligentes como Don Claudio Gay, que os convida a optar pela agricultura e pelo mundo do vinho em particular. É por isso que temos um novo boom a partir dos anos quarenta com importantes produções que entregam ao Chile uma produção muito respeitável de vinhos e aguardentes, que chama a atenção de viajantes como este alemão que prevê um renascimento dos vinhedos. O viajante alemão Poeppig, Por sua parte, aqueles que viajaram pelo Chile por volta de 1828, é mais crítico e preciso ao descrever os vinhos nacionais. No entanto, valoriza especialmente os vinhos de Concepción, que, como sabemos, são produzidos em Rere, Puchacay e Itata: “Por várias razões, as províncias do sul são muito mais adequadas do que as do norte para a viticultura; O vinho Concepción supera em qualidade os de outras partes e é muito procurado na capital. Em geral, os vinhos chilenos possuem um teor de álcool tão alto que podem inflamar-se ao aquecê-los um pouco no fogão, mas em geral sua elaboração é tão imperfeita que não agradam ao estrangeiro. Aqueles que foram cozidos até reduzirem em volume e metade são repugnantemente doces e prejudiciais à saúde. Os preparados de forma normal (mostos) têm cor a vinho do Porto e sabor semelhante. Ambas as classes são mantidas apenas por um curto período de tempo, não toleram longas viagens marítimas e não são adequadas para consumo em países quentes, pois são muito pesadas e super aquece o corpo ” que podem inflamar ao aquecê-los um pouco no fogão, mas em geral seu acabamento é tão imperfeito que não agrada o estrangeiro. Aqueles que foram cozidos até reduzirem em volume e metade são repugnantemente doces e prejudiciais à saúde.

Com esse esforço, multiplicado em todas as fazendas da região, são alcançados altos níveis de produção. Em 1861, no departamento de Chillán, foram produzidos 2.345.130 litros de vinho. O contíguo departamento de Rere atingiu cifras superiores, com 3.823.244 litros, uma das maiores produções do país. “Junto com a produção de vinhos, também a produção de conhaque, chacolí e chicha, alcançou lugar de destaque”⁸⁷.

O aumento da produção foi um fenômeno visível, mesmo para os viajantes. O sueco Carlos Bladh, que viveu alguns meses em Tomé, comenta: “A plantação de vinhas no Chile aumenta de ano para ano e parece estranho que o produtor ainda encontre mercado. Quase não existe quinta, mesmo a mais insignificante, onde não se avista uma bela vinha, e num espaço de apenas algumas áreas percebe-se uma entrada anual de várias centenas de degraus.

Concepción ou Penco, como era chamada anteriormente, é o principal centro de produção de vinho. Isso geralmente acontece quando se dirige a um proprietário,

⁸⁶ Poeppig, Eduardo: Uma testemunha na aurora do Chile, p. 331

⁸⁷ Leaman de la Hoz, Felix, História Urbana de Chillán (1835-1900), Editorial IPROCH, Chillán, 1982, p. 25

que se preocupou em preparar um bom vinho da sua colheita-, que se pode comprar um tipo que seja saudável e agradável ao paladar”⁸⁸.

É neste período que surge o que o historiador Gabriel Salazar chama de camponesa, onde os que permaneceram optaram por se vincular cada vez mais à terra e por ela trabalhar arduamente a cargo de um patrono através do regime de inquilinos, muito pressionado por uma progênie que não o fez. O baixo valor que a terra possuía, devido à falta de plantações, contribuiu para esse fenômeno social. "Nos testamentos dos camponeses, o valor da terra é comparativamente baixo em relação às plantações (especialmente vinhas), animais e casas de adobe"⁸⁹. Já assinalamos, além disso, que a vantagem das videiras é que não precisavam de reposição anual de capital produtivo, como ocorre com outras safras. Segundo Salazar, “isso evitou a necessidade de endividamento, que, em vez disso, os 'colhedores' sentiam de forma aguda”. Isso também explica o preço comparativamente alto dos "vinhedos".

No caso particular da agricultura em Ñuble, junto com a “pequena propriedade e arrendamento”, dois fenômenos sociais, econômicos e culturais devem ser reconhecidos. Segundo Reyes, correspondem ao fortalecimento das vilas-aldeias e à reconcentração de algumas propriedades agrícolas: “As 'vilas-aldeias', como Portezuelo, Quillón, Ninhue, Nueva Aldea, San Nicolás, Ñipas, Pueblo Seco, etc. ., concentravam os pequenos agricultores, especializados em diversas produções, predominantemente vinho, comercializado diretamente em suas vinícolas - domicílio. Ou então, foram dedicados ao antigo comércio colonial do 'conchavo', especialmente na nova “Frontera”, inaugurada em Araucanía, para realizar a troca de vinhos e bebidas espirituosas, por animais e mantas”⁹⁰. Assim, a soma do esforço de fazendeiros e camponeses explica o aumento da produção de vinho nas bacias de Itata, Ñuble e Biobío.

Outro aspecto que merece destaque é a contribuição feminina tão bem expressa para a arte pela escultora chillanense Marta Colvin Andrade, chamada de "La Vendimiadora", uma importante homenagem à camponesa que trabalha ao lado do marido ou sozinha quando as pressões da vida ela a trabalhar "o que quer que seja" a fim de contribuir para o sustento de seus filhos amados. Há evidências de que muitas mulheres fizeram mais do que simplesmente arrendar a terra. Elas trabalharam nas vinhas com perseverança, quando seus pais e maridos morreram. Um estudo a partir dos testamentos de mulheres, entre 1840 e 1900, que preserva

⁸⁸ CE Bladh, República do Chile, 1821-1828, Workshops do Instituto Geográfico Militares do Chile, p. 139

⁸⁹ Salazar, Gabriel, Labradores, peões e proletários, Ediciones Sur, Santiago, 2000, p. 81

⁹⁰ Aurelio Reyes, Marco, em La Discusión, em 16.03.2000.

o Arquivo Notarial de Concepción, fornece dados interessantes. 36,7% das mulheres solteiras declaram possuir entre 5.001 e 20.000 plantas. No caso das mulheres casadas ou viúvas, as vinhas representam mais de 30% do seu patrimônio, considerando as suas contribuições, os seus cônjuges e as adquiridas no âmbito da união conjugal.⁹¹

Um caso ilustra o que dissemos: Sra. Josefa San Cristobal, viúva, atesta aos 74 anos, em 1865. Ela afirma que seu marido, o Sr. Baltasar Alvares, contribuiu para o casamento com uma pequena propriedade de 42,5 quarteirões em Puchacay, além disso a 5.531 plantas de videira. Na distribuição dos bens aos filhos, deixa claro que lhes deu a herança deles: a Juan de Dios, 3.000 vinhas, 47 arrobas de potes de barro; a sua filha Gregoria 1.560 pés de videira e a sua filha María ele havia dado 1.560 pés de vinha. A partir deste documento podemos reconhecer que a atividade produtiva mais importante em suas terras era a vinha. O testamento também menciona alguns itens importantes na produção, como potes, potes e prensas de barro.⁹² Com todos estes depoimentos, só se pode concluir que muitas mulheres mantiveram, a partir das vinhas, empreendimentos agrícolas e comerciais meritórios, bem como que o que se descreve é um argumento para destruir aquele mito de que as mulheres de ontem só estavam disponíveis "para a cozinha. e educação".

Em 1848 foi criada a Província de Ñuble, que tem dois departamentos: Chillán e San Carlos. Itata terá que esperar quase 80 anos para ingressar no Ñuble. No ano seguinte, o país está dividido em subdelegações. O Departamento de Itata será dividido em "14: 1º e 2º de Quirihue, 3º de Guanaco, 4º Manzano, 5º Lonquén, 6º Treguaco, 7º Portezuelo, 8º Ninhue, 9º Lircay, 10º Pocillas, 11º La Raya, 12º Buchupureo, 13º Cobquecura e 14º Colmuyao"⁹³ encarregado de um subdelegado. A municipalização só será verificada em 1891 e o Departamento de Itata será composto por cinco comunas, a saber: Quirihue, Cobquecura, Portezuelo; Ninhue e Pocillas.

Um local importante para a produção de vinho naqueles anos foi o Tomé, um verdadeiro porto vínico por onde o precioso líquido partiu para outras latitudes para a sua comercialização. É um momento de expansão dos chilenos para diferentes lugares como Araucanía ou La Montaña e para isso precisarão de vias de comunicação, para que sejam reparadas e construídas novas estradas, como a de Chillán a Tomé que passou a ter saídas de automóveis todas as semanas

⁹¹ Brito Peña, Alejandra, A inserção da mulher nas atividades produtivas locais. Concepción 1840-1900, Revista Regional Espacio, ano 3, vol 1, Osorno 2006, ps. 19-33.

⁹² Arquivo Notarial de Concepción, Vol 79, 1865, in: Brito, op. cit., p. 27

⁹³ Em Espinosa, Enrique: Geografía Descriptiva da República do Chile. p. 553.

com mais frequências. Outro impulso às comunicações foi dado pela ferrovia que unia Chillán a Talcahuano por uma rota que ia para o sul e em San Rosendo saiu o ramal de Concepción e Talcahuano, que começou a operar em 1874, enquanto em Tomé, empresários trabalhadores criaram A todo o sistema de compra, manutenção, produção e comercialização do vinho da região, onde se destacam Antonio Aninat e José de la Gouveya, franceses e portugueses respectivamente. Pelas nossas investigações, estes senhores foram os primeiros a pensar em exportar em grande estilo e para isso investiram capital em armazéns, material para trabalho, pessoal e ligações para exportar os vinhos de Itata. Logo outros visionários se juntaram. Com tantas boas perspectivas, o empresário argentino Antonio Carlón mais tarde se estabeleceu com uma grande vinícola. Como as encomendas continuaram a aumentar, as vinícolas Joaquín González, Jerónimo Montaldo e Burgeois Hermanos abriram sucessivamente. Seguiram-se os de Galán Hermanos e outros menores, como os de Antonio Lavagnino, Gustavo B. Wolff e Cayetano Cruz, até atingirem um número superior a quinze.⁹⁴ Aos poucos, as vendas de vinho começaram a superar as farinhas e os cereais, o que tornara o Porto tão importante nos anos anteriores. Isso apesar do fato de que, em 1875, o consumo de vinho no Chile ainda era moderado, já que não ultrapassava 25 litros por habitante por ano; figura que dobraria nos anos seguintes. Em 1903, chegaria a 89 litros per capita⁹⁵.

Algumas vinícolas muito importantes, que incluíam "edificios suntuosos" e um lote completo de terreno, instalaram-se no mesmo porto, por volta de 1880, os empresários associados Rogers, Zerrano and Company. Em 1886 tinha quatro magníficos vasos de 25 mil litros, 26 de 12 mil e 70 de 5 mil litros, além de outros a serem montados. O jornalista e viajante Eugene Chouteau, residente no Chile, que visitou as instalações naquele ano, comentou que a movimentação comercial ultrapassou os 2 milhões de litros: "no ano passado saíram mais de 5.300 barris (120 litros cada) de vinho de mesa de uma única classe, provavelmente irei até 8.000 este ano; 4.000 quarterolas (350 litros cada) também foram lançados. As quatro enormes caves do estabelecimento dificilmente podem conter tanto líquido. A casa faz mais de 3.000.000 milhões de pesos de negócios por ano"⁹⁶. O administrador do estabelecimento era Juan M. Sannier. Esta indústria

⁹⁴ Caviedez, Eloi T., "Tomé, do agente viajante Eloi T. Caviedez, publicado em El Heraldo e reproduzido em El Faro de Tomé, de 23 de março de 1889, em: Rolando Saavedra, Puerto de la Herradura de Tomé, Ediciones Perpelén, Tomé, 2002, p. 82

⁹⁵ Keller, Carlos. Revolução na Agricultura. Editorial Zig Zag, Santiago. 1956, p. 230

⁹⁶ Chouteau, Eugenio, Meu portfólio de verão, relatórios publicados em El Mercurio de Valparaíso, junho

criou muitos empregos, para alívio da cidade, que se encontrava em declínio, após perder o estatuto de grande porto. A sua maior contribuição foi a valorização do vinho, através do engarrafamento e rotulagem atrativa⁹⁷.

Deve-se destacar que parte importante desta pesquisa se baseia na anterior que um dos autores fez com o historiador Armando Cartes Montory chamada *Viñas del Itata* e publicada em 2008.

Um empresário de vinhos de destaque foi o francês Antonio Aninat, que veio ao Chile com o desejo de instalar uma fábrica têxtil, mas aqui mudou de categoria para outros negócios como trigo e vinho. Foi nomeado vice-consul da França com base em Talcahuano e aqui se casa com Francisca Serrano, com quem é pai de oito filhos. Dona da Fazenda Totoral em Coelemu, que possuía oitocentas mil videiras que produziam 15 mil arrobas de bom vinho francês e Santa Fé em Laja, que possuía mais de 500 mil videiras. Ele foi o fundador do Clube Concepción. o viajante Choteau que conheceu uma destas adegas, a descreve da seguinte forma em 1886: “O edifício é de cal e tijolo, com dois grandes armazéns e um em construção. Tem um

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

⁹⁷ “O vinho, sedimentado, clarificado e decantado, era colocado em garrafas devidamente tapadas e unguido com o selo de rótulos elegantes” Caviedez, op. cit., p. 85

⁹⁸ Chouteau, Eugenio, *Meu portfólio de verão*, relatórios publicados em *El Mercurio de Valparaíso*, junho de 1886, em: Rolando Saavedra, *Puerto de la Herradura de Tomé*, op. cit., ps. 71 e 72.

bloco de comprimento e meio de largura. São 56 pipas (tonéis) contendo 150 hectolitros e 30 de 100 hectolitros. Vi uma máquina chamada enotherm, o sistema Pasteur, que impede a fermentação dos vinhos que viajam e os aquece até 60 graus "100.

É oportuno destacar que a produção vitivinícola do setor não se deu apenas em quantidade, mas também em qualidade, pela dedicação ao trabalho em todas as suas etapas, aplicação de tecnologias modernas e colocando a produção nos exigentes mercados nacionais e internacionais que o permitiam. ser premiado em degustações internacionais como as medalhas que receberam por seus produtos medalhas de prata e bronze em Barcelona, onde até um conhaque produzido pelo empresário Guillermo Cox foi premiado. Em 1887, mais de dois milhões de 765 mil litros de vinho partiram para Tomé numa azáfama incessante de transporte do precioso líquido do interior para o porto de Tomé, centenas e mesmo milhares de carroças com os seus cachimbos de vinho para a colecção de vinhos de Tomé. É assim que Jorge Hunneus Gana, veranista de 1895, relata a atividade portuária:¹⁰¹. Esse precário sistema de transporte obrigava os despachantes e transportadores a passar o dia todo com metade do corpo na água.

¹⁰⁰ ~~Idem, p. 73~~

¹⁰¹ Huneus Gana, Jorge, Tomé, notas de férias, publicadas em El Héroe de Tomé, 4 e 10 de abril de 1895, em: Rolando Saavedra, Puerto de la Herradura de Tomé, op. cit., p. 95

Tabela No. 10

Principais propriedades do departamento de Itata, de acordo com o rolo de avaliação de 1896

Comuna	Nome	Proprietário	Avaliação em \$ de 1896
Quirihue	Quilpolemo	Victor vai A maioria	300.000
Quirihue	Guanaco	Emeterio Letelier	92.000
Quirihue	A quinta	Jose del Carmen Campos	74.000
Quirihue	Donimuelo	Luis fuentealba	70.600
Quirihue	Matancilla e Bolseiro	Tes. Manuela Figueroa	66.000
Quirihue	São Pedro, Rentocura	Pedro Concha	61.700
Cobquecura	Nogolhue	Jose M. Pinochet	12.110.000
Cobquecura	Nogolhue (outro)	Ruperto Pinochet	110.000
Cobquecura	Trégua	Jose I. Pinochet	110.000
Cobquecura	Tregualemu (outro)	Javier Pinochet	110.000
Cobquecura	San Fco. De Negueche	Mariana molina	80.000
Cobquecura	Reforma	Pantaleon Garcés Gonzalo Urrejola	70.000
Portezuelo	Colher-colher	Unzueta	185.500
Portezuelo	Colher-colher (vizinho)	Guillermo E. Cox	148.750
Portezuelo	Marmelo	João batista Mendez	131.600
Portezuelo	Maquis	Tes. Jose T. Arancibia	123.500
Portezuelo	Guarda	Tes. Juan José Stuardo	119.800
Portezuelo	Leuquén e Lloicaco	Ramon Campos	107.030
Portezuelo	Taiguén	Leoncio palma	95.450

Ninhue	Llohué e Rincon	Tes. Blas maira	215.000
Ninhue	Coronel	Mariana carvajal	150.000
Ninhue	Collipeumo	Juan Benavente	90.000
Ninhue	Panguilemu	Eduviges Benavente	70.000
Ninhue	Santo Agostinho	Javier Codina	70.000
Ninhue	Chimilto	Ramon Campos	60.000
Wells	Curimaque	Tes. Victor Lamas	136.840
Wells	Batida	Tes. Manuel S. Medina	112.000
Wells	Grade	Benjamin Dominguez	94.930
Wells	Manganal (mangarral)	Pedro Thomas Bustos	79.475
Wells	Listra	Tes. Juan de D. Bustos	51.655

Fonte: Geografia Descritiva da República do Chile de Enrique Espinoza. P. 557 a 559.
Seleção e encomenda de Fernando Arriagada Cortés.

Tabela No. 11
Outras propriedades do vale Itata

Comuna	Propriedade	Proprietário	Avaliação em \$ de 1896
São Nicolau	Dadincó	Pedro Nolasco Valenzuela	265.000
São Nicolau	Coipín	Beneficência de Concep.	156.000
São Nicolau	Ranchillo	Juana Ross de Edwards	120.000
São Nicolau	Lilahue	Juan Merino	120.000
São Nicolau	São José	Joseph Smith	90.000
Chillán	Ñuble	Aníbal Zañartu	450.000
Chillán	Colihues	John Schleyer	200.000
Chillán	Santa Elisa	Robustiano Bustos	120.000

Chillán	Pelehue	Tes. Diego borquez	120.000
Chillán	Ñuble	Fernando Lantaño	120.000
Bulnes	Carmen	Tes. Alberto Valdes	229.000
Bulnes	Larqui	Lecaros	215.000
Bulnes	Água boa	Mercedes V. v de Davila	130.000
Bulnes	O carvalho	Luis Urrutia Rozas	122.000
Bulnes	Branco liso	Carlos e vitor Choupos	105.000
Rafael	Conuco	Rafael de la Sotta	150.000
Rafael	Bularco	Manuel olivares	130.735
Rafael	Nova aldeia	João batista Mendez	119.350
Rafael	São José	Lisandro Martinez	91.300
Rafael	Carmen e San Bruno	Pedro Del Rio	81.000
Coelemu	Total	Leônidas	291.115
Coelemu	Bela Vista	Nova casa	185.350
Coelemu	The Majuel	Antonio Aninat	168.300
Coelemu	Quilteu	Juan Castellon	110.000
Coelemu	Laurel	Jorge Délano	95.700
Quillon	San Ramón, San Miguel	Enrique Pastor	108.000
Quillon	A macieira	Juan Pradel	92.950
Quillon	Quillai	Bernardo bambach	92.950
Quillon	Yoyahue	Agustín Vargas	58.250
Quillon	Santa Juvenalia	Novoa	56.000
	Quinel	Gregorio Bustos	
		Jose Gomez	
		Alecrim	

Fonte: Geografia Descritiva da República do Chile de Enrique Espinoza. P. 569, 576, 580, 595, 596 e 599. Seleção e ordenação de Fernando Arriagada Cortés.

Informativa e importante estas tabelas que nos mostram as propriedades vitícolas mais importantes de Itata de forma integral, onde se destacam propriedades conhecidas e históricas, infelizmente o autor não inclui dados sobre a produção vinícola, ou de qualquer tipo. Mas não hesitamos em assinalar que muitas dessas estâncias contam com grandes plantações de vinhas que são parte integrante da produtividade vitivinícola da região.

Uma questão importante a ser desenvolvida diz respeito ao vinho, como é o caso de seus recipientes, que a princípio eram feitos de barro cozido, madeira, couro, chifres de animais, pois o vidro como recipiente era um luxo estranho e caro que só começou a se generalizar após a revolução industrial do século XVIII. Na nossa área, a tanoaria começou em meados do século XIX, onde, de acordo com as nossas pesquisas anteriores e atuais, surgiram estes recipientes de madeira feitos com árvores nobres da nossa floresta nativa como o carvalho.

Para atender às necessidades da indústria, as tanoarias operavam nas principais vilas e cidades. Em Tomé foram seis, por volta de 1880, que faziam pipas, pipas e canoas para guardar vinho. Durante os primeiros anos essas embarcações foram trazidas da Europa ou fabricadas no Chile por técnicos estrangeiros, utilizando carvalho americano. Depois, os trabalhadores chilenos aprenderam com eles a arte de construir essas embarcações, utilizando madeiras nacionais, como raulí, pellín, lariço, etc. Em 1920, esta indústria empregava centenas de trabalhadores em Tomé, com capacidade para milhares de arrobas, e os seus produtos, diz um autor contemporâneo, "não têm nada a invejar ao trabalho estrangeiro".¹⁰².



Maestro Pedro Pardo, falecido em 2014, tanoeiro da Fazenda La Posada. Autor: Arndt Heimann, ano: 2012.

¹⁰² Miranda, Rafael, Monografia histórica e geográfica da comuna de Tomé, Impressão e Litografia

Em Chillán, existiam cinco tanoarias em 1872, a principal pertencente à Luflade Hermanos. Em 1895, havia sete e, anos depois, esse número subiu para nove. Destaca-se a tanoaria La FERIA de José Félix Sánchez, criada em 1875 e que empregava mais de vinte trabalhadores. Também a tanoaria Bouey e Janín, que contava com máquinas a vapor e cerca de 50 operários¹⁰³.

No final do século, as vinhas são o principal produto, nas quintas da zona. O Guia Geral de 1891, publicado nos dias da Revolução, dá-nos valiosas informações sobre os departamentos e subdelegações em que o território se estava a decompor na altura. Recorde-se que o vale do Itata foi dividido entre os departamentos de Coelemu, Tomé, Puchacay e Quirihue, este último integrado na província de Maule. Na descrição que o Guia faz da área, são marcantes as frequentes alusões ao potencial produtivo ou vitivinícola de toda a região.¹⁰⁴

Graças a esses empresários trabalhadores e visionários, o vinho Itata teve um boom muito importante. Juntaram-se a uma grande empresa que chamaram de Sociedad Vinícola del Sur, sendo fundada em 27 de fevereiro de 1906 em Tomé pelos Srs. Ramón León Luco, Pablo Wolf e Enrique Pastor. Tinha o caráter de sociedade anónima, com a duração de cinco anos, tendo como principal objectivo o disposto no artigo quarto: “A Sociedade tem por objecto:

1. Efetuar a comercialização dos vinhos e destilados que atualmente constituem as Firms presentes e comprar, vender, arrendar, permutar e possibilitar estabelecimentos semelhantes ou semelhantes aos que constituem esta negociação.

2. Executar comissões e agências.

3. Efectuar operações comerciais, industriais ou meramente civis, em qualquer espécie e extensão, desde que no parecer do Conselho de Administração sejam adequadas aos fins da Sociedade ”¹⁰⁵.

O capital deles era de três milhões e meio de pesos e o negócio era tão bom que eles continuaram até a década de 1920, quando o capital inicial quase dobrou. Foi uma empresa muito grande que durante anos, dona de propriedades Além das fazendas de Batuco e Majuelo, a Sociedade abastecia-se de vinhos de mais de cinquenta vindimadores da região vinícola de Coelemu, Ránquil e Itata, entregando anualmente entre 250 e 280 mil arrobos de vinhos do país, de Bordeaux e da Itália. Em sua maioria, eram acionistas da Empresa. Eles adquiriram bordeaux

Wescott, Concepción, 1926, p. 89

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

¹⁰⁴ Espinoza, Roberto, Guia Geral das Províncias de Ñuble, Concepción, Biobío, Arauco, Malleco e Cautín, Imprenta Cervantes, Santiago, 1891.

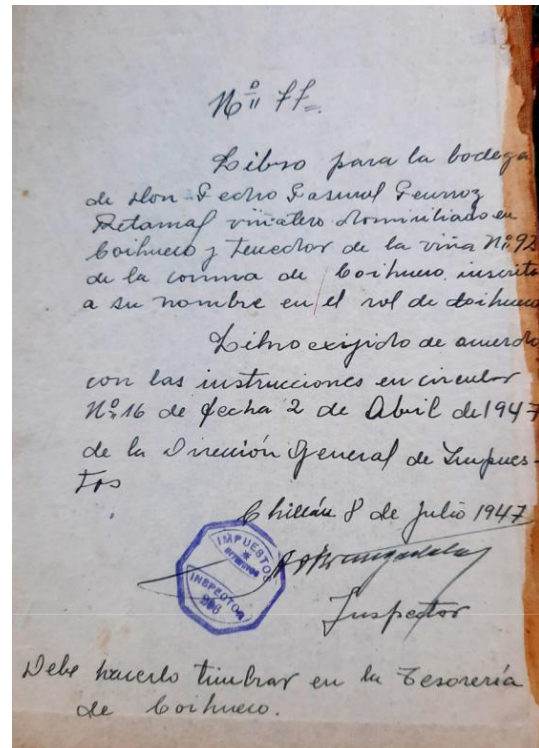
¹⁰⁵ Saavedra, Rolando, Visão histórica e geográfica de Tomé, Ediciones Perpelén, Tomé, 2006.

da Zona Central na província de Talca, comprando anualmente de 20 a 30 mil arrobas, de acordo com as necessidades do negócio.

A Companhia possuía cinco barcos, forrados em ferro, de 45 toneladas cada, para a mobilização de sua carga dentro da baía. Ela também era dona do navio Tomé, de 100 toneladas. Construída em chapas de aço Siemens Martín, de oito milímetros de espessura, com caldeirões e máquinas inglesas, tinha 28 metros de comprimento por 6 metros de largura e uma velocidade de 10 milhas por hora. Entrava facilmente em todas as baías do país e fazia viagens contínuas e regulares entre os portos de Tomé, Lota, Valdivia e Talcahuano.

Em 1910, ofereceu os seguintes tipos de vinhos, em pipas e pipas de carvalho e raulí: Corriente, Pinot, Mesa, Batuco, Carbenet, Reservado, Tinto Dulce, Porto Superior, Blanco Seco, Semillon, Semillón Especial, Blanco, Dulce e Special Sweet White. Em 1926, a oferta foi concluída com Riesling branco; e Oportos Oro, Mercurio e Requer.¹⁰⁶

Em meados da década de 20, a Companhia havia fortalecido sua situação financeira, elevando seu capital para cerca de seis milhões. Tinha adquirido vasilhas de carvalho americano, raulí e outras madeiras, para completar uma capacidade de 200 mil arrobas de 16 litros. Possuía um destilador, composto por um retificador de cobre, com capacidade para 7 mil litros e uma coluna de destilação contínua, além de



Registro típico, ou livro de contabilidade, exigido dos produtores de vinho pela Direção Geral de Impostos de Ñuble para o controle de suas colheitas, despesas e receitas de vendas. Este registro de 1947 corresponde ao pequeno enólogo de Coihueco, Pedro Pascual Penroz Retamal (Foto: Ziley Mora).

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

tanques de ferro para armazenamento de álcool. Naquela época, suas vendas anuais eram em média 200.000 arrobas de 16 litros.

Muito importante foi a construção do ramal Itata que saía de Chillán, cruzava o rio nas proximidades de Nueva Aldea, para ir a Ñipas, Coelemu, subir colinas costeiras ou atravessar túneis e chegar a Dichato, uma pequena enseada de pescadores que muitos se tornaram seu balneário preferido, continuando ao longo da costa até chegar a Concepción. Esse ramo inesquecível de memórias tão nostálgicas para tantos permaneceu em circulação entre 1916 e 1984, quando foi suprimido. Foi obra do visionário político e proprietário de terras Gonzalo Urrejola Unzueta. O seu percurso conseguiu unir o vale central, a cordilheira costeira e o oceano Pacífico num percurso caracterizado pela mudança de paisagens, originalidade das suas estações e pessoas de todas as classes sociais que o ocuparam como o meio de mobilização mais adequado.

Em 1923, Juvenal Valenzuela publicou uma valiosa obra que contém muitas informações para nosso estudo. Este é o Álbum da Zona Central do Chile, do qual extraímos os seguintes dados do departamento de Itata: “População: 19.591 homens e 20.747 mulheres. Área agrícola: 603 hectares irrigados e 219.864 hectares. Produção: trigo branco: 127.999 qq, batata: 34.097 qq, milho: 9.088 qq, vinho, chicha e chacolíes: 82.757 hectolitros, conhaque: 1.070 hectolitros, leite: 2.423 hectolitros, gado: 22.574 animais, ovelhas: 51.721 animais, cavalos: 5.908 animais”.¹⁰⁷

¹⁰⁷Valenzuela, Juvenal: Álbum da Zona Central do Chile. Edição digital Chilean Memory.

Tabela Nº 12

Principais propriedades vitivinícolas do Departamento de Itata.

Comuna	Propriedade	Proprietário	Extensão h.	Vinhas h.
Quirihue	Manzanares	Pedro Angel Gomez Juan Pablo	300	100
Quirihue	Quilpolemu	Barrueto Benjamin	8.000	82
Quirihue	Llollehue	Concha Jose de	1.000	80
Quirihue	Santa carolina	Carmen Campos João de Deus	1.600	35
Quirihue	Santo J. de Deus	Contreras Loreto	1.000	32
Portezuelo	Colher Cox	Mendez de Cox Borja	2.220	205
Portezuelo	The Maquis	Arancibia Gonzalo	320	160
Portezuelo	Colher urrejola	Urrejola Unzueta	1.500	136
Portezuelo	Panguilemo e 2.	Ramon Leon Luco Blanca Palma	1.100	115
Portezuelo	Traiguén	por González Luis urrutia	800	66
Portezuelo	Guarda	Rozas Charlie	2.000	63
Portezuelo	San Javier	Quezada Hernan	1.200	60
Portezuelo	Vinhas de Guarda	Mendez Eguiguren	866	55
Ninhue	Santo Agostinho	Javier Codina	2.221	60
Ninhue	Llohue e Canto	Irmãos Maira Daniel Imagem de espaço reservado	3.700	60
Ninhue	O marmelo	Carrasco Soto - PARA.	650	40
Wells	Mangarral	Irmãos Bustos - Leon	1.044	68

Wells	Curimaqui	Edward Wordhouse	4.000	47
Wells	Marmelo	Apolonides Vera	2.000	30
Wells	Grade	Benjamin Dominguez	1.500	30

Fonte: Juvenal Valenzuela: Album de la zona Central de Chile. Edição digital de Memoria Chilena. Informação recolhida e classificada por Fernando Arriagada Cortés.

Desta tabela podemos deduzir que falta a comuna Cobquecura, porque a sua produção de vinho é escassa ou inexistente. Os critérios utilizados são as fazendas principais e seus vinhedos, independente do tamanho da propriedade. Claro que existem muito mais propriedades produtoras de vinho, mas elas aparecem em quantidades menores do que as apresentadas. Note-se que mais do que alguma informação aparece expressa em arrobas ou plantações de videira em número de plantas. Isso foi tabulado de acordo com os seguintes critérios: 1 hectolitro = 100 litros. 1 hectare = 3.000 pés de videira. 1 em = 16,13 litros. A produção de 1 hectare de vinha varia entre quatro e quinze mil litros de vinho. Optamos pela média alta, ou seja, 10.000 litros de produção.¹⁰⁸

Do romance e informativo Valenzuela Álbum continuaremos a observar informações de outras áreas do Vale do Itata que não faziam parte do departamento Maulino, lamentando não poder incluir as comunas de Itatina da Província de Concepción como Coelemu, Ranquil, Quillón e Rafael, todos eles importantes, mas o trabalho deste pesquisador chega a Ñuble.

Tabela Nº 13
Principais Propriedades Vitivinícolas da Província de Ñuble.

Comuna	Propriedade	Proprietário	H.	Vinhas. H.
são Carlos	Ranchillo e Peumo	Baldomero Bordo	730	27
são Carlos	Pomuyeto	Julio Palacios Baeza	420	quinze
são Carlos	Coipín	Caridade de Concepción	1.000	8

¹⁰⁸ Informação pesquisada na Internet, motor de busca Google.

são Carlos	São Nicanor	José Maria Eguiluz	600	7
São Gregório	Virgüín e Zemita	Família Rivas	60.000	87
São Gregório	São Vicente	Rosario Valdes Pare	200	10
Chillán	Colihues	John Schleyer	676	455
Chillán	O Ñuble	Sociedade Ñuble / Rupanco	2.075	130
Chillán	Boyén	John Schleyer	1.800	120
Chillán	Huape e Mailén	Leôncio Martin Uberlinda	2.000	120
Chillán	Canavial	Bustos de puga Alberto	400	Qu atro cin co
Chillán	Mongolillo	Mussard Rafael Dueñas	450	37
Chillán Viejo	Santo Antônio	Gazmuri	200	67
Chillán Viejo	Quilpon	John Schleyer	1.000	30
Chillán Viejo	The Vega	Rafael Dueñas Gazmuri	35	24
Eu pinto	As Higueras	Ester Salazar por Orrego Inés Cruchaga	300	16
Coihueco	Relbunco	por V. Família Cox -	1.000	3. 4
Niblinto	A pedra	Mendez	1.700	12
Bulnes	Boa vista e de outros	Carlos Palacios	1.800	43
Bulnes	Los Tilos	Manuel Bunster	2.600	40
Bulnes	Apito	Victor Villagra	430	33
Bulnes	O farol	Richard Troncoso Puga	1.099	33

Bulnes	Santa Clara	Zoila Palacios V. de Bustos Mercedes	1.400	33
Bulnes	Larqui	Valenzuela	1.559	30
Bulnes	San Antonio e de outros	José Maria Merino Comunidade	200	30
Yungay	Los Puquios	Do Rio- Highlander Natalia Garcia	3.058	28
Yungay	The Barns	de Orchard Mercedes	1.457	vinte
Yungay	Dañicalqui	Latham de S. Ferdinand	2.800	quinze
Pemuco	Pemuco	Stevens Natalia Garcia	800	30
Pemuco	Culenco	de Orchard Natalia Garcia	600	30
Pemuco	são Luis	de Orchard	3.148	vinte
Pemuco	Rosal e San Pedro	Juan Serrano	5.000	vinte
Carmen	O salitre	Julius Puga terminal	cinquenta	10

Fonte: Álbum da Zona Central do Chile de Juvenal Valenzuela. Seleção e encomenda de Fernando Arriagada Cortés.

Do novo e informativo álbum de Valenzuela, podemos extrair ainda mais informações pertinentes à nossa pesquisa como uma síntese da produção vinícola da província de Ñuble. Nele nos conta que Ñuble tem uma área agrícola de 115.453 hectares. Que o departamento de San Carlos produz entre vinhos, chichas e chacolíes 48.765 hectolitros e 229 de aguardente. O departamento de Chillán consegue 70.053 hectolitros de vinhos, chichas e chacolíes, enquanto o departamento de Bulnes o faz com 14.302 hectolitros de vinhos, chichas e chacolíes, enquanto o departamento de Yungay o faz com 12.327 hectolitros de vinhos, chichas e chacolíes.¹⁰⁹ Toda esta soma perfaz a respeitável produção de 14.544.700 litros de vinhos, chichas e chacolíes, enquanto a aguardente só do departamento de San Carlos chega a 22.900 litros, chamando a nossa atenção

¹⁰⁹ Em Valenzuela, Juvenal: Álbum da Zona Central do Chile, 1929. Edição digital da Biblioteca Nacional.

que não há produção registrada de aguardente em outros departamentos da Ñuble, quando se tratava de um produto desejado, bem vendido, embora proibido.



A doação patrimonial do rio Itata; a vida camponesa, o trabalho artesanal nas vinhas e depois uma ponte de madeira, declarada Monumento Nacional em 1993. Ligava as comunas de Coelemu e Tre-huaco na região de Ñuble.

Em 30 de dezembro de 1927, através do decreto com força de lei nº 582, o governo do ditador Carlos Ibáñez del Campo, procede à reorganização administrativa do país e nos divide naqueles conhecidos por nossos avós “25 províncias e um território”. Ñuble foi totalmente integrado pelo Departamento de Itata e várias comunas perderam esse status em todo o Chile. Em nosso Ñuble Pocillas, Chillán Viejo e Niblinto desaparecerão, enquanto Quillón se juntará, muito solicitado pelos penquistas, que a chamaram de "a irredenta", junto com Tucapel e Antuco.¹¹⁰ Com esta reforma, Ñuble ganha e integra praticamente todo o grande vale de Itata, permite-lhe ter acesso direto ao mar através de Cobquecura e agrega 7 novas comunas, enquanto os territórios dos desaparecidos são integrados aos vizinhos. Teremos que esperar quase 50 anos para que todo o vale do Itatense pertença a Ñuble, como é hoje.

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

Um dos dramas sociais mais delicados daqueles anos é o alcoolismo, verdadeiro flagelo social que ocorre, entre outros motivos, pela superprodução do produto que não tinha o mercado internacional desejado, então seu preço caiu, ficou dentro do alcance de muitas pessoas que o consumiam em excesso, atingindo cifras alarmantes e a proliferação de bebedores habituais, alcoólatras, violência oral, física e pessoal contra a família e a sociedade, que se expressava em gravíssimos problemas de pessoas que se rendiam ao deus Baco que esbanjou não apenas seu sustento pessoal, mas também o de sua família, empregos e heranças. No Chile, há testemunhos dolorosos e tristes desses alcoólatras brutalizados e sua dignidade rebaixada pelo consumo excessivo de vinhos e suas variedades. Os governos tentaram acabar com essa situação por meio de leis restritivas à venda, mas surgiram as clandestinas. Outros optaram por arrancar os vinhedos para reduzir a produção, taxar a venda, aplicar multas, fechamentos e até despejar a aguardente nas valas, mas todas essas restrições com pouco resultado. Os vinhos perderam qualidade porque as terras se empobreceram e as técnicas ancestrais de trabalho em muitos pequenos vinhedos continuaram sem qualquer inovação, devido ao parcelamento da propriedade, talvez não tivessem aconselhamento, formação, acesso a crédito ou a se unirem em cooperativas, como eles vão mais tarde. Assim, surgiram vinhos de reputação duvidosa, como picados (com excesso de acidez) batizados (derramaram água para aumentar o teor) tampados (zombados na medida) e até bigodes (recolher restos em copos e revendê-los) todos negociados por Barmen sem escrúpulos que assim o vendiam aos mais pobres e severamente dependentes do álcool, os nossos conhecidos “bêbados”.

Tabela Nº 14.
Evolução do consumo per capita de vinho no Chile

Ano	Consumo per capita nacional em litros
1875	25
1903	7089
1930	
1972	60

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

Fonte: elaborado por Fernando Arriagada Cortés a partir de informações compiladas.

3. AS CEPAS ANCESTRAIS DE ITATA

O presente das vinhas

1. O conceito de Terroir

A tipicidade e o que torna um vinho único é o que chamamos de Terroir e que nada mais é do que a interação entre a genética da cultivar (ou seja, suas condições intrínsecas de produção de aromas, cores e sensações gustativas), o solo / geologia onde a vinha é plantada, o clima daquela vila e por último as pessoas que trabalham a vinha e a adega, que transformam a uva em vinho. Além disso, os microrganismos entram em ação nessa transformação: as leveduras, que transformam o açúcar em álcool, e, em alguns casos, as bactérias lácticas que transformam o ácido málico (um ácido mais agressivo) em ácido láctico (um ácido mais macio na boca). Em relação aos microrganismos,

Os vinhos nos impressionam sensualmente, chamando a atenção da visão, do cheiro, do paladar e do tato. No que diz respeito ao aroma dos vinhos, destacam-se aromas primários, secundários e terciários. Os primários correspondem àqueles que são determinados geneticamente e que geram certas características aromáticas da cultivar, como o aroma floral que Los Moscateles possui devido a compostos chamados terpenos. Os secundários são aqueles que surgem devido à fermentação realizada por leveduras e eventualmente bactérias. Por último, os aromas terciários, obtidos depois de o vinho ter passado pela madeira.

Com clareza sobre os principais fatores que afetam as características sensoriais e a tipicidade dos vinhos, passaremos a descrever cada um deles com mais detalhes:



Em Itata, várias cepas dão origem a uma diversidade de vinhos e safras, todos com mostos de grande personalidade, intenso e vasto terroir social, histórico e cultural. Os aromas terciários dos vinhos são obtidos depois de o vinho ter passado pela madeira. Na imagem, uma oferta variada na Vinha Santa Berta.

2. Cepas do Vale do Itata: a contribuição da genética

2.1 Cepas Ancestrais

Atualmente, o Chile tem pouco mais de 137.000 hectares de vinhas para vinho, dos quais 10.000 hectares pertencem à região de Ñuble, a quarta em número de hectares destinados à vinha. É nesta Região que grande parte do Vale do Itata se encontra ao lado de uma parte da Região do Biobío. O Vale do Itata inclui os municípios da região de Ñuble: Bulnes, Chillán, Chillán Viejo, Coelemu, Ninhue, Portezuelo, Quillón, Quirihue, Ránquil, San Nicolas e Trehuaco, aos quais se deve acrescentar o município da Flórida da região. Bío.

No Vale do Itata as variedades mais relevantes que correspondem a esta classificação são: Moscatel de Alejandría, Torontel, Chasselas, Cinsault, País e Carignan.

País

É a cepa que está há mais tempo no Chile desde que foi trazida pelos espanhóis das Ilhas Canárias, conforme demonstrado por um grupo de pesquisadores chilenos por meio de técnicas moleculares. Há muito que se fala da Lista Negra das Canárias, um inveterado lutador contra o vento, que sobrevive em solos vulcânicos e minerais, com aglomerados médios e



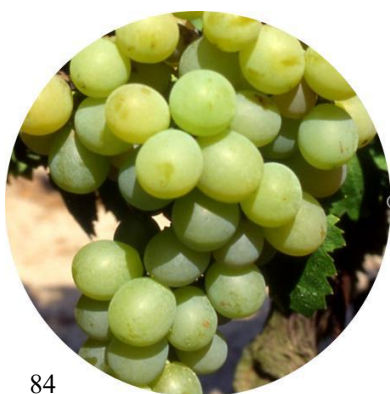
bagas compactas, de um azul escuro, quase sempre encontradas em variedades. Tem como característica fundamental que aceita muito bem a maceração carbônica ou semi carbônica, ou seja, a utilização de cachos inteiros, visto que oferece uma expressão frutada de frutos vermelhos e pretos muito interessante e um tanino firme mas sedoso neste tipo de vinificação. Acontece que, segundo a história, essa linhagem ou sua irmã de sangue mais próxima teve que viajar em tempos de colonização espanhola nas Américas. Diz-se que compensou a falta de cepas em alguns países como Chile, Estados Unidos (Califórnia) e Argentina. Foi trazido pelos colonizadores espanhóis através do Peru no século 16 e apareceu como "País" no Chile, "Missão" na Califórnia e "Criolla" na Argentina. Ela foi tratada como a "Negra Comum" por muitos colonos, viajantes e especialistas na fabricação de mostos e caldos. Desde então, tem sido utilizado até em misturas com os mais nobres, como o Cabernet Sauvignon. Escondido nas misturas, viajou anos dentro de uma garrafa, sem identidade, sem denominação de origem, sem sequer figurar em rótulos. Corresponde à Lista Prieto espanhola, também conhecida como Missão na Califórnia (EUA) ou La Criolla na Argentina. Seu cultivo no Chile concentra-se nas regiões meridionais de Maule, Biobío e especialmente Ñuble. De fato, quase 60% dos vinhedos dessa variedade estão localizados no Vale do Itata. mesmo sem aparecer nos rótulos. Corresponde à Lista Prieto espanhola, também conhecida como Missão na Califórnia (EUA) ou La Criolla na Argentina. Seu cultivo no Chile concentra-se nas regiões meridionais de Maule, Biobío e especialmente Ñuble. De fato, quase 60% dos vinhedos dessa variedade estão localizados no Vale do Itata. mesmo sem aparecer nos rótulos. Corresponde à Lista Prieto espanhola, também conhecida como Missão na Califórnia (EUA) ou La Criolla na Argentina. Seu cultivo no Chile concentra-se nas regiões meridionais de Maule, Biobío e especialmente Ñuble. De fato, quase 60% dos vinhedos dessa variedade estão localizados no Vale do Itata.

É uma videira vigorosa com grandes cachos, crescimento crescente (para baixo). É capaz de tolerar condições de baixa disponibilidade de água no solo. Nesta área forma um copo ou cabeça; ou seja, não existem postes ou fios que sustentem o crescimento da planta. Ela brota e amadurece tarde. Fornece vinhos tintos com uma cor não muito intensa em comparação com outras cultivares tintas. No entanto, é surpreendente em seu aroma quando é

bem vinificado. Atualmente, além de fazer vinhos tintos, se aventurou a fazer vinhos espumantes.

Na América, narra-se que os indígenas e crioulos o usaram manualmente, especialmente no Chile. Foi o suco de uva mais bebido e a cepa mais plantada até o surgimento da Cabernet Sauvignon, nos séculos XIX e XX. Chamaram-lhe “Pipeño”, a sua melhor e mais popular expressão, e foi o vinho de massas dos templos católicos que se instalou nestas zonas de Ñuble e Itata e que trouxe também para casa a cultura de beber e fazer vinhos. O trabalho dos enólogos, na ânsia de encontrar sempre um novo sentimento e paladar nas suas pesquisas, encontrou e desenvolveu o seu potencial. Some-se a isso que há muita uva Country plantada no Chile, com mais de 90 anos, que como arbustos pequenos e fortes, vive nos solos mais secos e minerais, tão típicos como os próximos ao rio Itata, mas também de outros, como o rio Maule e o Biobío. Então surge a nova vida da tensão. No Chile, como um resgate testado e exercitado no dia a dia, o País se processa como um vinho varietal, quanto menos intervenção humana tiver, melhor será o caldo que entrega. Assim surgem vinhos artesanais, não filtrados, sem aplicação de sulfito, com excelentes aromas a frutos vermelhos, roseira e campechanos, que podem ser consumidos a temperaturas frescas, de elevada qualidade. Por dar origem a vinhos finos com pouca cor, em Ñuble e em Itata costuma-se acompanhar com leguminosas e alguns guisados, onde se misturam carne ou enchidos (longaniza) de porco, algo muito típico da comida camponesa crioula. que quanto menos intervenção humana houver, melhor será o caldo. Assim surgem vinhos artesanais, não filtrados, sem aplicação de sulfito, com excelentes aromas a frutos vermelhos, roseira e campechanos, que podem ser consumidos a temperaturas frescas, de elevada qualidade. Por dar origem a vinhos finos com pouca cor, em Ñuble e em Itata costuma-se acompanhar com leguminosas e alguns guisados, onde se misturam carne ou enchidos (longaniza) de porco, algo muito típico da comida camponesa crioula. que quanto menos intervenção humana houver, melhor será o caldo. Assim surgem vinhos artesanais, não filtrados, sem aplicação de sulfito, com excelentes aromas a frutos vermelhos, roseira e campechanos, que podem ser consumidos a temperaturas frescas, de elevada qualidade. Por dar origem a vinhos finos com pouca cor, em Ñuble e em Itata costuma-se acompanhar com leguminosas e alguns guisados, onde se misturam carne ou enchidos (longaniza) de porco, algo muito típico da comida camponesa crioula.

Mascate de Alexandria



É uma variedade muito antiga com origem na região do Mediterrâneo, sendo uma das primeiras variedades a ser cultivada no Chile. No Vale do Itata é erroneamente conhecido como Itália, pois a verdadeira Itália é o Pirovano 65 ou Ideal. No norte do Chile é cultivado e faz parte da composição do pisco dando seu aroma característico, porém mais de 90% do moscatel de Alexandria se encontra no Vale do Itata.

Ela brota e amadurece tarde. É uma trepadeira pouco vigorosa com um tronco bastante fraco e muito nodoso, envelhece rapidamente. Possui boa fertilidade nos botões basais o que permite podas muito curtas, gerando uma "cabeça".

É uma cultivar polivalente, já que pode ser utilizada para consumo in natura, vinificação, vinhos doces, espumantes, destilados (como licor, pisco, conhaque), sendo que seus frutos são desidratados até para fazer passas. Produz um vinho elegante, de corpo médio, com aromas a Mascate (característicos), intensos e florais, devido em grande parte aos seus compostos aromáticos denominados terpenos.

Cinsault

No Chile é conhecida como "Cargadora" e é encontrada essencialmente na região seca, sendo originária do sul da França. É introduzido no Chile no final dos anos 1940, como uma alternativa à variedade País. Tem um estatuto especial no decreto nº 464, podendo indicar no rótulo os vinhos que provêm exclusivamente do interior de sequeiro entre o rio Mataquito ao norte e o rio Biobío ao sul, "Origem Especial de Terras Secas".

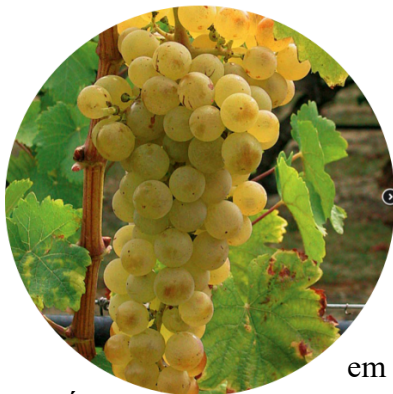


Seu vigor é médio, mas é uma linhagem bastante produtiva. O vinho é mais fino e suave que o Country. O seu surgimento e maturação são tardios, embora não tão longos como o País. Na França seu vinho costuma ser misturado a outros que carecem de perfume e redondeza, por isso é misturado com Carignan e Grenache, em sua área de origem. No Chile, o vinho da Cinsault é meio encorpado e com um aroma intenso e frutado. Você também pode fazer bons vinhos espumantes com ele.

Chasselas

A nível internacional é bem conhecido por ser a casta que define a primeira maturação, ou seja, amadurece muito cedo.

É uma casta que se encontra no Chile, especialmente no sul do país, com o nome de Corinto, sendo utilizada para uvas de mesa e para vinho branco.



Na França, é a variedade mais utilizada para uvas de mesa. A folha é bastante lobulada, com alguns pêlos na parte inferior. O cacho é médio, cilíndrico e solto. Os grãos também são médios, esféricos, muito suculentos e com casca muito fina. É uma videira moderadamente vigorosa que se adapta a qualquer tipo de poda, geralmente no sul, seja em gobelet ou em vidro. Brota cedo e sua maturação é bastante precoce. De produção médio em vez de alto. Seu vinho em geral é insípido, principalmente em climas quentes.

É um dos primeiros cultivares em maturidade. Existem Chasselas brancas ou dorée, Chasselas rosa e Chasselas Musque Vrai (muscatized), que são muito suscetíveis à botrytis.

Torontel

É uma variedade que se encontra no Chile na zona Centro e também nas regiões Sul e Norte. Tem um ápice de pelúcia. Sua folha é moderadamente lobada, a parte inferior da folha

É lanoso como uma teia de aranha. O cacho é grande, cilíndrico, cônico, bastante compacto, com grãos médios e de cor mais ou menos dourada conforme os clones.

Esta variedade também é conhecida por Torontel amarelo, branco e / ou liso ou simplesmente Torrontés. Em Itata é um das uvas de herança, pois correspondem ao antigo uva colonial para fazer o chamado “vinho de massa”. Por outro lado, no norte do país, é o que apresenta a menor superfície, entre os cinco mais utilizados na zona do Pisco. Já no Vale do Itata, é utilizado para fazer diversas variedades de vinho doce e Colheita Tardia. É caracterizada por possuir um cacho grande, cilíndrico e moderadamente compacto. Os seus frutos carnudos são de tamanho irregular e de cor irregular, com tonalidades douradas quando maduros. É usado no Chile e no Peru para fazer piscos devido às suas propriedades aromáticas e álcoois de alta qualidade.



Na verdade, parece que existem vários tipos de Torontel no Chile. O Torontel comum que teria um cacho mais compacto e os grãos de dimensão menores e menos dourados e o Torontel amarelo que teria o cacho menos compacto e até um pouco mais de moleira, mas maior, mais grãos de ouro, com um sabor mais acentuado Muscat. O torontel amarelo amadureceria um pouco mais tarde que o comum e teria pecíolo e o início das nervuras levemente rosado.

É uma linhagem muito vigorosa e produtiva, com brotação média e maturação tardia. Boa rusticidade, adaptou-se bem aos solos pobres do sul a algumas áreas da região do Bío Bío. É de notar que o vinho Torontel muitas vezes tem o defeito de ser muito aromático. Possui tons mais perfumados que dão vinhos muito aromáticos. Os mais aromáticos parecem ter melhor aptidão para uvas de mesa ou para destilação, por isso são considerados de dupla finalidade.

Carignan

Sua origem é espanhola, provavelmente da região de Aragão. (Na França, em Bordeaux, teria vindo da Argélia). Na Espanha é conhecido como Mazuela. Em La Rioja, por ser utilizado para melhorar os lotes de vinhos comuns, não é elegível para entrar no tribunal das suas nobres castas. Foi introduzido no Chile como uma alternativa ao país em crescimento. Dá um vinho tinto com acidez intensa. Amadurece no final da temporada. Se encaixa muito bem em áreas



alimentado pela chuva. Pode dar vinhos muito excelentes, mas em solos muito férteis é difícil manuseá-lo para obter uma boa qualidade. Além disso, é uma cultivar conhecida por sua suscetibilidade ao oídio, uma doença fúngica. No Chile, um grupo de enólogos de Cauquenes (Vale do Maule) conseguiu excelentes resultados com seus vinhos.

Dá origem a vinhos leves, de ótima cor, ricos em taninos e notas florais. Era uma bela cor vermelha, muito escura e brilhante. Tem cheiro de flores, de frutas silvestres como maqui e ginja. De textura rústica e ao mesmo tempo suave, com acidez natural pronunciada, com sabores sumarentos e um paladar prolongado. Em Itata, perde-se a memória de quando foi trazido para o Vale onde teve um sustentado

cultivada pela tradição familiar por muitas gerações anônimas de camponeses. Porém, hoje é um lugar comum que se estende mais ao norte, até o Maule, desde o terremoto de Chillán, ou seja, desde 1939. Como as outras linhagens ancestrais de Itata, as plantas crescem livremente sem sistema de condução, postes ou fios. Aqui não existe rega, apenas sazonal, porque é terra de rolo ou de sequeiro, pelo que juntamente com o predomínio solar das suas serras, o fruto é único, quase selvagem, concentrado e poderoso. No que diz respeito ao acompanhamento com alimentos específicos, na zona de Itata e Ñuble, é tradicionalmente acompanhado de lebre, caldeirada, ensopados e queijos curados. Sugere-se servir a 17°C., Funcionando muito bem com caçarolas de aves, coxas de rã salteadas, pato assado, camarão de rio, empanadas, bolo de milho, humitas. Ou seja, com as comidas mais que típicas que sempre caracterizaram a região de Ñuble.

São Francisco



Existem vinhas plantadas a 100% com esta casta, mas sim algumas plantas entre outras castas. Distingue-se por ser uma planta vigorosa e bastante produtiva. Amadurece no final da temporada. Suas uvas são usadas para fazer vinhos, destilados e como uvas de mesa.

A variedade San Francisco foi uma das primeiras cepas varietais introduzidas no século 16 pelos conquistadores e congregações religiosas no Chile e foi designada como "uva de mérito", uma vez que era usada tanto como uva de mesa como para tarefas de vinificação. O investigador Alvaro Tello encontrou registros da cepa denominada São Francisco desde 1646, no livro "Relação Histórica do Reino do Chile", do padre jesuíta Alonso de Ovalle, onde aparece como cipó para vinho. Posteriormente seria gravado por Claudio Gay e também por Manuel Rojas. A cepa San Francisco passa ao longo da história sem ninguém reivindicá-la. Segundo as constatações de Tello, tornou-se uma cepa de mérito, o que significa -como ele explica- o seguinte: “Quando o Estado não sabe se é bom para o vinho ou para a uva de mesa, cabe ao produtor decidir o que fazer com ela. A partir daí virou uva de mesa, eles ultrapassaram um pouco, o rendimento caiu, a produção caiu”.

Em Itata sempre foi preservado, embora ultimamente apareça misturado com Cinsault e País. Hoje há viticultores neste vale que estão a encontrar utilizações alternativas da máxima relevância para esta casta muito antiga e quase "desprezada". Como no Maule, em muitas localidades de Ñuble subsistem em vinhedos.

Os poucos vinhos de Itata com São Francisco, hoje são vinhos elaborados em lagares abertos com leveduras nativas, o que permite expressar a suavidade dos taninos e o seu grande carácter frutado.

Outras cepas relevantes

Existem outras cepas que chegaram bem depois da colonização espanhola e que são em grande parte de origem francesa. Entre essas cepas podemos citar algumas cepas brancas como Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc e Semillon. Cepas vermelhas como Cabernet sauvignon, Carmenère, Merlot, Malbec, Syrah e Pinot noir.

Chardonnay

Vem da Borgonha. Dá um vinho branco muito aromático que tem a particularidade de ter volume de boca suficiente para ser um branco, o que lhe permite fazer vinhos com e sem passar pela pipa. Em geral, os vinhos secos são feitos, mas também pode ser usado como vinho base para vinhos espumantes. É um ciclo curto.

Riesling

Variedade nativa das margens do rio Reno, é uma variedade muito importante na Alemanha. Produz vinhos brancos com elevada acidez e podem apresentar aromas que lembram azeite. No Chile não é plantado dessa forma, pois é um vinho difícil de vender, embora seja de muito boa qualidade. É um ciclo médio.

Sauvignon Blanc

A origem desta cultivar pode ser o centro ou o sudoeste da França. Produz vinhos brancos muito aromáticos e frescos. É um dos pais de Cabernet Sauvignon junto com Cabernet Franc, que é uma variedade vermelha. É um ciclo médio.

Semillon

Ele vem da região de Bordeaux, França. É uma cultivar muito plantada no Chile, mas posteriormente desarraigada devido em parte à sua suscetibilidade a algumas doenças fúngicas. Pode ser feito de vinhos brancos secos e doces e tem uma certa aptidão para armazenamento. É um ciclo médio.

Cabernet Sauvignon

É de origem francesa, proveniente da famosa zona de Bordéus, é a cepa vinícola mais plantada no mundo, pois se adapta muito bem a diferentes climas, embora seja uma casta de maturação tardia, pelo que para amadurecer bem necessita relativamente áreas quentes. Produz vinhos tintos com muito corpo (volume na boca).

Carmenère

Também de origem francesa, de Bordéus. Esta cepa vermelha tornou-se muito conhecida no Chile, pois devido a uma praga (um pulgão) que assolou os vinhedos europeus na segunda metade de 1800, praticamente desapareceu na Europa e foi redescoberta por um ampelógrafo francês (especialista capaz de distinguir as diferentes variedades (videira com base na forma de suas folhas, brotos, cachos, etc.) em um vinhedo Merlot no centro do Chile, uma cepa com a qual foi confundido. É uma variedade que amadurece muito no final da temporada, ainda mais do que o Cabernet sauvignon.

Merlot

Cepa como as anteriores, originárias de Bordéus. Dá um vinho tinto de corpo médio que é mais suave no paladar do que Cabernet Sauvignon, portanto, muitos são misturados com este vinho para entregar um vinho mais equilibrado.

Malbec

Esta linhagem é nativa do sudoeste da França. É conhecido como berço em França. Produz vinhos tintos de corpo médio. Nas áreas altas de Mendoza em Argentina e em algumas áreas do Chile, como o Vale de Colchagua e o Biobío produz vinhos muito bons.

Syrah

Esta variedade é nativa da parte norte das colinas do Ródano ou da região de Dauphiné, na França. Produz vinhos tintos de corpo médio. É de ciclo médio, por isso se adapta a áreas quentes e ligeiramente mais frias. Pinot Noir

É uma cepa com origem na Borgonha, que entrega vinhos tintos bastante leves, de pouca cor como o Country e que dá origem a alguns dos vinhos mais caros do mundo. Tem um ciclo curto, portanto é uma cultivar vermelha que se dá muito bem em climas mais frios.

Solo / Geologia

Quando falamos de edafologia e geologia, falamos de dois conceitos diferentes, mas intimamente relacionados. O primeiro refere-se ao estudo do solo, que é o substrato onde as vinhas são plantadas, cultivadas e desenvolvidas. O segundo enfoca a Rocha Mãe, que em um processo de intemperismo, que corresponde a um conjunto de processos externos que causam a alteração e desintegração das rochas em contato com a atmosfera, é o que gera o solo.

O solo presente no Vale do Itata deriva principalmente da Cordillera de la Costa, gerado a partir de três materiais de origem: Solo de rochas metamórficas, que se encontram em diferentes setores da Cordillera de la Costa. Têm textura argilosa e baixa infiltração de água. Eles são geralmente encontrados em terras altas em áreas com uma topografia que varia de colinas íngremes a colinas e montanhas com declives variáveis e complexas. Pode-se observar a formação de Catenas, que correspondem a diferentes perfis de solo que ocorrem em uma encosta. Solos de rocha granítica que se originaram do intemperismo de rochas graníticas ou dioritos de quartzo, que constituem grande parte do maciço montanhoso da Cordillera de la Costa. Apresentam textura argilosa e baixa infiltração hídrica em topografia de morros e morros com inclinações variáveis e complexas, o que torna este solo suscetível à erosão hídrica. Muitas vezes esses solos são classificados para uso florestal devido aos seus declives acentuados, porém apresentam condições excepcionais para a viticultura. Solos sedimentares finos aluviais localizados na Depressão Intermediária, que são o resultado da deposição de grandes quantidades de sedimentos

flúvio glaciais. x Esses solos têm texturas franco e argiloso e drenagem pobre. A topografia é quase plana a ondulada.

Clima

Grande parte dos compostos que determinam a qualidade e tipicidade de um vinho são formados e desenvolvidos no próprio fruto. Fatores climáticos (temperatura, umidade, radiação solar, entre outros) afetam o desenvolvimento e o acúmulo desses compostos no fruto. Alguns dos parâmetros mais importantes são o acúmulo térmico que tem uma área contada desde o momento em que brota para a videira até que a uva é colhida. As cultivares de ciclo curto são adaptadas a áreas onde a acumulação térmica é baixa, assim como as cultivares de ciclo longo precisam de maior acumulação térmica.

É importante destacar que os fatores climáticos atuam em diferentes escalas, desde macro até micro escala. Quando falamos de macroclima, referimo-nos ao clima que poderia descrever o conjunto de uma região com algumas centenas de quilômetros de extensão, ou seja, pode ser afetada, por exemplo, pela proximidade de grandes corpos d'água como o mar ou um lago. Então temos o mesoclima que pode descrever o clima de uma localidade e pode ser afetado pela elevação do terreno, por exemplo. Aqui falamos de uma extensão de centenas de quilômetros a vários quilômetros. Por fim, existe o microclima que descreve o clima ao redor do dossel da planta, ou seja, quando falamos, por exemplo, do microclima dos cachos, entende-se como as condições climáticas que afetam o desenvolvimento e amadurecimento dos bagos,

Em geral, podemos dizer que o Clima que caracteriza o Vale do Itata é um clima do tipo mediterrâneo, como tantos outros vales vitivinícolas famosos pelo mundo, ou seja, apresenta altas temperaturas e é seco no verão e inverno temperado e chuvoso com outonos e Fontes variáveis, tanto em temperaturas quanto em chuvas. A videira adapta-se muito bem a este tipo de clima, embora já existam vinhas há alguns anos e o vinho é produzido em zonas tropicais e subtropicais.

Mais especificamente, existe uma grande diferença climática entre o mar e a cordilheira. O Vale do Itata possui quatro setores bem diferenciados: Planície Costeira e Encosta Ocidental da Cordillera de la Costa (zona 1), Vales Intermontanos da Cordillera de la Costa e sua encosta oriental (zona 2), Depressão Intermediária próximo à Cordilheira da costa (zona 3)

e depressão intermediária próxima à Cordilheira dos Andes e sua encosta oeste (zona 4).

Zona 1. Devido à proximidade da primeira zona com o mar, caracteriza-se por um clima mais fresco, com maior umidade e baixa amplitude térmica, o que faz com que haja pouca diferença entre a temperatura do dia e da noite. Esta área é adequada para a maturação de cultivares de ciclo curto (várias cultivares brancas e algumas vermelhas como a Pinot noir).

Zona 2. É uma zona bastante quente e mais seca porque a Cordillera de la Costa retém parte da umidade que vem da zona junto ao mar. Possui alta amplitude térmica. Uma grande variedade de cultivares de ciclo médio branco e vermelho e alguns cultivares de ciclo longo podem amadurecer bem aqui.

Zona 3. É quente, mas é mais frio e úmido do que a zona 2. Tem uma faixa de temperatura média. Permite que as cultivares vermelhas e brancas de ciclo curto e médio amadureçam bem. Bem como algumas cultivares de ciclo longo.

Zona 4. É uma área mais fria. Maior probabilidade de geada. Precipitações maiores que em algumas zonas podem estar em forma de neve. Mais adequado para cultivares de ciclo curto e algumas cultivares de ciclo médio.

Gestão de vinhas e formas ancestrais versus modernas de vinificação

Quanto ao processo de vinificação hoje no Itata, este continua - em termos gerais para as diferentes estirpes - segue-se mais ou menos o mesmo regime: a fruta é desengaçada e moída, depois é levada para cubas médias onde é feita a fermentação sob regime térmico controlado. Após uma curta maceração alcoólica, o vinho é transferido e sulfitado. No final, parte para o barril para ficar quase um ano e a outra fica na lagoa.

Mas se compararmos o que era feito no vinhedo e na vinícola do Vale do Itata há centenas de anos, veremos que algumas coisas ficaram e outras estão mudando. Como exemplo, temos:

Na vinha

- O controle de ervas daninhas e a movimentação do solo costumavam ser feitos fisicamente com a força do homem e do cavalo. Eles costumavam fazer o que

chamavam de colhe e recolhe. Ainda existem muitos que mantêm esta tradição. Por outro lado, a força animal era utilizada para movimentar a terra, controlar as ervas daninhas da rua (espaço entre as fileiras dos vinhedos) e facilitar a infiltração da água da chuva no solo. Devido à falta de mão de obra, ao envelhecimento da população e à dureza dessas tarefas em alguns locais, o controle de ervas daninhas foi substituído pelo controle químico.

- A grande maioria das vinhas são mantidas em terra seca, ou seja, as vinhas só sobrevivem graças às chuvas, que são cada vez menores no inverno.
- Eles são formados em uma cabeça, uma pequena árvore ou um gobelet; Em outras palavras, é uma condução livre sem polias ou fios.
- Em praticamente todas as vinhas a vindima e todo o trabalho na vinha são manuais, não mecanizados.

Na adega

- Em alguns casos, continua a ser utilizado o crivo (constituído por palitos de coliga), que permite o desengace e a trituração dos bagos. Em algumas áreas, eles foram substituídos por desengaçadores mecânicos e de aço inoxidável.
- Fermentação em adegas, a fermentação costumava ser feita em tanques abertos chamados lagares. Ainda é usado, mas tanques fechados de aço inoxidável também foram introduzidos.
- Os barris, cachimbos e depósitos de madeira em geral foram feitos da árvore raulí chilena (árvore do gênero *Nothofagus*). Agora existem vinícolas que ocupam tonéis e tonéis de carvalho francês e americano (árvores do gênero *Quercus*).
- A cultivar Muscatel de Alexandria possui um fruto duro que dificulta a extração do suco, por isso era deixada fermentar com cascas por alguns dias para facilitar a extração do mosto e depois era prensada para separar o bagaço. Essa prática se perdeu nas vinícolas maiores, mas se mantém nas médias e pequenas. Atualmente, com o uso de prensas pneumáticas, é prensado no início e apenas o mosto é fermentado, sem a presença das películas.
- Quase sempre foram cestos de prensas verticais, que no caso da colheita de cultivares brancas foram substituídos por prensas pneumáticas fechadas.

Bibliografia geral e especializada

- GIL, G., PSZCZÓŁKOWSKI, P. 2015. Viticulture. Fundamentos para otimizar *produção e qualidade*. Ediciones Pontificia Universidad Católica de Chile, Coleção em Agricultura da Faculdade de Agronomia e Engenharia Florestal. 2ª edição. Santiago, Chile. 669 p.
- I. Serra, P. Castillo, M. Hidalgo, O. Fuentealba, R. Cerda, F. Salazar. 2017. Vale do Itata: como a agricultura tradicional e as características geomorfológicas podem passar de fator limitante a fator chave de competitividade. Trabalho apresentado no QUINTO CONGRESSO INTERNACIONAL DE VITICULTURA MONTANHA E SLOPE. “Viticultura extrema: valores, belezas, alianças, vulnerabilidades”, Conegliano (Treviso) - ITÁLIA, pp. 19-27.
- Lei N ° 18.455. Estabelece normas para a produção, elaboração e comercialização de álcoois etílicos, bebidas alcoólicas e vinagres, e revoga o Livro I da Lei N ° 17.105. Diário Oficial da República do Chile. 11 de novembro de 1985. Santiago, Chile.
- SAG (Chile). 2018. SAG apresenta cadastro vitícola nacional 2017 [online]. Serviço Agrícola e Pecuário, Chile. <<http://www.sag.cl/noticias/sag-presenta-catastro-viticola-nacional-2017>>. [Acesso em: 22 de julho de 2019].



PARTE II

O TERROIR SÓCIO-CULTURAL DOS VINHOS DO ITATA

HISTÓRIAS DAS FAMÍLIAS, DE SUAS VINHAS E DE SUAS VIDAS

É lugar comum no mundo do vinho assumir que o terroir é um conceito inclusivo de vários fatores que influenciam e conferem singularidade a um determinado vinho. Ou seja, a interação de vários fatores que modificam a expressão genética da videira feita de vinho; como o solo, a sua componente geológica, o clima, as diferenças térmicas, os microrganismos básicos, as leveduras ambientais e as formas humanas de tratar os processos de vinificação. E para ser justo com este vale histórico repleto de pequenos proprietários com vinhos de assinatura, para um melhor conhecimento das qualidades específicas dos vinhos Itata, este último fator necessita de ser ampliado e reforçado. Portanto, o papel decisivo do humano aqui exige que forjemos o conceito de “terroir social e terroir cultural”. Porque se há algo que distingue e diferencia os vinhos de Itata, é o factor da cultura humana e dos seus costumes, tão presente e gravitando em todo o processo vitivinícola, como o estava na sua origem: na antiguidade mediterrânica quando não existiam. produção industrial intensiva. Ou seja, a tradição cultural e social do lugar ou terroir específico onde o vinho é cultivado, deixa vestígios indeléveis na sua singularidade. A ponto de podermos dizer que cada consumidor é capaz de perceber no vinho Itata uma marcada “personalidade própria”, -algo comum a todos os vinhos- mas que aqui se acentua notavelmente, muito mais marcada do que em qualquer dos vinhos da outros vales, onde a produção é e tem sido intensamente industrializada. Aqui você não tem que inventar uma história ou uma história sobre vinho, aquele que perdeu toda a ligação com os traços da sua origem, mas sim com a força do vinho que vem da sua matriz cultural, inventa a história ao homem do lugar. Consequentemente, a realidade autoriza-nos a apontar que a característica ou categoria mais distintiva que define os vinhos Itata é o seu terroir social e terroir cultural, dois conceitos que a descrição e o desdobramento dos seguintes elementos justificam plenamente.

4. REALIDADE E CARACTERÍSTICAS ÚNICAS DAS VINHAS, ADEGAS, PRODUTORES E OFERTAS DO TURISMO DE VINHOS DE ITATA

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

“Estou muito feliz por trabalhar nesta vinha, o que obviamente é uma tradição de família. Tenho orgulho de continuar um trabalho milenar. Tenho muito carinho, muita paixão por tudo que faço, pois amo esse trabalho, principalmente porque o faço relaxado. Não pretendo competir nem tenho ambição de ficar rico, porque gosto da arte do vinho; Eu apenas faço o que gosto muito bem e passo o meu tempo em busca da única coisa que procuro: cada dia melhor e mais qualidade. Nesse trabalho me sinto feliz, sem pressão, à vontade, não me sinto desconfortável de forma alguma e acho que o faria feliz até o fim da minha vida. Tenho trabalhado para não ter que sair a vender os meus vinhos, toda a gente vem aqui à procura deles ”.

História

Esta propriedade e o trabalho de produção de vinho e cuidado das vinhas, vem do seu avô, Gabriel Reyes Fuentealba. Além de possuir vinhedos em Guarilhue, tinha algumas plantações na antiga fazenda jesuíta de Magdalena, hoje no município de Coelumu. O pai de Gabriel, ou seja, seu bisavô, chamava-se Álvaro Reyes. Sua família plantou esses vinhedos que hoje Fabián desenvolve e refina, o primeiro enólogo e engenheiro agrônomo do vale do Guarilhue. Portanto, é uma vinha daquele lado da família, já que seu pai Elier assumiu a herança de seus sogros. Seus nomes eram Gabriel Reyes Fuentealba e María Jesús Hinojosa Venegas, os primeiros proprietários desta vinha que o neto trabalha hoje e que herdou de seu pai, Elier Mora Cabrera. Uma filha de Fabian é ativa na vinha, e ela é a autora de um licor nativo notável: licor de maqui; que além de inovar com a chicha dessas frutas (ancestral tradição mapuche), ele macerava em conhaque, depois misturava com uma porção de suco de uva.

¹¹¹ Entrevista telefônica de 22/07/2020), e 2ª. Entrevista pessoal no local, em sua vinha Guarilhue (10 de agosto de 2020, setor La Leonera). Complemento: Entrevista com Juana María Teresa Fuentealba Reyes, irmã da mãe de Fabián, empresária gastronômica do mesmo local.

A colheita envolvia toda a família, até os mais pequenos. Estes, por exemplo, foram recolhidos pelos ramos antes de cavar a terra em volta das vinhas. Uma parte era para reprodução, para plantar, e outra parte era para o fogo, já que os galhos tinham que ser queimados para evitar a propagação de fungos: era feito para que não se acumulassem e depois pudessem ser transferidos para o novo. atira., infectando-o. Apesar do machismo nas tarefas da colheita, a avó de Fabián, María Jesús Hinojosa, na infância também participou de pisar e apertar as uvas com os pés nas peneiras de colihue. Seu pai, bisavô, Jacinto Hinojosa, havia sido convocado para lutar como soldado na Guerra do Pacífico. É interessante lembrar que antes das cinzas dos galhos serem usadas para cortar as chichas, ou seja, para que as chichas fiquem mais doces. Ash foi adicionado a este suco de uva espremido na hora e isso inibiu a fermentação.



O antigo vinhedo Mora Reyes; nas palavras de seu atual proprietário Fabián, atesta com qualidade que em Güarilhue, “nesta parte do Vale do Itata, começou e se manteve aquela tradição artesanal que espanhóis e jesuítas trouxeram e se manteve, sendo nós a origem da produção de vinhos nacionais do Chile”. (Foto: Ziley Mora).

Antes da plantação da família, havia muita mata nativa aqui. Meus avós e os que vieram depois limpavam as toras que ainda eram visíveis, porque era uma terra rica, com matéria orgânica abundante, com húmus de folhas. Acho que é por isso que se explica a qualidade dos vinhos de hoje e, aliás, daqueles que foram produzidos. Portanto, a tradição familiar e seu conhecimento têm um papel fundamental em nossa vinha Guarilhue. Acho que aqui, nesta parte do Vale do Itata, começou e se manteve aquela tradição artesanal que os espanhóis e jesuítas trouxeram, sendo nós a origem da produção dos vinhos nacionais do Chile.

Além da tradição de cultivo e cuidado das plantas, e apesar dos terremotos, a adega de adobe e alguns vasos rejuvenescidos ainda estão em uso. As técnicas de vinificação atuais permanecem fundamentalmente como no passado. Na verdade, não mudaram muito, quase nada em relação a sessenta anos atrás, apenas na forma mais limpa de fazer as colheitas na vinificação e no cuidado dos recipientes e embalagens. Assim, as barricas para preservação, maturação e afinação do vinho são feitas de carvalho francês. O trabalho da colheita foi modificado em grande medida porque antes havia uma intensa colaboração entre os vizinhos. Anteriormente, isso era feito por meio de um Mônaco, onde todos se ajudavam porque a lei de reciprocidade funcionava muito ativamente. Hoje, em vez disso, é contratado e pago por isso, mas geralmente aos próprios vizinhos e gente da zona. No restante do processo, tudo é feito pela Fabián, incluindo o engarrafamento e a rotulagem.

Descrição dos serviços associado

Não tenho uma sala especial de degustação porque esta é feita com visitantes na mesma adega onde o vinho é guardado. Para as refeições, trabalhamos em parceria com minha irmã, a cerca de duzentos metros da vinícola, que tem um restaurante crioulo chamado “los hornitos de doña Juanita”. Ela oferece os sabores da cozinha camponesa do vale e convido-vos a degustar os vinhos que melhor complementam o que ela oferece.

História anedótica

1. Nesta área também se diz que houve mais do que um infortúnio no que diz respeito ao trabalho com a vinificação. É lembrado de três pessoas que teriam morrido de dióxido de carbono limpando um grande lagar de vinho. E isso porque o último a morrer queria ajudar o primeiro que

sofreu asfixia. Acho que é um mito atirar animais mortos para melhorar os vinhos. Essa crença estaria baseada no mau cheiro - podre e fezes - que as leveduras residuais, já mortas, desprendem-se ao cair no fundo do recipiente, onde se acumulam os dejetos. Isso leva as pessoas a pensarem em animais podres.

2. Gabriel Reyes Fuentealba, viticultor do vale do Guarilihue, tinha acabado de fazer 45 anos e já tinha dez filhos. O último deles, ainda permanecia no ventre de sua esposa María Jesús Hinojosa. Cinco homens e cinco mulheres, já era sua prole. Essa repetida paternidade não o deixava tão feliz como tendo sido presenteado pela deusa da fortuna e abençoado pelo destino do Céu: arando sua vinha há não muito tempo ele tropeçara em um tesouro maior: um pote de moedas de ouro. Dizia-se que isso era uma expressão dos grandes lucros que os jesuítas haviam deixado, para que pudessem ser redescobertos depois que seu exílio terminasse. Sua euforia crescia com o passar dos dias. E como ninguém não poderia saber muito em breve sobre este acontecimento extraordinário, Gabriel temeu a ganância e quis se preparar para defender seu enorme lucro. Também soubera da conversa maldosa de seus compatriotas, a respeito de que por causa daquele golpe, o infortúnio iria assombrá-lo. Para suportar esse fardo, mas acima de tudo para controlar o êxtase de parecer rico durante a noite, não houve noite em que não se sentisse tonto com o vinho tosco de sua colheita. Ele queria ser forte, se animar com coragem e se preparar. Então, uma noite, ele empurrou com força para limpar sua velha espingarda e assim tê-la pronta para qualquer uso imprevisto. O poderoso eflúvio de seu vinho bronco, impediu-o de perceber ou que um tiro foi cravado dentro dele. E ele bateu, quase como uma frase. O desfecho foi curto e mortal, porque um tiro acabou com sua vida. Quando a arma a segurou entre os joelhos, o tiro entrou abaixo do queixo, passou por sua boca e saiu por cima dela, descobrindo seu crânio. Gabriel morre pouco antes do fim do ano, conforme prescrito pelo oráculo de quem encontra um tesouro maior.
3. Manuel Pulido era um dos bêbados mais queridos. Seu apelido comum era o de "pernas com espinhos", devido ao seu jeito particular de caminhar. Sem dúvida, em Guarilihue foi um consumidor muito popular dos mostos locais e apaixonados. Ele é creditado com a canção que negava qualquer outra bebida não alcoólica que não os pipeños: "se a água destrói as estradas, o que fará com os intestinos!" Seu ofício era fazer carvão em um forno de barro. À medida que as chuvas se aproximavam, num outono ele viu que, ao permanecer vários dias ao pé de um foudre, havia negligenciado a ordem de um

patrão de fazer carvão. Como de costume, cambaleando, vai acender o forno e descobre que toda a lenha acumulada dentro dela estava molhada com a última chuva. O processo estava acelerando, então ele recorreu a uma lata de gasolina que encontrou disponível ali. Rapidamente ele o esvaziou na madeira úmida e trouxe o fogo para mais perto dela. Sem saber como, de repente se transforma em bomba: o forno explode em mil pedaços e a madeira é lançada como um projétil em todas as direções. O corpo de Manuel Pulido voa a mais de cinquenta metros do local. Muito feridos, salvos por um milagre, com um prognóstico relativamente bom para a magnitude do acidente. A comunidade rapidamente se mobilizou para ser encaminhada ao hospital de Chillán. Os acompanhantes voltam para Guarilhue com bom prognóstico dos médicos. No vale todos festejam e falam do milagre: “sorte de curao”, todos repetem a brincar brindando em cada adega onde Manuel Pulido era o principal consumidor. Mas depois de alguns dias, chega a trágica notícia. O pessoal de saúde, sem saber do estado especial de seu paciente, comete um pecado mortal: ressecados pela explosão, deram água para beber! para o ardente Polido. Lá eles não sabiam que as vinhas da terra seca costeira não são regadas da mesma forma que outros cristãos são hidratados. eles deram água para beber! para o ardente Polido. Lá eles não sabiam que as vinhas da terra seca costeira não são regadas da mesma forma que outros cristãos são hidratados. eles deram água para beber! para o ardente Polido. Lá eles não sabiam que as vinhas da terra seca costeira não são regadas da mesma forma que outros cristãos são hidratados.

2. OMAR FUENTEALBA. Viña "San Vicente" de Guarilhue

História da vinha

A base familiar da vinha foi o antigo antecedente das possessões vinícolas do bisavô Candelário Fuentealba. Faziam então parte da fazenda La Palma, um dos assentamentos jesuítas de onde prosperaram as vinhas Moscatel e País. O outro pólo vitícola do vale era a fazenda Magdalena, também outrora propriedade dos jesuítas. Omar considera historicamente as duas fazendas como a origem das vinhas velhas, distribuídas em Guarilhue e em grande parte de Itata. Os vinhedos são transferidos para seu avô Pedro Fuentealba, avô do atual proprietário, cujo pai por sua vez se chamava Germaín Fuentealba. Pedro - nascido em 1885 e com bastante personalidade - foi um produtor de grande relevância no vale, muito bom conciliador entre a comunidade visto que ocupava o cargo de “juiz de paz”. Ele enfatizou seus serviços e sua ótima chegada com as pessoas. Um tio, Víctor Fuentealba, no campo de La Leonera, algumas décadas atrás

criou um vinho muito popular e quase mítico chamado "Marcelo Salas, El matador". O motivo foi dado pelo caráter aparentemente macio dos primeiros drinques, mas que de repente “matou” com seu alto teor alcoólico, não percebido à primeira vista. Esse vinho tinto seco e amargo ficou guardado em potes de abril a setembro, mês que causou estragos nos consumidores, como o jogador de futebol Marcelo Salas na área rival. Ele fez isso com a uva San Francisco. Seus fanáticos consumidores locais apreciavam tanto o mosto que sua expressão favorita para se referir a ele era "Está mastigando".

As obras da vinha, no passado, eram muito solidárias, questão que hoje mudou devido aos contratos provisórios para a sua execução. Antes, tudo era a força do braço. As primeiras máquinas de desengace e bombeamento só chegaram a partir de 1950. Tudo era cultivo de enxada, os chamados “trabalhos de escavação e coleta”; Ou seja, duas vezes a terra teve que ser removida ao redor do arbusto, para torná-la uma fonte de retenção da água da chuva.

Características da vinha

Omar Fuentealba se esforça para cuidar das vinhas próprias de Guarilhue, manter as variedades e dar às safras uma carga química mínima. Tem uma sala de provas que pretende ampliar e melhorar os serviços num "Centro de Recepção". Tem três hectares, embora a herança da família estendida seja de 15 hectares. Cresce e tem uvas Cargadora ou Cinsault, País, Semillon e Chasselas ou Corinto. No trabalho dos



Omar Fuentealba, enólogo nativo de Itata, é presidente da Associação Cinsault de Güarilhue Viñateros e seus vinhos participam dos primeiros vinhos tintos em lata do país. Aqui, no terreno das vinhas da família da mulher, explica bem que “para alguns vinhos ensolarados ajuda a cortar as uvas e deixá-las nas plantas, cuja desidratação contribui para a concentração de açúcar”. (Foto: Miguel Ortiz)

solos de colheita e vinificação, busca-se o mínimo possível de intervenção de aspectos tecnológicos ou de maquinários industriais. Possui tanques de aço e alguns recipientes de madeira, como o tradicional barril de 205 litros. Os tonéis e as pipas estão a desaparecer porque a arte da tanoaria está quase perdida no vale, e também pela dificuldade de garantir a total assepsia e limpeza dos recipientes antigos, grandes acumuladores de fungos. As suas duas marcas mais consagradas de vinhos leves e micro-oxigenados são "Don Germaín" em homenagem ao seu pai e "Conciliador", em homenagem ao seu avô. Coincidindo com outros colegas, considera que a especialidade do vale é ser uma zona produtora de grandes brancos, em particular da casta Censault, devido à temperatura moderada e à presença de quartzo no solo, entre outros fatores. Omar Fuentealba é presidente da Guarilhue Censault Vineyard Association. Vende e distribui em feiras e, neste ano de 2020, diante das restrições da pandemia Covid-19, aventurou-se no comércio eletrônico: ofertas e vendas pela internet.

Visão da futura cultura do vinho

Diante da dúvida de por que o vinho Itata é valioso, importante e diferente, Omar Fuentealba. Destaca-se o seguinte: “O vinho Guarilhue se desenvolverá se cuidar e valorizar suas variedades ancestrais, se em sua produção for mantida uma carga química mínima e sem passes de uma máquina geradora de pegada de carbono. E paralelamente a isto, com um papel sólido do Estado que é capaz de vender a “região-imagem”, apoiando uma atractiva “Rota do Vinho Património”.

3. SOLEDAD PRADO, Viña Prado, Portezuelo¹¹²

“La Viña Prado corresponde à quarta geração, cujo ancestral é meu bisavô, Soledad Abraham Prado Marín. Está localizada em Portezuelo e este homem, que era médico, comprou esta vinha e a compra foi o resultado da união de três propriedades anteriores, três vinhas: Quitento, San Javier e La Posada.” É assim que a arquiteta Soledad Prado informa a conformação do imóvel onde atualmente fica Viña Prado. Eles atualmente detém

¹¹² Entrevista telefônica em 22/07/2020, complementada por uma 2ª. entrevista in loco, na “La Posada” em Portezuelo, a

29 hectares da fazenda “La Posada”, onde está localizada Viña Prado. Esta compra de Abraham Prado é anterior a 1900 e, como já dissemos, correspondia a três propriedades diferentes de pequenos proprietários. São 29 hectares que hoje têm uma obra semi-industrial, com um certo contributo da técnica actual, mas basicamente preservando o carácter de uma vinha natural. Esta vinha, desde as suas origens, foi e é sóbria na inovação, os processos de beneficiação sempre se procuraram fazer com subtilidade, para que o essencial permaneça. Produz e pretende produzir vinhos biológicos, cultivados em ciclos naturais que incluem, naturalmente, o arado, zero maquinaria para intervir no solo, matéria que se mantém desde as origens remotas. Além disso, dentro do natural está a conservação da antiga adega e de todos os seus vasos, predominantemente de raulí. Apenas a atividade de colheita variou um pouco, pois a diferença hoje é que o pessoal da colheita é contratado para a ocasião. Mas ainda são pessoas fixas, cariocas de Portezuelo, artesãos que conhecem muito o ofício, pertencentes a famílias de vinhateiros tradicionais, todos do local. Aproximadamente compõem um grupo de cerca de 20 pessoas.

As vinhas que Viñas Prado cultiva são as tradicionais do Vale, fundamentalmente as vinhas País e Moscatel, mas hoje com uma preferência acentuada pelo Moscatel Rosada, Carignan e Cabernet Sauvignon, fundamentalmente. “Os atuais proprietários, meu pai, minha irmã e eu, estamos focados na identidade do vinho do Vale do Itata. A nossa preocupação é basicamente com os vinhos naturais e entendemos os vinhos naturais como um vinho com um carácter límpido. A borracha para nós é um símbolo de pureza. E isso porque significa que não é filtrado, e quando o líquido não é filtrado, o vinho sedimenta, forma uma película que é, enfim, a matéria orgânica do vinho. É um vinho natural porque tem uma intervenção química mínima ou nula, e esperamos que não tenha nada químico; isto é, atingir a ausência total de produtos químicos, em todos os seus processos e fases. Queremos fazer desta situação - e está se tornando - o primeiro mandamento do vinho orgânico da fazenda "La Posada". E aspira a ser orgânico à parte do que já foi dito, porque só estão incluídos o enxofre, o trabalho com o cavalo, fatores que juntos produzem uma uva muito saudável. Eles buscam que os fertilizantes também sejam naturais”.



Soledad Prado, na Fazenda La Posada de Portezuelo, continua a tradição vinícola de seu pai Miguel Prado Petermann, que por sua vez seguiu os passos de seu ancestral Abraão. Viñas Prado produz um vinho especial porque contém muita identidade, garantida por uma comunidade camponesa intergeracional com profunda identidade local. (Foto: Ziley Mora).

Viñas Prado produz um vinho especial porque contém muita identidade. É um vinho com muita história, uma história territorial intensa, tanto local de Itata como de Portezuelo, bem como história familiar, visto que tem mais de 120 anos. É um vinho especial porque a identidade é assegurada por uma comunidade altamente visível que trabalha na produção de vinho, uma comunidade particular, uma comunidade camponesa intergeracional com uma identidade local profunda. Assim, esta Viña Prado produz um vinho que corresponde à quarta geração, cujo antepassado é o bisavô Abraham Prado junto com as gerações de seus assistentes e empregados, cujas famílias também foram construídas em torno do trabalho dos vinhedos e do vinho.

É um tipo de vinho que tem uma forma especial de produzir, onde o factor humano é fundamental porque é um vinho com terroir, com e de um lugar, com pertencimento, um vinho que é produzido por um determinado tipo de pessoas. Assim, o fator humano do Vale do Itata e a sua paisagem cultural, são o fator determinante refletido e impregnado até mesmo no sedimento especial que este vinho contém. Porque o homem, as pessoas, as pessoas que

cultivam este vinho, eles são como o próprio vinho. A nossa adega, Soledad Prado, não poderia ser mais clara a respeito desta característica distintiva da produção de vinho em Portezuelo: “Tanto as gentes que nela habitam como a sua cultura, que representa muito da cultura crioula chilena, estão imersos na natureza, convivem numa diálogo permanente com a natureza. Diz-se sempre que o vinho e a vinha são trabalhados "do nascer ao pôr do sol"; dizem que as pessoas *que seguem o curso do sol. As pessoas tomam tanto sol quanto vinho, mantendo aquele ritmo, atentas à fruta, atentas a cada mudança na planta. Seus cultivadores são pessoas sensíveis às mudanças da natureza, com grande capacidade de espera. Portanto, podemos afirmar que os vinhos da Viña Prado são vinhos à espera.* ”



4. MIGUEL PRADO PETERMANN. Vinhedo Prado, Portezuelo¹¹³

DEPOIMENTO de Miguel Prado Petermann, 77 anos.

“O primeiro camião dono desta vinha para transportar uvas e vinho chegou aqui por volta de 1940. Foi um presente que o Emílio, irmão do meu pai, deu ao irmão pelo trabalho da vinha. Consequentemente, foi então um gesto de solidariedade. Porque nestes anos a vinha foi fundamentalmente um esforço familiar e um trabalho comunitário e solidário. Esse tio também deu ao meu pai uma máquina Fullograph. É uma das primeiras máquinas de desengace e desengace que, por um lado, lançava fora todo o pedúnculo depois de descascadas as uvas e, por outro, bombeava para a prensa o produto líquido resultante do esmagamento. Vim para esta fazenda em 1946, quando tinha 6 anos. Tenho a vívida lembrança de ter visto a maneira de esmagar as uvas, de colher, antes da máquina. Em uma tela ou plataforma feita de colunas entreabertas, colocado no topo de uma cuba, o processo de espremedura era efectuado por pessoas descalças, esmagando os cachos com os pés. Vi quatro ou cinco homens e mulheres descalços pisoteando as uvas ou "sacudindo"; isto é, dançando

¹¹³ Entrevista in loco no dia 23/07/2020, na Fazenda “La Posada” em Portezuelo, das 11h às 13h.

os cachos colocados naquela peneira, cujo líquido caiu no lagar. Este enorme vaso de madeira, o lagar, era um tanque sem teto no qual esta plataforma era acomodada. Em seguida, é introduzido em uma retificadora manual, com duas pessoas complementadas em seus movimentos. As uvas chegaram a esta máquina numa carroça retirada à mão da vinha. Cada carrinho continha um poste de madeira ou contêiner por onde as uvas viajavam.

Hoje quase não sobrou nenhum verdadeiro artesão cooper. Eles são muito poucos e com muito menos habilidade na arte de fabricar as aduelas e encaixá-las perfeitamente por meio das placas de metal. Ninguém pode se igualar a um falecido Grande Mestre Pardo. Na construção de pipas, a sua perfeição era tal que nunca observei uma gota de líquido escorrer quando a pipa, o cachimbo ou a prensa ou a cuba eram acabados de fazer.

Eu mesmo, por alguns anos, também fui produtor de chicha aqui. Alguns anos ele entregou a melhor chicha para um determinado cliente na área central. Mais tarde, ele foi conhecido em Santiago como "El Rey de las chichas", Mario Rivas. Houve momentos em que ele me comprou até 60.000 litros, que vendeu maravilhosamente nas diversas pousadas ou consumidores atacadistas das pousadas no dia 18 de setembro, ainda até o início de 2000. Obviamente



Miguel Prado Petermann exhibe com orgulho os seus vinhos, fruto da paciência e do esforço de uma comunidade de camponeses-artesãos que trabalham nas colheitas anuais da Quinta La Posada. Miguel é também o criador do Museo del Vino Campesino de Portezuelo. Atrás, chegou aqui por volta de 1940 o primeiro caminhão, um Volvo, dono deste vinhedo para transporte de uvas e vinho. (Foto: Ziley Mora)

O processo que usei foi uma levedura química, mas outras pessoas neste lugar fervem e cozinham o líquido das uvas para matar a levedura e inibir a fermentação. Ou o recurso artesanal de colocar cinza de videira na prensa.

Aqui, na serra de Portezuelo, é fácil ver quem faz aguardente só de olhar para a casa à distância. Porque ao longe você pode ver os clássicos "sinais de fumaça" feitos por destiladores artesanais. Pois bem, tem fumaça, isso indica que o bagaço e o resíduo da uva estão sendo cozidos em fogo baixo, e então passam por um processo de tubagem, resfriamento ou condensação das gotas, que são destiladas no final do processo em um recipiente. Nesse sentido, como a colheita e destilação de licor ainda é proibida na ilegalidade, várias anedotas circulam por esses morros de Portezuelo. Em uma delas, um inspetor corta uma carroça com dois grandes cachimbos de um conhaque que estava à venda. Isso está apreendido. Mas como os oficiais encarregados de fazê-lo não podem chegar ao local da apreensão durante a tarde, esse inspetor deve dormir na mesma carroça para aguardar no dia seguinte a chegada de seus colegas. Ao chegarem ao próximo, observam com espanto que os ditos canos daquele carrinho estavam totalmente vazios, apesar de terem sido guardados no local! Foi então o desaparecimento mágico do líquido, já que o furto não pôde ser percebido. De maneira extremamente cautelosa, à noite - e por meio de uma pequena mangueira - outros deslocavam todo o conteúdo do conhaque para algumas outras vasilhas escondidas à beira da estrada. E então eles não puderam confiscar. À noite - e por meio de uma pequena mangueira - outros deslocavam todo o conteúdo do conhaque para outras vasilhas escondidas na beira da estrada. E então eles não puderam confiscar.

No meu caso, houve épocas em que também fui produtor de mel de uva. Esse outro subproduto era feito manualmente em uma panela de pressão, onde o suco de uva era fervido a 40 graus. E através de um processo a vácuo, consegui obter um mel muito especial que tinha a característica de não cristalizar com o passar do tempo. Isso fez toda a diferença para uma empresa que se formou em Yungay, uma fábrica de processamento de mel de uva. Não consegui atingir o objetivo de não se cristalizar porque recusei a oferta de trabalhar para eles como consultor. O mel que fiz através de uma longa experiência de tentativa e erro, consegui vender em alguns supermercados. Desse mel de uva, ao qual eu mesmo coloquei rótulos de papelão que fechavam um saco plástico, cheguei a vender 150 mil quilos, Mas o processo de produção foi interrompido porque a embalagem não era a mais atrativa para um mercado muito exigente há 25 anos, que já exigia muita atratividade nas embalagens e no design de apresentação do produto. E tem sido nesta vinha, com a minha longa experimentação em processos de

destilados e em testes de tentativa e erro, que praticamente desenvolvi uma espécie de laboratório, uma vinha do tipo alquimista

Aqui em Viñas Prado temos vinhas muito velhas até mais de 100 anos e ainda muito robustas. Essas vinhas são plantadas em solo muito argiloso, com abundante silicato de alumínio. É sabido que o barro armazena água e essa água é o que o nosso solo entrega à videira na época mais seca da primavera-verão. Assim, o processo de armazenamento ocorre primeiro na argila que acumula e retém água. É lógico pensar então que a definição de Ñuble que você dá da tradição Mapuche faz muito sentido: "para quando a terra estiver seca." Ou seja, aqui temos um terreno esponjoso que conserva água, onde o barro não deixa passar a água, para entregá-la ou reservá-la posteriormente, para "quando a terra estiver seca", segundo seu sentido mapuche. "

5. GUSTAVO RIFFO, Viña Llahuen, Portezuelo¹¹⁴

História

La Viña Llahuen pertence a Gustavo Riffó Pasten e é administrada por seu filho e produtor Gustavo Riffó Fernández. Está com eles há cerca de 30 anos. Inicialmente, foi formada a partir de uma propriedade ancestral de seis hectares, propriedade tradicional que antes pertencia à vinha Cucha-Cucha. O trabalho de Gustavo Sr. começou a meio caminho com um tio, Manuel Pasten, de quem - depois de trabalhar como produtor em mediería - comprou o primeiro terreno com 30 hectares de vinha plantada.

A parte mais antiga deste vinhedo, chamada *Parmenia*, foi plantada há pelo menos duzentos anos. Nele encontramos vinhas que poderíamos considerar como "videiras". A minha avó Ernestina, de 93 anos, que desde muito jovem já conhecia o nome "*Parmenia*" dado ao local, testemunha que os seus avós já trabalhavam com estas mesmas vinhas. Alguns chegam a um metro e sessenta (1,6) e com uma espessura de tronco de 60 cms. Ernestina Pasten é então testemunha e memória viva destas vinhas ancestrais de Portezuelo

Na zona de Portezuelo, as primeiras ferramentas para o trabalho vitivinícola foram um grande cachimbo devido à tradição vitivinícola chilena. Ou seja, tradicionalmente era necessário ter um bom recipiente para armazenar o vinho. Lá no

¹¹⁴ Entrevista por telefone realizada em 24 de julho de 2020

sinos também eram guardados em potes de barro que serviam para fazer e armazenar o mosto, desde que fosse consumido no ano: era um vinho sem muito processamento. Os potes foram confeccionados e trazidos de Quinchamalí, local onde existia uma longa tradição em cerâmica. Mas hoje essa tradição acabou e está guardada em barricas e cachimbos que um artesão fabrica para a vinha. São feitos por um artesão, também do Vale, mas que mora em Quillón, chamado Silverio Valenzuela. No início a vinha era montada comprando e construindo os barris, que eram montados e construídos ali mesmo.

Em 2020, Viña Lomas de Llahuén, com o apoio da ProChi-le, fez as primeiras exportações e embarques de vinho pipeño de Ñuble para os Estados Unidos e Canadá. Seu gerente e atual viñador é Gustavo Riffo de Portezuelo. (Foto: Viña Lomas de Llahuén)

Anedotas

Fala-se de uma anedota, a de um famoso vinicultor alcoólatra que foi salvo pelo "Anjo do Vinho". Ele também desempenhava o papel de tratorista e um dia quando estava trabalhando, eu o vi muito tonto com o vinho, adormeceu ao volante, enquanto chovia muito. Apesar disso, e sem perceber nada, ele ficou no trator em movimento por uma noite inteira, enquanto o veículo zumbia e zumbia enterrado em um riacho sem avançar. Ele foi encontrado na manhã seguinte ileso, ainda dormindo e encharcado por dentro e por fora. Isso aconteceu na fazenda São Francisco, que pertencia a um brasileiro que tinha 50 hectares de vinhedos. Infelizmente, hoje este local está nas mãos de empresas florestais, embora ainda se possam ver, por baixo dos pinhais, adegas completas abandonadas.

No que diz respeito à história oral de que o vinho melhorava com animais mortos, ele considera que tal surgiu a partir de um caso que se popularizou em que um cão caiu num lagar. Provavelmente, esse animal se embriagou e ficou lá dentro do recipiente, gerando o fermento e as bactérias que fazem o vinho fermentar. Agora, com ou sem animal, uma camada tóxica se forma em cima do caldo, e é por isso que alguns seres vivos e algumas pessoas morreram desse gás tão poderoso, esses barris já caindo.

Bebidas e vinhos tradicionais

A retafião -pelo menos em Portezuelo- é a mistura de chicha com conhaque. O pipinho aqui é um vinho que envelhece e se conserva em pipas de carvalho, feito a partir de uvas "country". Chacolí é um vinho tinto de medíocre fatura, espesso, que preserva rasuras ou sedimentos, ao qual se junta um pouco de conhaque. Ou seja, o chacolí é o vinho tinto não refinado, com borras e malícia. As borras têm mais fermento e isso é um subproduto da uva e corresponde ao sedimento ou precipitado da uva. A expressão crioula típica aqui "fazer de manhã" refere-se a um drink matinal, feito com uma porção de farinha torrada em um copo, que é enchido com vinho pipinho tinto e depois seu conteúdo é mexido com energia. Embora mais tarde, muito maior é a energia que ela libera no corpo abençoado que a recebe e agradece.

Processo de vinificação

Borra é a mãe dos vinhos. Viña Llahuén tem rebanho antigo de até cinco anos. Com uma paleta, ou geralmente com um bastão de colihue (chusquea coleu), é mexido no interior da prensa, para fazer fermentar o vinho com estas leveduras. Antes, na peneira, as uvas eram espremidas, descascadas e esmagadas para dar origem ao vinho. A fruta é esmagada com uma velha prensa manual ainda em uso. Essa prensa espreme o suco doce ao qual o açúcar é adicionado para torná-lo álcool. Este já é o processo de fermentação.

Visão humanizada da cultura do vinho: O "terroir afetivo" especial

Pela antiguidade, obviamente nestes vinhedos ocorreram vários romances, principalmente de pessoas e casais que se conheceram na poda e

colheita das vinhas antes da colheita. Assim, o amor à sombra da vinha é outra dádiva; e então seria uma bênção especial do vinho Itata. “Considero Itata o melhor lugar do Chile para fazer vinho. E isso foi afirmado pelas pessoas e como funciona o processo de produção de vinho. Porque aqui as pessoas consideram a planta como parte da família: reconhecem a planta de um ano para o outro ao podá-la, falam como um você para você. Eles têm um diálogo com a planta. Os trabalhadores da vinha desenvolvem com ela uma relação familiar. Por exemplo, alguns trabalhadores falam com ele e dizem: "Essa plantinha segura um botão e uma carga, vamos deixar vários brotos", numa conversa amigável. No trabalho, há um apego quase romântico à planta. Já houve casos em que alguns fazendeiros choraram diante de suas vinhas por causa de seu afeto e amor por elas. E isso tem acontecido pelo vínculo com ele e pela impotência de ver que o mercado não se preocupa nem valoriza o caráter único dessas suas plantas, já que o preço de atacado não assume ou vê diferença entre o "industrial" e o daqueles. .pessoal com tanta história. É por isso que os produtores daqui choram.

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

História da vinha

A origem da vinha foi a fazenda Ñipas, que cresceu até 700 hectares. O avô do atual produtor, Bernardino Segundo Alarcón Ramírez, foi adquirindo terras aos poucos, começando pela parte inferior e adicionando propriedades sucessivamente. Bernardino, no início, era um trabalhador muito zeloso da fazenda, e se comprometeu a adquirir toda essa grande propriedade com o fim do trabalho, da economia e da produção. Casou-se com Florinda Vásquez com quem teve quatro filhos. Uma característica importante de sua empresa era deixar terras para seus trabalhadores. Assim, ele compartilhou terras com suas pessoas mais próximas e leais aos serviços da fazenda: sua dona de casa, sua cozinheira e seu motorista particular, que por sua vez dividem espaços com os respectivos descendentes de cada um. Mas o grande resto daquela fazenda está dividido com os herdeiros e hoje está reduzido a 300 hectares, 159 deles correspondem à fazenda Ñipanto. Destes, 25 são claramente vinhedos. Mas era seu filho Mario Alarcón Vásquez, pai de

¹¹⁵ Comunicação pessoal em entrevista por telefone realizada em 3 de agosto de 2020



Época de poda e aração na ancestral vinha Ñipanto. O cavalo guarda a estrada do vinho, para o qual o arado humano não fere as raízes profundas de algumas vinhas velhas que nunca se cansam de dar doçura e embriaguez. (Foto: Facebook Oficial de Viña Ñipanto)

María Loreto, que basicamente herda os vinhedos. Nesta vinha predominam as variedades tradicionais, algumas delas fruto de vinhas centenárias: uvas country ou mission, Muscat de Alexandria, censault, cabernet sauvignon, pinot noir, carmener e caringan. Tudo cultivado em cubas e cubas de madeira, aço e cimento. O cuidado das vinhas (poda, amarração) é feito da forma tradicional, à mão. Para o cultivo da vinha, o terreno ainda está a ser arado com arado puxado por égua, mas também com o uso do trator, nos últimos tempos. Da mesma forma, a atual cabeceira da vinha reintroduziu - a título de demonstração - a clássica vindima descalça, onde as uvas são prensadas e esmagadas numa peneira.

María Loreto Alarcón, gerente e produtora de Viña Ñipanto, é a primeira mulher vinícola da família com um papel muito ativo. Depois de passar e viver alguns anos em Santiago, voltou ao campo, a uma casa só sua, com uma filha ainda pequena e resolveu cumprir a emocionante tarefa de

viticultura. Um dia, enterrado ali, encontrou alguns vinhos que viraram um grande achado. Comece a degustar vinhos engarrafados esquecidos em uma adega subterrânea. Milhares de garrafas. “E percebo que os vinhos são muito bem conservados. Era basicamente uma casta de censura, guardada em 2005. E embora estes vinhos não se caracterizem precisamente por serem de reserva, aí na herança do meu avô e do meu pai, descobriu-se que tinham sido muito bem conservados. Na verdade, logo fui despertado por uma vocação que não sabia que tinha: gostava de vender vinho, porque a venda rapidamente o seduzia. Então estou percebendo que isso tem a ver com sangue. E começo a procurar onde melhor e mais vender ... Sei que comigo uma nova tradição começa na família: a de embalar e vender garrafas, porque eles, meus parentes eram apenas graneleiros. ” Os reconhecimentos vêm logo, porque ele decide comparecer a feiras e concursos. O ano de 2017 é a data em que é convidado a apresentar os seus produtos num concurso de vinhos patrimoniais. Diante de um exigente júri nacional em degustações ancestrais, decide dar-lhe o primeiro prêmio como “a melhor censura do Chile e a segunda melhor Cinsault da América Latina.

A razão pela qual os vinhos destas castas foram aí armazenados de forma tão favorável, aparentemente se deve à boa e equilibrada acidez, provavelmente por ser subterrânea. O achado constituiu uma espécie de prova fortuita, pois assim foi encontrado o vinho. “Essas variedades estão voltando porque o gosto do público por elas ressurgiu. E eu estava motivado para continuar esse legado. Estou comovido pela paixão de recuperar estas vinhas e todas as nossas vinhas. Meu pai me deu algumas propriedades antigas, apenas por interesse de preservá-las e resgatá-las. Meu trabalho é inspirado no amor às plantas: agradeço a Deus pelo privilégio de cultivar uma vinha. Além disso, depois de obter o vinho, sinto um verdadeiro prazer em oferecê-lo, em oferecer aos visitantes de meu vinhedo aquele espaço caseiro de boas-vindas para desfrutá-lo em plenitude, junto com aquela combinação ideal que é a comida chilena. Gosto muito de hospitalidade, atendendo a todas as pessoas que nos procuram. ”

María Loreto, então, no ato de cultivar uma vinha, soube dar corpo e vida ao famoso mandato bíblico do Evangelho, o de não só extrair e servir o melhor vinho “sempre no início das núpcias”, mas também aprendendo a moral espiritual que isso acarreta, um trabalho feito com justiça e sabedoria.

Anedotas e histórias

1. Não há dúvida de que, ao longo da história, há uma anedota que se repete e gera consequências ad infinitum: centenas de casais

formando à sombra das vinhas. Muitos filhos de Ñuble e Ñipas foram engendrados pela influência, seja do trabalho do vinho ou - como seria de se esperar - pela audácia do próprio vinho, aquele que desarrolha as paixões, demole inibições e torna loquaz o verbo sedutor. A palavra vinho deriva etimologicamente do sânscrito "veia" formada a partir da raiz vir (amor, portanto Vênus é a Deusa do amor e venérea). Esse termo deu origem a outros como "oinos" em grego, "vinum" em latim, "wein" em alemão e "vinho" em inglês.¹¹⁶ Do latim vem o termo no domínio das línguas românicas, vino, vinho, vin, vi, etc. O termo que relaciona o vinho com o amor deve-se ao facto de todas as civilizações o considerarem fonte de vida, alegria, amor e vontade de viver. Portanto, parece lógico que vinho, amor e vida tenham uma relação semântica estreita um com o outro. Não foi uma exceção no Chile, principalmente no vale do Itata.

2. No início dos nossos serviços de enoturismo, pagávamos o noviciado por oferecermos tantas provas a um grupo de visitantes. Num dia frio de inverno, demos hospitalidade completa a um grupo de vinte pessoas. Todos eles se sentiam muito confortáveis perto de um fogão. Mas pelo prazer e prazer de saborear o vinho, embriagaram-se insensivelmente até chegarem bem perto do chão. Portanto, tivemos que ativar rapidamente um plano de emergência para restaurar parcialmente a sobriedade. A maioria foi levada para a casa da cozinheira, alguns como pacotes, para "injetar café forte nas veias". Principalmente era preciso resgatar os motoristas dos veículos, que também deviam comer pratos especiais de emergência, pois comer reduziria o risco de acidentes na estrada.
3. É muito difícil convencer as mulheres da cozinha a acompanharem o seu dono até à adega onde ficam as caves. Eles temem aquele lugar. Mais de uma cozinheira diz que tem muito medo de andar à noite e entrar naquelas caves, mesmo que esteja acompanhada. Porque dizem que o espírito do avô Bernardino ficou ali para espionar sua obra e para repreendê-la ou repreendê-la. Dizem que ele apareceu para eles naquela atitude e com aquele olhar. E o sombrio da experiência é que sempre se lembram dele era muito severo "muito ferrado como era em vida", de caráter forte,

¹¹⁶ Palmero, Juan Riera, Vinho e cultura. Comunicação apresentada em 27 de fevereiro de 2014. An Real Acad Med Cir Vall 2014; 51: 201-240.

muito exigente. O medo daquele personagem ígneo cresceu ao longo dos anos, à medida que a cava ficava cada vez mais sombria.

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

Vinha com cerca de dez mil plantas, com destaque para o país, Moscatel, Cinsault, uva de mesa rosa, Chasselas e São Francisco. Destas últimas, resgatadas em meio hectare atual, são fabricados principalmente xarope e geleia. Empresa familiar com produção vinícola e artesanal. Ou seja, com prensas de madeira -e algumas vasilhas de aço- com todos os processos tradicionais: cultivo com charrua, amarração, vindima com vizinhos, seleção manual das uvas, vinificação à escala humana, com remontagem, piponeo e individualizada mistura e ad hoc em função da estirpe e do tipo de vinho a obter. A mistura não é feita na vinícola, mas depois. Inclui também uma mini-fazenda e uma sala de degustação, que oferece coquetéis à sombra de árvores frutíferas, eventualmente comida crioula caseira, administrada por um chef, filha do proprietário, quem pretende o desenvolvimento do serviço de cozinha e restauração. Desde 2015 é premiado por seus vinhos doces; em várias feiras. Vinha muito ativa em inovações, como ponche de abacaxi aerado, queijos, geléias com polpa de uva, geléia de uva com morango e cerca de uma dezena de tipos de vinhos, entre eles pipeños, chacolí, chicha, chichones, arroje, retafiao e tipos de vermute or cinzanos .

História da vinha

A primeira marca foi a de "Margarita Valenzuela, mãe do atual proprietário e fundador da Viña" Don Feña. Com ela, ele se tornou um embaixador de Vino Pipeño. Surgiu então “Vino Las Delicias”, a primeira marca própria de Fernando Valenzuela. No início, a mãe fazia chacolí, entre 2.000 e 4.000 litros, recolhendo resíduos onde havia colhido outros. Por sua vez, Fernando, aos poucos e por etapas, começou a comprar terrenos, alugar, tirar metade, etc. Aos doze anos, ele já trabalhava intensamente na colheita, capina, colheita. “Aprendi com tios e com um irmão mais velho. Posteriormente, percebi que a uva dá melhores resultados quando está mais presa à terra, mais próxima de seus nutrientes. Portanto, o ser humano que zela por ele só tem que cuidar para que ele não rasteje ”.

¹¹⁷ Comunicação pessoal, em entrevista em 7 de agosto de 2020.



“Logo percebi que a uva dá melhores resultados quando está mais aderida à terra, mais perto de seus nutrientes”, diz Fernando Valenzuela, dono da família de videiras “Don Feña” que atualmente - entre tantos outros vinhos e destilados - gera um determinado vinho sem açúcar a pedido para combater os efeitos da diabetes (Foto: Ziley Mora)

Aos doze anos fez vinho em peneira, trabalhando também em desengaçadores de aço. “Ainda fico na peneira e me considero um bom pisador porque ainda consigo, aos setenta anos, ficar duas ou três horas a esmagar as vinhas. Não surpreendentemente, ele foi um dos primeiros a fazer vinho assim. ”

Sou feliz no campo, as plantas falam comigo

Durante as suas visitas diárias às vinhas Fernando, detecta desde cedo a tristeza das plantas. Ele sofre quando eles sofrem e fica feliz quando eles mudam de humor: “Não gosto de vê-los sobrecarregados no meio do verão, com um sol de 42 graus acima. Até depois das quatro da tarde eles estão muito tristes, mas depois,

após essa hora, eles começam a se recuperar e a levantar as folhas, já com o ânimo melhor. Aqui a bacia é muito dura por causa do calor e tenho pena das plantinhas”.

Hoje, com a nova realidade ambiental, as vinhas de lomajes continuam muito estressadas. “Por isso trocamos as colinas pelos vales, onde um pouco mais de sombra: aqui agora os melhores vinhedos estão nos vales, nas baixadas; as plantas sofrem com as mudanças climáticas. " Por isso, Fernando e seu clã, junto com um parceiro, estão tentando instalar um vinhedo na zona sul, em Puerto Montt. O problema aí é a alta umidade que afeta a planta durante o amadurecimento da uva. “É por isso que você tem que protegê-los e ajudá-los. Agora é como aqui, mas há trinta anos. ”

Tipos de vinhos de Itata (zona de Quillón, segundo dados da adega “Don Feña”)

Pipeño: Segundo a antiga tradição de Itata, indica a produção própria e artesanal de um vinho por decantação natural em pipas. Contém um mínimo de conservante, sempre cultivado em recipientes de madeira, com níveis de produção pequenos e bem controlados pelo autor do vinho. Hoje está desacreditado pela quantidade massiva, pelos níveis inadequados de acidez, pelo descaso no equilíbrio do sabor na elaboração do vinho com "uvas torradas" (muito maduras), com demasiada borra ou tártaro, etc. Era uma denominação dada a partir do ano de 1980, finalmente desvirtuada do seu carácter totalmente artesanal, quando a autorizaram a designar-se - "cachimbo" - o vinho à escala industrial fabricado por grandes empresas de fora da zona. Além disso, nessas vinícolas do centro do país, o recipiente deixou de ser raulí ou carvalho porque foi substituído pelo aço.

Schnapps: destilado velho que se obtém por precipitação, depois de libertar -no e de um alambique- o álcool dos resíduos da uva. O conhaque tem alto teor de álcool.

Chacolí: Tipo de vinho mestiço de 11,5 graus, obtido pela mistura de vários tipos de uvas de vinhas velhas, que não atingem a maturidade na plenitude das suas cores: Portanto, o chacolí não é nem tinto nem branco. Então, com essa mistura, ela pode ser derivada para fazer saliências. Veio com pouca cor e açúcar, mas não era doce.

Solavancos: vinho jovem e doce, às vezes produto da mistura de cepas e do manejo do chacolí como base.

Arrope: mel de uva não tão consistente, feito com a polpa e o suco da uva. O processo de fabricação envolve o cozimento de um dia inteiro, onde a uva é lentamente reduzida em seu suco. Afinal, no produto final, não se deve sentir a polpa ou o ollejo no paladar, ao contrário do que acontece com a geléia. Desde a antiguidade, é utilizado para adoçar sobremesas.

Geléia de uva: Obtém-se um produto espesso e consistente, cozinhando-se e mexendo a uva inteira - exceto as sementes ou sementes - com uma certa proporção apreciável de açúcar extra.

Uva bebida: doce de uva, com ollejo, polpa e caroço. Quando antes, no campo, era cozido em uma panela de ferro, ficou mais claro. Costumava ser guardado em potes de barro. Era uma espécie de mel rústico e cru, muito apreciado pelas famílias dos viticultores mais modestos porque substituíam o açúcar por ele.

Retafiao: é uma mistura de suco de uva vermelha com conhaque. Tem fama de afrodisíaco, razão pela qual o nome popular —especialmente na boca dos velhos- da separação. Às vezes é feito a gosto, como na imitação de um velho cinzano, feito de uvas brancas, ao qual é adicionado um pouco de conhaque.

Logo alívio: É um vinho licoroso utilizado como digestivo pós-refeição. Popularmente recomendado "pa'l frio".

Mosto concentrado: suco de uva para adoçar, entre a calda e a chicha, uma chicha cozida, para adoçar o vinho, uma espécie de licor doce ... usam como regulador de licor.

Vinho e remédios antigos de Itata e Ñuble

Desde a sua origem, o vinho é utilizado como medicamento, também no Vale do Itata. Assim, um remédio para baixar e diminuir a tosse, aplicado à velha e erroneamente chamada "tosse convulsiva", era dar ao paciente um vinho branco fervido, com limão grelhado e mel.

Atualmente, Viña Don Feña em Quillón fabrica um vinho sem açúcar para combater os efeitos do diabetes. É um vinho especial,

com zero química, que ajuda a regular e controlar o açúcar. Lá, um vinho é preparado com zero de açúcar, o que reduz o açúcar no sangue. Da mesma forma, e para obter o mesmo resultado, beber o conhecido vinho tinto Pipeño com cidreira cuyano, da mesma forma diminui a diabetes e regula o açúcar no indivíduo afetado por esta doença.

8. O MODELO DE PRODUÇÃO DA Vinícola FRANCOIS MASSOC (Quillón) “Massoc Frères”

François Massoc (51), renomado enólogo e tanoeiro chileno, formado e qualificado na França, desenvolve sua produção de vinho a serviço do pequeno vinhedo de assinatura ou do vinhedo artesanal com longas raízes em Itata. É um tipo de adega que, sem possuir vinhas próprias, possui comprovada elevada experiência e máxima competência técnica na vinificação. Ao se associar ao viticultor local, pretende-se que estes alcancem a excelência no seu produto vitivinícola; isto é, para realçar e destacar as virtudes naturais das variedades. Algo parecido com o que Bielsa fez com a “matéria-prima” humana do time de futebol chileno. A Massoc garante a compra da safra a um preço justo, que em todo caso está bem acima do que os grandes grupos vitivinícolas pagam ao produtor pela uva, Aconselha-os sobre os cuidados com o ciclo da videira, dá-lhes várias dicas de poda e apanha, e depois vinifica o seu produto, tratando as ditas vinhas velhas num processo garantidamente limpo e orgânico, para -finalmente- conseguir vinhos de excelência, muitas vezes premiados. É considerada guardiã dos processos artesanais, do cuidado das vinhas e dos mostos, que durante séculos são tão típicos de Itata; restauradora do prestígio colonial de ser esta terra "a mãe produtora do melhor vinho do Chile", tudo em escala familiar, manual, afetiva e festiva. Poderíamos dizer, um vinho com um óptimo “terroir sócio-cultural”, como o amor pelas vinhas centenárias que se ergueram para cuidar do sacrificial e tenaz camponês Juan Hinojosa de Guarilhue, que uma semana depois de ser operado a um céu aberto,

No fundo, a grande e restaurada natureza morta da localidade de Santa Ana em Quillón, destaca-se como um verdadeiro centro tecnológico para a recuperação do prestígio ancestral das vinhas Itata. Combinando máquinas antigas com recipientes e prensas modernas e altamente assépticas, representa o protótipo do que deveria ser o estágio superior da vinificação de alto padrão. O serviço da Massoc é o aperfeiçoamento sistemático do vinho ano após ano, com zero química de fabricação, sempre focada em valorizar as virtudes naturais e próprias que a vinha velha traz, a natureza que ela possui em si mesma e que arrancou da terra. Uma das principais virtudes da vinícola é a extraordinária recuperação do papel da madeira nativa chilena como o recipiente ideal para o vinho. Até o ponto em que François restaurou - para mais uma vez dar a ele uma segunda chance longa



O escritório de François Massoc fica dentro de um grande lagar restaurado pelas mãos de Silvério Valenzuela. Porque uma das virtudes desta adega, aconselhando sobre a qualidade dos vinhos Itata, é a extraordinária recuperação do papel da madeira nativa chilena como recipiente ideal para o vinho. (Foto: Ziley Mora).

de uso - antigos fudres, prensas e tonéis de raulí. Depois de localizar o melhor artesão de tanoeiro da região de Ñuble, Silvério Valenzuela, propôs-se desmontar, escovar - sem a utilização de lixa poluente - e remontar as aduelas e

junte-se a eles com cintas de aperto impecáveis. O toque final foi selar o interior da madeira vermelha com um revestimento de cera de abelha nas juntas, além de elevar esses recipientes em pilares mais altos para facilitar a limpeza e a manobrabilidade na saída de líquidos.

“Eu não inventei nada aqui, sou apenas uma formiga trabalhadora que, como boa descendente de franceses, antes de prosseguir viu e pensou muito em como otimizar os processos de vinificação, para intervir o mínimo possível. Só aplico à produção dos vinhos Itata o que de melhor tenho visto nos locais da Europa, uma tradição com séculos de experiência vitícola. Acrescento e aplico aqui o que realmente serve para refinar a qualidade de um vinho cuidando do produto e do meio ambiente, como a cera de abelha, por exemplo, aproveitando então tudo que a videira nos dá, inclusive os toros (talos e bagaço) e enxágües (irritações). Porque com esses líquidos em breve iremos encher um pantanal onde toda a diversidade de pássaros se encontra. Essas águas purificadas por plantas aquáticas,

François Massoc, que já exporta para Inglaterra e Coréia com sua marca Massoc Frères, critica o mal endêmico do centralismo chileno e considera que - junto com uma lei nacional de denominação de origem - o investimento deve se concentrar na imagem do vale de Itata e sua produtores. Trabalhe para destacar a notoriedade e as novidades de nossas singularidades. O Estado passa a ser um investidor do pequeno viticultor, que é o guardião da diversidade das cepas e da cultura milenar dos seus processos. E, em paralelo, alocar recursos para a Universidade regional para apoiar a ciência do vinho local com altos estudos e pesquisas.

“A riqueza de Itata é a grande variedade de viticultores, que por vezes trabalhando apenas com a antiga Uva Country, geram uma enorme diversidade de vinhos”. E de repente, especulamos - cada vez mais com uma certa base sólida de razão - aqui, nos componentes misteriosos da dita uva, aquela que libera todo o seu poder espiritual na lama ou no sedimento, poderia ser a explicação do enigma do porquê O solo de Ñuble é a região geradora e o berço de tal abundância de talento nacional, sobretudo nas artes e nos feitos heróicos: esta seria a propriedade dos seus mostos espirituais que produz desde a antiguidade.

Diante da pergunta, por que os vinhedos e os vinhos do Vale do Itata são valiosos? O nosso enólogo tão experiente, sem hesitar, responde com precisão: “Porque somos únicos, somos limpos, somos de vinhas velhas. Temos tudo o que têm as cidades vinícolas mais famosas da Europa: rio, serras e vinhas antigas. Com a diferença que os nossos, os antigos, os que se usam sem porta-enxerto, são saudáveis, são os únicos

no mundo que são naturalmente livres da praga da filoxera. Por isso, por essas e outras propriedades milagrosas, foi o que motivou um grande professor de francês que tive na Borgonha a dizer: “O Chile é o paraíso dos vinhedos”.

O caminho proposto pelo enólogo François Massoc é trabalho; trabalho honesto, sério, metódico e planejado a longo prazo. “É preciso somar forças, apoiar, buscar a associatividade e ter o Estado como parceiro, pois você poderá colher excelentes frutos, se acreditar nos seus viticultores. Itata tem tudo para ter sucesso, seus terroirs e sua gente, sua cultura e suas tradições são pilares fundamentais. O segredo é voltar a fazer produtos de qualidade indiscutível que possam gerar valor agregado. Isto fará com que tudo o que o rodeia valorize, a terra, as uvas, etc ... Em suma, isto fará com que aqueles que foram injustamente exilados para as cidades por causa da pobreza, queiram regressar às suas origens para continuar a desenvolver o que sempre pertenceu, o que constitui a sua herança econômica, cultural e tradicional. ”

O símbolo da padroeira da vinícola são duas corujas brancas que vieram fazer dela sua casa no topo do telhado. Com o nascimento do primeiro filhote de coruja ali, elas naturalmente se tornaram as rainhas da vinícola. Um velho mapuche, um kimche ou um sábio diria “um ngen nasceu para o seu vinho”; Ou seja, manifestou-se o “espírito-dono”, a inteligência do lugar, que passou a encarregar-se de dotar de alma o mosto ali vinificado, depois de ver armado um corpo tão notável e limpo. Não em vão na Grécia, Athena-Minerva, a deusa da Inteligência e da mente desperta, era uma coruja em um estado eterno de vigília. Não é por acaso que estas duas corujas chegaram porque o vinho mais procurado e premiado de Massoc leva o nome tão grego de “Aristos”, ou seja, “o melhor”, “aquele de maior virtude”.

A Mãe Natureza não está errada em fazer ninhos. Menos quando se trata de embalar o nascimento de um vinho memorável.

9. RICARDO MÜLLER ESPINOZA, Antigo vinhedo e fazenda "El Milagro" Ránquil ¹¹⁸

Herança da presença jesuíta em Ñuble

A Companhia de Jesus, antes de partir para o exílio em 1767, para além dos famosos colégios, deixou grandes heranças produtivas, sobretudo ligadas à cultura do vinho.¹¹⁹ Foi o caso de “El Milagro”, um antigo vinhedo e fazenda em Cayumanque (parte do grande San Joseph de Ñipas ou talvez Conuco?), Hoje muito limitado apenas ao consumo familiar. No entanto, mantém grande parte da história associada ao vinho artesanal de Itata e da província colonial de Puchacay. Depois de quase 150 anos de abandono, Emilio Müller Guller, um engenheiro suíço da ferrovia Tomé-Coelemu, estabeleceu-se lá como um eremita na encosta. E recriou uma quinta próspera totalmente autossuficiente, com colheitas diversificadas, fruteiras, moinhos, vinhas que com as suas vinhas forneciam mosto abundante que se recebe e comercializa no porto de Tomé, aí transportado em pipas em carroças de bois, tal como a Viña Santa Gertrudis do outro lado do Cerro Cayumanque de propriedade da Unzueta. Emilio Müller chegou ao país em 1907 contratado pelo governo Pedro Montt para a construção



Ricardo Müller Espinoza, herdeiro - junto com outros primos - de uma das obras mais notáveis do engenheiro suíço Emilio Müller Guller na fazenda El Milagro em Ránquil: a primeira ponte coberta do país e talvez da América do Sul, atualmente intacta . (Foto: Ziley Mora)

¹¹⁸ Comunicação pessoal proferida por Ricardo Müller Espinoza, em entrevista presencial, em 29 de julho de 2020 na Fazenda El Milagro de Ránquil

¹¹⁹ Um historiador disse que “os povos do Mediterrâneo começaram a emergir da selvageria quando aprenderam a cultivar a oliveira e a videira”. O curioso mesmo é que o historiador e militar ateniense Tucídides disse isso no século 5 aC.

dos ramos costeiros da ferrovia. Mas em 1908 ele voltou para a Europa e trouxe sua namorada e esposa Eduviges Rychner da Suíça. Oficialmente, o capitão as casa no mesmo barco, antes de descer em Valparaíso: uma lei impedia mulheres solteiras de entrar no país saindo de um barco. Ela sobe solteira e desce casada e de braços dados com o marido. Pouco depois, adquiriu a Fazenda El Milagro e ali se instalou integralmente, após construir também a estação Ñipas e a ponte Ñipas.

Localizado no setor nordeste de Cerro Cayumanque¹²⁰, na comuna de Ranquil, as suas instalações e parte da adega ainda se encontram preservadas, juntamente com importantes maquinários agrícolas e vinícolas (prensas, espremedores, restos de cubas, barricas e motores elétricos). Desde pelo menos 1910, foi o primeiro latifundiário da região e de toda Itata a gerar energia própria para se abastecer. Crio sistemas mecânicos e hidráulicos, instalando turbinas geradoras de energia elétrica, utilizando as águas do Rio Nitrihue. Lá ele criou uma pequena barragem para desviar parte da água para um canal e uma barragem, cuja força movia uma turbina de pás. Além dessa primeira grande inovação rural de ter eletricidade abundante, quando nenhum município de Itata ou Ñuble sonhava com algo semelhante, ela construiu a primeira ponte coberta do país e talvez da América do Sul sobre o mesmo rio. atualmente intacta. Para apoiá-lo, ele construiu alguns pilares formidáveis, usando a mesma técnica de concreto armado usada para pontes ferroviárias.

¹²⁰ Aqui transcrevemos uma história coletada na obra *La mission occult de Chile*, Edit. Kushe, 2019: "Você não acha que Ñuble e esta área de Quillón, aqui, na confluência do rio Itata com o Ñuble, é Ma-puche Zion do Chile? Bem, a primeira coisa é o Treng-Treng del Cayumanque, esta colina sentinela, a mais alta deste vale, cujo ngen é um touro. Perto está a lagoa de mesmo nome onde, se você gritar ao lado dela, começa a chover. Além disso, nesses mesmos lados, desde antes dos Incas, existem pedras de culto para rituais com água. Existem também várias kuels reconhecidas, aquelas pequenas pirâmides mapuches que guardam o mistério da morte de alguns grandes longkos. Este Cerro Cayumanque, os "seis condores", salvou as poucas pessoas acordadas que subiram ao topo com rali, com alguns pratos na cabeça quando veio a grande enchente. Aquela enchente que uma vez se espalhou pelas ilhas de Chiloé vai voltar a ocorrer - pessoas que tiveram sonhos poderosos aqui me contaram - e poucos serão salvos, quando de Valparaíso ao sul, pela incrível ascensão do mar, o a terra vai se dividir e se separar em muitas pequenas ilhas, quando todo o Chile central é como um grande Chiloé. Um cataclismo virá e novamente o Cayumanque nos salvará. Novamente, esses vasos terão que ser colocados porque aqueles que escalam podem ser queimados com tanta luz que receberão de Cima. Mas eles serão poucos. Além disso, você deve saber que um autor muito autorizado, o Peñi Mapuche soprou que Ñuble significa "terra que ficará seca" ... É claro que este sopé de Chillán vai ser como a arca de Noé, uma das poucas que permanecerá seco para viver e continuar subindo. É que aqui antes de todos os Ñuble e todos os Itata, eram chamados Renühuelen, ou Reniwelen. Esse mesmo autor investigou que este nome se deve ao fato de aqui haver muitas cavernas, pois ele diz que em Mapuzungun, a palavra significa literalmente "caverna secreta ou iniciatória onde os feiticeiros fazem mudanças e transformações" ... No renü todas as cerimônias mais poderosas ocorreram da antiguidade chilena. Por tudo isso, Ñuble é como o centro espiritual do Chile, porque era uma espécie de São Mapuche. " No renü aconteciam todas as cerimônias mais poderosas da antiguidade chilena. Por tudo isso, Ñuble é como o centro espiritual do Chile, porque era uma espécie de São Mapuche. " No renü aconteciam todas as cerimônias mais poderosas da antiguidade chilena. Por tudo isso, Ñuble é como o centro espiritual do Chile, porque era uma espécie de São Mapuche. "

Tanto a ponte quanto seus pilares de sustentação ainda estão intactos por mais de cem anos, apesar das outrora grandes enchentes do rio.

O local escolhido pelo engenheiro suíço Ricardo Müller para se instalar com a família foi uma propriedade abandonada que já havia tido outros empreendimentos pioneiros. Ele usou uma antiga fazenda jesuíta, que já havia construído um moinho com força hidráulica que movia as lâminas dos remos, que ao mesmo tempo fazia girar pedras de moer de grãos redondos. Algumas dessas pedras ainda são encontradas em uma das margens do rio, em fase de fabricação e devastadas por alguma técnica de cinzelamento milenar. Da mesma forma, na adega subterrânea dos vinhos da casa patronal, encontra-se uma prova contundente do trabalho vitícola daqueles jesuítas, continuado por Ricardo Müller Guller: três antigos jarros de barro aí dispostos para o armazenamento e conservação do vinho. Destaca-se também a presença característica de vestígios culturais indígenas da região, como metawe (jarras, potes) de barro trabalhado e cozido, como a já clássica katankura (pedras perfuradas) e pedras para moer e triturar grãos manualmente (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 “ O milagre”.

10. PABLO HERRERA, Viña "Santa Berta", San Nicolás¹²¹ .

Embora Viña Santa Berta seja um vinhedo relativamente jovem em Itata, reúne o melhor da longa tradição vitivinícola italiana. Ele optou pela inegável bondade desses solos com tão nobres cepas de herança. O primeiro princípio que devemos considerar é que a expansão da indústria e seu boom, o desenvolvimento modernizador do vinho chileno, só chegaram até o Parral. Enquanto aqui em Itata a forma tradicional de trabalhar a vinha e de produzir o vinho continuou a ser preservada. Depois da forma ancestral e ancestral de trabalhar os vinhos em Itata, existe também uma experiência milenar. E isso se vincula diretamente com quem faz, com quem está por trás de cada um dos processos. Portanto, há um processo humanizado, ainda sem maquinários maiores, e isso envolve um valor, uma diferença. Isso porque justamente os Vales de Tutuven (Maule Sur), Itata e Biobío compartilham as características de possuírem vinhedos administrados de forma tradicional (terra seca, videiras no chumbo ou gobelet). Além disso, muitos vinhedos têm menos de 2 hectares. Se você perguntar às pessoas quantas vinhas elas têm

dê o número de plantas. Por exemplo, 5000 plantas em vez de dizer 1 hectare, o que fala de uma escala mais "humana", visto que não são grandes vinhas como na zona Central.

Apoiamos e acreditamos nesta premissa fundamental: o verdadeiro desenvolvimento da indústria vinícola local passa necessariamente por uma lei nacional de denominação de origem.



Entrada da Vinha Santa Berta, comuna de San Nicolás, que em 2014 abriu caminho para a exportação de vinhos do Vale do Itata para a China, México e Canadá (Foto: Ziley Mora).

Vinho chileno. Porque hoje a lei só exige que a uva seja de Itata, basta que os grandes vinhedos a comprem no lugar de origem, depois se esqueçam dela e a levem aos grandes centros vinícolas de Curicó ou Santiago. Essa lei beneficia diretamente todos os vales, não apenas o de

¹²¹ Entrevista pessoal presencial, realizada em Viña Santa Berta, no dia 14 de julho de 2020 na comuna de São Nicolau.

Itata. E a denominação de origem deve contemplar três aspectos fundamentais: uma determinada área territorial, as variedades das espécies e os povos específicos, com toda a sua história através da qual há muito vêm produzindo vinho. Portanto, para que haja denominação de origem, todo o processo deve ser realizado no território; ou seja, tanto a vinificação - a elaboração e envelhecimento do vinho - como o engarrafamento. Mas aqui no Chile a grande empresa vem a Itata para comprar apenas a produção de vinho a granel e, devido à economia de escala, todo o processo é centralizado perto de Santiago, não deixando externalidades na área da tradição produtiva onde compro. Não sobrou nenhum imposto aqui. E também vale a pena e usa o prestígio do nome de uma área sem colaborar com ela. Na França, por exemplo, é colocado engarrafado na origem.

Falta uma lei de denominação de origem para desenvolver pequenas e tradicionais áreas produtivas como a de Itata. Consideremos que a área de Ñuble tem 15% do número total de vinhedos plantados no Chile, não menos dados dos quais uma porcentagem muito elevada é trabalhada da maneira tradicional e ancestral. Não haverá desenvolvimento das vinhas locais sem o desenvolvimento e prestígio da compra do vinho com denominação de origem, após a instalação da grande empresa vitivinícola no local. Assim, passaria a ser parceiro do produtor, gerando o suporte necessário que não poderia fazer por conta própria. Isso deveria ser exigido por uma lei chilena de denominação de origem. Porque o mercado internacional, o mundo global do marketing de vinhos, valoriza, recompensa e paga especialmente por *savoir faire*, ou seja, “a forma de fazer” -algo como o saber-fazer- porque são as pessoas que dão identidade ao território e aos seus produtos, a identidade do vinho. As pessoas fazem parte do conceito de *terroir*¹²².

Não adianta muito que o esforço de um município invista, por exemplo 200 milhões de pesos, para posicionar o nome e os vinhos dos vinhedos de seu município em uma determinada campanha de marketing, ainda que tenha um aliado com o ProChile. Na minha opinião, seria mais útil se esses 200 milhões fossem usados para que uma empresa global viesse para a comuna, instalasse uma vinícola lá, trabalhasse para os artesãos locais de vinho, estimulasse a melhoria local de certos serviços como restaurantes, e então fazer uso de sua imensa experiência e infraestrutura para a comercialização e comercialização global das marcas locais da Itata.

¹²² *Terroir* é um conceito aplicado ao vinho. Até certo ponto, seria equivalente em espanhol ao termo *terroir* e ao alemão *Heimat*. É sobre osoma do clima, microclima, solo, variedade da uva e arranjo dos vinhedos: tudo isso constitui o conceito de "terroir" em certos vinhos. Assim podemos afirmar que a qualidade de um vinho depende tanto dos processos de elaboração e envelhecimento, como do “terroir”.

Trata-se de inserir as grandes empresas no desenvolvimento da região, mas obrigá-las a investir na área, e não apenas comprar a uva, mantendo o restante da cadeia de valor. É importante considerar que do preço de uma garrafa de R \$ 2 mil, o preço da uva não chega a 5%. Em vinhos mais caros, pode chegar a cerca de 20%.

No caso do vinho, o trabalho ou papel do Estado deve ser o de gerar as regras do jogo e as condições regulatórias que estimulem o desenvolvimento, não necessariamente como protagonista comercial desse desenvolvimento, aspecto que o setor privado assume muito mais. progresso. Podemos chegar e esperar que 5% do vinho chileno seja de denominação de origem. E isso implicará um salto cultural, um aspecto artístico, histórico, filosófico, tudo dentro de uma história que o mostra como tal. A história mostraria e explicaria, por exemplo, porque o Cabernet Sauvignon de Maipo é diferente do Cabernet Sauvignon de Itata. Se vale quando o Estado aumenta o prestígio do nome de um vale como este.

Por que o vinho Itata é tão diferente em relação a outras partes do Chile e do mundo? Por várias razões. Em primeiro lugar, pela particularidade dos seus terrenos, porque aqui as vinhas não são irrigadas por serem de sequeiro costeiro. Em segundo lugar, porque aqui está segundo a história, a origem do vinho chileno, do vinho nativo que os jesuítas trouxeram, o primeiro cultivo e desenvolvimento da uva do país, etc. Em outras palavras, é diferente porque tem linhagens herdadas, como Pais e Muscat de Alexandria. Ou seja, essas cepas, de origem europeia, chegaram há 450 anos e aqui, recebendo a influência do terroir, do clima, do solo, se adaptaram e sofreram mutação, dando um clone diferente ao original ou inicial da mesma cepa na França ou na Itália. Ainda diferente do Moscatel dos vales de La Serena, dentro do próprio Chile. E isso tem um valor imenso porque, na verdade, o vale possui uma variedade única de cepas no mundo. Portanto, aqui em Itata, devemos promover não um turismo paisagístico –todos os lugares do Chile têm uma cordilheira espetacular, fontes termais e o mar muito perto– mas sim um turismo social com vinhos com terroir incluídos. Em outras palavras, promovendo e apoiando vinhos de assinatura. Porque é verdade que o vale de Itata é onde naturalmente há mais vinhos com denominação de origem real em todo o Chile; ou seja, onde ocorre toda a cadeia do processo produtivo na vinícola do proprietário. Este é o lugar do Chile onde há mais gente que faz seu vinho com as mãos, muitos pequenos produtores em casa, em suas terras, uma obrigação que o faz com suas ferramentas há gerações, com todo o peso de sua história. A produção de uva e vinho é feita à escala humana.

O caso chileno de vinhedos exclusivos é incomum: seus proprietários e administradores moram e se hospedam muito longe dali, onde possuem seus vinhedos. Na Europa e em outras partes do mundo, não está previsto que os produtores de vinho não vivam - comam ou durmam - na mesma vinha em que deveriam trabalhar, cuidar e reinvestir. O vinho deve ser “produzido onde a vaca é ordenhada”. Esse é o mérito de um vinho com denominação de origem, e esse é o grande diferencial das vinhas Itata.

11. COMPLEXO TURÍSTICO "LLANQUIRAY". Maria Rosa Vidal, Quillón

A comuna de Quillón é provavelmente o território comunal com maior desenvolvimento do enoturismo tradicional no Vale do Itata. Ali, o mais competitivo pelo seu volume de serviços, talvez seja o “Antu Water Park”, um complexo turístico de cabanas, hotel e restaurante, cuja ampla infraestrutura voltada para o lago, atrai muita gente. Mas, por isso mesmo, dá espaço para que a oferta seja complementada pelo atendimento personalizado e muito detalhado de outros empreendimentos. É o caso do "Complexo Turístico Llanquiray" pertencente a María Rosa Vidal.

Descrição “Complejo turístico Llanquiray”. É um complexo urbano, um local fechado à privacidade, a poucos quarteirões do centro de Quillón, composto por cabanas (54 camas) e um restaurante que inclui uma piscina exterior e outra aquecida, além de um spa. Em apenas meio hectare, as condições ideais se encontram aqui para garantir um descanso tranquilo, entretenimento e condições ideais para relaxar. Além do silêncio e da proximidade com a lagoa Avendaño, destacam-se o amplo terraço coberto e a formidável vista do mítico monte Cayumanque. Tanto no restaurante como nos serviços acima mencionados, têm capacidade para receber e servir 70 pessoas. Estes grupos podem ser aqui satisfeitos de acordo com os seus diversos requisitos: eventos, provas de vinhos, pedidos de convívio, festas familiares, etc.

Oferta. Para os visitantes, o ponto forte da oferta enoturística do Complexo - além da tradicional prova de vinhos e licores do vale - é a visita e transferência para as vinhas próximas e obviamente a prova no local. Entre as vinhas associadas a visitar, existem acordos principalmente com duas: “Nobres Viñedos”, onde o seu proprietário Felizardo Barriga oferece os seus já conhecidos vinhos “espumantes” (espumantes) com bolhas que não se diluem, e “Don Feña” Fernando Valenzuela, que atende pessoalmente com cachimbos e geléias, explica e compartilha à sombra de suas antigas vinícolas e conduz o grupo pelos atrativos naturais de sua mini-fazenda. Além desses passeios, acrescenta-se a fazenda "la Isla", onde os turistas recebem amostras de sabores de chocolate e outros doces à base de castanha. Para a oferta de vinhas e campo,

“No meu espaço, além da tranquilidade, as pessoas que nos visitam valorizam o asseio e a limpeza. E o detalhe que ilustra essa preocupação é que todo o tipo de roupa que usar terá sempre que passar a ferro de forma impecável”, garante a

proprietária, María Rosa. “Aqui oferecemos - acrescenta - o melhor do Vale do Itata, ou seja, os produtos caseiros e, sobretudo, os seus vinhos Piper. Além dos de Cerro Negro, não faltam os Ccabernet sauvignon de Panguilemu. Trata-se de dar aos visitantes a oportunidade de degustar algo único, feito à mão, feito com amor, cultivado em pequenas produções, lotes reduzidos de vinho que não é filtrado, e por isso todos diferentes. Assim, o visitante se sente “rei” porque está sempre degustando algo exclusivo”. A sua direcção entende-o como uma forma de garantir um bom tratamento ao cliente, proporcionando confiança, familiaridade e segurança ao turista, que sente que pode deixar com segurança as suas chaves colocadas na porta da respectiva cabina. Diante da pergunta sobre o que os órgãos governamentais que administram o Vale do Itata precisam fazer para promover as visitas, María Rosa Vidal responde a partir de sua perspectiva e experiência: “Promover e divulgar com mais intensidade a história, as conquistas e as medalhas já conquistadas. Do vale do Itata. E isso, continuando a apoiar vigorosamente os estudos do terroir dos seus vinhos, campanhas voltadas para públicos especializados - não se deve “dar pérolas aos porcos - também com foco no público internacional.

12. VIÑA CASTELLÓN, ESSÊNCIA DA TERRA. RANQUIL COMMUNE

Victor Castellón Campos¹²³ é um agricultor e viticultor da comuna de Ránquil, Paso el León, (Fundo Los Mayos), que trabalha na terra há mais de 30 anos. “Sempre foi um belo desafio saber e identificar o nome de todas as castas existentes na vinha...”, conta-nos. É assim que começa este longo caminho de investigação e desenvolvimento, pretendendo-se incorporar estas castas na viticultura e assim poder contribuir com o propósito de valorizar e valorizar o sequeiro do Vale do Itata. Depois de bater em muitas portas, ele conseguiu que o proeminente e renomado pesquisador Dr. Patricio Hinrichsen Ramírez, Diretor Adjunto de Pesquisa e Desenvolvimento do INIA La Platina Regional Center, se compromettesse a um estudo rigoroso de várias linhagens únicas e diferentes presentes em sua Fazenda. O médico. Hinrichsen passou mais de duas décadas pesquisando e estudando diferentes cepas de vinho, na sua caracterização, adaptação ao meio ambiente e seu desenvolvimento; muitos deles se revelando muito significativos para o desenvolvimento da indústria do vinho no Chile. É o caso de "Carmenère", que hoje é considerada uma cepa

¹²³ Várias entrevistas (por telefone) que ocorreram entre 27 de setembro e 1 de outubro de 2020



Uma linhagem ancestral ainda desconhecida. É o NN-314 encontrado no vinhedo de Castellón (Foto Victor Castellón) emblemática da viticultura chilena e uma das variedades preferidas e consumidas pelos chilenos. Ao receber o primeiro estudo de análise científica

genético, ele se surpreendeu por serem "genótipos que não estão em nossa coleção chilena e alguns deles não identificados", estabelecendo também que várias dessas cepas são descritas pela primeira vez na vinha chilena "124. Estamos a falar da 'Criolla Sanjuanina Grande' e da variedade francesa 'Folle Blanch', emblemática do Armagnac e do Cognac, 'Cristal' ou 'Blanca Ovoide', uma estirpe branca correspondente a um genótipo crioulo recentemente "redescoberto" em o Maule e o Itata, embora sua presença na Argentina também seja conhecida. Além disso, esses estudos confirmam a existência de Listán Prieto (Country), Black Prince (variedade San Francisco), Moscatel de Alejandría, Mollar Cano, Chardonnay, Pinot Noir, Cot (Malbec), Chasselas e Cabernet Sauvignon, tornando o Vinhedo Castellón em as diversas e ricas em linhagens ancestrais de todo Itata e provavelmente de todo o centro-sul do Chile. Dos genótipos não identificados, existem variedades vermelhas NN-245, NN-311, NN-330, uma variedade branca NN-310 e uma variedade rosa NN-314. Todas estas variedades têm a particularidade de estarem na cabeça, de pés abertos e secos e com uma data conhecida de 146 anos, conforme atesta a magnitude física das suas plantas. As análises foram realizadas de acordo com protocolos padronizados em laboratório para videiras e outras espécies lenhosas (Narváez et al., 2000. *Agric. Technique* 60: 320-340). Cada planta foi analisada separadamente¹²⁵, selecionando as folhas de menor desenvolvimento. A identificação dos genótipos foi realizada por meio da análise de marcadores microssatélites (SSR), sistema de escolha para esse fim em escala internacional. Foram utilizados protocolos e marcadores validados em laboratório (Narváez et al., 2001. *Agric. Técnica* 61: 249-261), além de outros de desenvolvimento recente propostos como marcadores mínimos para o estudo de germoplasma desta espécie (This et al., 2004. *Theor. Appl. Genet.* 109: 1448-1458), e aplicável à análise de identidade genética. Lá é proposto o uso de seis marcadores SSR (VVMD5, VVMD-7, VVMD-27, VrZAG-62, VrZAG-79 e VVS-2) para este trabalho. Todos esses marcadores têm uma alta capacidade discriminante e seus índices de heterozigosidade, Combinados, eles permitem um nível de confiança na identificação de genótipos de videira superior a 99,9%, estimativa que inclui os genótipos de videira mais utilizados no país e no mundo. Foram usados genótipos de referência obtidos de várias fontes, como o Registro de variedades protegidas

¹²⁴ Em Relatório de identificação genética de videira. Estudo solicitado por Víctor Castellón Campos Viña Castellón, Ránquil, INSTITUTO DE PESQUISA AGRÍCOLA CRI, La Platina, Laboratório de Biotecnologia.

¹²⁵ Em Relatório de identificação genética de videira. Estudo solicitado por Víctor Castellón Campos Viña Castellón, Ránquil, INSTITUTO DE PESQUISA AGRÍCOLA CRI, La Platina, Laboratório de Biotecnologia.

SAG (RVPSAG), a coleção disponível no INIA La Platina, bem como os repositórios genéticos internacionais, principalmente a coleção europeia descrita no site (www.vivc.de).

Portanto, esta comparação dá bases firmes para pensar que seriam realmente cepas muito indígenas do Chile, muito endêmicas ou nativas de Itata, com um DNA tão original e diferente de qualquer outro conhecido no mundo. Em outras palavras, o mesmo pesquisador responsável o confirma claramente em sua Conclusão final: "seus padrões genéticos não coincidem com nenhuma variedade conhecida local ou internacionalmente"¹²⁶Atualmente, em um trabalho colaborativo, Viña Castellón juntamente com a Universidad Mayor por meio de seu Diretor da Escola de Agronomia e ex-professor de Viticultura da PUC, Dr. Philippo Pszczółkowski Tomaszewski, conduz uma importante investigação na descrição da ampelografia e na análise da morfologia do dito Estirpes NN, de forma a obter mais informações sobre a origem, os principais atributos e determinar o potencial enológico das peculiares plantas autóctones não registradas em qualquer parte da vinha. A vinha onde se produzem atualmente os vinhos Viña Castellón foi registrada como Viña 291 de Chile, de acordo com o cadastro organizado pelo Departamento Nacional de Agricultura com sede em Tomé. E na segunda parte do século 20,¹²⁷

Segundo informações próprias de Victor Castellón, o primeiro forte de Santiago ao sul é feito em Altos de Pinto (Vale do Penco), onde foi fundada a cidade de Concepción em 5 de outubro de 1550. E bem perto dali, 37 km para Dentro, é estabelecido o segundo Forte de Ránquil, que data de 1551, que tem a importância de ser um lugar estratégico para recuperar os anfitriões. Nesse forte, seriam plantadas as primeiras vinhas por ordem de Rodrigo de Araya, já citado no ano de 1556, com a observação de que "ali se colhe vinho muito bom". Dom Antonio Casanueva Inzunza casado com a Sra. Gertrudis

¹²⁶ Em Relatório de identificação genética de videira. Estudo solicitado por: Víctor Castellón Campos Viña Castellón, Ránquil, INSTITUTO DE PESQUISA AGRÍCOLA CRI, La Platina, Laboratório de Biotecnologia.

¹²⁷ O responsável pelo relatório é o Dr. Patricio Hinrichsen, juntamente com seu responsável técnico, o químico-laborador Mag. Herminia Castro. Em Relatório de identificação genética de videira de mesa, estudo solicitado por: Víctor Castellón Campos Viña Castellón, Ránquil, INSTITUTO DE PESQUISA AGRÍCOLA CRI, La Platina, Laboratório de Biotecnologia.

Basabe Osorio, herdou a fazenda do Fundo de Ránquil em 17 de novembro de 1768 e de lá hoje ainda encontramos descendentes nos arredores. É a Fazenda Navas Bugman Casanueva, Fazenda El Manzano Casanueva, Fazenda Casablanca Casanueva Coque, Buenavista Casanueva Lavanderos, Quilaco Casanueva Lavanderos, Fazenda El Carmen Casanueva Lavanderos, Fazenda El Laurel Baquedano Casanueva, Fazenda San Juan de Dios Baquedano Casanueva, Fazenda San Juan de Dios Baquedano Casanueva Arruelas. Na outra linha, com a chegada da França de Juan Castellón Dupri, em 1795, que se casou com María Jesús Binimelis y Andrade, vem uma longa lista de nomes importantes. Estes são cargos parlamentares e outros de nomeação do presidente como ministros, prefeitos, que ficam ambos na fazenda de Castellón, setor conhecido como Valle Nonguén como no Fundo de Recreo do Departamento de Coelemu. A propriedade onde se encontra a Vinha Castellón, também tem o antecedente de ter pertencido anteriormente a uma congregação de missionários da Igreja, provavelmente os Redentoristas, padres franceses que chegaram em 1876 e / ou os franciscanos, que chegaram antes, do Peru ao cidade de Concepción, em novembro de 1553. No entanto, ambas ocupam a Ermida de Nossa Senhora do Socorro. Nesse sentido, este antecedente mariano é importante e, de alguma forma, confirmaria a presença dos religiosos no atual estado. Um traço é adicionado a isso. Um dia, Víctor, enquanto trabalhava na vinha de Carmenere, encontrou um medalhão eclesiástico, que correspondia a uma data do final do século XVIII.

Tudo o que foi dito acima sugere que talvez os Redentoristas ou Franciscanos tenham trazido algumas das cepas únicas ou desconhecidas nos registros nacionais ou mundiais, e que elas ainda crescem e produzem na vinha. Por outro lado, e acrescentando alguns antecedentes relacionados, segundo os autos, Viña Conuco de Ránquil, vizinha da atual Viña Castellón, seria a primeira vinícola oficialmente reconhecida e registrada no Chile. Haveria apenas um registro dele datando de 1666, embora haja um anterior da estada de Magdalena em Coelemu, no ano de 1613. Seria um bom fio que Conuco é o mesmo favor que Diego del Oro recebeu de Valdivia em 1550 (...). Não sabemos se Diego del Oro plantou um vinhedo naquele ano; Nós só sabemos com certeza que

you can give your authorization for a concession of lands granted by the first governor of Chile.

13. VIÑA CUCHA-CUCHA, integrating history and environment

Located in the current municipality of Portezuelo (road of Confluencia, km 35, Portezuelo, Vale do Itata), today belongs to the Arauco company. It develops a permanent and joint work with local producers, with the objective of sharing good practices and experiences, recognizing and respecting its tradition and culture. Currently, the company has 140 hectares, among which stand out the 90 hectares of the Cucha-Cucha farm. Through this shared value project, it is intended to make this historical estate a reference in the production of quality wines and a space at the disposal of small local producers.

The viticultural tradition dates back more than 400 years, where still predominate the practices of local viticulturists for the production of wine for family consumption. Initially, the Cucha-Cucha vines were not inherited from the Jesuits, although their work of modernization in management may have been, as they only arrived in Concepción in 1612. The period of Jesuit work in Cucha-Cucha was only forty years, between 1727-1767, when the estate was under the efficiency of the power of the Company of Jesus. There they had 28,000 plants in 2,500 blocks of land. In 1730 a judicial process was registered about the jangada of the Itata river (border with Membrillar, after the confluence of the rivers). The Jesuits in Cucha-Cucha demanded exclusivity and the jangada was removed. However, around this date, the neighboring properties of Magdalena and Torreón were donated to them. But much before this date, already in 1655, the Cucha-Cucha property had been formed from the union of six neighboring properties. Its first owner of this totality was Juan de Ocampo y Velasco, son of the then councilman of the Cabildo de Chillán. He married Jacinta de la Barra. But when Ocampo died, Jacinta married Ventura de Lerma, who became the new owner. Although the Jesuits had remained only those forty years as owners, we reiterate that it was already time enough in which they left a notable productive mark, both in the quantity of vines and in the art of winemaking, which earned them fame for contributing in such an effective way to the tradition of excellence of Itata wines. He was the son of the councilman of the Council of Chillán of the era. He married Jacinta de la Barra. But when Ocampo died, Jacinta married Ventura de Lerma, who became the new owner. Although the Jesuits had remained only those forty years as owners, we reiterate that it was already time enough in which they left a notable productive mark, both in the quantity of vines and in the art of winemaking, which earned them fame for contributing in such an effective way to the tradition of excellence of Itata wines.

Hoje a vinha tem vários produtos vitivinícolas, derivados de cepas do País, Moscatel, Cinsault, Moscatel. A adega tem promovido a associatividade como forma de valorizar o prestígio da denominação de origem dos vinhos produzidos em vinhos do Vale do Itata. Assim, a criação da loja “Alma Del Itata” é uma proposta relevante. Esta loja de vinhos oferece um espaço de venda e exposição a vinhas históricas das comunas de Ránquil, Coelemu, Portezuelo e Quillón, representando mais de 100 produtores locais do Vale do Itata. Em quatro anos, tornou-se uma oportunidade para todos os empresários que não têm a opção de comercializar seus produtos. Esta boutique nasceu como um projeto de Valor Compartilhado da empresa ARAUCO, que está presente na região de Ñuble. A) Sim, O trabalho conjunto com o pólo vitícola que se iniciou com um GTT vitivinícola, permitiu à empresa conhecer as necessidades desta zona na zona e dentro da qual, uma das principais dificuldades era a inexistência de um ponto de venda que desse a possibilidade de visitantes e turistas, para descobrir a grande variedade de vinhos nas diferentes expressões que o Vale do Itata oferece e que, até então, eram desconhecidos. Hoje, Alma Del Itata representa mais de 130 rótulos locais e tem como objetivo se tornar o coração vitícola do Vale do Itata. descobrir a grande variedade de vinhos nas diferentes expressões que o Vale do Itata oferece e que, até então, eram desconhecidos. Hoje, Alma Del Itata representa mais de 130 rótulos locais e tem como objetivo se tornar o coração vitícola do Vale do Itata. descobrir a grande variedade de vinhos nas diferentes expressões que o Vale do Itata oferece e que, até então, eram desconhecidos. Hoje, Alma Del Itata representa mais de 130 rótulos locais e tem como objetivo se tornar o coração vitícola do Vale do Itata.

A loja Alma del Itata (Viña Cucha-Cucha) da empresa Arauco e o Município de Ránquil apoiaram e estão gerando uma tradição enoturística que tem sido chamada de “A noite da Cinsault”. Já foram realizadas três edições, realizadas na comuna de Ránquil no início de 2019. Este festival projeta-se como um dos encontros com projeção positiva no Vale do Itata, pois ano após ano atrai um bom número de turistas nacionais e estrangeiros, que buscam conhecer parte da viticultura local e, além disso, degustar as vinhas chilenas: entre elas o cinsault ou cargadora.

Quando Cucha-Cucha foi administrado como temporalidade jesuíta¹²⁸

Em 26 de agosto de 1767, no Bispado de Concepción (Chile) - com jurisdição entre o rio Maule e o Estreito de Magalhães - entra em vigor o decreto de alienação que determina a expulsão dos regulares da Companhia dos domínios da Espanha. Jesús, ali estabelecido desde 1612. Para apurar o valor dos bens da Sociedade, foi ordenada a constituição de inventários avulsos por autoridades expressamente designadas pelo Governador Antonio Guill y Gonzaga, responsabilidade que cabia, ao foro de dito bispado; no Tenente Coronel Dom Antonio Narciso de Santa María e no Mestre de Campo Dom Salvador Cabrito. Ditos documentos, a maioria recolhidos no Fondo Temporalidades Jesuitas - Chile, do Arquivo Histórico Nacional do Chile, Permitem determinar o imóvel agrário que os jesuítas possuíam entre os cinco colégios existentes no referido bispado (San Francisco Javier de Concepción, San Bartolomé de Chillán, Buena Esperanza, de Arauco e de Castro) e a Procuradoria de Missões; que nos ajudará a ter uma visão da atividade vitícola desenvolvida, a saber: El Torreón, La Magdalena, La Chacarita, Perales, Cucha-Spoon; Longaví, Tomeco, Toguigue, Cato, Ñipas, Caimacaguin, Guaque, Conuco, San Joseph, Millague, Teguquelén, Ventura, El Roble, San Rosendo, del Rey e inúmeras propriedades menores; visto que é uma apreciação geral que a área de Itata foi palco das produções mais apreciáveis e de melhor qualidade. Buena Esperanza, de Arauco e Castro) e do Ministério Público das Missões; que nos ajudará a ter uma visão da atividade vitícola desenvolvida, a saber:

O estudo realizado pelo acadêmico Raúl Sánchez da Universidade de Talca¹²⁹, permite estabelecer em Cucha -Cucha, para 1767, número e tipo de videiras, estado das ditas plantações, tipos e quantidade de ferramentas de uso específico, tipos e quantidade de prensas, cifras de produção de mostos, vinhos e aguardentes e produção circulação. Isso ajuda a avaliar o real significado que este item teve na formação da "riqueza dos antigos jesuítas", já que no Chile, desde a época da conquista - como já vimos - a vitivinicultura teve um importante desenvolvimento, ambos tanto na extensão territorial como nos níveis de produção. Como já sabemos pelos cronistas, existiam vinhos de vários tipos: moscatel, que segundo Ovalle parecia ser "como a água, límpida e cristalina", a uva torontel e a uva negra mais vulgar -chamada molar-, de onde se faziam os vinhos tintos ou

128 Dados coletados e sintetizados basicamente em Sánchez Andaur, Raúl; Viticultores jesuítas no Bispado de Concepción. Revista UNIVERSUM. Nº 21. Vol. 1. 2006. Universidade de Talca. Pp. 1 - 15

129 *Ibidem* Sánchez Andaur, Raúl; Viticultores jesuítas no bispado de Concepción ...

Reds, o "vinho chileno comum", segundo Gay. Viajantes como Frézier, deixaram importantes depoimentos sobre essa atividade, principalmente ao detalhar algumas práticas como conservação e transporte. Quanto à conservação, referem-se a potes de barro empanados e peles de cabra no transporte, o que lhes daria "um sabor amargo como o da triaca e um odor a que só se habitua depois de um pouco de trabalho".

Especificamente em Cucha-Spoon, localizado no Distrito de Itata, os Jesuítas cultivavam 2.000 quadras, na partida e exílio dos Jesuítas, eles inventaram "28.070 vinhas comuns, 2.000 vinhas comuns por ano, um vinhedo de uma quadra um pouco mais compridos e de 25 a 30 jardas de largura ", avaliados em 4.384 pesos. Na adega, de 42 ½ metros de comprimento, com corredores revestidos a azulejo, foram registados "31 jarros cheios de vinho, contendo 844 arrobas de vinho e 2 jarros, 3 jarros de aguardente, perfazendo 42 arrobas e um jarro. Vários frascos vazios, 5 refrigeradores ou torres, funis, agitadores de madeira para temperar o vinho ". Estimado em litros, seriam 29.962 de vinho e 1.491 de conhaque o que os jesuítas deixaram ao sair de Cucha-Cucha. Assinala-se a existência de uma construção tradicional de 46 metros de comprimento, onde existem "quatro leitos de lagares com a respectiva lama pilões, uma prensa de coligues e um crivo, cinco grandes prensas de couro, 12 cestos para transporte de uvas e 8 para um terceiro ". Em outra construção de 30 ½ varas de comprimento, forrada de junco, sem corredor, onde se instalavam 2 alambiques.¹³⁰

14. VIÑA TRÊS C, ESCRITÓRIO CENTENÁRIO CUJA QUALIDADE AFUNDA SUAS RAÍZES EM GRANITO

Entrevista com Miguel Angel Molina Ortiz, produtor¹³¹

No campo de Guarilhue formou-se a Viña Tres C e depois "Vinos Tres C" após a perseverança e o apoio de uma tradicional família de vinhedos. Está localizado na propriedade La Piedra, no setor Guarilhue, comuna de Coelemu, no coração da zona rural de Itata. Uma família que sempre teve o claro propósito de aproximar o trabalho da vinha das pessoas, que cada vez mais precisam saber

¹³⁰ *Ibid*, em: Sánchez Andaur, Raúl. Viticultores jesuítas no bispado de Concepción ...

¹³¹ Além dos dados da informação do site Viña Tres C, este artigo foi elaborado com base em várias entrevistas telefônicas realizadas em outubro de 2020.

da história e do sacrifício camponês. Hoje é promovido e dirigido pelo representante e membro da família Ortiz, o engenheiro eletricitista Miguel Ángel Molina Ortiz, 38 anos, que também divide seu tempo de trabalho em empregos de geração de energia.

Carmen, Claudia e Constanza sabem disso. Deles, das iniciais dos seus nomes, vem a marca dos vinhos e o nome da vinha. É sobre a mãe, filha e neta de Miguel Ángel. Carmen Ortiz herda de seus bisavós. Posteriormente Salvador Ortiz, pai de Carmen e casado com Juana Rojas, ampliou o vinhedo, atingindo cerca de sessenta hectares. Hoje, depois das divisões com os irmãos de Carmen, seu filho Miguel e sua família têm apenas dez hectares de terra, dos quais seis são vinhedos e quatro são fazendas e bosque-morro. A singularidade da sua vinha segue as características típicas e únicas do vale: métodos tradicionais de cultivo da vinha, naturalmente sem intervenção química, com arado, cavalo e enxada. O trabalho da vinha mantém "cava e coleta" ao redor da planta; Desta forma evita-se manualmente que não cubra a erva e que a erva daninha não sufoque a vinha. Além disso, acrescenta Miguel Angel, "ao ter solto o solo que cobre as raízes que rodeiam a planta, permite uma melhor impregnação da escassa água da chuva que só cai no cada vez mais curto inverno".

A estratégia de negócios tem sido potencializar os atrativos de produzir e gerar a experiência do enoturismo a partir de casa. Ou seja, vender uma experiência abrangente que inclua o vinho como um de seus produtos. Segundo esta fórmula, Miguel Angel não tem de sair para oferecer os seus vinhos fora de casa, pois são comprados pelos convidados que recebe. Lá eles permanecem fiéis e, mais tarde, continuam a pedir que as garrafas sejam enviadas para suas casas de origem. Produzindo vinhos complexos e de grande qualidade desde antes de 1950, esta adega familiar é um local privilegiado com grande potencial para produzir os melhores vinhos. Como já referimos, as suas origens estão enraizadas numa tradição vitícola que envolve saberes que passaram dos meus avós a uma 4ª geração, hoje tem vinhas em recuperação, pisos giratórios e produtos inovadores de enoturismo. Com vinhas centenárias, atualmente, La Viña constrói uma pousada em campo aberto, cheio de ar puro e edifícios centenários. Panorama ideal para acordar e levantar-se ao chilrear das galinhas e ao canto dos galos. "A nossa pousada dispõe de dois quartos espaçosos para dar um descanso agradável, ambos com camas de casal, TV satélite, aquecimento e internet wi-fi". Construa uma cúpula atraente no meio da colina, no meio da vinha. Lá você terá mais dois

quartos, equipados com painéis solares, ecologicamente adequados para receber toda uma família.

Os atrativos de uma visita

Para além de uma adega típica muito antiga construída em adobe e azulejos com mais de cem anos, possui uma adega subterrânea, onde são armazenadas as colheitas e, aliás, podem ser efectuadas provas com as castas disponíveis. Entre os serviços oferecidos estão a Festa da Colheita, degustações periódicas e o Tour Wine & Flavours. A visita começa com as vinhas do jardim de castas, segue-se a uma visita à adega para conhecer o processo do vinho e culmina com uma prova de vinhos e, a propósito, um piquenique ao ar livre. Também oferece um Tour denominado “Make Your Own Wine”, onde esta atividade procura que cada um crie o seu lote, engarrafando o seu vinho final e até fazendo o seu próprio rótulo personalizado. “Faça o seu próprio vinho” inclui participar da vindima, o hóspede tira a uva, a vindima da mão, espreme a pé

, Ele o guarda e, depois de concluído o processo de vinificação, o vinho é enviado para sua casa. O processo final também é feito no local; isto é, colar a etiqueta, a rolha e o encapsulamento de plástico ou vedante na cortiça.

Por se tratar de um local rodeado pela natureza, é ideal para um agradável descanso, com serviço de quarto, refeições típicas, ofurô, trekking, degustação de vinhos. Para relaxar e desfrutar da envolvente em diferentes espaços do Vineyard Visitor Center, existem dois tipos de piquenique: Cinsault e Moscatel. A cesta inclui pães, queijos, frutas frescas da estação, frutas secas e nozes.

De solos, tensões e conquistas

Em 2017 a produção começou com 500 garrafas, que hoje chegam a 3.000 unidades. Atualmente Tres C tem diferentes vinhos elaborados com amor, carinho e dedicação para mostrar no seu esplendor os aromas e a qualidade de cada videira cultivada no campo. Moscatel de Alejandria, Semillón, Chasselas, Cinsault e País são variedades que se adaptaram durante anos aos solos de vales, que, aliás, são solos com plantas secas sem irrigação colocadas em solos pesados que constituem as condições ideais para equilibrar magicamente produção / qualidade. As estirpes Cinsault Moscatel e País, por esta ordem, são aqui as básicas com maior produção. Em várias competições locais e nacionais, em Ranquil e Chillán, estas variedades já foram premiadas, destacando-se uma medalha de ouro no Concurso "Provador Ancestral". Tais distinções, no julgamento

do seu gerente e gestor, devem-se principalmente “pelas vinhas velhas, onde a fruta é muito concentrada, pois dão qualidade à fruta. O fato de que cada planta fornece poucos cachos de frutas influencia seu concentrado. Depois, há o tipo de solo de granito, que é um quartzo moído e argila. A argila retém a umidade, enquanto o granito permite que as raízes das vinhas penetrem mais abaixo.

Um marco para esta vinha de vinhos frescos e frutados ocorreu em 2019 onde exportou 300 garrafas para França, numa gestão apoiada pela Indap. O exportador relatou seis dores por garrafa. Segundo Miguel Molina, os planos são crescer na qualidade dos serviços enológicos e continuar a aventurar-se na exportação de nicho, que, pela qualidade dos seus produtos, é a verdadeira vocação da Viña Tres C.

15. VIÑA MÄNNLE, O GRANDE REFORÇO ALEMÃO À QUALIDADE DO ITATA¹³²

Depois de percorrer vinhedos em um intenso estudo preliminar em todo o Chile, em 1987 o enólogo Heinrich Männle da Alemanha instalou-se em Itata (em Bulnes, Rota 148, Km 1, Setor La Piscina). E fá-lo com a certeza inequívoca de que neste espaço existem as condições ideais para preservar e fazer crescer a tradição vitivinícola da família europeia. 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. A empresa familiar nasceu no início do século 20 e, com prestígio, sobrevive até hoje na cidade de Durbach, Alemanha. Lá, o outro ramo da família, persiste em manter o mesmo alto padrão de origem idêntico.

Uma vez estabelecido no Chile, o enólogo alemão começou a trabalhar na fabricação de álcoois como destilados de frutas, destilados, vinhos e suas diferentes variedades, cuja receita foi desenvolvida a favor do tempo, do conhecimento e da experiência. A ideia principal do gerente Heinrich sempre foi manter a tradição de sua origem europeia e, sem dúvida, ele decidiu patentear seu trabalho fundando sua própria empresa familiar, a Viña Männle. E junto com isso, aproveite

132 Dados extraídos em conversa pessoal com Heinrich Männle (novembro de 2020) e do site oficial de Viña Männle.

as inegáveis vantagens comparativas oferecidas pelas linhagens ancestrais do solo itateño, tão únicas em suas características geológicas e climatológicas.

E com metódico cuidado germânico, escolhe estrategicamente dois locais para abastecer as vinhas que dão origem às suas prestigiadas marcas de vinho: Guarilhue e Quinchamáli, dois sectores geograficamente distintos. Em Guarilhue, pequenos morros forrados por velhas vinhas plantadas de pé, com um sistema de condução, têm apenas a influência marinha para a sua hidratação, sem nenhum sistema de irrigação. Aqui Viña Männle produz vinhos de grande acidez graças ao seu clima costeiro mediterrâneo. Com solos argilosos e cerca de 300 metros acima do nível do mar, o setor Magdalena Alto produz seus excelentes exemplares das variedades Moscatel de Alejandria, Cinsault e Pinot Noir. As vinhas Muscat of Alexandria e Cinsault têm cerca de 50 a 100 anos, e as que produzem cerca de 4.000 quilos por hectare no caso da primeira cepa e 4.500 da segunda, permitindo à Vinícola obter uma maior concentração de extratos e aromas em seus vinhos. Como sabemos, Guarilhue está localizado a vinte quilômetros do Oceano Pacífico e em uma das encostas da cordilheira costeira, com temperaturas ideais para as citadas cepas.

Em Quinchamáli, uma área situada em plena depressão intermediária do vale, caracteriza-se por suas altas temperaturas e ótimas condições climáticas para a obtenção de vinhas como Carmenere, Cabernet Sauvignon, Sirah e Petite Verdot. Quinchamáli é uma pequena cidade localizada na região de Ñuble, 30 quilômetros a sudoeste da cidade de Chillán, no caminho para Huape. Numa vinha de apenas 5 hectares, possui colinas suaves com exposição solar ao longo do dia, neste sub-vale existe um microclima que confere características especiais à uva, visto que está protegida dos ventos. Este fator ajuda a concentrar os calores e assim conseguir a maturação necessária para os futuros vinhos Männle: Carmenerè, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Entre os produtos Premium, os vinhos que mais se destacam e se destacam em sua extensa carta de vinhos especiais são “Línea de Huape” e “El Incógnito”. Este último é assim chamado porque provém da mistura espontânea de várias linhagens ancestrais, plantadas há mais de um século em um setor específico do vale do Itata. É um vinho verdadeiramente único, visto que é uma mistura de vinhas, um conjunto natural surpreendente que se desenvolve num terroir muito específico e inimitável num pequeno espaço. Todos os produtos "estrela" da Viña Männle seguem um padrão de qualidade em suas variedades, combinado com um tratamento de elaboração germânica impecável, metuculoso e metódico. Assim,

ao acaso podemos destacar o vinho Pinot Noir com o seu processo de vinificação correspondente. Ou seja, fermentação a temperaturas controladas entre 20–25 ° C, utilizando leveduras naturais, maceração pré-fermentativa 2 dias a 10 °, maceração pós-fermentativa 3 dias, armazenada em inox durante 8 meses. Neste vinho não se adiciona nenhum produto enológico, como enzimas ou leveduras artificiais, apenas uma pequena quantidade de dióxido de enxofre para a correta conservação do vinho. Nas notas enológicas destaca-se a cor vermelho rubi de alta intensidade. Aromas a frutos vermelhos, destacando-se o morango, groselha, cerejas, amoras e cravinho. Na boca apresenta acidez média, com taninos firmes e potentes, boa estrutura, mineral, persistência média e final frutado.

Destaque para a produção de uma importante inovação no Chile: o “vinho” de mirtilo, o Beeren Männle. Na verdade, é um suco de mirtilo fermentado, feito 100% com mirtilos selecionados da região de Ñuble. Pelas regulamentações chilenas, Viña Männle não pode chamá-lo estritamente de "vinho", já que o vinho é feito com uvas para vinho, o que é contrariado porque no Chile o vinho também é feito com uvas de mesa. Porém, na Viña Männle, trabalham para conseguir produtos diferentes e de qualidade ano após ano, por isso decidiram trabalhar numa linha alternativa de “Vinhos” de fruta. Esta linha foi chamada por Beeren Männle. Nesse sentido, possui sucos de mirtilo e há dois anos começou com amora, que era amplamente aceita por seus clientes. Portanto, na linha Beeren Männle, o consumidor poderá descobrir novos sabores de um produto original e da área Ñuble. São produtos únicos e inovadores, exclusivos, pois ainda não podem ser encontrados em nenhum supermercado.

Da mesma forma, os vinhos Moscatel de Alejandria Late Harvest, Moscatel de Alejandria Late Harvest, Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Cabernet Sauvignon Reserva, Cinsault Rosé Seco e Cinsault Rosé Seco também ganharam fama justificada. Entre as ofertas de enoturismo, La Viña oferece um tour explicativo muito completo. O passeio de duas horas refere e explica o processo de vinificação considerando as máquinas de moagem, fermentação, armazenamento, embalagem, rotulagem e maturação em garrafa. Ao final do passeio, quatro vinhos são oferecidos ao acaso para degustação, explicando cada uma de suas variedades, acompanhados por uma mesa de queijos e porque essas variedades precisas foram selecionadas em diferentes locais do Vale do Itata.



Já faz mais de 33 anos que Heinrich Männle, com a ajuda de seu filho, o enólogo Martin Männle, dá continuidade à tradição alemã de aumentar a qualidade dos processos de vinificação em Itata. Tal como a Adega Massoc, trabalham na produção de excelentes vinhos que, ano após ano, têm conseguido cativar o paladar dos seus clientes e contribuir para o prestígio das vinhas Itata. Andreas, Heinrich e Martin acrescentam talento, artesanato e qualidade de vinho do velho tronco comum do rio vermelho de sangue alemão.

- Gustavo Adolfo Vera Muñoz, é um fazendeiro idoso e ex-produtor de vinhos à escala humana, um protótipo dos viticultores do vale. Até o início do século 21, ele produziu 18 cachimbos de vinho por ano, com bastante regularidade devido ao seu conhecimento íntimo de suas vinhas e sabedoria personalizada no comércio. Num velho camião de 1950, todos os anos Gustavo Adolfo transportava pessoalmente os cachimbos de vinho até ao porto de Tomé, onde os entregava aos seus fiéis compradores. Muito orgulhoso do vinho que as suas mãos produziram, sentiu que o melhor presente era convidar os seus amigos e clientes escolhidos para provar a vindima de cada ano. Mas tinha uma desvantagem:

todos tiveram que provar o vinho de cada um dos 18 cachimbos seguidos. Questão difícil, pois ao final da rodada já se sabia de antemão que o problema seria a possível embalagem inicial indigna, apesar da comida com que foram festejados. Mas um de seus convidados, o gerente de assuntos rurais da comuna,

Juan Muñoz, encontrou a solução. "O seu primeiro gole, dom Gustavo Adolfo, vou apreciá-lo ainda mais com esta farinha torrada que lhe trago de presente."

Essa foi uma jogada inteligente que o impediu de

qualquer grande tontura
subsequente

O trabalho nos vinhedos de Itata é feito sob
medida para o homem.

mão e no tempo sazonal do ciclo circadiano
ou o ciclo de sombra. Ou seja, cavalo e
arado são

e o ajudou a ficar sóbrio em

cada visita, que pelo seu trabalhos guardados quando o sol salva. (Foto
não Gonzalo Nova)

eles eram poucos.

- 133 Compilado da boca do informante Juan Muñoz, em entrevista de campo realizada em 6 de agosto de 2020. Muñoz também era ex-vereador da comuna de Ránquil.



Mas numa dessas visitas Muñoz encontrou Gustavo Adolfo muito triste e entristecido: “Não vou mais fazer vinho. Estou me aposentando como enólogo ”. Mas por que Don Gustavo, o que aconteceu com ele? -Porque te digo que acabam de falecer todos os meus grandes amigos do Tomé... ”-Embora possamos consertar, D. Gustavo: procuremos novos compradores- Juan respondeu solícito, acrescentando:“ -Olha, podes vender as uvas a esses grandes empresários de fora, e nós com a Prefeitura ajudamos na questão de chegar ao preço ... -Não, Don Juan não, respondeu o velho ainda mais abatido. –Não é um problema de preço baixo; É porque não faz sentido fazer um vinho ou vender minha uva para quem não liga para o que está bebendo, que não ama do jeito que amava meu vinho. Eu não teria coragem de fazer esse mal aos meus parrites. Que o meu vinho é bebido pelos garotos da cidade como se fosse uma cerveja qualquer? Não, não senhor ”. Em Gustavo, não se aplicava aquele suposto princípio de "produzir para vender". Em sua filosofia de vida, uma profissão é amada porque o destino final daquele produto único, os consumidores, não são anônimos, são pessoas específicas, com um rosto único e amados pessoalmente. O imperativo de lealdade absoluta para aqueles que realmente apreciavam seus deveres, esses eram seus valores. A ponto de "se você não está mais aí para provar e amar o meu vinho, não se justifica que eu o eleve e gere". Para Gustavo Adolfo, o cultivo da vinha, a vindima e toda a vinificação e acondicionamento, era um assunto que culminava com a morte de quem relaxa e bebe com gratidão. Essas foram e ainda são suas regras, as que ainda existem em Itata, a terra mágica do vinho chileno mais personalizado.

- Havia viticultores memoráveis e hospitaleiros em Ránquil, como Don Manuel Fierro, que literalmente trancou seus convidados enquanto provavam seus cachimbos. O cheiro de assados estridentes e guitarras cantando nos fez esquecer toda noção de tempo. O caso deste produtor de vinho generoso e desordenado ficou muito conhecido em toda a região de Itata. Ele era da cidade de San Ignacio Palomares. Ele também é um dos anfitriões mais extraordinários de que há memória. Ele sempre teve uma colheita abundante de cinquenta mil plantas. E para festejar a dádiva e a dádiva da natureza, assunto que se repetiu várias vezes ao longo do ano, especialmente próximo às festas chilenas, ele convidou para sua simples mas espaçosa adega. Quando os muitos convidados estavam dentro dela e já muito felizes, ele os trancou: cautelosa e inesperadamente, ele trancou as portas. Aliás, a princípio ninguém percebeu o detalhe. Porque as várias degustações que o protocolo exigia foram combinadas com

os cheiros abundantes dos assados suculentos e crocantes que se preparavam e com as também alegres melodias de violão dos populares cultistas por ele contratados. E assim o fez porque este anfitrião sentiu uma dor real quando alguém dos seus amigos ou convidados se atreveu a abandonar a festa -quando ainda se estava a começar-, segundo o conceito particular de tempo de Manuel Fierro. Muitos são os testemunhos locais que asseguram que certos amigos especiais, ali permaneceram até uma semana, encerrados em uma festa sem fim. Bastou Fierro esconder o ferro da chave de sua natureza-morta para forçá-los a entrar no Paraíso.

2 Histórias e anedotas do vinho Guarilhue¹³⁴

- Gabriel Reyes Fuentealba, viticultor do vale do Guarilhue, tinha acabado de fazer 45 anos e já tinha dez filhos. O último deles, ainda permanecia no ventre de sua esposa María Jesús Hinojosa. Cinco homens e cinco mulheres, já era sua prole. Essa repetida paternidade não o deixava tão feliz como tendo sido presenteado pela deusa da fortuna e abençoado pelo destino do Céu: arando sua vinha há não muito tempo ele tropeçara em um tesouro maior: um pote de moedas de ouro. Dizia-se que isso era uma expressão dos grandes lucros que os jesuítas haviam deixado, para que pudessem ser redescobertos depois que seu exílio terminasse. Sua euforia crescia com o passar dos dias. E como ninguém não poderia saber muito em breve sobre este acontecimento extraordinário, Gabriel temeu a ganância e quis se preparar para defender seu enorme lucro. Ele também tinha aprendido sobre as conversas maldosas de seus compatriotas, a respeito de que devido àquele golpe, o infortúnio iria assombrá-lo. Para suportar esse fardo, mas acima de tudo para controlar o êxtase de parecer rico durante a noite, não houve noite em que não se sentisse tonto com o vinho tosco de sua colheita. Ele queria ser forte, se animar com coragem e se preparar. Então, uma noite, ele empurrou com força para limpar sua velha espingarda e assim tê-la pronta para qualquer uso imprevisto. O poderoso eflúvio de seu vinho bronco, impediu-o de perceber ou que um tiro foi cravado dentro dele. E ele bateu, quase como uma frase. O desfecho foi curto e mortal, porque um tiro matou mas acima de tudo para controlar o êxtase de parecer rico durante a noite, não houve noite que não se sentisse tonta com o vinho áspero de sua colheita. Quando a arma a segurou entre os joelhos, o tiro entrou abaixo do queixo, passou por sua boca e saiu por cima dela, descobrindo seu crânio. Gabriel morre pouco antes do ano, conforme prescrito pelo oráculo de quem encontra um tesouro maior.

134 Compilado da boca da informante Juana María Teresa Fuentealba Reyes e do enólogo Fabián Mora Reyes, ambos netos do protagonista Gabriel Reyes Fuentealba. Em entrevista de campo realizada em La Leonera de Guarilhue, em 10 de agosto de 2020.

- Manuel Pulido era um dos bêbados mais queridos. Seu apelido comum era o de "pernas com espinhos", devido ao seu jeito particular de caminhar. Sem dúvida, em Guarilhue era um consumidor muito popular dos mostos locais e apaixonados. Ele é creditado com a canção que negava qualquer outra bebida não alcoólica que não os pipeños: "se a água destrói as estradas, o que fará com os intestinos!" Seu ofício era fazer carvão em um forno de barro. À medida que as chuvas se aproximavam, num outono ele viu que, passando vários dias ao pé de um foudre, havia negligenciado a comissão de um patrono para fazer carvão para ele. Como de costume, cambaleando, vai acender o forno e descobre que toda a lenha acumulada dentro dela estava molhada com a última chuva. O processo o estava acelerando, então ele recorreu a uma lata de gasolina que encontrou disponível lá. Rapidamente ele o esvaziou na madeira úmida e trouxe o fogo para mais perto dela. Sem saber como, de repente se transforma em uma bomba: o forno explode em mil pedaços e a madeira é atirada como um projétil em todas as direções. O corpo de Manuel Pulido voa a mais de cinquenta metros do local. Muito feridos, salvos por um milagre, com um prognóstico relativamente bom para a magnitude do acidente. A comunidade rapidamente se mobilizou para ser encaminhada ao hospital de Chillán. Os acompanhantes voltam para Guarilhue com bom prognóstico dos médicos. No vale todos festejam e falam do milagre: "sorte de curao", todos repetem a brincar brindando em cada adega onde Manuel Pulido era o principal consumidor. Mas depois de alguns dias, chega a trágica notícia. O pessoal de saúde, sem saber do estado especial de seu paciente, comete um pecado mortal: ressecados pela explosão, deram água para beber! para o ardente Pulido. Lá eles não sabiam que as vinhas da terra seca costeira não são regadas da mesma forma que outros cristãos são hidratados.
- Nesta área também é contado e lembrado¹³⁵que houve mais de um infortúnio no que diz respeito ao trabalho com a vinificação. É lembrado de três pessoas que teriam morrido de dióxido de carbono limpando um grande lagar de vinho. E isso porque o último a morrer queria ajudar o primeiro a ser sufocado. Também é narrado o antigo mito de atirar animais mortos para melhorar os vinhos. Essa crença estaria baseada no mau cheiro - podre e fezes - que as leveduras residuais já mortas exalam, ao cair para o fundo do recipiente, onde se acumulam.

135 Informações coletadas do informante e enólogo Fabián Mora Reyes, entrevista telefônica verificada em 22/07/2020.

o sedimento das borras. Isso induziria as pessoas a pensar em animais podres.

3 Histórias e anedotas do vinho Portezuelo¹³⁶

- Na serra de Portezuelo, é fácil ver quem faz aguardente só de olhar para a casa à distância. Porque ao longe você pode ver os clássicos "sinais de fumaça" feitos por destiladores artesanais. Pois bem, tem fumaça, isso indica que o bagaço e o resíduo da uva estão sendo cozidos em fogo baixo, e então passam por um processo de tubagem, resfriamento ou condensação das gotas, que são destiladas no final do processo em um recipiente. Nesse sentido, como a colheita e destilação do licor ainda é proibida na ilegalidade, várias anedotas circulam por esses morros. Em uma delas, um inspetor corta uma carroça com dois grandes cachimbos de um conhaque que estava à venda. Isso está apreendido. Mas como os oficiais encarregados de fazê-lo não podem chegar ao local da apreensão durante a tarde, esse inspetor deve dormir na mesma carroça para aguardar no dia seguinte a chegada de seus colegas. Ao chegarem ao próximo, com espanto observam que os ditos canos daquele carrinho estavam totalmente vazios, apesar de terem sido guardados no local! Um caso paranormal de desaparecimento de líquido mágico? De fato, de forma extremamente cautelosa, durante toda a noite - e por meio de uma pequena mangueira e sob a carroça - o homem conseguiu desalojar o conteúdo em outras vasilhas escondidas à beira da estrada. E uma vez que o roubo não pôde ser notado nem havia qualquer evidência da bebida, não havia matéria para confiscar ou sancionar.

- Eles falam sobre uma anedota¹³⁷, a de um famoso enólogo alcoólatra que foi salvo pelo "Anjo do Vinho". Ele também cumpria o papel de tratorista e um dia trabalhando na vinha, tonto com o vinho, adormeceu ao volante, enquanto chovia muito. Apesar disso, e sem perceber nada, ele ficou no trator funcionando a noite toda, enquanto o veículo zumbia e zumbia enterrado em um riacho sem avançar. Ele foi encontrado na manhã seguinte ileso, ainda dormindo e encharcado.

136 Compilado da boca do informante Miguel Prado Petermann, em entrevista presencial em 23/07/2020 na Viña Prado, na fundação da La Posada, em Portezuelo.

137 Encontro de lábios de Gustavo Riffo, em entrevista por telefone realizada em 24 de julho de 2020

dentro e fora. Isso aconteceu na fazenda São Francisco, que pertencia a um brasileiro que tinha 50 hectares de vinhedos. Infelizmente hoje esse lugar está nas mãos de empresas florestais, embora ainda possam ser percebidas, sob as

florestas de pinheiros, vinícolas completas abandonado.

- Há história oral¹³⁸ a partir de isso no passado foi melhorado ele veio com animais

morto para ajudar o fermentação de vinho em

as vinícolas. Mas essa crença popular surgiria de um caso que teria se tornado popular, com o acidente de um cachorro caindo em um lagar. Mas, de acordo com enólogos experientes de Portezuelo, o mais provável é que este animal se embriague e fique aí dentro do contentor, gerando assim a levedura e as bactérias que fazem o vinho fermentar. Agora, com ou sem animal, uma camada tóxica se forma em cima do caldo, e é por isso que alguns seres vivos e algumas pessoas foram abatidos e mortos por esse gás muito poderoso, caindo nesses barris.



Casa típica do pequeno agricultor ou inquilino de Portezuelo, ainda mantida em meados da década de 1980. (Observe a segunda semelhança que ainda tinha com o clássico ruka ou habitação Mapuche, dando conta da solução de continuidade do de raça mista). A professora da escola do setor de Capelania, Walter Mora, testemunha que alguns de seus pais pobres, só recebiam vinho com farinha torrada e até dente como único café da manhã (Foto: Walter Mora Penroz).

Histórias e anedotas do vinho Coelemu¹³⁹

- Por acordo dos comerciantes do centro, em meados da década de 1960, os mendigos de Coelemu, quase todos bêbados, passavam dias alternados pedindo e arrecadando esmolas. Quase sem exceção, todos eles os usavam para "fazer a manhã". Ou seja, pagar "um potrillo" (copo grande) de vinho Guarilhue com farinha torrada. E havia o caso de um mendigo que sempre usava uniforme militar.

138 Encontro de lábios de Gustavo Riffo, em entrevista por telefone realizada em 24 de julho de 2020

139 Compilado da boca do informante Miguel Prado Petermann, em entrevista presencial em 23/07/2020 na Viña Prado, na fundação da La Posada, em Portezuelo.

Don Jacobo, dono da mercearia e ex-revendedor de ferragens do centro, um dia descontraído fez o seguinte comentário: -Ei, acho que você estragou em se dedicar a uma bebida; se você tivesse se dedicado aos militares, teria alcançado o posto de general ". Sem hesitar, o interpelado responde: - Olha, Dom Jacobo, quem se generaliza tem mais de trinta anos de carreira para lá chegar. Por outro lado, tomo uns drinques e já estou marchando e mandando mal na cabeça ... Com o pipinho daqui estou

geral ao tiro... "Julga-se com os próprios olhos subjetivos, segundo o ponto de vista do observador e depois afirma, mas bastam uns goles do vinho Itata para nos oferecer outra lógica, abrir um vasto horizonte de possibilidades e emoções . Este vinho, que intensifica rapidamente a experiência de estar vivo, desperta a imaginação, tornando possíveis mundos impensáveis à mão.

1. Histórias e anedotas do vinho Ñipas 140

- Não há dúvida de que, ao longo da história, há uma anedota que se repete e gera consequências ad infinitum: centenas de casais se formam à sombra dos vinhedos. Muitos filhos de Ñuble e Ñipas foram engendrados pela influência, seja do trabalho do vinho ou - como seria de se esperar - pela audácia do próprio vinho, aquele que desarrolha as paixões, demole inibições e torna loquaz o verbo sedutor. A palavra vinho deriva etimologicamente do sânscrito "veia" formada a partir da raiz vir (amor, portanto Vênus é a Deusa do amor e venérea). Esse termo deu origem a outros como "oinos" em grego, "vinum" em latim, "wein" em alemão e "vinho" em inglês.¹⁴¹ Do latim vem o termo no domínio das línguas românicas, vino, vinho, vin, vi, etc. O termo que relaciona o vinho com o amor deve-se ao facto de todas as civilizações o considerarem fonte de vida, alegria, amor e vontade de viver. Portanto, parece lógico que vinho, amor e vida tenham uma relação semântica estreita um com o outro. Não foi uma exceção no Chile, principalmente no vale do Itata.
- No início dos serviços de enoturismo em Viña Ñipanto, pagavam o noviciado por oferecer tantas degustações a um grupo de visitantes ávidos e ao mesmo tempo descontraídos. Num dia frio de inverno, eles conceberam

140 Essas três anedotas foram contadas ao autor pela boca da informante María Loreto Alarcón, em entrevista pessoal telefônica realizada em 3 de agosto de 2020

141 Veja: Vinho e cultura, Juan Riera Palmero. Comunicação apresentada em 27 de fevereiro de 2014. *An Real Acad Med Cir Vall* 2014; 51: 201-240.

hospitalidade total a um grupo de vinte pessoas. Todos se sentiram muito à vontade no calor de um bom aquecedor central. Mas pelo prazer e prazer de saborear o vinho, embriagaram-se insensivelmente até chegarem bem perto do chão. Então, os anfitriões do Ñipanto, rapidamente tiveram que ativar um plano de emergência para restaurar parcialmente a sobriedade perdida dos visitantes. A maioria foi levada para a casa da cozinheira, alguns como pacotes, para "injetar café forte nas veias". Em particular, teve que resgatar os motoristas dos veículos, que também foram obrigados a comer pratos especiais de emergência, pois só fazendo com que se alimentassem reduziria o risco de acidentes na estrada. A partir dessa data, a Viña regulamentou e protocolou as degustações, sem descuidar da forma de beber,

- É muito difícil convencer as mulheres da cozinha a acompanhar a dona da Viña Ñipanto na direção da vinícola onde ficam as caves. Eles temem aquele lugar. Mais de uma cozinheira diz que tem muito medo de andar à noite e entrar naquelas caves, mesmo que esteja acompanhada. Porque dizem que o espírito do avô Bernardino, fundador da vinha, ficou ali para espionar a sua obra e para repreendê-la ou repreendê-la. Dizem que ele apareceu para eles naquela atitude e com aquele olhar. E o sombrio da experiência é que sempre se lembram dele era muito severo "muito ferrado como era em vida", de caráter forte, muito exigente. O medo daquele personagem ígneo cresceu ao longo dos anos, à medida que a cava fica cada vez mais sombria.

2. História e anedotas do vinho Quillón: uma safra típica

Aqui, desde a primeira fonte, está o testemunho e relato detalhado de uma vindima local nos anos 1950, uma espécie de protótipo do trabalho de vindima na comuna de Quillón, que ao mesmo tempo era tarefa quase idêntica em Coelemu, e toda a Vale Itata:

“Marinheiro, flor de feijão...! Foi assim que o pastor encorajou a sua equipa de fiéis quadrúpedes, de pé na carroça que os lentos animais puxavam, presa à larga canga de madeira, de cujo centro estava amarrada a vara da carruagem rústica. Caminhando pelas ruas solitárias da cidade, em um amanhecer incerto, começamos a lenta caminhada em direção ao campo da família, meus irmãos e eu, o mais jovem de todos, para trabalhar na vindima da uva preta no vinhedo de nosso pai. O homem já tinha uma boa vantagem sobre nós, porque estava

viajando a cavalo, em sua robusta égua La Bambuca, com minha mãe mulherzinha sentada sobre as patas traseiras.

Era um daqueles dias frios de abril, já declarados parte de um outono típico, com a cor amarelada das folhas e uma temperatura muito adequada para trabalhar, livre do calor opressor do verão. Envolvidos nas nossas roupas mais grossas e sentados no chão da carroça, uns e outros de pé, entre cestos, comida e panelas diversas, sentíamos o ar puro da manhã e o aroma imaculado de um novo dia. A estrada não era asfaltada e havia poucos outros tipos de veículos naquela época, já que carros e caminhões eram raros em 1955. Ouvíamos o canto dos pássaros e o quiquiriquí matinal dos galos, junto com os latidos dos cachorros. que foram replicados especialmente onde havia casas e ranchos.

Depois de mais ou menos uma hora, e com um dia claro, finalmente chegamos ao nosso destino, a vinícola de adobe no interior, um lugar que em um de seus lados tinha um par de peças e uma espécie de corredor, aberto por dois lados e aquele mãe usada como cozinha. O porão era muito sólido, com tijolos grossos de adobe, vigas de madeira em bruto e piso de terra. Neles estavam localizados a prensa, os tubos, fudres, a prensa, ferramentas, gavetas, cestos e todos os implementos e ferramentas de trabalho. O telhado era feito de telhas, na época pouco se usava zinco ou ardósia, por serem materiais de alto preço e, também, porque a telha é um excelente isolante térmico: no verão não permite que a temperatura interna seja muito elevada.

No grande fogão já estava aceso o fogo, aceso pela mãe, enquanto ela se ocupava em preparar o café da manhã para a família e os funcionários, geralmente da vizinhança que iam trabalhar na colheita da uva. Todos tínhamos uma tarefa a cumprir, uns carregando lenha, outros indo buscar água, os de além tirando e preparando os cestos para despejar as uvas, lavando os equipamentos de trabalho, servindo a chupilca da manhã, um néctar de vinho tinto com farinha torrada e açúcar; em suma, uma atividade total. Lembro que nosso pai aproveitou todo o tempo disponível; Assim, enquanto o caldo substancial do café da manhã era cozido em uma panela de ferro resistente, ele mandou as pessoas cortarem uma cesta de uvas para o vinhedo mais próximo. Em seguida, as pessoas foram para a mesa para tomar café da manhã um caldo de batatas, cebolas,

Começava então a verdadeira colheita, de forma exclusivamente artesanal, como certamente se fazia na época colonial, sem nenhum artefato ou equipamento mecânico, apenas com engenhosidade e força muscular, como era desde que havia uvas e vindimas no Chile, como aqui eu. tentarei descrever.

A vinha da minha família era uma das chamadas “vinhas-cabeça”, o que significa que o seu tronco não tinha sustento, como postes ou arames. Eram plantas com cerca de 50 centímetros de altura com as linhagens vermelhas e ainda mais curtas com as linhagens brancas. No campo tivemos as variedades mais comuns da área de Ñuble el Itata e Concepción; Esta é a variedade País na uva preta, e a variedade Muscat de Alexandria na uva branca, popularmente conhecida como a uva Italia, uma variedade muito doce, de grão grande e polpuda, muito agradável como fruta. “O pessoal do morro”, uma forma familiar de se referir ao trabalho no campo, saiu a remar e com uma faca cortou o pedúnculo dos cachos e colocou-os no seu cesto de vime. Homens, mulheres e até crianças estavam espalhados pela colina ao longo do dia. Quando o cesto ficou cheio, eles o jogaram sobre os ombros e se alinharam em direção à carroça com bois, onde haviam depositado um grande recipiente de madeira aberto, chamado pilone, onde as uvas colhidas eram jogadas. Assim que a torre estava cheia, o carroceiro começou a jornada até a vinícola, por uma estrada assustadora descendo a encosta íngreme, morro abaixo e carregada. O pastor, por precaução, foi à frente de seus animais tentando detê-los para garantir sua valiosa carga. Enquanto isso, outra parrelha de bois e carroças já estava no morro para que a colheita não parasse em momento algum. através de uma estrada assustadora subindo a encosta íngreme, em declive e carregada.

Na vinícola, por outro lado, deu-se início a outra tarefa importante, a popular pisa ou briga de uva, que em termos simples pode ser descrita como uma máquina humana destinada a moer a uva para produzir o suco ou o suco destinado a ser transformado veio após cerca de 4 meses. Esta foi uma obra muito pitoresca pela forma arcaica e artesanal utilizada. Os participantes foram cinco trabalhadores, dois deles que trabalhavam no chão e três que o faziam no auge do lagar. Os dois primeiros se encarregaram de transportar as uvas do pilão, localizado nas portas da vinícola, para o lagar. A prensa era um grande depósito de madeira, envolto em algumas fileiras de bandas, e sua finalidade era receber os sucos produzidos pela prensagem ou moagem das uvas. Em sua parte superior havia uma ampla tela composta por uma série de varas de colihues, todas unidas por um fino barbante, uma espécie de esteira, que se estendia ao longo da largura da prensa apoiada em madeira de certa espessura para lhe conferir firmeza e consistência. Na parte frontal foi colocada uma gaveta onde caberiam duas pessoas para receber e pisar as uvas e atrás delas foi colocada a peneira. E então temos as cinco pessoas.

O trabalho era o próximo. O cajonero viajou entre o pilão e a gaveta da banda de rodagem, fornecendo uvas para as duas esteiras, que a pé descalço (descalço) e enrolado no joelho, passou a moer as uvas, passando

repetidamente sobre eles, fazendo com que o suco escorra pelos orifícios do fundo da gaveta. Ao ver que as uvas não podiam mais ser moídas, viraram a gaveta para o fundo do lagar, para que a peneira pudesse fazer o próximo trabalho. Este homem tinha a tarefa, com a única força e destreza das pernas, de fazer passar o bagaço do solo pelos interstícios da peneira até o fundo da prensa e separar o talo da uva, deixando-o limpo do bagaço e empilhando em um lado do tapete ou tela. Todo esse trabalho exigia muito esforço físico e era preciso hidratar as almofadas dos pés porque transpiravam o dia todo. Água e vinho ou chicha tinham que ser vendidos a varejo na vinícola.

Às 12 horas, todo o trabalho parava porque era hora de almoçar. A mãe e sua assistente trabalharam preparando caçarolas, saladas e até fazendo massa de pão em um forno de barro rudimentar, ou em uma jarra, para deixar tudo pronto para a vindima pessoas e adega. Sentados ao redor de uma mesa comprida, em assentos de tábuas rústicas, os trabalhadores serviam-se da apetitosa caçarola de carne. Na falta de pratos, a comida era servida em dois grandes pratos comuns, um feito de barro, e de lá os comensais colheram e tiraram a presa de carne e seguraram-na com as mãos. O segundo prato geralmente consistia de feijão com mote ou com macarrão caseiro, tudo acompanhado de uma salada de tomates e cebolas e regado com o vinho generoso que estimulava o apetite, e que foi depositado num jarro de barro com capacidade para cerca de três litros. Satisfeitas com a demanda dos estômagos, as pessoas foram tirar um cochilo sob as árvores, e após esse descanso reiniciam a segunda parte do dia, com um humor um pouco mais relaxado do que pela manhã, por motivos que são fáceis de entender. .

Claro, quem sabe alguma coisa de viticultura, sabe que a vinha exige trabalho e gastos ao longo do ano, desde a poda à colheita, passando pela vinha, que é para recolher os restos da poda e que nessa altura eram queimados no monte, você cava e coleta para controlar ervas daninhas, fertilizações, enxofre, chapodas e outras tarefas menores. Nos tempos que se detalham nestas linhas, o negócio era bom, principalmente porque havia alto consumo de vinho no país, os preços não eram ruins e os custos eram aceitáveis. No caso do meu pai, ele tinha um armazém de vinhos em Coelemu, então podia vender por um preço melhor do que qualquer outro produtor, vítima fácil dos comerciantes.

Terminados no dia da colheita e exaustos de cansaço, os familiares permaneceram no campo para fazer a limpeza e fazer pedidos no dia seguinte. Não havia espaço suficiente para camas e confortos, e por isso o

Jovens como nós iam “dormir com a rucia”, uma forma coloquial de dizer que iam descansar num local com palha de trigo, de cor dourada.

Foram tempos lindos e produtivos, e a memória vem à tona com facilidade e com uma sensação agradável. Pena que eles foram embora para sempre. ”142

3. História de uma vindima em Portezuelo: Mariluz, a rainha da vindima.143

Mariluz, de oito anos, desceu correndo a ladeira do morro porque queria logo estar perto de seu avô, Dom Arturo, e de Dom Arcadio, seu pai; aqueles que estavam no plano cuidando do trabalho da colheita, o primeiro; e corte de cachos, o segundo, junto com outros 18 trabalhadores enganchados no bairro de Portezuelo. Abril irradiava luz do sol nas vinhas marrons, amarelas e laranja. Cada planta de videira entregou à mão sua carga de uva branca italiana saturada com doçura e aroma de outono. As mãos rudes e oportunas dos colhedores de uva retiraram com cuidado cada um dos cachos emaranhados entre as vinhas e o inconstante escalador com mosca-corredor. Mariluz, sentada em uma gaveta perto do avô, colhia flores silvestres.

Ele escolheu pequenos de uma cor rosa brilhante e intercalou outros de um tom violeta forte. Então ele os organizava em um buquê improvisado e mostrava para quem ele quisesse ou para quem pudesse estar interessado naquela agitação. Nas mãos delicadas de uma menina delicada, a vegetação rasteira tornou-se uma paleta de aquarela. Sem saber e sem ninguém lhe propor: Mariluz foi a pequena rainha daquela vindima de Portezuelo.

Entre as vinhas reinava um coro de piadas, piadas, histórias e anedotas. Com a boca falando e as mãos trabalhando, um dos laboriosos vindimadores dizia em voz alta. Muitos riram, alguns ouviram música em seus mp3s e outros atenderam chamadas em seus celulares. Os fisgados concordaram em participar desse trabalho temporário e divertido ao mesmo tempo. Conheciam o rigor da colheita da uva ao sol e do transporte das volumosas caixas cheias de produtos para o local de armazenamento e pesagem por meio deles. Dom Arturo ofereceu-lhes um salário a combinar, por oito horas de trabalho complementadas com café da manhã, almoço e jantar, comida feita em casa. Bem ali

142 Depoimento de Manuel Osorio Retamal, 79 anos, solicitado por este investigador, em janeiro de 2020, no concelho de Bulnes, região de Ñuble.

143 Crônica in situ do jornalista Nelson Palma, publicada no site digital “Pacífico”. Em <http://nelsonpalma.blogspot.com/2011/04/la-pequena-reina-de-una-vendimia-en.html?m=1>



Mariluz e sua modesta oferta de flores silvestres como presente da vindima. (Foto: Nelson Palma, site digital “Pacífico”).

Sua esposa e filhas passaram horas trabalhando na preparação de alimentos para a família e os trabalhadores. Na hora do almoço, os apanhadores compararam as uvas deste ano com as das safras anteriores. “Desta vez vamos colher metade do que colhemos no ano passado porque esta época foi má para as uvas,” disse o experiente Don Arturo com firmeza.

Após o farto e saboroso almoço, todos voltaram ao vinhedo para completar a outra metade do dia. Mariluz liderou a comitiva subindo a colina íngreme. Logo o caminhão chegou para levar o lote de engradados para a briga. E à tarde, o outono desempenhou seu papel de transição entre o verão e o inverno. Em uma hora, o céu estava coberto de nuvens inocentes no início. Então, uma brisa fresca desceu das alturas. Por ordem do avô, Mariluz correu como uma pequena gazela morro acima, até a casa para buscar um colete para ele. As abelhas em número crescente e vindas do nada aproveitaram a doçura depositada nas gavetas para voltar carregadas de néctar aos favos. Alguns morreram na tentativa de enfiar seus ferrões dolorosos no

dedos de selecionadores. Mãos inchadas e vermelhas de alergia, apesar do desconforto, tiveram que continuar com as tarefas. Foi Mariluz quem correu até a casa em busca de um anti-inflamatório para dar alívio às vítimas da lanceta venenosa. "Continuaremos amanhã", gritou dom Arturo aos vindimadores espalhados pelo chão. Assim, a última caixa do dia transbordando de uvas foi alinhada na fileira. As caixas e sua carga seriam deixadas ao ar livre, esperando o caminhão chegar na manhã seguinte. A caminho do jantar. Na sala de jantar da casa de Dom Arturo, o ambiente voltou a ser inundado de piadas, anedotas e histórias.

“Amanhã com certeza vamos acabar retirando a última caixa de uvas daquele hectare de vinha”, disse o mais veterano dos apanhadores. Claro! Os outros à mesa responderam. Depois, ao caminhão, porque Dom Arcadio os esperava para levá-los de volta a Portezuelo. Cumprido esse propósito, voltou ao campo com uma garrafa de rum, uma garrafa de refrigerante e um pedaço de carne, para uma moderada comemoração do início da colheita com seu círculo mais próximo.

Em seguida, começou a última etapa: o encontro daquele dia intenso de trabalho árduo. Mariluz e a irmãzinha, exausta e bocejando, despediram-se da multidão e partiram acompanhadas da mãe. A noite de outono manteve sua promessa de chuva leve o suficiente para lavar as uvas e manter a poeira da estrada, segundo o julgamento acertado de Dom Arturo. Naquela época, a pequena rainha vintage dormia exausta de brincar e correr entre as vinhas generosas de Portezuelo.

4. Os artesãos da madeira, aquela camisa que embrulha o vinho

A madeira, extensão e sobrevivência da floresta, depósito e herança da vida da árvore, é o legado “congelado” das virtudes daquele mesmo ser vivente que outrora teve uma tão ativa troca entre o solo e o céu, um fértil passagem onde eles fundiram a terra com os elementos do ar. A madeira, como memória viva da vida, como registro das vicissitudes daquele ser centenário que em vida se chamou carvalho, raulí, cipreste ou carvalho.

Os antigos vasos onde se guarda o vinho Itata dão esse registro, o catálogo das virtudes do carvalho chileno (*Nothofagus oblique*, da família Fagaceae) e do raulí (*Nothofagus nervosa*), ou seu último e último “filho”: a seiva do vinho. Os braços das aduelas dos tonéis e recipientes, que braços maternal e alongado, acolhem aquela criatura-vinho

e eles sopram nela sua última "alma". Porque o tão nobre raulí se adapta excepcionalmente aos vinhos que esta mesma terra produz; Dão-lhe sabor, cor, preservam o seu aroma, garantindo a identidade clara que o vinho traz da sua matriz ou vinha. Porque a madeira respira com o vinho. Sua microporosidade ativa e viva torna-se uma espécie de "traje orgânico" para que o conteúdo vital de um vaso continue a ter vida própria. Os tonéis, cachimbos, tonéis e tonéis feitos de madeira raulí absorvem do meio ambiente as peculiaridades das estações e até mesmo os acidentes do meio ambiente, como a fumaça da queima de vegetais próximos. É por isso que em Itata - safra 2019 em Guarilhue, Viña Mora Reyes,

a plantação das vinhas foi bem circundada. Esta madeira não só embala o vinho, mas permite-lhe ser "ela própria e as suas circunstâncias", como se para além da sua vida com raízes, continuasse as suas férias na árvore em diálogo activo com o seu meio e ambiente.

Como toda arte, a da tanoaria de carvalho exige sabedoria tradicional e enorme paciência para lidar com as peculiaridades da madeira, essa matéria-prima viva em um processo evolutivo, embora tenha sido separada de seu ambiente vital e desligada das raízes do. árvore. Na verdade ela, a madeira, agora é a própria árvore, cortada em fragmentos, devastada e ajustada às formas. Em suma, para arrancar seus



O carvalho e as madeiras raulí chilenas são ideais para conter os intensos vinhos de Itata. Conservam, modulam e precipitam sedimentos vigorosos que dão origem aos vinhos, e estes lhe conferem aroma, cor, vitalidade, ou seja, uma sobrevivência espirituosa, incrustada na alma ainda viva do vegetal. Aqui, o enólogo Fernando Valenzuela mostra uma velha aduela restaurada pelo jovem tanoeiro Silvério Valenzuela. (Foto Ziley Mora, Cerro Negro, Quillón).

segredos, é preciso um chamado. E é preciso que se encontrem precisamente três grandes expoentes deste culto artesanal em Itata, todos com uma oficina comum em Cerro Negro, comuna de Quillón. Primeiro, o professor Daniel Jara Jara, um artesão e inventor de 72 anos, muito ativo, que dedicou toda a sua vida à arte de dar “berço e vestido ao vinho”, como ele mesmo afirma. Ela é secundada no comércio por seu filho Daniel Jara Concha, 47, e um sobrinho, o já conhecido artesão e restaurador Silvério Valenzuela, 30 anos. "O professor", um

Autodidata, que mal teve um exemplo tangencial, aos 18 anos fez explodir a sua engenhosidade ao inventar uma vindima ou máquina de colheita. E o seu espírito criativo não parava mais, a ponto de ainda na época da vindima sair para moer na maquiladora das vinhas vizinhas. Exibe com orgulho outra máquina agrícola, uma espécie de pequeno trator artesanal de sua própria fabricação e fabricação, que efetivamente quebra e remove a terra, seja para revolvê-la ou para fazer sulcos.

Mais de cinquenta e cinco anos atrás, a ausência de ferramentas e a necessidade de criar a diversidade de barris de vinho, o levou a projetar e criar



O maior tanoeiro de Itata, Daniel Jara Jara, um artesão e inventor ativo, dedicou grande parte de seus 72 anos totalmente à arte de dar "berço e vestido ao vinho". A necessidade e sua engenhosidade o levaram a fazer suas próprias ferramentas. Aqui com uma grande bússola de madeira de sua própria invenção e manufatura (Foto Ziley Mora, em Cerro Negro, Quillón).

ferramentas básicas: escovas longitudinais estáveis com pernas e volantes sem elas, cinzéis de barbear, aplainadoras de vários tamanhos, toritos, planas, serras de retorno, vários tipos de bússolas e instrumentos de medição, etc. “Essas grosas e facas de mão para cortar ou polir a madeira, eu mesmo as fiz com essas mesmas mãos”, explica e nos ensina, tanto as ferramentas quanto suas mãos ásperas mas impecáveis, estranhamente

sem cicatrizes. Em seus melhores dias, sua média era fazer vinte imensas vinícolas de dez mil litros por ano, sem nenhuma gota pingar. Hoje, mais longe de suas ferramentas, - em grande parte porque o trabalho de tanoaria deixou de ser lucrativo há duas décadas - ele assiste e aconselha seu grande discípulo Silvério, que soube assumir de forma preeminente o posto da profissão. Silvério Valenzuela, apesar da sua juventude, é já um homem experiente e com vasta experiência, não só na criação de novos tonéis e fudres, mas na restauração de barricas maiores que a maioria dos quais ultrapassa cem



Aqui, na sua oficina de Cerro Negro, está o conhecido e muito procurado artesão e restaurador cooper Silvério Valenzuela, 30 anos.

anos. Como seu tutor, ele habilmente explica certos segredos para que o vaso seja hermético e não destile nenhuma gota: “além do fato de que cada pauta é travada com seu companheiro por tarugos, usamos um vegetal, o inea, que é como um língua delicada entre os cajados e isso dói. Esta fibra fica escondida, tendo o cuidado de não entrar em contacto com o vinho. Assim evitamos que apenas o que embala o vinho seja raulí por dentro. Em todo o Vale do Itata já existem várias vinícolas importantes, como a Massoc Frères, que dão um testemunho eloqüente da qualidade, precisão e arte da obra de Silvério. Nesta adega, além de restaurar um conjunto de cubas antigas, foi adaptado na base um moderno dispositivo de esvaziamento e lavagem, deixando estas embarcações em pleno funcionamento com o mais elevado padrão de pureza e confiabilidade.

Esses mestres do ferro e da bela união das aduelas, revelam seus usos in situ, em uma modesta oficina que não condiz com as grandes dificuldades de uma arte. Porque outro ponto crítico anterior às juntas das madeiras estreitas, é a prática de forçá-las à curvatura própria de seu

estilo tradicional. Para isso, no vale, umedecem a mata em água quente para a primeira torção. E no caso de tanques grandes, depois de formada a estrutura de base, colocam um bracerito aceso em seu interior, enquanto embalam as aduelas.

y simultaneamente - com um guincho ou espremedor manual - regulam e apertam a outra extremidade, até se juntarem e fazerem com que a clássica “güata de pipa” (barriga saliente) se forme no meio.

Orgulhoso, Silvério sintetiza o laborioso e preciso processo de fabricação dos barris: “Trabalhamos sem gabarito, sem nenhum modelo industrial ou computacional; por tanto



Arte familiar única e em vias de extinção. Mas aqui está um vínculo providencial entre tio e sobrinho, em um posto de transmissão de conhecimento: o jovem Silverio Valenzuela recebeu de seu experiente tio Daniel Jara Jara a sabedoria e os segredos de uma excelente tanoaria (Foto Birgit Türksch, em Cerro Negro, Quillón).

Fazemos o barril que o cliente deseja, do tamanho que ele gosta, porque aqui - como o vinho de Itata - o que fazemos reflete plenamente o que a pessoa quer e pensa ”.



PARTE III

ENOTURISMO CULTURAL DO VALE DO ITATA

A IMPORTÂNCIA DA DISTINÇÃO ENTRE "PRODUTOS TURÍSTICOS "E "EXPERIÊNCIAS TURÍSTICAS "

“O Turismo Criativo é o percurso orientado para um compromisso, uma experiência autêntica, com uma aprendizagem participativa nas artes, no património, ou no carácter especial de um lugar e a sua ligação com os que nele residem, criando assim uma cultura viva.” (Definição UNESCO, 2007)

Se o objetivo deste cadastro é identificar as experiências turísticas culturais centrais do território do Vale do Itata, vale a pena perguntar o que as diferenciam das demais. Por exemplo, a diferença entre visitar e celebrar um casamento na vinícola muito asséptica e modernizada de Viña Santa Berta (San Nicolás) e participar de uma experiência de safra crioula-camponesa nas Viñas de Ránquil ou Portezuelo. A grande diferença é feita pela atratividade muito positiva entre um modelo e outro. A lembrança do turismo cultural é a memória - talvez algumas garrafas como produto, além do coquetel.

- de ter estado em um lugar de importância cultural a nível local, regional ou nacional. Mas, por outro lado, o turismo ancorado no capital cultural criativo e participativo - conversando e saboreando com os produtores o terroir sócio-cultural personalizado dos vinhos, neste caso - espera oferecer uma experiência que não só envolva aquele grande atrativo, mas agregue a ele elementos intangíveis e humanos que o tornam único e próximo. O Turismo Cultural é uma experiência de aprendizagem baseada nos elementos patrimoniais de uma cultura, em um determinado território. Por seu turno, o Turismo Criativo é a viagem que visa uma mudança na visão de mundo, um compromisso e uma experiência autêntica do visitante, com uma aprendizagem interactiva-participativa, aquela que se dá fundamentalmente com o diálogo com alguns anfitriões muito concretos e singulares. E esse aprendizado está ligado às artes e ofícios, ao património imaterial da história e da cultura crioula, ou ao carácter especial de um lugar e sua conexão com aqueles que nele residem. e assim criar uma cultura viva.

Em primeiro lugar, devemos começar por afirmar que o viajante de hoje, ao contrário do de outrora, tem grande parte da informação cultural “dura” à mão na web e em vários meios de comunicação, pelo que a sua viagem não é uma busca. , mas a outra história por trás do museu, a marca da vinha ou por trás da placa memorial do forte, vai atrás de uma "experiência" que traz aquela grande história para o presente.

Neste contexto, a situação do território do vale do Itata é expectante, visto que se encontra numa encruzilhada em que se percebe a tensão em que se desenvolve há anos, por oferecer uma modalidade de turismo com cunho regional. Isso não difere muito e, por outro lado, possui ativos culturais de primeira linha em seu território para gerar uma estratégia diferente e diferenciadora, apenas na condição de que esses ativos sejam mobilizados a partir de experiências profundamente locais e autogestionárias.

6. LOCAIS DE EXPERIÊNCIA TURÍSTICA E ESPAÇOS HISTÓRICOS DO VALE DO ITATA

Apesar da abundância de figuras, sítios históricos e até mesmo com profundas práticas chilenas, Ñuble ainda não se concebeu a partir de seu potencial turístico. Apesar do que dizia um historiador local: “aqui se pagou a liberdade do Chile com sangue e vinho ...” É uma região que apresenta uma oferta turística diversa mas ainda difusa, onde os produtos do turismo cultural existentes são basicamente festas tradicionais, cíclicas tradições crioulas, certos locais históricos, certos museus, como bens culturais fixos. A região de Ñuble em geral e o vale do Itata em particular, historicamente é e tem sido um espaço privilegiado para o nascimento do talento nacional e para as suas expressões e criações, ligadas ao fazer ou viver. Muitos locais históricos e berços de grandes homens e mulheres convergem aqui, decisivo para a história do país. Mas todo esse cenário, do ponto de vista turístico, nos mostra que a região ainda é um destino em construção em termos de experiências turísticas históricas e culturais, e que atualmente oferece e vende experiências parciais, mais focadas no capital cultural fixo de o território. associado a grandes personagens. Mas é precisamente neste processo que reside a importância do desenvolvimento do território Itata, rota do seu vinho ancestral, pois este território, pelas suas características e localização, pode, para além de se somar à oferta da Região Ñuble como um todo, tornar-se um lugar de crescente experiência turístico-cultural em torno desse "El Dorado" que é o vinho natural ancestral sem filoxera.

Um poderoso circuito experiencial para os cidadãos das cidades vizinhas mais importantes, como Chillán, Concepción e San Pedro de la Paz, contadas entre as cidades emissoras de turismo mais importantes do país.

Os copos de qualidade no Itata são cheios até a borda. Há 23 anos, o Município organiza o Concurso de Vinhos Ránquil e Itata Profundo em Ñipas. (Foto: site digital de notícias WIP.cl).

É também pródiga em seus pontos turísticos e destinos turísticos que muitos têm um valor histórico inestimável como os que apresentamos a seguir, seguindo o critério de comuna em comuna:

Museu Fundo la Posada

Monumento e Museu Histórico "Santuário Cuna de Arturo Prat". O Museu Histórico de San Agustín de Puñual está localizado a oeste de Ninhue, é um espaço administrado pela Marinha porque nessa propriedade nasceu o herói Arturo Prat Chacón. Possui um casarão convertido em museu - santuário com objetos que pertenceram ao glorioso capitão e herói nacional e alguns do passado local.

Artesanato em palha trançada e bordados: localizados em Ninhue e Portezuelo, chapéus e "chupallas" feitos com a técnica da cuelcha ou trançado de fibra de trigo, prática que é reconhecida pelo Estado como patrimônio cultural imaterial do Chile. Na estrada que liga Chillán com a costa (Rota N-50), a meio do percurso, encontra-se o acesso à zona urbana de Ninhue, onde se encontra o Parque Artesanal da comuna. São as típicas huaso chupallas chilenas, que possuem o Selo de Denominação de Origem, distintivo que as identifica como originárias de Ninhue. Além disso, são feitos brinquedos e souvenirs, junto com bordadeiras de lã de ovelha que colorem e fazem tapeçarias com belos motivos, muito valorizados fora do Chile.





Colcha Ninhue. A técnica da cuelcha ou trançada de fibra de trigo, é reconhecida pelo Estado como patrimônio cultural imaterial do Chile. (Foto: a discussão)

A Antiga Ponte Ferroviária sobre o Rio Itata.

Ponte de pilares de aço e construída em carvalho chileno ou madeira de pelling, entre 1914 e 1916, ano em que foi colocada à disposição do público, foi declarada Monumento Nacional em 1993, ligando as comunas de Coelemu e Trehuaco, na Região de Ñuble. Sua importância reside no grande impacto que teve na história econômica e cultural da região, bem como no desenvolvimento territorial do meio ambiente do rio Itata e nas experiências das comunidades vizinhas. Uma obra singular e altamente representativa da engenharia do período em que a técnica moldou o desenvolvimento econômico e territorial do Chile.

Festival e Concurso do vinho comunitário de Ránquil e Itata profundo.

Desde 1997, o município de Ránquil deu início ao popular e prestigioso concurso “Ránquil e vinho profundo Itata”. Hoje já está na sua versão 23, onde as medalhas foram tiradas principalmente por mulheres viticultoras, ocorrendo sob um teto muito original: sob as vigas maciças do.



Rio Itata já próximo ao mar, em Coelemu. Ponte ferroviária construída com a mesma madeira de carvalho dos tubos do vinho. Hoje faz parte do patrimônio da região de Ñuble. (Foto La Discusión)

ponte sobre as margens do rio Itata, que liga Ñipas a Portezuelo. É a única comuna que contratou um enólogo para apoiar os enólogos e este recolhe as amostras participantes no Concurso no local. Prémia, entre outras categorias, Moscatel, Cinsault, Country, Pipeño Branco, Prova Enológica, Tinto, Mistura de variedades tradicionalistas, Tesouro humano vivo, etc. Oferece almoços, circuitos turísticos a vinhedos, cursos de degustação de vinhos, festa huasa, competição de amarelinha, exposição de vinhos locais, concurso de gastronomia e vinhos chilenos, cursos de emparelhamento, exposição de produtos agrícolas, jogos populares, circuitos turísticos, música e



Sob a ponte de Ñipas, todos convocados por a alegria da colheita familiar de artesanales. Comer e bebericar bebidas no Festa do Concurso de Vinhos Ránquil e Itata *profundo*. (Foto: notícias do site digital WIP.cl)

dança folclórica de renomados performers, exposição de espumantes, entre outras atrações. A noite da Cinsault em Ránquil.

Já na sua 3ª versão, a incipiente festa "La noche del Cinsault" na comuna de Ranquil, Ñipas, tem potencial para se tornar uma tradição. Reunindo mais de 200 participantes, onde os produtores locais expõem seus melhores vinhos elaborados com a variedade Cinsault. O dia contou com a participação de diversos rótulos das comunas de Coelemu, Ránquil, Quillón e Portezuelo, deliciando o público com um sabor único que oferece esta variedade mais conhecida por "cargara". O evento é patrocinado pela Empresa Arauco e pela Prefeitura de Ránquil.

Museu Histórico de Bulnes

Localizada nas ruas Bulnes e Bianchi da cidade, guarda muitas memórias do passado da comuna. Seu criador foi o gestor cultural Raúl González Allende.
Laguna Santa Elena de Bulnes

Originada em uma nascente, está localizada no município de Santa Clara, possui uma grande variedade de pássaros e vegetação. Possui parques de campismo e cabanas. Salto La Mávida (mawida) de Bulnes

Ele está localizado a 5 quilômetros a oeste de Bulnes, no estuário homônimo onde há uma bela cachoeira de cerca de três metros.
Cerro La Cruz

A cerca de 8 quilômetros de Bulnes, é ideal para caminhadas até a colina cujo cume há uma cruz e uma bela paisagem.
Cachoeira do rio Dañicalqui em Pemuco

Localizada 16 quilômetros a sudoeste de Pemuco, é de grande atrativo natural.

Lagoa Dañicalqui

Localizada no sopé da pemucana no setor Placilla (Pemuco). Lá nasce o rio homônimo, afluente do Itata.

Spa Los Boldos em Pemuco

Às margens do rio Itata, possui um extenso areal, com serviços básicos. Monólito Paso El

Roble em Quillón

Localizada às margens da estrada para Concepción e ao lado do rio Itata, em comemoração à famosa batalha da chamada Pátria Velha, em outubro de 1813.

Cachoeira Nitrihue na comuna Quillón

Situado na fronteira do município com Concepción, no setor Queime, ali as águas do rio caem de cerca de quatro metros de altura, de uma rocha que parece degraus.

Cerro Cayumanque em Quillón

Com 740 metros acima do nível do mar, possui vegetação nativa que voltou apesar dos incêndios, uma via de acesso ao cume e uma bela vista panorâmica do vale do Itata. É uma "colina sagrada" antiga e mítica porque segundo a tradição mapuche, esta foi a principal Treng-Treng ou colina salvadora da humanidade (uma cobra faz subir os morros), após um grande tsunami causado pela cobra Kay-Kay filu . Ele é um "vigia" com uma lagoa mágica ("El Toro"). Em uma das grandes rochas de seus cumes, há indícios de que é provável que tenha servido de altar cerimonial para algum culto remoto à água; ou um pináculo para fazer certas ofertas.

Lagoa Avendaño em Quillón

A apenas dois quilômetros de Quillón e com rota direta para a Rota 148, é um conhecido balneário muito visitado no verão, que conta com serviços básicos, uma variada oferta gastronômica, praia, mata nativa, barcos ("galleón") e barcos,

entre suas atrações. Todos os anos, o município organiza várias festas populares durante a maior parte do verão.

Rota do Vinho em Quillón

Sai do próprio Quillón e é uma das primeiras rotas do vinho de Itata que percorre um circuito de cerca de 15 km onde se podem ver vinhas, casas antigas, serviços básicos, gastronomia típica e venda de vários vinhos e bebidas espirituosas nas mesmas adegas do. vinhas a serem visitadas.

Zoo Quillón

Localizado na estrada para o Cerro Negro, o km 7,2 é conhecido como o bioparque, é um lugar onde se pode admirar mamíferos e pássaros, muitos deles se recuperando de abusos humanos.

Pedras da Lobería em Cobquecura

Conhecida e natural paisagem Marinha em frente à praia da comuna turística, onde habitam naturalmente milhares de leões marinhos desde tempos imemoriais. Declarado um santuário da natureza.

Igreja de pedra em Cobquecura

Localizada a cerca de cinco quilômetros ao norte da cidade, no litoral, é um belo conjunto natural de pedras onde o mar bate, dando a impressão de uma igreja de ontem. Muito cuidado com as crianças durante uma visita.

Praia La Boca

Situado em Buchupureo, foi um pequeno porto no século XIX situado a cerca de 15 km de Cobquecura, está rodeado por um rio e é adequado para banhos. Recomendado para surfar.

Praia Rinconada

Localizada a cerca de 6 km de Cobquecura, possui uma pequena baía com uma ponta rochosa com várias formações como o buraco da puelche, o arco do rio

amantes, a caverna dos patos roxos e algumas falésias que devem ser visitadas com atenção.

Festival da Candelária

É no dia 2 de fevereiro de cada ano que se realiza uma série de atividades com os vizinhos e veranistas que vêm desfrutar dos diversos atrativos da comuna costeira. La Candelaria é uma invocação da Virgem Maria que tem muitos devotos.

Spa Calquín de Quirihue

Rio localizado a cerca de 12 km da cidade, com zona de natação, parque de merendas e salvas-vidas. Cerro Coiquén de Quirihue

Localizada a cerca de 7 km a noroeste da cidade, é um mirante natural que possui uma vista panorâmica muito atraente.

Museu Antropológico Quirihue

Situada em repartições municipais, é uma obra municipal recente, graças à antropóloga quirihuana Zulema Seguel, que contém valiosas peças do passado da comuna.

Rota do vinho Guarilhue

Situa-se no concelho de Coelemu na estrada que vai para Ñipas, zona onde se produzem excelentes vinhas, vinhas e mostos. Um passeio leva à observação de vários vinhedos com cepas de património, antigas casas tradicionais de interessante valor patrimonial. No verão, todo o setor que inclui pequenas cidades como Huaro, Los Castaños, Checura e outras cidades se reúnem para celebrar a festa do vinho. Em Guarilhue também há alojamentos para enoturismo, como o Villa Taly que oferece Hostel Rural com piscina, hidromassagem e gastronomia a pedido, com estacionamento privativo. O chalé serve um café da manhã americano e possui terraço e jardim. No setor La Leonera, o restaurante camponês "Los hornitos de Doña Juanita" é muito típico e popular, especializado em cozinha crioula chilena. No cardápio do almoço



Doña Juana Ma. Fuentealba Reyes, desde 2002 mantém em Gñarilihue a sua oferta gastronómica crioula, familiar e profundamente ligada à vinha artesanal, denominada Los hornitos de Doña Juanita. (Foto: Ziley Mora)

praia e ondas fortes. Tem um microclima onde se pode pescar linguado.

Festival da Colheita em Coelemu

A festa da chicha realiza-se nos meses de março e abril, organizada pelo município com feira de expositores, prova de vinhos, comidas típicas e amostras de artesanato.

Ponte ferroviária em Rangelmo

Possui um pequeno balneário e a estrutura de ferro do braço que cruzava um rio.

Monolito para a batalha de Membrillar

Localizado na estrada de Confluência a Portezuelo, este monólito evoca o triunfo das forças patrióticas em 20 de março de 1814.

you can find cazuelas, corn cakes, and for eleven hours, like the rescue of traditions is its registered brand, mate with sopaipillas, honey, sauce and kneaded bread, among other products. Simultaneously, they participate in the organization of traditional festivals, where the visitor can consume the food prepared according to the festival that is celebrated, from the calderada (in Las Cármenes), to the costello or smoked rabbit for San Juan.

Praia Perales

Localizada a cerca de 30 km em direção à costa, às margens do Rio Itata, fica esta conhecida praia e enseada de pescadores no setor Vegas de Itata, ao sul de sua foz, com grandes

Festa da colheita em Portezuelo

Geralmente no final de março, o Município de Portezuelo organiza uma grande festa popular aberta a todos, em plena praça da cidade. Inclui a tradicional moagem da uva, eleição da rainha da vindima, gastronomia camponesa local, música folclórica e um grande espectáculo popular.

Museu Camponês do Vinho de Portezuelo

Sob os azulejos e abrigados no interior dos adobes de uma antiga adega muito típica, a família e a Viña Prado guardam um verdadeiro monumento à memória do vinho ancestral de Itata. O visitante pode apreciar a incrível fabricação de velhas máquinas e bombas para vinho (prensas, alambiques), ferramentas de trabalho nos vinhedos, a "pá de boi", vestígios culturais dos habitantes nativos como martelos nativos e pedras de moer grãos, e pessoais utensílios dos primeiros proprietários do Fundo La Posada. São variados e muito



Duas peças do Museo del Vino Campesino de Portezuelo. É uma prensa contínua para espremer o bagaço e, sobre ele, um velho “arado de pau” que, puxado pela força animal, servia para arar a terra (Foto: Ziley Mora)

valiosos implementos típicos da velha vida do campo como arados de madeira, torres para uvas (recipientes que ficavam nas carroças) e outros. Destaca-se um “corrimão”, uma espécie de bandeja de madeira com cerca de meio metro quadrado que possui quatro alças, que antes do carrinho de mão era carregada com terra ou pedras e transportada manualmente entre duas pessoas. É considerado uma espécie de protoexcavador agrícola. Porque justamente neste museu encontramos a sua evolução: vai desde o referido carrinho, o carrinho de mão, a pá de boi, o raspador mecânico e até o raspador hidráulico, este último, atualmente em uso, pois está acoplado a um trator. O museu conta com mais de 80 peças e, como tal, abriu as suas portas em 2007, sendo a sua criação uma iniciativa de Miguel Prado Petermann, proprietário da Quinta “La Posada”. Refira-se que as vinhas e adegas de Viña Prado, por si só, são um museu vivo, já que aí se trabalha a vinha e os antigos processos de vinificação.



Corredor da herdade muito histórica de Viña Cucha-Cucha, que viu a evolução da região e as vicissitudes do velho vinho chileno passar (Foto Viña Cucha-Cucha)

Vinha tradicional em Portezuelo

Situada no largo principal, lembra-nos que estamos numa das comunas que mais e melhor produz vinho em todo o vale e que a vinha centenária é uma homenagem natural ao trabalho e ao vinho.

Vinícola histórica da propriedade de Viña Cucha-Cucha

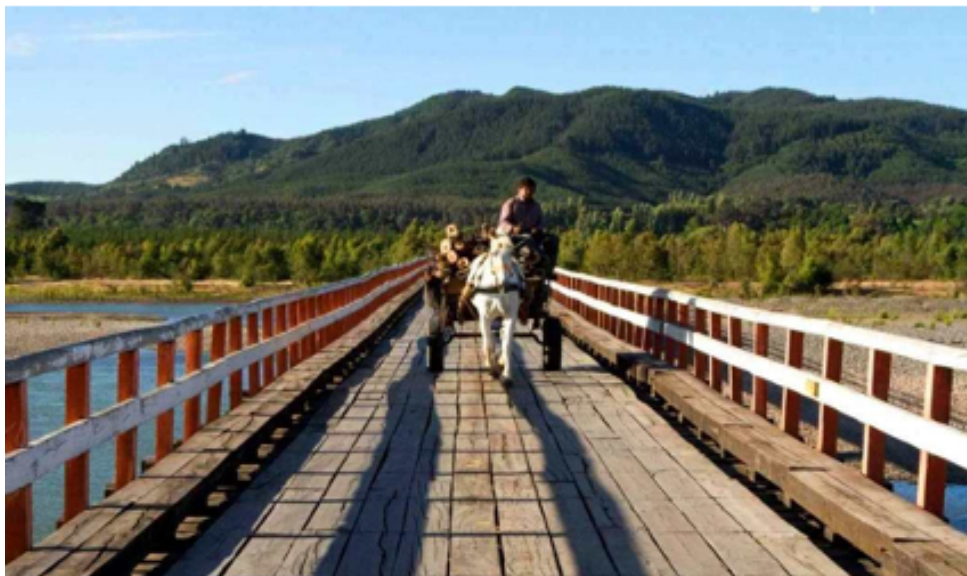
Tradicional centro histórico de uma fazenda (1649) que foi uma testemunha ativa da passagem da história da nação e do vinho chileno. Cucha-Spoon é uma vinícola histórica que, além de produzir, dá suporte técnico aos viticultores da região e promove o enoturismo no Vale do Itata. Procura preservar a cultura tradicional associada aos vinhos patrimoniais. A empresa “Viña Cucha -Cucha” possui 140 hectares, entre os quais se destacam os 90 hectares da fazenda Cucha-Cucha. Através deste projeto de valor partilhado, pretende-se que esta adega seja uma referência na produção de vinhos de qualidade e um espaço disponível para pequenos produtores locais. Localizado em Camino Confluencia, km. 35, da comuna de Portezuelo.

Ponte de confluência

Cruza o rio Ñuble próximo à sua confluência com o rio Itata, é de madeira e foi declarada monumento nacional. Em seus arredores aconteceu a batalha de Reinohuelén. e na época colonial havia um pequeno cais para jangadas e pequenos barcos. A ponte é uma das mais antigas do género no país, liga Chillán e Portezuelo, testemunhou o desenvolvimento e a história de ambas as comunas, está associada ao desenvolvimento vitivinícola do Vale do Itata e testemunhou violações dos direitos humanos. Embora não haja uma data clara de sua construção, presume-se que tenha sido construída durante a década de 1910, tendo sido reformada na década de 1930 e mantida periodicamente devido ao seu intenso uso. Com a publicação no Diário Oficial do Decreto nº 240, a ponte de madeira da Confluência, na Região de Ñuble,

Quinchamalí, centro de artesanato

Cidade tradicional localizada a 30 km a oeste de Chillán. Originado em um forte colonial, tornou-se famoso graças ao artesanato em barro preto e decorado e ao



Ponte-Confluência sobre o Rio Itata. A ponte é uma das mais antigas do tipo no país, ligando Chillán e Portezuelo (Foto: Unidade do Patrimônio Municipal de Chillán, revista digital Chillan Activo) que ainda está sendo feita. Os artesãos ou cerâmicas foram declarados "Tesouros Humanos Vivos" pelo governo. Eles também são famosos por suas frutas, como uvas, cerejas, marmelos, etc.

Salto e Saltillo del Itata

Eles pertencem à comuna Yungay em frente à cidade de Campanario e estão a apenas 3 km de distância. A cachoeira é uma imponente cachoeira onde o rio cai a cerca de 30 metros, formando um lindo arco-íris com uma belíssima paisagem natural. O saltillo é pequeno, mas suas margens são adequadas para banho.

Caminho real

É o antigo nome da estrada que vai de Concepción a Cauquenes, até chegar a San Javier. Passe por Coelemu, ponte Itata, Quirihue e continue para o norte.

*"O vinho é o único filtro que pode te devolver
sua juventude
estação divina de rosas, vinho e amigos
sincero*

aproveite neste momento fugitivo que é a vida

*Tenha cuidado porque eles vão separar sua alma, eles vão
colocá-lo atrás dos segredos da cortina de Deus.*

*Beba vinho porque você não sabe de onde você vem, Leve
sua alegria porque você não sabe para onde está indo*

*O vinho dá aos sábios uma intoxicação semelhante a
O dos escolhidos.*

*Nos devolve nossa juventude, nos devolve o que
Tínhamos perdido.*

*E isso nos dá o que queremos. Isso nos queima como uma torrente
De fogo, mas também*

Pode transformar nossa tristeza em água refrescante ...

*Eu ouvi dizer que os amantes serão condenados
Não existem verdades, mas existem mentiras óbvias
Se os amantes do vinho e do amor vão para o inferno
O paraíso deve estar vazio "144*

[Omar Khayyam¹⁴⁵, Poema de vinho]

Sempre um capítulo literário em um bom emparelhamento com o vinho e principalmente se falamos de um vale onde é terra de escritores, artistas e soldados, como é o caso do nosso vale italiano. Se como endosso aos nossos escritores mencionamos apenas os nascidos nesta região, os Prémios Nacionais de Literatura, (Marta Brunet, Mariano Latorre, Nicanor Parra

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

145 Poeta sensível de origem persa que viveu por volta do ano 1.000 de nossa era.

e Volodia Teitelboim) aos Acadêmicos da Língua (Fidel Sepúlveda, Fernando González Urizar e Sergio Hernández Romero) aos residentes (Antonio Acevedo Hernández, Gonzalo Rojas, Carlos René Ibacache ou Juan Gabriel Araya) e aos quase trezentos autores de livros nos assuntos mais diversos, teríamos um bom motivo para justificar esta parte da nossa história. Para isso convocamos cronistas, criadores de lendas, canções, poemas, brindes, um vocabulário do vinho e nossas toponímias, que explicam dois fenômenos: 1. como a nossa língua está a serviço de uma causa nobre, tradicional e profundamente enraizada na a vinha da alma de Itata; 2. Como o vinho condiciona a língua de uma região; Em outras palavras, não só altera a sintaxe da linguagem, mas também inspira a criação de literatura importante.

1. CRÔNICAS DE VINHO

O vintage. (Fragmentos)

Por Gonzalo Drago

“E começa a colheita. Homens e mulheres vêm com grandes cestos, que se espalham pelas linhas militares das vinhas, reunidos em mingaco amigável e fraterno, que se prolongam até à colheita do último cacho da zona. Os cachos decapitados pelas mãos experientes e poderosas dos colhedores caem. Os cestos são rapidamente enchidos e transportados para os vagões que rangem. De lá, vão para as prensas de vinho, onde a carga do vermelhão é despejada no fundo do recipiente.

E os homens descalços, com as calças arregaçadas, iniciam a tarefa de pisar nos cachos estaladiços, sem pressa, virando a cuba, debulhando as esferas de vidro, que se fundem em torrões doces e aromáticos. A seguir, o caldo da vinha começa a escorrer pela bica do jacto lentamente açucarado que vai enchendo e por fim os barris, onde a chicha começa a ferver lentamente, num milagroso processo de transformação. Passados seis dias, a chicha canta. Nos barris com os seus murmúrios subterrâneos abafados. E os homens e mulheres começam a encher os chuicos delgados e os garrafões rechonchudos com o líquido louro cintilante que jorra do ventre agitado das cubas.

Mais tarde, a chicha cumprirá seu destino telúrico: será riso na boca das meninas, canto vibrante na garganta dos huasos, malícia em seus olhos

das mulheres, ousadia nos gestos dos homens e entusiasmo nos corações de todos. "146
Vinho Popular (fragmentos)

Por Hernán San Martín

“Parece que o bom Noé foi o primeiro homem que conheceu os efeitos do excesso em beber suco de uva. Diz a lenda que o evento ocorreu quando Noé viu um cabrito feroz e meio-tom depois de comer uvas. Então o patriarca decidiu plantar sua pequena vinha e regá-la com o sangue de um leão peludo para lhe dar mais força.

Muito mais tarde, Plínio, o Velho, afirmou que a verdade está no vinho. O quebrantado chileno diz: talvez você não tenha o direito de afogar suas mágoas em vinoco. Infelizmente, os pênaltis sabem nadar e sempre saem à tona.

Em todo caso, o vinho deve ter algo muito especial para que nos acompanhe durante tantos séculos como uma panaceia para muitos males. Papiros egípcios do ano 2.000 aC. C. prescrever vinho como um remédio eficaz para a alma e a melancolia. Na *Ilíada*, é relatado como os médicos lavaram as feridas dos guerreiros caídos com vinho no cerco de Tróia. Hipócrates o usava para curar febres e Cícero o aconselhava para alegrar pacientes deprimidos. Portanto, não há dúvida de que o vinho é importante. No Chile, o vinho tem raízes tão antigas e profundas quanto a nação. As primeiras vinhas foram plantadas pelos próprios companheiros de Pedro de Valdivia e talvez os primeiros mostos serviram de companhia ao conquistador e a Dona Inês nas suas noites íntimas.

As províncias vitivinícolas por excelência são as do centro agrícola. Há vinhas no vale irrigado central e vinhas no sopé da cordilheira costeira, com rolo. As localidades disputam qual é o melhor vinho do Chile. Se o de Coelemu ou o de Cauquenes.

De tal forma que o vinho está presente desde o início da nossa conformação mestiça. E foi também introduzido desde o início como um hábito nos nossos modos de vida, até se tornar algo como uma verdadeira cultura do vinho nestes modos, o vinho esteve tão ligado ao nosso modo de vida que o consideramos como algo indispensável. Nesse sentido, o vinho segue o destino de todos os fenômenos culturais e, portanto, também é folclorizado ao passar de um estrato social a outro no final do período.

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

seis dias sagrados a chicha canta nas barricas com voz espumosa e depois vai com o garrafão cumprir o seu destino telúrico e as esperanças bíblicas. O mesmo acontece com o chacolí, o vinho pipeño, o vinho filtrado e todos os álcoois que se extraem da nossa uva há um incomparável pipeño de Coelemu, o branco de Portezuelo não é desprezível E como o vinho alegra o coração do homem, eles beba tudo, para o bem ou para o mal: Um bêbado morreu / e deixou no testamento / para ser enterrado na vinha / para chupar a vinha. ”147

2. LENDAS ALUSIVAS AO VINHO EM ITATA:148
Fudre de Don Timo149

Há muitos anos, dizia-se que um homem rico chamado Timóteo, mas de Timo para todos, possuía várias propriedades em Portezuelo e que tinha lindas vinhas que lhe davam vinhos generosos e a aguardente picarón, que era procurada e servida por paladares vêm de terras distantes pela fama que tiveram. Pedindo, perguntando, chegaram à conhecida fazenda e On Timo os convidou a visitar a vinícola onde os filitos fudres abriam uma avenida dentro do prédio iluminada por protuberâncias e habitada por corujas em suas vigas altas. Ali, adormecido entre os fudres, o vinho roncava seu cochilo de verão e de vez em quando, quando era noite sem lua, ouviam-se gritos de um cristão que, segundo diziam, o velho patrão havia assassinado e jogado no fudre maior um trabalhador insolente que teve a ousadia de lhe pedir um aumento de salário. É por isso que o vinho deste ex-empresário tinha o sabor agridoce do castigo.

Uma avó que foi quando criança aprendiz de cozinheira em casas senhoriais contou muitos anos depois que On Timo contratava andantes para a época da colheita e entre aqueles homens havia um especial, jovem e muito bom para o trabalho, lembrava-se dela, mas leia como ele apenas,

147 In *Nosotros Los Chilenos*, San Martín, Hernán, pp: 205 - 207. O autor era médico, amigo de Neruda e pesquisador da cultura chilena.

148 A lenda é entendida como “uma história literária com bases reais que continua através da criatividade até voltar ao metafísico”. (Balderes Tiznado, professor de língua espanhola e especialista em literatura).

149 Compilação, pesquisa e redação de Fernando Arriagada Cortés, feita especialmente para esta obra.

eu reclamo meus direitos, disse ele, e pedi ao capataz mais benefícios. Suas reivindicações não foram ecoadas e não faltaram pessoas que lhe disseram para ficar muito quieto ou para ir embora porque lá fora ele não se acostumava a pedir e tinha que se contentar com o que lhe davam: apenas alguns dólares pelas faltas, café da manhã de caldo com omelete, Almoço de feijão com chuchoca e comida igual ao almoço, mais café de trigo e ir dormir no velho galpão para acordar no dia seguinte às seis e seguir a rotina da colheita.

Naquela época ela se lembrava da avó, as colheitas eram muito boas, as uvas eram granadita e a chicha estava mais doce e mais seca do que nunca. Vários operários entre homens e mulheres faziam seu baque silencioso ao som dos tordos e tordos que os acompanhavam por aquelas colinas em cujas encostas cresciam lindas vinhas que era um prazer olhar para elas. Em Timo, de vez em quando, dava-lhes uma cavalgada, bem forrageada com um bom desjejum e seu tradicional chupilca das onze horas.

Quando este trabalhador, no final da temporada, recebeu seu modesto salário por mais de um mês de trabalho, ele não se conteve e disse ao patrão que era pouco, que ele havia feito um trabalho cuidadoso e queria que lhe pagasse mais, que a comida mal dava para viver e o alojamento ficava em um galpão sujo, na palha e coberto com uma manta velha. O patrão ouviu zangado e disse-lhe que não pagava mais e se continuasse a reclamar, ia mal. Foi quando o trabalhador escuro ficou com mais raiva e quando disse alguns rabiscos, em meio ao estupor de seus colegas, foi agarrado pelos braços e o insultado furioso deu-lhe um tal chicote que o deixou sangrando e atordoado. O chefe disse-lhes que se ele fosse embora, eles iriam jogar no fudre, para que ele continuasse a servi-lo. Depois de um tempo, o capataz o informa que sua ordem foi cumprida.

Grande foi a alegria do padre local quando On Timo lhe disse que tinha planejado construir uma capela em sua propriedade e queria que até o Bispo fosse à inauguração, porque tudo ia ser feito primeiro. Foi assim mesmo, com missa cantada, boa festa para todos, belas cuecas e o melhor vinho da casa. Só uma jovem triste e angustiada fez uma modesta cruz que deixou num canto da capela. Quando uma amiga perguntou a ela para quem era, ela apenas disse, por um amor que eu nunca tive e que agora repousa nestes andurriales. E soluçando ele beijou a cruz.

Os vinhedos de Guarilhue¹⁵⁰

O conhecido casamento da viúva Tomasa, deixou-a com três filhas jovens e donas de uma vinha que atingia cerca de 10 mil plantas, com os seus instrumentos de trabalho, incluindo uma prensa, uma prensa, vários cachimbos, pipones, cestos de vime que eles feito de acordo com uma antiga tradição familiar e outros utensílios domésticos como um pequeno rebanho de ovelhas, um pedaço regado para a fazenda e uma pequena colina para semear o trigo, mesmo que seja colhido apenas para gastar, como a dona lhes disse.

A bela vinha foi bem cuidada e subia as encostas da propriedade adjacente à casa onde essas boas mulheres adoravam Jesus, Maria e o trabalho que faziam na esperança de colher boa chicha e vinho da estação. Longe de serem banhadas, eram mulheres felizes com suas vidas e suas tarefas.

De madrugada, Dona Tomasa se levantou e como ela disse, o sol nunca me pegou na cama, e ela imediatamente se ocupou em fazer pão e preparar o café da manhã, enquanto suas filhas se lavavam no estuário vizinho e distribuía as tarefas do dia enquanto compartilhamento. Nesse dia a mais velha foi com a do meio continuar a podar a vinha, enquanto a mais nova se dedicou a limpar a casa e a ajudar a mãe no almoço. Assim passaram suas vidas, enquanto o tempo passava no ritmo de uma velha carroça. Apenas uma vez eles ouviram um caso barulhento ocorrido em Conce, onde um militar morreu e a igreja negou-lhe missa e sepultamento por ter morrido em pecado enquanto vivia com uma mulher sem ser casado. Doña Tomasa benzeu-se e disse às suas filhas que não podiam fazer isso, que era um pecado e estava errado, que eles tinham que se casar com homens trabalhadores sem vícios. Também disseram que o militar foi enterrado por ordem do prefeito em conflito aberto com o bispo Salas.

Na época da colheita, as mulheres Álvarez eram procuradas por serem trabalhadoras, limpas e honestas, por isso saíam muito cedo para as propriedades vizinhas, recebiam café da manhã, uma cesta para cada uma e uma faca bem afiada para cortar os cachos, encher as cestas e entregá-los. para os carrinhos, carregadores que os levavam à trituração, enquanto um sol escaldante os acariciava com força e até aborrecimento. Não havia tempo para descanso e tantas mulheres os acompanhavam munidas de grandes chupallas e até com um bebê que deixaram a pequena sombra, junto com um filho mais velho. Não faltaram peões que olhassem para essas belezas com certo interesse amoroso e até falassem com elas.

150 Compilação, pesquisa e redação de Fernando Arriagada Cortés, feita especialmente para esta obra.

às escondidas e sem parar de trabalhar. O momento que mais esperavam era o dia em que as mulheres estremeciam segundo uma velha tradição, ali a patronada autorizou a ver um espetáculo tão bonito, onde as belezas com as saias enroladas esmagavam as uvas no meio do rebuliço das companheiras. a quem eles encorajaram e garantiram que não molhassem o vestido. Muitos eram esperados por seus colegas de trabalho que os ajudaram a sair, os parabenizaram pelo trabalho e iniciaram um pololeo incipiente como aconteceu com as irmãs Álvarez, justamente na mesma estação às três horas e se casaram na primavera daquele mesmo ano. Dona Tomasa estava feliz que suas filhas tivessem boa sorte com homens que ela considerava honestos, sem vícios e trabalhadores. Por isso,

No Natal daquele ano, dona Tomasa e don Peiro também vieram cumprir promessas de fidelidade e amor no altar, enquanto suas filhas anunciavam em unísono que ela ia ser avó. Ela, feliz e contente com sua vida, disse sarcasticamente: tenha filhos lindos e saiba como criá-los, acabo de me contentar com este Natal, para enfim ter uma boa noite depois de tantos anos sozinha

3. CANÇÕES ALUSIVAS AO VINHO DE ITATA

Canção: The Harvest.
Autor: Nolfá Marín Varela¹⁵¹

Ontem de manhã
Eu fui para a vinha de madrugada
para ver como está carregando
e se a uva está madura.

Fiquei muito feliz
dando graças ao meu senhor
pelo fruto do meu trabalho
que é puro suor da minha testa.

¹⁵¹Conhecido cantor e compositor portezolana com profundas raízes camponesas. Ele participou de vários encontros folclóricos.

Vou procurar os bois
a carroça com corrimão
Vou preparar barris
o lagar e a peneira.

Vou convidar meus vizinhos
venha me ajudar
que quando eles colhem
Eu vou pagá-los com um retorno da mão.

Antes de ir trabalhar
um caldo com farinha
que já está chegando
gangues estão se formando.

Entre plantas e cestos
não faltam temas para conversar
os huasos jogam uvas
maneira doce de se apaixonar.

Quando já é meio dia
Chita, o sol está queimando
a caçarola da chaleira chega
feijão e pão quente.

As carroças com postes nas colinas
para cima e para baixo
erre estrela brilhante
o carroceiro gritando vai.

E enquanto na adega
o chungero está esperando por você
uma dançarina zaranda
e um vaso para vassoura.

E a chicha está saindo
tão doce como mel
Eu agradeço meu senhor

para o trabalho de ontem.

Estou saindo do vintage
Eu digo adeus cantando
de beber tanto chichita
Parece que estou ficando tonto. "152

Canção: Vinito de Portezuelo
Autor e Compositor: Alex Urrutia153

O vinho da minha terra
Nasce cantando para amar,
Com versos de uva preta
Que o sol deu a vinha. (Bis)
Entre potes de argila
Sua voz estava amadurecendo,
Para reinar na mesa
Chileno de coração. (Bis)

Refrão:
Vinito de Portezuelo
De pureza insuperável,
Nobreza do solo chileno.
Senhor dos senhores, os vindimadores
Semelhança de campo e adega. (Bis)

O vinho da minha terra
Para o violão ele jurou,
Isso no ringue da cueca
Os dois se encontrariam. (Bis)
Brinde o huaso re ladino
Quem procura um amor,
E naquele copo de vinho

152 Sammon, Ricardo e outros: Portezuelo, uma história que virou música. Imprima a discussão. Chillán, 2001, página 87.

153 Professor de línguas e criador sensível de valiosas obras literárias.

O versículo se tornou uma mulher. (Bis)

Vinito de Portezuelo ...154

4. POETAS ALUSIVOS AO VINHO.

Vinho chileno bebido com agradecimento (fragmentos) Autor: Edilberto Domarchi Villagra, um dos fundadores do Grupo Literário Ñuble.

"Vinho, eu te dou as boas-vindas em minha cálida corola de copihue,
sábua noite,

você se desdobra impaciente e cauteloso,
e você dá alegria ao coração ...

Seu corpo rosa me seduz,

seu amaranto, seu coral vermelho,

suas maneiras de um príncipe gentil em um sábado de glória.

Eu quero ser seu cantor, vinho chileno,

Quero rever sua vida que se parece com a minha; voce veio da
Espanha,

da França ou das margens do Reno,

da Itália, da Grécia,

do Sen, do branco ou do negro Jafé, as loiras serpentinhas ou

as morenas claras ocultam o brilho espiritual dos seus ardor.

"155

154 Copiado de CD do grupo Pinto Voces de Tierra Nueva com autorização de seu diretor Ismael Toro Matus.

155 Na Antologia Poética de sua autoria. Departamento de Produção Gráfica da Universidade de Biobío. Chillán, 1992, páginas 60 e 61. O professor Domarchi foi um conhecido poeta surrealista, autor de vários poemas e presidente do Grupo Literário Ñuble, do qual é cofundador. Ele nasceu em Linares em 1924 e morreu em 2000

Dísticos de vinho

Autor: Nicanor Parra Sandoval

Nervoso, mas não de luto
Para toda a multidão
Pela voz ruim eu imploro
Perdão e condescendência.

Com a minha cara de caixão
E minhas velhas borboletas
Eu também me faço presente
Nesta festa solene.

Existe algo que eu me pergunto,
Mais nobre que uma garrafa
Do vinho bem conservado
Entre duas almas gêmeas?

O vinho tem um poder
Que ele admira e que confunde
Transmute neve em fogo
E ele transforma o fogo em pedra.

O vinho é tudo, é o mar
As botas de vinte léguas
O tapete mágico, o sol
O papagaio de sete línguas.

Alguns bebem de sede
Outros por esquecer dívidas
E eu por ver lagartos
E sapos nas estrelas.

O homem que não bebe
a taça sangrenta dele
Não pode ser eu acho
Cristão de bom estoque.

O vinho pode ser tomado
Enlatado, vidro ou argila
Mas é melhor em copihue
Em fúcsia ou lírio.

O pobre homem toma sua bebida
Para pagar dívidas
Isso não pode ser pago
Com lágrimas ou golpes.

Se eles me deram uma escolha
entre diamantes e pérolas
Eu escolheria um monte
de uvas pretas e brancas.

O cego com uma bebida
Veja faíscas e veja faíscas
E o coxo de nascença
Ele começa a dançar a cueca.

O vinho quando você bebe
Com inspiração sincera
Só pode ser comparado
ao beijo de uma donzela.

Por tudo isso eu levanto
Meu copo no sol da tarde
E eu bebo o vinho sagrado
aquela irmã os corações. "156

Soneto para o vinho

Autor: Mario Ferrero

“Se ao vinho do meu destino
singular E eu mal dou ao sol o que
dei ao vinho, só tenho o peregrino

156 Parra Sandoval, Nicanor: Thick work, pp: 57
a 59

Da graça que encurta o caminho.

Se alguma noite eu gostaria de lembrar
Essa graça perdida, a quimera
De tudo que foi e já se foi
Na fogueira do vinho eu me deitava.

E deitado lá sobre breve inferno
Quebrou o enigma, a cabecinha
Fio de sangue que perdeu o gemido.

Eu transformaria a fonte de volta na brisa
E derrubou o copo de cinzas
Eu beberia na mão do esquecimento.157

Nascimento (fragmentos)

Autor: Pablo Neruda

“... Terra central do Chile, onde
As videiras enrolaram seus cabelos verdes, A uva se alimenta
da luz
E o vinho nasce dos pés do povo ...

O vinho continuou vivo
Subindo até as uvas
Bombardeio
Para o outono
Vagando,
Ele foi a prensas de vinho para surdos,
para barris
que estavam manchados com seu sangue macio,
e lá sob o susto
da terra terrível
ele permaneceu nu e vivo "158

157 Ferrero, Mario: Antologia Poética do Vinho, 1969. Destacado pesquisador e escritor da literatura chilena. Vive entre 1920 e 1994.

158 Neruda, Pablo: Memorial de Isla Negra, pp. 9 e 10.

Presença de vinho (fragmento)

Autor: Galvarino Merino Duarte

Seu nome aparece
de um jarro de abril
em um rio de espuma;
voce anda a noite
e o boêmio
deixando
com sua chuva de bolhas
uma música que enlouquece
e um beijo que cansa
e quando você viaja
pelo mar do mundo
no veleiro sem leme
das garrafas,
lá no glaucas
redes de filiais
sol cai chorar
os botões de suas vinhas. "159

Brinde popular à história do vinho Itata160

Brindo disse um camponês
Para a colheita do feijão
Para minhas éguas, para meus potros
Para o meu gado que esta bem,
Para a videira e seu cacho,
Aipo e couve-flor
As frutas que com amor
Eu cuido dia a dia

159 Em Almácigos de Sol, coletânea de poemas de sua autoria. Talleres Iproch, Chillán, 1983, página 36. Destacado poeta nascido em Trilico, autor de várias obras literárias. Foi professor e membro do Grupo Literário Ñuble. Vinculada a San Carlos e Coihueco.

160 Compilado da tradição oral de Fernando Arriagada Cortés.

Eu quebrei mãos
Mas eles acariciam melhor.

Eu brindei ao homem huaso
Para seu arado de ponta de ferro
Por seu trabalho na colina
Do amanhecer ao anoitecer,
Tão cansados seus passos
Eu devo escalar o topo
Eu brindei a melhor voz
Uma boa bebida se apegava a mim
Para quem cuida de nós na terra
A cultura camponesa.

Para cantar o grande
Eu gostaria de me fazer pequeno
E faça parte desse sonho
De um Chile mais bem sucedido,
É meu país tão lindo
Com lindos seres humanos
Pessoas apertando as mãos
Contra tudo que sofreu
Eu te amo querido Chile
Esperançosamente um país de irmãos.

Eu brindei a itata
Através de seus vales e prados
Por suas colinas de vinho
E por seu rio de prata.
Se contar história é sobre
Os jesuítas trabalharam
Patriotas aqui passaram
Liberdade galopante
Duque Carvajal nasceu
E também Dom Arturo Prat.

Por um chefe eles brindaram
Cujo nome é Maulén

Proprietários dessas terras do bem
Todo mundo aqui trabalhou,
Junto com colonos hispânicos
Eles plantaram milhares de vinhas
Eles também fundaram Quirihue
E outras cidades vizinhas,
Um trem cruzou as estradas
Lá se vai a história do Chile.

Eles colheram um vinho muito bom
Em Itata, vale fértil
Eles colheram em detalhes
Beber com os vizinhos
Compartilhando com amigos
Neste solo abençoado
De Yungay a Portezuelo,
Cobquecura, Quinchamalí
Todos bem vindos aqui,
Sempre mais perto do céu!

1 Filhos notáveis do Vale do Itata

A partir de 1550, historicamente, as primeiras bolsas de filhos em Ñuble e Itata foram marcadas por um certo isolamento e uma homogeneidade mestiça, típicas da pequena propriedade agrícola. Essa realidade nos obrigou a inovar para dentro, para longe da cidade, suprindo engenhosamente a escassez de recursos tecnológicos. Seria o acúmulo virtuoso de conhecimentos de uma comunidade local que surgiria em certos tipos humanos, uma síntese criativa desses fatores isolados. Trataria então de uma influência particular do meio e de sua tradição, reunida em certas crianças destacadas nas quais o talento acumulado amadureceria de maneira especial. Porque aqui, desde cedo se aprendeu a não confiar o destino aos outros. “Sem o Rei eu sou rei: isolado da metrópole, vai depender de mim para fazer tudo”, seria mais ou menos a premissa implícita que norteia o inconsciente dos ribeirinhos ribeirinhos do rio Ñuble, Cato e Itata. Longe da ajuda dos navios - os portos de Tomé e Penco ficavam vários dias de carroça - isolados por uma cordilheira tão alta e laboriosa, desde o início percebeu-se que cada homem, cada mulher, cada família tinha que forjar a sua ferramentas, plante sua própria vinha e beba seu próprio vinho. Esse habitante, antepassado dos ñublensinos, foi obrigado a desenvolver a própria inventividade para suprir todas as suas necessidades materiais e imateriais, incluindo nestas as espirituais da memória, as das artes, as do pensamento, do intelecto e da cultura em geral; até o religioso-teológico, porque se tratava de garantir a reflexão do catecismo.

Mais do que nossos genes mestiços, o fenômeno da reunião de tantas grandezas individuais e com ela o impacto desse talento pessoal no desenvolvimento de um território como Ñuble, estaria fundamentalmente baseado no tipo de decisões que tomamos. E estes seriam induzidos directamente ou motivados inconscientemente por certas influências de forças energéticas e / ou por inspirações que a paisagem, o seu telurismo e a sua história nos sugerem. E seria tratado a partir de uma história que remontaria muito além do estágio crioulo-mestiço de Ñuble / Itata, talvez proveniente de um passado remoto de seu tronco indígena ou das primeiras etnias que fizeram desse território palco de suas ações. . E essas poderiam muito bem ter sido "atividades ritual-sacramentais", aquelas que teriam deixado uma

impressão de "chamada a uma missão de levantamento do humano", uma missão mais tarde retomada por alguns indivíduos, ilustres auditores de tal impressão. A geografia condiciona a aparência do daimon individual ou "gênio".

Mas talvez a explicação seja mais simples, e quem melhor a expressou foi o grande jornalista Tito Castillo, ganhador do Prêmio Nacional de Jornalismo e diretor do prestigioso e antigo (o segundo mais antigo do Chile), o jornal *La Discusión de Chillán*. Estaria ligado ao vinho, sim, à bebida espirituosa de Itata, esse veículo das musas: o Ñuble é grande e especial "porque aqui o pipinho tem gosto de borra". A missão de todos, em particular das autoridades, será então cuidar do desperdício físico e sobretudo espiritual, desse fermento, dessas brasas da criatividade e das artes capazes de continuar a atear fogo à alma de todo o país.

Mas um vale pródigo este tem podido não só produzir valiosos produtos agrícolas, como o bom vinho. É natural que crianças destacadas tenham surgido e continuem surgindo em suas regiões, como algumas das que encontramos nesta pesquisa, e que são representativas de múltiplas tarefas, nas quais se destacaram por suas artes marcantes, como as que se seguem em ordem alfabética que apresentamos *161:

Alarcón Arellano, Pedro. Nasceu na comuna de Cobquecura em 1920. O menino ingressou nos franciscanos, chegando ao sacerdócio e servindo como pároco e superior de vários conventos. Ele cultivou a poesia e publicou uma coleção de poemas chamada *Flores de Cardo*. Morreu em Angol em 1985 e está sepultado em Cobquecura, sua terra natal.

Arias Cruz, Virginio. Notável escultor nascido em Ránquil em 1855, artista autodidata desde muito jovem, graças ao seu talento conseguiu ir estudar para a França onde se aperfeiçoou e se destacou pela maestria na metalurgia, deixando-nos um inestimável legado artístico. Suas obras são *El Roto Chile-no*, *Monumento a Arturo Prat* em Iquique, *a Barros Arana* em Santiago, etc. Premiado com medalhas de ouro em exposições em Paris, Liverpool, Buffalo e Santiago. Ele morreu em Santiago em 1941.

Canais C, Gilberto. Trabalhador modesto e dirigente camponês nascido em Portezuelo em 1932, sendo eleito deputado para o período de 1965 -

161 Excluimos aqui, por sua vasta distribuição, a conhecida série de heróis, artistas, políticos e militares da capital Ñuble e suas cidades vizinhas, como Bernardo O'Higgins, Violeta Parra, Nicanor Parra, Claudio Arrau, Ramón Vinay, Victor Jara, Marta Brunet, Marta Colvin, etc.

1969, aprovando com seu voto muitas leis que dignificam o campesinato, tais como reforma agrária, sindicalização camponesa, royalties camponeses, cancelamento do imposto sobre a produção de vinho, sede da Universidade do Chile em Ñuble. Esquecido por muitos, ele faleceu em 1983.

Carvajal Vargas y Alarcón, Fermín Francisco: Duque de San Carlos. Nasceu em Quilpolemu em 1722, estudante do Seminário, fixou residência em Lima e casou-se com Joaquina de Brun, condessa de Puerto e Castillejo. Ele obteve o título de duque, o único concedido a um índio que o trocou pelo mayorazgo do Correo Mayor de Indias e outras regalias. O duque de San Carlos morreu em Lima em 1797.

Cid Herrera, Otto. Nasceu em Yungay em 1928. Professor normalista, advogado e escritor de poesia e ensaios.

Contreras Valenzuela, Francisco. Importante escritor nascido em Quirihue em 1877, que realizou grande parte de sua vida e obra em Paris. Destacado como poeta, ensaísta, romancista e crítico literário. Foi um importante difusor da literatura nacional na Europa. Uma obra sobre sua vida foi publicada em Cuadernos del Bío Bío pelo autor Luis Contreras. Ele morreu na França em 1933, seus restos mortais repousam em Quirihue.

Cortés Gallardo, Pantaleón. Marino nasceu em Quirihue em 1860. Assim que soube da guerra do Pacífico, alistou-se no exército e foi imediatamente designado para o cargo de corneta que heroicamente desempenhou, pois não parava de chamar a matança apesar de estar todo perdido e ele, Sangrando no convés de La Esmeralda, deu a vida pelo Chile em 1879.

De La Torre, Luis. Nasceu em Portezuelo em 1943. Professor normalista, acadêmico, poeta e difusor cultural. Ele tem vários livros publicados.

Duvauchelle Concha, Hector. Nasceu em Bulnes em 1932, irmão de Humberto, e integrou o grupo de teatro La Compañía de los Cuatro e o musical Los Cuatro de Chile. Inesquecível sua voz nos textos da conhecida Cantata Santa María de Iquique. Exilado, ele morreu assassinado em Caracas em 1983.

Duvauchelle Concha, Humberto. Nasceu em Bulnes em 1929. Foi um ator notável, acadêmico e dramaturgo, membro do La Com-

panhia da Cuatro e do grupo musical Los Cuatro de Chile. Exilado, ele recebeu vários prêmios e morreu em Santiago em 2019.

Escalona Muñoz, Benjamin. Nasceu em Portezuelo em 1938. Professor normalista, destacado pintor e acadêmico da Universidade de Bío-Bío. Prêmio Municipal de Arte de Chillán, membro da Tanagra com várias exposições e prêmios a seu crédito. Faleceu em 2019.

González Urizar, Fernando. Destacado poeta nascido em Bulnes em 1922. É autor de uma série de obras que lhe renderam importantes prêmios por uma vida dedicada à literatura. Indicado ao Prêmio Nacional de Literatura, foi Membro da Academia Chilena de Línguas e ilustre filho de sua comuna natal. Ele morreu em Santiago em 2003. A biblioteca Bulnes leva seu nome e uma oficina literária em Concepción.

Gatica Aguilera, Germán. Nasceu na localidade de Buenos Aires em Portezuelo em 1972. Técnico Agrícola e servidor público do pródigo de seu município. É escritor de contos e poemas com quatro livros já publicados e reconhecidos no Chile e no exterior. É membro do Grupo Literário Ñuble.

Gutiérrez, Hipólito. Nascido em Bulnes em 1859, ele foi um bravo soldado que lutou na Guerra do Pacífico. De volta ao Chile, escreveu um pitoresco relato das ações de que participou, publicado por iniciativa do escritor Yolando Pino em 1956, com o nome de Crônicas de um Soldado da Guerra do Pacífico.

Guzmán G, Ernesto. Professor e escritor nascido em Bulnes em 1877. Reitor do Liceu Barros Borgoño em Santiago. Ele era membro de uma associação literária conhecida como The Group of Ten. Poeta autor de vários livros, recebeu alguns prêmios por sua obra literária. Falecido em 1960.

Hernández Jaque, Juvenal. Nasceu em El Carmen em 1899. Advogado, acadêmico e destacado reitor da Universidade do Chile. Falecido em 1979.

Hernández Romero, Baltazar. Nasceu em Bulnes em 1924. Professor normal, pintor e acadêmico universitário reconhecido nacionalmente. Publicou diversos ensaios sobre patrimônio artístico. Em Chillán recebeu o Prêmio Municipal de Arte na cidade onde faleceu em 1997.

Tribunal de Latorre, Mariano. Notável escritor nascido em Cobquecura em 1886, quando pertencia ao Maule, por isso não se sentia italiano. Professor de Estado em espanhol, foi notável acadêmico da Universidade do Chile e do Instituto Pedagógico, além de fecundo escritor de contos e romances que lhe permitiram receber o Prêmio Nacional de Literatura em 1944. É considerado o pai da escola literária conhecida como criollista. Morreu em Santiago em 1955.

León Pérez, Hernando. Nasceu em Yungay em 1933. Destacado pintor e gravador atualmente residente na Alemanha. Criador em Chillán do Museu Internacional de Arte Gráfica. Sua obra pictórica está espalhada pela América e Europa, onde goza de grande prestígio.

Lira Sepúlveda, Armando. Nasceu em Yungay em 1903. Foi um notável artista de renome internacional. Ele reside na Venezuela, onde é acadêmico e vencedor do Prêmio Nacional de Arte. Morreu em Caracas em 1959.

Llanos Garrido, Domingo. Nasceu em Portezuelo em 1919. Foi um notável pintor e escultor com uma importante carreira nacional e internacional. Obteve o Prêmio Municipal de Arte de Concepción e várias medalhas de ouro e prata por seus valiosos trabalhos. Ele faleceu em 2012.

Mardones Barrientos, Pedro. Nasceu em Ninhue em 1928. Professor, escritor e destacado animador cultural da quinta região, fixando residência na Villa Alemana onde publicou vários livros. Falecido em 2006.

Marín Varela, Nolfá. Destacado folclorista nascido em San Nicolás, atualmente vive na comuna de Portezuelo. Ela é cantora e compositora desde a juventude, com múltiplas apresentações em várias regiões.

Merino Navarrete, Pedro. Nasceu em Quillón em 1933. Professor, contador, diretor de escola secundária e escritor com diversas publicações. Autor de hinos e textos de ensino musical.

Millar Castillo, Walterio. Nascido em Yungay em 1899, ele foi pintor e cartunista. Autor da conhecida Historia de Chile Ilustrada, que já tem 70 edições. Oficial da Biblioteca Nacional. Ele faleceu em 1978.

Muñoz Astudillo, Manuel. Nasceu em Quirihue em 1942. Advogado, juiz e escritor com vários poemas publicados. Membro de várias entidades culturais, como o Grupo Literário Ñuble.

Neira González, Felipe Antonio: Nasceu na comuna de Ránquil em 1989. Agrônomo, enólogo, enólogo líder, produtor e difusor do vale italiano. Conhecido como "o bandido" devido à sua relação com o mítico José Miguel Neira, amigo de Manuel Rodríguez.

Prat Chacón, Arturo. O herói mais importante da Marinha do Chile nasceu na fazenda de San Agustín de Puñual, atual comuna de Ninhue, em 1848. Uma criança ingressou na Escola Naval e participou da Guerra com a Espanha em 1866. Advogado e diplomata, morreu heroicamente no conhecido Combate Naval de Iquique, um evento marcante da chamada Guerra do Pacífico em 1879.

Riquelme Acevedo, Ramón. Livreiro e escritor autodidata, nasceu em Concepción em 1933. Vive em Quinchamalí, onde se tornou uma importante referência cultural como escritor de poesia, contos, crônicas, crítico literário e colaborador de jornais e revistas nacionais. Recebeu o Prêmio Municipal de Arte de Chillán e o Prêmio Regional de Literatura em 2012. Morreu em 2018.

Roa e Alarcón, Tomás. Irmão do Duque de San Carlos, nasceu em Quilpo-lemu em 1738. Estudou no seminário de Concepción e em Lima obteve o doutorado em Teologia, como missionário frequentou o Parlamento de Negrete. O Papa Pio VI o elegeu o XIX Bispo de Concepción em 1794 até sua morte em 1805.

Ruiz Pereira, Flaminio. Nasceu em San Ignacio em 1883. Foi religioso mercedário e estudante de ciências naturais. Cofundador de várias instituições relacionadas, como o Zoológico de Santiago e criador do valioso Museu de Ciências de sua comunidade em Santiago, onde faleceu em 1942.

Sammon O'Brien, Ricardo. Nasceu em Nova York, Estados Unidos, em 1928, descendente de família de imigrantes irlandeses. Religioso da congregação Maryknoll, enviado como missionário ao Chile, chegou a Portezuelo onde trabalhou incansavelmente por mais de cinquenta anos pelos camponeses e sua dignidade como povo e cristão. Ele recebe a nacionalidade chilena por mérito e é homenageado pelo governo e pelo Congresso.

Foi distinguido com a "Decoração Bernardo O'Higgins" como Comandante, que o Governo do Chile concede aos cidadãos estrangeiros que deram uma contribuição inestimável para o desenvolvimento do país. Entre as suas inúmeras obras, destaca-se pela gestão do abastecimento de poços para água potável e pelos seus constantes apelos à autoridade civil para a recuperação da Ponte El Ala e asfaltamento da estrada para Portezuelo, obra finalmente concretizada . Ele também foi um formador de jovens, fundando e dirigindo o Liceo Nuestra Señora del Carmen e várias escolas básicas nas comunidades da região. Na promoção e no desenvolvimento da cultura foi um pastor ativo que ensinou no profundo Itata a valorizar as riquezas do mundo rural, a partir do reconhecimento do camponês, dos seus costumes, seu conhecimento e, mais ainda, sua sabedoria popular. Neste sentido, a promoção de tradições como a Festa da Ebulição, a Festa da Colheita, o apoio à arte dos cantores populares e, principalmente, o cultivo da devoção da Virgem Camponesa entre os habitantes do mundo rural. Deixou uma marca indelével sobretudo no resgate das tradições camponesas ligadas à vinha e às virtudes dessas obras. Ele morreu em 2007 em sua amada Portezuelo, onde descansou em paz. Deixou uma marca indelével sobretudo no resgate das tradições camponesas ligadas à vinha e às virtudes dessas obras. Ele morreu em 2007 em sua amada Portezuelo, onde descansou em paz. Deixou uma marca indelével sobretudo no resgate das tradições camponesas ligadas à vinha e às virtudes dessas obras. Ele morreu em 2007 em sua amada Portezuelo, onde descansou em paz.

Sandoval, Juan Manuel. Professor e soldado nascido no setor de Vegas de Itata em 1838. Participou da refundação de Cañete, foi auxiliar do Colégio Militar e participou da guerra do Pacífico. Governador em Puchacay. Aposentado do exército, ele voltou a lecionar em 1892.

Sepúlveda Llanos, Fidel. Nasceu em Cobquecura em 1936, estudou com os franciscanos, professor estadual de espanhol, pesquisador da cultura e da língua com vários livros publicados como poeta e ensaísta. Ele era um acadêmico da Universidade Católica e membro do



Virgem Camponesa, paároera aos viticultores de Itata, assim instituída e declarada pelo padre Ricardo Sam-mon, ilustre filho de Portezuelo. Em sua paróquia, a devoção popular mantém sempre seu altar repleto de cachos de uvas e folhas de suas vinhas (Foto: Cónica Chillan, em Chillán Activo).

Academia Chilena de Línguas. Morreu em Santiago em 2006, mas foi sepultado em sua comuna natal.

Stuardo Ortiz, Carlos. Nascido em Yungay em 1885, foi professor estadual de Biologia e Química, onde se destacou como notável cientista especializado em entomologia e dipterologia, faleceu em 1962.

Turenne Bravo, Ernesto. Filho de um industrial francês, nasceu em Quirihue em 1851 e estudou em Concepción e em medicina na Universidade do Chile. Ele trabalhou em várias cidades e escreveu em revistas. O Dr. Turenne trabalhou na guerra no Pacífico. Autor de um romance e de um livro de memórias. É-lhe atribuída a construção do primeiro monumento ao Prat em Quirihue em 1880. Retirou-se para viver em Concepción.

Unzueta Urrejola, Francisco. Caráter carismático de grande simplicidade e marcada vocação para o serviço público, a comunidade agrícola e para a promoção integral do vale e da sua bacia. Nascido em 12 de abril de 1910, é um dos pioneiros do cooperativismo em Ñuble e principalmente em Itata. Sócio fundador e presidente da CAV Quillón: Cooperativa Vinícola de Quillón, sendo seu presidente de 1954 a 1970. Também membro e dirigente muito ativo da Cooperativa Eléctrica (atual Copelec), Cooperativa Remolachera de Ñuble, Cooperativa Lechera de Chillán, cooperativa Agopecuaria, etc. Nesta comuna, ocupou o cargo de prefeito por seis períodos (1941, a primeira vez e 1960, a última). Herdeiro e viticultor ativo na fazenda Santa Gertrudis nas encostas do Cerro Cayumanqui, que antes de 1905 pertencia ao bispado de Concepción. Os “vinhos Don Francisco de Quillón têm o seu nome em homenagem a ele. Tanto sua esposa, Marga-rita Doll (com quem teve sete filhos) e seu filho Miguel, também foram prefeitos de três comunas de Itata: Quillón, Quirihue e Portezuelo.

Uribe Casanueva, Inelia. Nasceu em Quinchamalí em 1936, poetisa com vários livros publicados e fundadora de uma subsidiária da Sociedade de Escritores do Chile, com sede em Ñuble em 1976. Morreu na Espanha em 1996.

Urrejola Peñaloza, Alejandro. Nasceu em Santiago del Estero, Argentina, 1743; chega ao Chile após negociações comerciais. Foi prefeito de Concepción em 1797-1798 e 1808. No leilão das temporalidades dos jesuítas em 15 de março de 1775, ele adquiriu as propriedades de Cucha-Cucha e Pomuyeto. Ele era enérgico,

inteiro, e tão viciado na causa do rei, que enviou seus filhos, Luis e Agustín, o último cônego de Concepción e depois bispo de Cebu nas Filipinas, ao primeiro Congresso Nacional em 1811, como deputados monarquistas por Concepción. No processo de independência em 1822 devido à sua filiação pró-coroa, ele perdeu a propriedade das fazendas Cucha-Cucha e Pomuyeto, que foram desapropriadas e entregues ao General Ramón Freire, onde a família só pôde recuperá-las em 1830.

Ulloa Carrillo, Buenaventura. Nasceu em Quinchamalí, destacou-se como oleiro, animador cultural e líder de bairro. Ela foi uma zelosa defensora do Vale do Itata e de suas tradições. Casada com o poeta Ramón Riquelme, Dona Tuly, como era carinhosamente chamada, faleceu em sua terra natal em 2005.

Urrejola e Peñaloza, Alejandro. Ele nasceu em Santiago de Estero, Argentina em 1743 e filho de um imigrante espanhol. Seu pai o manda para fazer negócios em Lima, mas o navio pára em Penco, onde ele mora, adquirindo em leilão a fazenda de Cucha-Cucha, também dono de Pomuyeto. Prefeito de Concepción, monarquista e fundador de sua família no Chile, morreu em Chillán em 1815. De seus 13 filhos, um deles foi bispo em Manila, nas Filipinas.

Urrejola Unzueta, Gonzalo. Bisneto de Alexandre, nascido em 1853. Fazendeiro e político. Ele foi deputado, senador e ministro. Ele lutou tenazmente pela construção do ramal que funcionou entre 1916 e 1984. Ele morreu em 1940.

Urrutia e Mendiburo, José Francisco. Nasceu em San Sebastián, Espanha, em 1746, para o calor de uma família rica. Viajou para o Chile com apenas 19 anos e em Concepción se dedicou ao comércio e à agricultura, Mestre do Campo, Prefeito e Procurador-Geral. Proprietário de várias propriedades agrícolas em Itata. Com sua morte em 1804, ele deixou uma grande herança e legados para obras piedosas. Uma de suas filhas casou-se com o patriota Juan Martínez de Rozas.

Yáñez Betancourt, Fernando. Nasceu em Chillán em 1950, mas viveu em Campanário toda a sua vida. Valioso folclorista e payador representativo da cultura camponesa, com presença em encontros payadores onde se destaca pela sua tradicional fagulha de improvisar versos nas mais diversas formas de poesia popular, além de divulgar sua obra no rádio e na televisão. Autor de diversos CDs com apresentações na Argentina.

Yáñez Betancourt, Pedro. Irmão de Fernando, nasceu em Campanário em 1946. É um folclorista destacado e pagador com origens artísticas em Tomé. Fundador do Inti Illimani e membro da dupla Coirón. Seu trabalho de resgate do canto e da poesia e interpretação popular tem sido muito valioso, o que ele deixou em vários álbuns e prêmios por sua carreira permanente.

Embriagado: pessoa que consumiu uma bebida espirituosa.

Schnapps: bebida alcoólica obtida por destilação de vinho ou outras substâncias orgânicas.

Kedge: barril de madeira com capacidade de 30 a 50 litros.

Anisao: Licor de conhaque e essência de erva-doce.

Ensolarado: vinho doce maduro que resulta de uma colheita tardia, geralmente da variedade Muscat de Alexandria.

Arroba: Medida antiga de líquido que varia em peso. Uma arroba espanhola equivalia a cerca de 16,13 litros.

Barril: Recipiente de madeira utilizado principalmente para conservar e transportar licores.

Bêbado: Uma pessoa que gosta sistematicamente do consumo de álcool.

Bombear: Cana de vários álcoois que seu consumo pode causar problemas.

Botija: Recipiente redondo de barro, de gargalo estreito e curto, muito utilizado em viagens desde os tempos da conquista. Por extensão, também se aplica ao couro, uma "garrafa" feita de couro.

Caboz: chifre bovino para saer usado como copo para consumo geral de chicha ou vinho. Tradição de brindar com este gadget.

Cesta. Cesto de vime muito tradicional com duas alças.

Bengala: Copo grande em vidro.

Canyon: Copo grande de vinho ou chicha, também chamado de cana grande.

Cauda de macaco: Bebida à base de aguardente, café, leite e especiarias que se costuma consumir no Natal e no Ano Novo. Também tem uma lenda urbana no Chile.

Cozinhou: pessoa bêbada.

Conchabos: Diz-se da troca comercial e de produtos -como no caso do vinho- entre indígenas e espanhóis. Vem da voz Mapuche konchotun, "compadrazgo".

Cuba: Recipiente de madeira que é usado para armazenar água, vinho, óleo ou outros líquidos. É constituído por aduelas unidas por arcos ou bandas de ferro. As extremidades são fechadas com uma rodada de tábuas. Pessoa que bebe muito.

Alimentação: Remolienda e tomate com meninas da vida.

Couro: Odre ou cuba. Recipiente antigo geralmente feito do estômago de um animal para transportar líquidos alcoólicos.

Cufifo: dito ser o bêbado em seu estado de intemperança.

Curador: Sessão de embriaguez com amigos. Também chamado de tomate

Curahuilla: pessoa dada ao vício do álcool.

Curao: quem fica bêbado. Deriva de cura, isto é, "curado com saúde"

Chacolí: vinho rosé produzido a partir de uma mistura de variedades ancestrais. Veio com pouca cor e açúcar, mas não era doce.

Chicha: suco de uva fermentado, existem eles crus e cozidos.

Chuico: recipiente de vidro forrado com vime trançado, equivalente a dez litros.

Chupilca: bebida feita de vinho tinto ou chicha, farinha torrada e às vezes açúcar.

Devil's Chupilca: bebida à base de pólvora com conhaque. Segundo a tradição, esta mistura foi dada aos soldados chilenos antes de uma batalha na Guerra do Pacífico.

Garrafão: Recipiente de vidro forrado em vime equivalente a quinze litros.

Decalidro: Medida de capacidade equivalente a dez litros.

Gosto: Galicismo para ser apreciado.

Dobro. Diz-se do recipiente que contém dois litros de líquido alcoólico

Torcido: Bebida alcoólica doce obtida com conhaque e cerejas em calda.

Despeje: Beba vinho ou outros álcoois. Termo culto utilizado por pessoas de alto nível sócio-cultural.

Vassoura: dito do cacho já esmagado na vindima, sem uvas e seco.

Fudre: grande recipiente de madeira, semelhante a um cachimbo gigante onde se guarda o vinho.

Geralmente é disposto deitado ou horizontalmente em travessas de madeira.

Glorioso: bebida popular à base de conhaque, açúcar queimado que se consumia na hora de acordar. Às vezes, um ramo de arruda, absinto ou alecrim era preso ao copo.

Guachacay: nome dado ao conhaque.

Güargüereada: tome alguns goles rápidos fazendo um som típico na garganta.

Jarro: embarcação com pescoço e boca larga, com uma ou duas alças.

Hectolitro: medida de capacidade equivalente a cem litros, muito utilizada no passado.

Huachucho: outro nome dado ao conhaque.

Huasqueado: pessoa bêbada. De huasca, chicote, chicote. "Mais huasqueado que cavalo justo": muito bêbado

Adega: contentor onde é pisada a uva e onde se realiza a vindima.

Papagaio: Jarro de vidro com pega. Eles vêm em vários tamanhos.

Majuelo: vinhas ou vinhas jovens.

Ruim eh a bengala: caminhando com uma ressaca, pós curador

macaco: Embriaguez.

Deve: vinho doce concentrado.

Wineskin: Antigo recipiente de couro, geralmente de cabra, devidamente cozido para conter líquidos.

Couro vinero: Diz-se do álcool habitual, como o couro das vasilhas de outrora, que continha o vinho e era cozinhado devido ao álcool repetido.

Ollejo: Couro de uva uma vez espremido.

Marc: conjunto de resíduos que permanecem após espremer a uva.

Picucho: pessoa que tomou alguns drinques recentemente "picada" pelo álcool.

Tube: cubas ou barris de madeira especialmente elaborados para conter vinho e seus derivados.

Pipeño: vinho tradicional conservado e extraído de um cachimbo.

Piroja: Outro sinônimo de brandy.

Soco: Preparado à base de vinho misturado com pedaços de alguma fruta e calda.

Potro: um copo grande de vinho ou chicha que se bebe passando de mão em mão.

Puco: jarro ou vaso.

Ramada: rancho improvisado de ramos que se constrói para festas camponesas, especialmente feriados nacionais, e onde se vendem licores, comida e dança.

Resurfacing: festa com mulheres da vida, bebidas alcoólicas e música, onde é compartilhado e consumido.

Retafiao: Bebida alcoólica elaborada com conhaque e uva vermelha ou chicha cozida.

Rompon: bebida alcoólica típica que contém leite, ovos e conhaque como ingredientes. É a versão chilena da rompopo mexicana e espanhola que costuma conter mais especiarias.

Tem pés gelados : Não ter dinheiro para financiar uma bebida matinal - "fazer a manhã" - que o pouparia de ficar doente o dia todo.

Jar: panela grande e construção artesanal tradicional à base de argila ou outro material.

Tomate: encontro de homens onde é causado, é bebido sem medida e sem mulheres.

Barril: tanque grande.

Tanoaria: local onde são fabricados os tonéis, tonéis, prensas, fudres, tubos, tonéis, oleodutos e outros recipientes para a sua comercialização.

Bebida: porção de líquido que se bebe de uma vez.

Barra: Consumo excessivo de álcool entre várias pessoas. Farra memorável

Galheteiro: potes pequenos onde o vinho e a água estão em massa.

Zaranda: Peneira retangular composta por colihues onde as uvas foram colocadas para serem esmagadas.

3. Toponímia de Itata ligada às suas linhagens. Os ancestrais nomes Mapuche que modificam e colore

as vinhas,

Altue:"Onde o brilho (do céu) começa"; de alof "brilhar", "brilhar" e de tuwül "iniciar". Hoje é uma fazenda na comuna de Quillón.

Batuco(do mapuche batu, nome de planta e ko, água): "agua del batro". O batu, vatrú obatro (*Typha angustifolia*) é uma planta de ambientes aquáticos de dois metros de altura, com uma inflorescência vistosa, também chamada de palha de tapete. Localidade da comuna de Ránquil.

Bulnes:O nome original e vernacular do território da comuna, hoje a nova capital da província de Diguillín e sede de seu governo, era na verdade Larqui. E o topônimo significaria "destruição dos campos semeados", da voz larkün, "destruir", "demolir", e de larün, "derrubar as árvores", "alojar as porcas" (do trigo), provavelmente pela sua robustez, o que fala da qualidade do terreno.

Candelaria: Antiga quinta de San Carlos, formada em 1754 no terreno que Félix Ponce e um certo Méndez deram. O nome vem de "a Virgem das Velas"

Cayumanque:"Seis condores": kayumañke. Do mapuzungún kayu, seis e mañke, "condor". Monte e aldeia da comuna Quillón. Para a cultura Mapuche teve a categoria de "colina sagrada" por ter sido o principal salvador Treng-Treng da humanidade após um grande tsunami ou diluição sem fim –causada pela cobra Kay-kay- e que fez subir as águas.

Cobquecura:de kofke, "pão" e de kura, "pedra": "breadstones" para as xites que as pedras encerram ali. Ou talvez também possa ser "pão de pedra", aludindo a alguma lenda antiga.

Cocharcas: "Raquete, alvoroço, alvoroço como o ruído das ondas." Fray Pedro Armengol deriva o topônimo do quechua kocha, "lago", "mar" e da voz Chihakhuay, "mexa-se com grande voz". Pequeno vale junto ao rio Ñuble.

Coelemu:Voz mapuche nativa que significa "floresta onde abundam as corujas"; koa, coruja e lemu, mata nativa.

Coleal:"Abundância de coligües". Também significaria: "onde uma fruta é agarrada (com a mão)", se fosse uma deformação de Coleral. Viria do

kollmang root deformation, "agarrar com a mão." Lugar rural na comuna de Ránquil.

Coleral: "Onde uma fruta é agarrada (com a mão). Viria da deformação da raiz kollmang, "agarrar com a mão". Sítio rural da comuna de Ránquil.

Colher-colher: "Removido". Tanto Juan Valderrama quanto Fray Pedro Armengol consideram que a tradução do Mapuche seria, "lavado e re-lavado", de kücha (n), reduplicativo de "lavar, lavar roupas". Também admitiria a tradução de "esfregar intensamente o vegetal como remédio"; de küchodl'awen e de kuchodün, esfregue a grama. Fazenda, hoje rica em vinhas e produção de vinho de um lado da confluência dos rios Ñuble e Itata, atual comuna de Portezuelo.

Changara: "Abundância de ramos", de chag, ramo, perna "Lugar rural na comuna de San Nicolás. Eles costumavam chamar o mesmo lugar de Chángaro. Changaral: "abundância de ramos", chag, galhos e a partícula espanhola das terminações coletivas. É uma antiga aldeia de San Carlos e um rio afluente do Ñuble.

Chillán: O nome da capital Ñuble viria de seus primeiros habitantes, a etnia chiquillana, que Juan A. Valderrama traduz como "gente irada". Pois o que Chillán seria uma contração de chiquillán, uma antiga cidade de caçadores semi-nômades. Segundo fray Pedro Armengol Valenzuela (1918), Chillán seria traduzido mais como "cair o que se carrega nas costas", já que o deriva do contração de precisamente chiquillán; isto é, de chiquin, "carregar", e de llañ, "perder ou cair". Além disso, a contração de "chilla-antü, ou seja," raposa solar ou raposa.

Chudal: "Abrigar (da chuva)", de chütual, particípio futuro do verbo chütun "abrigar da chuva". Sou uma quinta com muitas vinhas na comuna de Portezuelo. Além disso, uma antiga marca de vinho.

Dadinco: "Água de nascente" (nascente) que brota do arbusto rarin "; de rarin, o nome indígena de um arbusto, e de ko, "água". A planta é comum na zona da comuna de San Nicolás, onde se encontra uma quinta com um famoso passado vitivinícola.

Denecan: "Espeto para vender", dengden "vender" e kangkan, "espeto, vá até." Lugar rural da comuna de Trehuaco.

Guaca: “Sagrado”, “separado do uso profano, da voz huaca quíchua. Também pode ser uma mapucização da "vaca". Lugar rural na comuna de San Nicolás.

Guanpangue: “Tronco oco (onde se esconde o puma)”. De guam, huam (quíchua) tronco de barco”(wampu: barco) e de pangue, “ puma ”. Lugar rural na comuna de San Nicolás.

Goropeumo: “Zorro del peumo”, de ngürü, raposa, e de peumo, árvore nativa. Lugar rural da comuna de Trehuaco.

Guarilhue: “a clareira ou alvorada da garganta ou güargüero ”(talvez devido ao refinamento abrupto produzido pela passagem do bom mosto produzido pelo local). De huagühl, a garganta (güargüero, velha voz), e de liwen, para claro ou amanhecer. Haveria também um cacique ou longko chamado Huarilongo, “isto é, “ longko del Guari ”. Uma cidade na comuna de Coelemu que produz um vinho pipño artesanal antigo e notável, de vinhas muito remotas, provavelmente do tipo que Pedro de Valdivia plantou. Portanto, junto com Portezuelo, a cidade pode ser considerada o berço das ancestrais rotas do vinho no Chile. Notável é o caráter natural de suas vinhas, produzidas por pequenos viticultores.

Huape: "ilha ", embora não seja seguro. Provavelmente do wapi mapuche; ou seja, um pedaço de terra sem árvores e ervas daninhas (a floresta local era tão densa no passado). Corresponde ao nome de uma cidade com cerca de 15 km. a oeste de Chillán. Alto el Huape também é uma cidade do município de Ránquil.

Huenquehue: "Site ou lugar que está escondido atrás de algo"; de wemken, "que está escondido atrás". “Antiga fazenda jesuíta. Por volta de 1612, a Companhia de Jesus adquiriu a fazenda que "tinha uma vinha muito boa e uma adega espaçosa". De acordo com a descrição que Barros Arana nos dá, dita hacienda possuía bastante gado, escravos e índios trabalhadores, além de um curtume bem montado. Por sua vez, os dados fornecidos pelo Pe. Tomás Gamboa, citados por Hanisch, indicam que além das referidas fazendas, esta Ordem possuía nas áreas próximas à atual San Nicolás, outras como a Fazenda Toquihua e a Fazenda Landa que Em Em suas palavras, a ordem “não os mantém por falta de atendimento, porque há voluntários, como os índios, que vêm e vão quando querem ...”¹⁶²

Itata: "onde o gado pastar ou pastar abundantemente ", do verbo üthan ou üta, pastar, pastar, e de üthatun (partícula frequente):” pastar frequentemente ou em

¹⁶² Hanisch, Walter. História da Companhia de Jesus no Chile. Editorial Francisco de Aguirre, SA, Buenos Aires - Santiago do Chile, 1974, p. 145

abundância". Se viesse do aimará, seria "partir", pois seria uma corruptela de ituchatha, palavra que deu nome ao rio Ituata, no departamento de Puno. Nome de um importante rio e da província mais oriental - uma das três - da região de Ñuble. Hoje é composta por sete comunas: Quirihue, Ninhue, Cobquecura, Trehuaco, Portezuelo, Coelemu e Ránquil. Alguns historiadores afirmam que a dominação Inca atingiu este rio. Porém, Pedro de Valdivia a cruzou em 1546.

Laguilagui: "Muito bem descascado", provavelmente de lawümün, "descascar". Lugar rural da comuna de Trehuaco.

Leuque: "Deitar de barriga", de lëpulen. (Minas de): setor da comuna de Trehuaco onde sobrevivem produtores de vinha tanto de uvas de mesa como de vinhos, apesar da depredação da floresta, que reduziu a dinâmica tradicional camponesa daquele território.

Llahuen (Baixo): Provavelmente de lawen, "remédio ou planta medicinal", comuna de Portezuelo.

Llequén: "Almácigo", de llekemn, "dar à luz". Lugar rural na comuna de San Nicolás.

Lloycura: "Ferida de, ou com pedra", de lloy "ferida, ferida" e de kura, pedra. Lugar rural na comuna de Coelemu.

Maitenco: "Água do maitén"; provavelmente a seiva da árvore nativa. Lugar rural da comuna de Trehuaco.

Mela: Possivelmente deformação do meli, numeral "quatro". Pequena cidade no município de Trehuaco.

Molligua: "Sempre turvo", deformação da molhuilla. É um setor da fazenda Quilpolemu na comuna de Trehuaco.

Ninhue: "Onde é tecido denso e apertado", às vezes com a fibra do nilwe. A voz Mapuche, deformada ou castelhana, pode provir da raiz ngüre (len), "o tecido é muito denso", e esta de ngüren, "tecer, pressionar, comprimir", talvez aludindo à arte da cestaria antiga, que evoluiu no tecido fino de fibras vegetais, muito denso e apertado, das chupallas hoje muito reconhecidas.

Nitrihue: "Pendurar, lugar da força", de ngëtrün, "pressionar", "pendurar", e de nós, efeito do verbo ou lugar. Local agradável na comuna de Quillón.

Ñipas: Seu nome provavelmente vem de ñipe, "ciruelillo", um arbusto também conhecido como "sete camisas" ou "corontillo". Mas também poderia

proceder de ñüpëd, “para dar ao pão uma forma redonda”. A ameixeira é também outro dos nomes nativos da árvore da espécie *Embothrium coccineum* (notro ou fosforita). É o nome da capital da comuna de Ránquil.

Ñuble:“(Terra) para quando estiver seco.” Sua matriz etimológica mais segura é a palavra Mapuche Ñüfle, conceito que alude a uma espécie de “terra da promessa”, talvez a única região habitável ou seca que permanecerá como abrigo para aquela humanidade remanescente, após um imenso aquático. catástrofe; isto é, depois da luta cósmica de Kay-Kay, serpente divina das águas e Treng-treng, serpente divina das montanhas. Portanto, está associado ao mítico, ao que foi e ao que sempre será, ao eterno retorno de salvar um remanescente - que, como antes - passará pela prova cíclica de recomeçar a evolução humana, após fracassar no dom. da vida.

Pangue:”Nalca”, planta nativa (*Gunnera chilensis*) Localidade da comuna de Coelemu.

Portezuelo: “Pequena colina ”; ponto mais baixo entre duas colinas ou cadeias de montanhas. Comuna do Vale do Itata (tbn. Província) onde se diz -e não sem fundamento- que aí nasceu o vinho (pipño e ancestral) do Chile. A comuna encontra-se num terreno de colinas típicas do sequeiro costeiro e onde se cultivam principalmente as vinhas, sendo grande produtora de vinhos e aguardentes da região.

Puralihue:“Oito amanheceres”, de purra, numeral oito, e de liwen, claro, “amanhecer”. Lugar rural da comuna de Trehuaco.

Queime: Provavelmente de kawmün, “mexa”. Sítio rural da comuna de Quillón.

Quilo(El): “stick to weave”, de külow, provavelmente um tipo de colihue, e assim seria o singular de quila, uma espécie nativa de bambu (*Chusquea quila*). Localidade da comuna de Ránquil, onde O’Higgins obteve uma vitória contra o exército monarquista. O Combate de Quilo foi um ato de armas desenvolvido próximo a Ñipas, na margem sul do rio Itata e a poucos quilômetros dele, em 19 de março de 1814.

Quilpolemu:“Floresta onde se cai em desgraça”, talvez da voz külpan, “cai em desgraça”. Herdade da comuna de Trehuaco, criada no século XVIII. Pertenceu ao Marechal de Campo Francisco Perceval de Roa, pai dos ex-Bispos de Concepción, Tomás de Roa e Alarcón, e consistia em 8.550 hectares em sua época de máximo esplendor.

Quillon: "Assistantismo ", derivado da palavra mapuche kellun, "ajudar " ou de keillun. É também uma "loção facial" nativa (de acordo com dados de J. Valderrama). Comuna da província de Diguillín. Antigamente, a zona onde hoje se encontra a vila era um local de descanso para os viajantes que iam e vinham de Concepción.

Quinchamalí: "Garotas agrupadas", "amarradas", de kincha, "amarradas" e malen "garotas puras", todas da vistosa inflorescência das espécies *Quinchamalium majus*. "Lanceta emparelhada" é a tradução que Juan Valderrama nos dá de acordo com suas fontes. Patrimônio histórico de primeira linha na região de Ñuble e na comuna de Chillán. A sua arte em barro negro e a sua olaria, constituem um orgulho nacional tanto pela originalidade como pela longa tradição transmitida de geração em geração.

Quirihue: "Lugar para onde o ar é retirado" se a voz veio do prefixo kūrūf, "vento", e do matiz, efeito do verbo. Mas Fray Pedro Armengol apresenta outra raiz e traduz "perda material ou moral", derivando o topônimo de Quirihue de quirün ou cürin, "perda", seja ela material ou moral. Com tudo - e acima de qualquer perda histórica - hoje é a nova capital da província de Itata.

Rahuil(Baixo): "florescer de novo", de raio, "flor" e wültun, "restaurar". O setor Rahuil está localizado na comuna de Ránquil.

Rapu: "Armar e lançar o arco", de rapün, "armar o arco", e de rapin "lançar".

Lugar rural da comuna de Trehuaco.

Ranguelmo: "No meio", de rangil, "no meio de riachos" Lugar da comuna de Coelemu.

Ránquil: A palavra "ránquil" tem sua origem etimológica na língua mapuche rangkül, que significa "junco", uma planta gramínea usada como forragem e para fazer telhados. Comuna de Ñuble, na província de Itata. A comuna pertence à zona costeira seca da província que leva o nome de rio Itata. A comuna foi fundada originalmente na localidade homônima, mas sua atual capital é a cidade de Ñipas. No que hoje é Ránquil, registra-se um dos primeiros confrontos entre espanhóis e mapuches, na Batalha de Reinohuelén, na confluência dos rios Ñuble e Itata. Isso ocorre em 1536.

Rarines(Los): arbusto rari, arbusto do gênero *Baccharis*. Lugar rural da comuna de Trehuaco.

Kingdomhuelén: Nome tradicional da extensa região que atualmente inclui a comuna de San Carlos e quase toda a província de Punilla.

Literalmente, em Mapuzungun significa "caverna secreta ou iniciatória onde mudanças e transformações são feitas." De renü, caverna-escola (salamanca) das chamadas "bruxas" ou "mágicos", e de welulën, "mudança" ou "troca-se" (por outra). Também cheiram pode ser traduzido como "sempre renovado", de nós, "novo" e de len, verbalizador do presente.

Taimo: "O que desabou." Provavelmente é uma deformação apocopiada da voz mapuche teyfün, "destruir, demolir". É uma cidade da comuna de Quirihue.

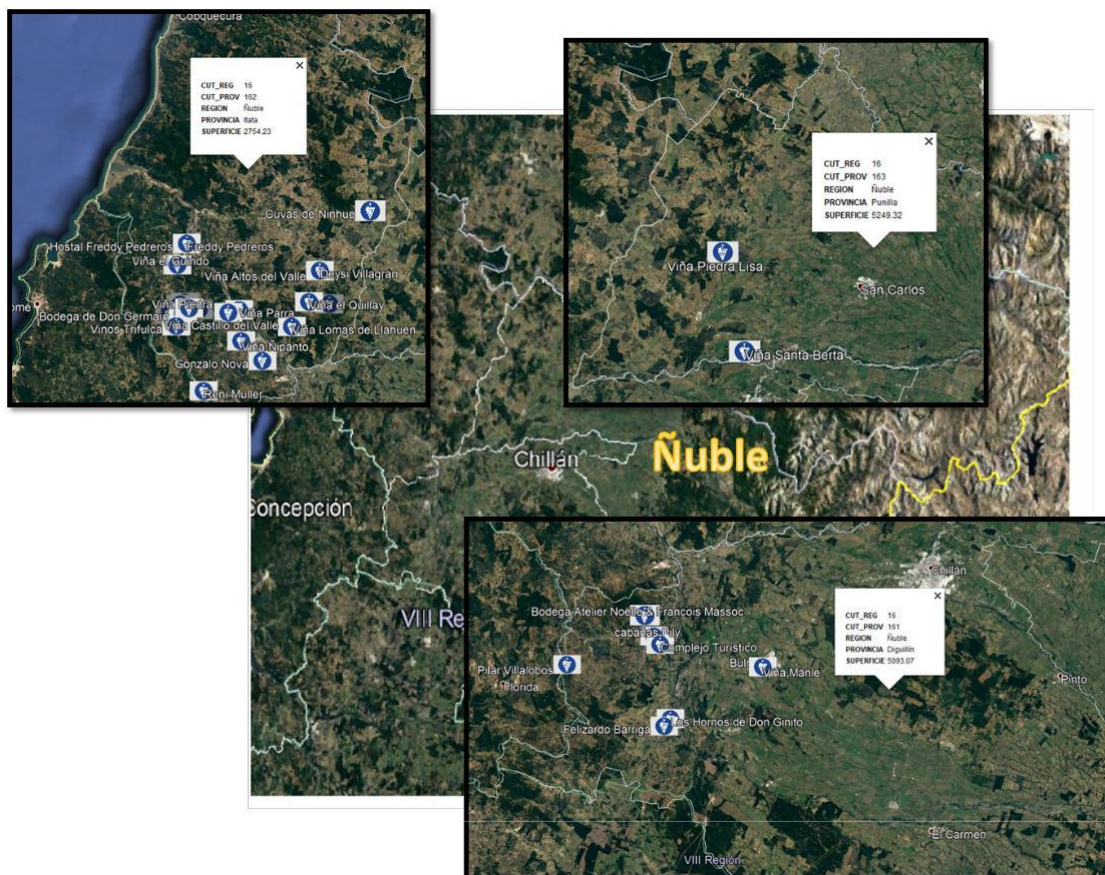
Trancoyan: "Carvalho caído no chão"; de trann, "cair" e de koyam, "carvalho". Local rural no concelho de Portezuelo onde existe uma escola.

Trehuaco: "Cão de água"; um animal mítico da criptozoologia Mapuche. De trewa, dog e ko, "água", que dá em mapudungun trewako. Comuna da terra firme costeira de Ñuble. O trewako é descrito como um belo animal, com cabeça de peixe, genitais de cavalo, músculos firmes, força extraordinária e uma grande pelagem preta com aparência muito semelhante à de um cachorro grande. Possível local de nascimento - uma tese a ser verificada - ninguém menos que toki Lautaro (Leftraru).

4. Georreferenciamento do percurso e principais sítios da atividade enoturística do Vale do Itata

A atividade de enoturismo de Itata é recente, intimamente ligada ao ressurgimento do prestígio dos seus vinhos, onde as primeiras premiações (medalhas) dos Concursos, a comunidade e o apoio estadual têm desempenhado um papel importante. Crescendo e se aprimorando - apresentamos aqui o georreferenciamento dos mapas e das coordenadas da oferta enoturística, onde o visitante poderá encontrar os dados básicos de localização dos vários destinos de vinhos ancestrais e alguns dos seus serviços associados.

ROTA DE VINHO TURISMO DO VALE DE ITATA DE ACORDO COM O GOOGLE MAPS



Este link leva a alguns dos principais Serviços de Vinhedos, Adegas e Enoturismo, estabelecendo um incipiente roteiro Google Maps que mostra a ancestral oferta enológica de Itata.

<https://goo.gl/maps/BdFsvAMej3KxrYULA>

No caso dos enólogos, adegas, serviços gastronômicos e empresários do enoturismo, juntamos também aqui a seguinte lista com os dados georreferenciados (coordenadas) de grande parte dos associados ao Programa Corfo PTI para o desenvolvimento do ancestral enoturismo em Itata .

LISTAGEM DE VINHOS COM TABELA DE GEORREFERÊNCIA.
CLASSES DE ACORDO COM O GOOGLE MAPS.

Nome do proprietário	Nome do vinhedo	Comuna	Sistema de graus decimais do Google mapas	
			Latitude	Comprimento
Aguedo	Cuvas de	NINHUE	-36.383900	-72.371559
Hernandez	Ninhue			
Carlos Parra	Vineyard Vine	Portezuelo	-36.568204	-72.581778
Deysi Villagran	Viña Altos del Vale * Viña Mora	Portezuelo	-36,487049	-72,444885
Fabian Mora	Reis	Coelemu	-36.571053	-72.684776
Freddy	casa de hospedagem	Coelemu	-36,482777	-72.700974
Pedreros				
Gladys Ponce	Vinha El Quillay Viña Puertas	Portezuelo	-36.536545	-72.454407
Gonzalo nova	de Itata	Ránquil	-36.636963	-72.521034
Gustavo Riffo	Viña Lomas de Llahuen Vinhedo	Portezuelo	-36.578094	-72.477982
Dionilda				
Fuentealba	Castelo do Vale	Coelemu	-36.574497	-72.600517
Jose valenzuela	Viña Don Feña	Quillon		
Juan Fuentealba		Quillon		

O Chile faz vinho no Itata

Juana Sandoval Maria		Coelemu		
Rosa Vidal	Complejo turista	Quillon	-36,747913	-72,459824
Fernandez	* Vinhos Lomas			
Pilar Villalobos	por Quillón *AS PRAZER	Quillon	-36.789488	-72.584515
Octavio Basso	A PARTIR DE RANQUIL	Ránquil	-36.658849	-72.720195
Jose Escobar	* Os fornos	Quillon	-36.828934	-72,426208
Concha	Don Ginito			
Pilar Arriagada Rodrigo	* Cabines Pily Cuvas de	Quillon	-36,740006	-72,470587
Carrasco Washington	Ninhue Loja de vinhos	Ninhue	-36.383900	-72.371559
Navarrete	Louvain	Portezuelo	-36.615282	-72,097945
José Arriagada Maria loreto		Portezuelo	-36.819870	-72,439384
Alarcon	* Viña Ñipanto	Ránquil	-36,613029	-72.569500
Imagem de marcador de posição de Giuliano Lopez		Trehuaco		
Ronald Vera	Vinhedo Guindo	El Coelemu	-36.517348	-72,711210
Pablo Solis	Vinhedo Guindo	El Coelemu	-36.517348	-72,711210
Miguel Molina Alex	Stone Vineyard Vinícola do Don	Coelemu	-36.578671	-72.674748
Fuentealba	Germain	Coelemu	-36.587631	-72.684715
Cristian Lagos	* Vinhos Trifulca	Coelemu	-36.608559	-72,692937
Nicolas Uribe Daniela de	* Viña La Uribe	Coelemu	-36.593085	-72,710067
Pablo	* Chekura	Coelemu	-36.578112	-72.656291
Pablo Herrera	* Viña Santa Bertha	São Nicolau	-36.536064	Vinha do prado
Soledad Prado Vencedor	* Vinhedo Prado * Vinhedo	Portezuelo	-36.534133	-72,415918
Castellon	Castellón	Ránquil	-36.686114	-72,637410

Felizardo		Quillon	-36.838406	-72,432999
Omar	Viña San			
Fuentealba	Vincent	Coelemu	-36.575589	-72,692445
Risopattern				
Reni Muller Magdalena		Ránquil	-36,697933	-72.619804
Mendoza	Pedra lisa	São Nicolau	-36,415959	-72.199645
Noëlle e François	Atelier de Viña	Quillon	-36,718563	-72.488731
Massoc				

- Os vinhedos marcados com asterisco correspondem aos encontrados na Rota dos Vinhos Ancestrais do Vale do Itata no Google maps conforme link indicado.
- As vinhas que não estão marcadas não se encontram na base de dados do Google maps, recomenda-se que os vicultores registem a localização das vinhas na aplicação Google maps para posteriormente serem adicionadas à Rota.

“Informo também sobre a boa terra, que é esta, de seu bom temperamento, fértil em abundância, que é preciso ser perpetuamente povoada por nós, porque nosso Deus parece tê-la pela mão e nos usar na conquista e perpetuação dela ”

[Pedro de Valdivia, datado de 15 de outubro de 1550, nota feita dez dias após a fundação de Concepción]

Séculos 15 e anteriores. Desde tempos imemoriais, comunidades indígenas como Mapuches, Chiquillanes e Pehuenches habitam a atual região de Ñuble por direito natural.

1530. O vale de Itata é o domínio do chefe Maulén que derrotará os postos avançados incas que recuam ao norte do rio Maule.

1536. Início da Guerra Arauco. Os conquistadores começaram a aparecer no vale de Itata como Gómez de Alvarado, trazendo consigo uma jarra com vinho. Gómez, o avanço de Almagro, protagoniza, na confluência do rio Itata com o Ñuble, a batalha de Reinohuelén (Renüwelen) dando início à épica “Guerra de Arauco” entre as tropas espanholas e mapuche.

1545. O conquistador Pedro de Valdivia escreve ao rei reclamando que não têm vinho nem para a missa e manda trazer as vinhas para o novo governo. Carta datada em La Serena em 4 de setembro e para ela, esse dia é considerado o Dia Nacional do Vinho no Chile.

1547. Em sua viagem ao Chile, Francisco de Carabantes, militar e comerciante, traz as primeiras variedades de uvas caipiras das Ilhas Canárias.

1550. Em 20 de janeiro de 1550, Pedro de Valdivia alcançou o rio Itata. E em 20 de dezembro, o governador Valdivia concedeu uma concessão de terras ao capitão Diego de Oro que incluía uma autorização para plantar um primeiro vinhedo de quatro hectares na recém-fundada Concepción, hoje Penco. Nesse ano, realizou as duas primeiras concessões de terras em Itata.

1557. O cronista Jerónimo de Vivar elogia a qualidade das uvas e do vinho produzidos neste canto do mundo e avisa que pode ser comercializado para outras latitudes.

- 1558.** O soldado-poeta Alonso de Ercilla conhece o Vale inspirado em duas oitavas reais de sua conhecida La Araucana.
- 1560.** Nas concessões de terras concedidas no vale italiano, muitos fazendeiros optam por criar gado, semear trigo e plantar vinhas porque são um bom negócio.
- 1565.** O vale do Itata já é produtor de bom vinho e passa a ser conhecido como “vinho da Concepción”.
- 1570.** O balconista Rodrigo de Vega, informa ao vice-rei do Peru que a colheita do vinho Concepción chega a cerca de mil arrobas, cerca de 35 mil litros.
- 1580.** Fundação de San Bartolomé de Chillán pelo Marechal Martín Ruiz de Gamboa.
- 1585 (o antes).** Os conchabos começam nos arredores de Chillán. Os aborígenes se interessam por vinho e conhaque, o que para eles é uma novidade.
- 1593** Chegada dos Jesuítas (Companhia de Jesus) ao Chile.
- 1594.** O informante do rei Miguel de Olavarría elogia o bom vinho que se produz nos arredores da cidade de San Bartolomé de Chillán.
- 1594.** O rei proíbe a venda de vinho e conhaque aos nativos.
- 1600.** O visitante Fray Diego de Ocaña visita a região e elogia o vinho Itata.
- 1603.** O governador Alonso de Ribera entrega uma doação de terras a Pedro de Aguilera, que mais tarde receberá o nome de San Agustín de Puñual.
- 1604.** O governador Ribera concede uma doação de terras a seu capitão Luis del Castillo, originando a grande estada de Quilpolemu.
- 1606.** O governador Alonso García Ramón concede uma doação de terras a seu capitão Pedro Olmos, denominado Miquiñaco e Domihuelo, na atual comuna de Trehuaco.
- 1612.** Os jesuítas se instalam na área de Biobío (Concepción-Penco) sob o comando do padre Luis de Valdivia.
- 1613.** Cônego Juan de Alvarado dá a estadia Magdalena (Coelemu) para os jesuítas. Em seguida, a fazenda El Torreón (Portezuelo) será doada a eles
- 1625.** Apesar dos problemas, o vinho é uma cultura desenvolvida, comercializada e cobiçada em todo o Bispado de Concepción.

1646. O padre jesuíta Alonso de Ovalle escreve sua Relação histórica do Reino do Chile em Roma, com base em suas memórias e fornece extensas informações sobre a região vinícola de Itata.

1655. Levante Mapuche que causa a destruição de Chillán e seu abandono. As pessoas fogem para o norte e se estabelecem ao norte do rio Maule por vários anos. Somado a isso, ocorreu um terremoto em 1657.

1655. A grande estada de Cucha-Cucha é formada pela união de seis propriedades. Já existia menor em 1649. Seu primeiro dono é Juan de Ocampo y Velasco, filho do vereador do Cabildo de Chillán. Casou-se com Jacinta de la Barra. Quando Ocampo morreu, Jacinta casou-se com o capitão Ventura de Lerma, seu próximo dono.



Carroça com pilão na vindima em Cucha-Cucha muito no início do século XX. (Foto: Site digital Viña Cucha-Cucha)

1663. Os aldeões voltam à área para recomeçar tudo, um grande atraso para a agricultura e a questão do vinho.

1687. Primeira remessa de vinho fora do Chile.

- 1701.** O século XVIII começou a ser muito melhor para todo o território.
- 1712.** Viajantes internacionais como o francês Frezier, os espanhóis Antonio e Juan Jorge Ulloa, como o português Hipólito Ruiz, entre outros, elogiam a região e destacam seus vinhos.
- 1727-1767.** Período Cucha-Cucha Jesuíta: somente por estes quarenta anos, a estância está nas mãos da Companhia de Jesus. Lá eles tinham 28.000 plantas em 2.500 blocos de terra.
- 1730** Processo sobre a jangada do rio Itata (divisa com Membrillar, após a confluência dos rios). Os Jesuítas em Cucha-Cucha pedem exclusividade e a jangada é retirada.
- 1746-1745.** Governador Domingo Ortiz de Rosas, melhora a estrada real e funda Quirihue, Coelemu e Flórida, entre outras localidades.
- 1760.** Cronistas jesuítas como Miguel de Olivares, Felipe Gómez de Vidaurre e o militar Vicente Carvallo referem-se a Itata como o local adequado para comprar bons vinhos, dadas as condições climáticas e o histórico de indústria na região.
- 1767.** Os jesuítas são expulsos da América e da Espanha e seus bens são confiscados e leiloados em benefício da coroa.
- 1791.** A população do partido Itata ultrapassa 17 mil pessoas.
- 1813-1823.** Itata sofre as deploráveis consequências da Revolução da Independência e da guerra até a morte. Levará anos para se recuperar.
- 1814.** Combates e batalhas nas fazendas de Cucha-Cucha (22 de fevereiro), Quilo (19 de março) e Membrillar (20 de março). No quadro da guerra de independência, estas três batalhas foram travadas nos territórios de Ránquil e Portezuelo, com vitória do lado patriota, comandado por Bernardo O'Higgins. (Os proprietários do Cucha-Cucha aderiram à coroa espanhola).
- 1826.** O vale de Itata é dividido e a partir do norte do rio passa a fazer parte da província de Maule, assim como o departamento de Itata.
- 1833.** 64% dos vinhedos correspondem às províncias de Maule e Concepción.
- 1838.** É criada a Sociedade Nacional de Agricultura.

1840. O notável cientista francês Claudio Gay visita a área, conversa com fazendeiros, observa o território, faz anotações e desenha tudo o que mais tarde irá contribuir em seus diversos trabalhos publicados.

1848. Criação da Província de Ñuble.

1849. O Chile está subdividido em distritos e o departamento de Itata está dividido em 14 distritos a cargo de um subdelegado.

1860. Mais de 80% do vinho chileno é produzido continuamente no sul de Maule ao longo da década.

1861. Chillán contribui com 2.345.130 litros de vinho de produção

1865 Instalação em Chillán da fábrica de pipas e tubos “Tonelería La Francesa”, devido à grande procura de contentores e contentores da indústria vinícola.

1872. Início da subida das vinhas do Tomé, que se iria fortalecer com a chegada do comboio.

1875. O consumo per capita de álcool inicia um aumento sustentado e perigoso. De 25 litros per capita, aumentará para 89 em 1903

1880. A grande vinícola El Morro da empresa Rogers, Serrano y Cía.

1882. Os irmãos Aninat abrem uma adega moderna e equipada para destilados alcoólicos.

1885. A Fazenda Totoral de Antonio Aninat possui 800 mil videiras.

1885. Mais de 5 milhões de litros de vinho e cerca de 60 mil de aguardente são exportados pela Tomé anualmente.

1880 e a seguir: grande fluxo de auto-estrada com milhares de litros de vinho que transportam centenas e até mil carrinhos do interior para Tomé.

1889. O vinho Itata é premiado em um concurso internacional realizado em Barcelona com um ouro, duas prata e um bronze.

1891. Lei de municipalização. O departamento de Itata está dividido em cinco comunas.

1894. Em Quirihue e arredores existem 30 lojas para vender vinho

1895. Em Chillán existem nove tanoarias.

1895. As propriedades mais valiosas do vale italiano são: Quilpolemo, Nogol-hue, Cucha - Cucha, Rincón, Curimaque, Dadinco, Coipín, Ñuble, Colihue, El Carmen, Totoral e Bellavista.

1895. É criada a Associação Nacional de Viticultores.

1897. Nesse ano, 2.765.000 litros de vinho vão para o estrangeiro pelo porto de Tomé.

1898. Em Chillán existem nada menos que nove tanoarias, entre elas Manuel Bocaz.



Fábrica de barricas e prensas. Fábrica de tanoaria e barricas de Manuel Bocaz Hermosilla, em Chillán aprox. 1945-1950. Arquivo Diário La Discusión. (Foto: contribuição de Ricardo Bocaz)

1902. Uma nova lei do álcool é emitida.

1903. Há uma superprodução de vinho por não se poder exportar e o consumo per capita aumenta com a notável presença do alcoolismo como flagelo social. 93 litros por pessoa são consumidos em todo o país.

1903. As propriedades mais importantes de Itata são: Cucha - Cucha, Quil-polemu, Totoral, Perales e Rincón.

1906. Fundação da Southern Wine Society com sede em Tomé, que perdura até à década de 1920.

1916. Inauguração da ponte Itata, próximo a Coelemu.

1916 a 1984. O vale de Itata tem um ramal de trem de Chillán a Concepción.

1923. De acordo com o álbum juvenil Valenzuela, as principais vinícolas do vale italiano são: Manzanares, Cucha - Cox, Los Maquis, Cucha - Urrejola, Colihues, El Ñuble e Boyén, todas com mais de 100 hectares de vinhedos, sendo Colihues a maior com 455 hectares de vinhas.

1927. Reorganização administrativa do país. O departamento de Itata passou a pertencer a Ñuble, como a comuna de Quillón.

1927. Johanne Wilhelmine Emilie, nascida em Osorno em 18 de maio de 1865, foi nomeada prefeita de Ránquil em 1927 pelo presidente Carlos Ibáñez del Campo, cumprindo esta função até 1931, tornando-se a primeira mulher chilena a assumir este cargo.

1930 Ñuble e Itata começaram a ser arrasados com a "questão do vinho": restrições à comercialização e ao consumo, além dos efeitos da "revolução francesa na vinificação", de 70 litros per capita, nas décadas seguintes, baixando o consumo para 19 litros. A mudança tecnológica promovida por Silvestre Ochagavía, transformou a viticultura do Chile Central. Mas não chegou aos vinhedos de Chillán no interior, só chegou ao rio Maule como limite para vinhos finos e outros. O principal foi a introdução do Cabernet Sauvignon francês, não para substituir o "País", mas para "dar corpo ao pipinho rústico com um sabor a borra". Início de uma demonização sistemática deste cachimbo italiano.

1931. O Chile possui 82.400 hectares de vinhedos.

1937. No Chile existem 36.415 vinhedos

1938. Lei que multa o excesso de produção de vinho e limita a produção de cerveja

1939. Violento terremoto em Itata e Ñuble deixou milhares de vítimas e muitos danos materiais. Chillán, a capital, destruída

1939-1940. Após a catástrofe do terremoto, os camponeses de Itata recuaram mais ao norte, carregando e plantando a cepa Carignan em Maule (Cauquenes, Parral).

1945. a província de Ñuble tem 6.882 vinhedos cobrindo 16.770 hectares.

1950. Quinta reedição do valioso livro de Manuel Rojas: *Viticultura y Vinificación*.

1952. Famosa celebração do festival da colheita da uva em Chillán.

1954 Criação da Quillón Wine Cooperative, um grande marco no vale

1956 Início colaborativo da Cooperativa Agropecuária de Quillón graças à boa gestão de seu primeiro presidente Francisco Unzueta Urrejola.

1960-1964. A Cooperativa Agropecuária Quillón produz 2.399.000 litros de vinho, uma média anual.

1966. No Chile existem 108.363 hectares de plantações de videiras.

1967 Lei nº 16.640 sobre Reforma Agrária.

1973 O Presidente da República Salvador Allende cria a comuna de Trehuaco.

1973 Governo militar e interrupção da democracia eleitoral no Chile até 1990.

1974 O governo militar dita o Decreto-Lei nº 761 que autoriza a plantação de vinhas sem restrições em todo o país.

1974 As comunas de Ránquil e Coelemu passam a fazer parte da Província Ñuble, que se integra na nova região do Biobío.

1980 Novos enólogos começam a se instalar em Itata com o objetivo de fazer inovações em tecnologia e produção.

1984. O ramal que ligava Chillán a Concepción, via litoral, foi abolido: Dichato, Tomé.

1989 Em todo o Chile existem 70 mil hectares de vinhedos em regime hídrico, dos quais 27.580 pertencem à oitava região

1997. Inaugurada a rodovia Itata, rota mais direta a Concepción, via Penco.

1997. O município de Ránquil dá início a um sustentado - e sempre crescente em prestígio - "Concurso Comunal do Vinho Ránquil e Itata". Seus promotores foram o então encarregado do Departamento Rural da comuna, Juan Muñoz e seu prefeito, Benito Bravo. Hoje já está em sua versão 23, ocorrendo sob a ponte que liga Ñipas a Portezuelo. É a primeira comuna que contrata um enólogo para apoiar os viticultores e este recolhe as amostras participantes no Concurso no local.

2003. Novos projetos associativos surgem na indústria do vinho.

2005 Viña Santa Berta de San Nicolás exporta vinhos para o México.

2010 Terremoto devastador e tsunami na área. Dezenas de edifícios históricos são destruídos.

2014 Medalha de ouro para a vinícola “Puertas del Itata” com a safra Rankül Paso Hondo Moscatel 2014, no Concours Mondial Bruxelles, Chile 2014 Viticultor: Jaime Gonzalo Nova Bravo de Ñipas. Nesse mesmo ano, o próprio Gonzalo Nova também conquistou a medalha de ouro no 18º. Concurso provincial denominado "Concurso do Vinho Itata Ranquil and deep" com a cepa Moscatel de Alejandría.

2014-2015. Viña Santa Berta faz seus primeiros embarques de grande volume para a China. As cepas são (espumantes) Malbec e Merlot. Em 2020, exporta espumantes Malbec Chardonnay e Riesling para o Canadá.

2015 O Chile registra um total de 137.592 hectares de vinhedos, dos quais o 74% é de variedades vermelhas.

2015 “Viña de Neira” (Ránquil) exporta o espumante Cinsault da Itália - único no Chile - para o Brasil.

2017 Grande parte da colina sagrada de Cayumanque, ancestral Tren-treng de Ñuble, está queimada. Os incêndios de verão devastam as propriedades agrícolas e seus entes, assim como os vinhedos, a flora e a fauna nativas. Alguns vinhos desta vindima adquirem o aroma (bouquet) de fumo vegetal.

2017. A Presidente do Chile, Michelle Bachelet, assina em Chillán Viejo o decreto-lei que cria a nova Região de Ñuble, onde uma de suas províncias é Itata.

2018. A recém-criada Região de Ñuble ainda possui 15% da área de vinhedos plantados no Chile

2019 O rótulo Secano Semillón 2018 do Vale do Itata recebe o prêmio de Melhor Vinho Ancestral no concurso Catad'Or Ancestral Wine Awards, realizado em janeiro em Chillán, Chile.

2019 Segunda medalha de ouro internacional para um vinho de Itata fora do Chile. (A medalha anterior havia sido em Barcelona, em 1889). No Concours Vinalies Internationales 2019, realizado entre 1 e 5 de março em Paris, a Viña Mora Reyes de Guarilhue conquistou o vinho camponês chileno Secano Semillón 2018. É uma empresa familiar dirigida pelo enólogo Fabián Mora Reyes. Ele competiu com cerca de 3.500 amostras de

mais de 40 países, alguns deles com grande tradição enológica como Itália, Espanha, Portugal, Argentina, África do Sul e Estados Unidos. A cepa Semillón é considerada uma variedade antiga, que teve seu apogeu na década de 80, mas foi desaparecendo gradativamente.



Fabián Mora Reyes, em 5 de março de 2019, alcança em Paris o maior prêmio que um vinho ancestral de Itata já conquistou: o Concours Vinalies Internationales 2019, com o vinho chileno Secano Semillón 2018 (Foto Ziley Mora)

2019. Instalação em Quillón de Massoc-Frères, a primeira vinícola consultora, prestando serviços de vinificação e produção de alto padrão para aumentar a qualidade dos vinhos de Itata.

2019. Importante embarque de exportação da vinícola Massoc-Freres para Inglaterra (Moscatel) e Coréia (Cinsault, Country e Moscatel).

2020 Corfo-Ñuble cria o Programa "PTI, Ancestral Enoturismo Vale de Ita-ta", (Programa Territorial Integrado) com o objetivo de buscar desenvolver com valor

agregou as potencialidades patrimoniais e históricas do território, por meio da articulação e gestão público-privada para minimizar lacunas. Corparauco ocupa a função de agente operador e executor deste Programa. Esta pesquisa se traduz no livro *Chile faz vinho em Itata*. A ancestral enologia de um vale único.

2020Viña Lomas de Llahuén, com o apoio do Pro-Chile, realiza as primeiras exportações e embarques de vinho pipão de Ñuble para os Estados Unidos e Canadá. Enólogo: Gustavo Riffo de Portezuelo.

2020Na Coelemu, com os vinhos Guarilihue, surgiu o primeiro vinho tinto em lata do país, lançado pela empresa La Trilla. A primeira coleção provém das três variedades tradicionais do Vale do Itata: Cinsault, Moscatel de Alejandria e País

2020O Corfo Ñuble, por meio de Corparauco e do PTI Vale do Itata, apóia e financia a pesquisa histórica, etnográfica e humana sobre a vitivinicultura ancestral e o enoturismo no Vale do Itata, coletando o conceito de terror social e cultural de seus vinhos.



Em setembro de 2020, a Itata, empresa com produtores de Guarilihue, lançou o primeiro vinho em lata do país. Inovação importante, pois no Chile, só havia latas de espumantes de Carmen e Santa Rita. (Foto da discussão)

2020. 16 de novembro. Consagração plena dos vinhos do Vale do Itata -em importantes categorias de vinhos- no tradicional concurso “CATAD'OR WINE AWARDS”, realizado por ocasião dos 25 anos da Catad'Or em Santiago. O Vale do Itata foi distinguido com o “Prêmio Melhor Vinho Ancestral”. É de enorme relevância, uma vez que o Concurso premiou vinhos que concorreram em conjunto com grandes empresas vitivinícolas como a Casa Silva, Tabalí e Miguel Torres. Desta vez participaram 81 produtores apoiados pelo INDAP com 151 vinhos na categoria de Vinhos Country, dos quais 34 obtiveram medalhas. E a maior distinção, chamada de "Grande Medalha de Ouro", ficou com Daniel Ramírez, produtor de Guarilhue. Além de Ramírez com seu “Maior Tesouro Cinsault 2019”, o “Caudillo Benavides Cinsault 2020”, de Viña Alto Piedra de Quirihue, também recebeu Ouro Grande. e “Don Clemente Carménère 2019”, de Viña Don Clemente, de Palmilla (o único fora do Vale do Itata). Havia outros 28 de ouro e 3 de prata. Entre essas medalhas de ouro, os prêmios 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, Patio Wines (Coelemu), Tres Cinsault 2019, Viña Tres C, Trifulca Cinsault 2019, Viña Trifulca, entre vários outros vencedores do Vale.



O vencedor do concurso Grand Gold “Catad'Or Wine Awards”, David Ramírez, junto com seu filho David e o executivo da Indap, Juan Cristóbal Coloma.



Parte IV

CONCLUSÕES

PROPOSTA DE ROTAS PATRIMONIAIS DE VINHOS ANCESTRAIS DO ITATA

Como narrar o valor patrimonial da enologia ancestral do Itata?

Para garantir uma experiência de enoturismo sólida e consistente, que favoreça o arranque do nicho económico do Vale, são propostas quatro rotas principais:

1. *Rota da História Ancestral*
2. *Rota das Cepas Ancestrais.*
3. *Rota da Arte Popular e Mestiça.*
4. *Rota das Festas do Vinho e Concursos com terroir ancestral*

Rota da história ancestral

1. *Nome da experiência:*

Rota da História Ancestral.

1 Proposta descritiva da experiência

Desenhar um roteiro referencial, um mapa básico mas representativo para atrair visitas turístico-culturais, que reúna e concentre a satisfação dos conhecimentos, demandas investigativas e históricas que o território Itata possui. E se propõe concatenar e vincular sítios históricos de interesse, que podem começar - ou terminar - em um museu representativo. Para tal, sugere-se valorizar ao máximo uma iniciativa existente, que é o Museu da Viña Prado (Fundo La Posada em Portezuelo) e transformá-lo no Museu do Vinho e da Memória Camponesa de Itata. Transformá-lo em um Museu didático modelo, com uma proposta museológica inspiradora e também torná-lo um centro de difusão da cultura camponesa crioula de Itata. O desenvolvimento da reexecução deve ser realizado em dois cenários, a fechada (de objetos antigos) e a aberta, onde também -da adega centenária com prensas e cubas- são narrados os ancestrais processos de vinificação criados pela tradição colonial-criocolonial chilena. Tudo organizado de forma que funcionem todos os sentidos do visitante: visão, paladar, tato; para que a experiência seja uma abordagem experiencial. Além disso, conecte-se à mesma experiência histórica do enoturismo

no citado Museu do Vinho e da Memória Camponesa, dois outros importantes centros da memória histórica de Itata: o Museu Antropológico da Comunidade Quirihue e a Casa-Hacienda de la Viña Cucha-Cucha.

2 Ações para aprimorar a experiência

- Coordenar os agentes culturais públicos e privados dos diferentes municípios do Vale para definir os ditos itinerários e planos estratégicos de ação para a obtenção de recursos que dignifiquem os marcos escolhidos. Este quadro de agentes, inspirado nos incluídos nesta obra, define as histórias dos marcos e os propõe às autoridades locais, provinciais e regionais.
- Uma vez definidos os marcos ou pontos-chave dessa rota, incorpore-os na agenda anual de atividades patrimoniais de cada plano comunitário envolvido. Incluir nesta agenda o Museu Antropológico da Comunidade Quirihue, a Casa-quinta da Vinha Cucha-Cucha e o Museu da Memória do Vinho e do Camponês de Itata (Portezuelo).
- Motive cada prefeito a incluir o (s) respectivo (s) marco (s) em seu Plano de Desenvolvimento Comunitário. Levante o referido marco em paralelo com o cuidado ambiental do local e com uma campanha intensiva na escola para reconhecer o significado do referido marco.
- Alocar fundos do FNDR para articular - e garantir - alguns serviços básicos da Rota (gastronómica, artesanato, exposições culturais, adegas, etc.) articulando-os com o potencial da oferta turística de cada comuna.
- Conceber e apresentar o Projecto “Museu do Vinho e Memória do País de Itata” às diferentes entidades financiadoras locais, regionais e nacionais; em particular aos Concursos do Ministério das Culturas e Artes.
- Incorporar esses marcos histórico-culturais como eixos identitários da malha curricular do Sistema Provincial de Educação ou das futuras corporações educacionais. Adequar o Currículo Provincial das Escolas e Liceus do Vale do Itata de acordo com o enfoque territorial; ou seja, redesenhar a abordagem dos diversos temas a partir da riqueza patrimonial do Vale do Itata.

3 Promoção e divulgação da “Rota da História Ancestral”

Uma grande campanha de divulgação regional é visualizada em todos os meios de comunicação, especialmente nas redes sociais, em que participam indistintamente as secretarias municipais de Cultura e Turismo, Direção Municipal de Educação (DAEM), Sernatur, ProChile, Ministério das Culturas, Corfo. Governo regional . A promoção e o marketing da experiência devem estar concatenados com todo o formato experiencial, para que não se torne apenas um monólito com um tríptico informativo ou um mero pacote turístico de uma vinha ou uma simples referência escolar inscrita num ficheiro de museu. Sugere-se gerar uma virtualização da rota, realizar um videoclipe experiencial, que enfoque a rota histórica de Itata desde o céu (drone), permitindo a sua apreciação integral e sua comunicação de forma mais efetiva.

Rota das vinhas ancestrais

1 Nome da experiência:

Rota das vinhas ancestrais

2 Proposta descritiva da experiência

Crie uma rota turística que mostre o terroir social e cultural das antigas vinhas de Itata. Ou seja, que valorizam o trabalho e o cuidado das vinhas, mostram os processos naturais e orgânicos no cultivo das vinhas, mostram os processos do vinho nas suas várias fases e culminam com demonstrações e petiscos com vários emparelhamentos. Este percurso deve ser coroado com a visita do que talvez seja o maior vestígio da pré-história do vinho chileno: as vinhas nativas de Ránquil, em particular as vinhas de Viña Castellón, provavelmente as únicas indígenas do Chile, hoje desconhecidas na Europa e na América e no mundo , que os suíços pensam que poderiam ser derivados remotamente daqueles do Egito.

3 *Ações para aprimorar a experiência*

- Reuniões com a comunidade para articular o aproveitamento turístico de cada uma das comunas do Vale. É necessário gerar visões em cadeia dos diferentes atores, para lhes mostrar que a experiência do enoturismo é a melhor e mais rentável estratégia económica do território. Além disso, para superar a sazonalidade da época de colheita, gerenciando as diversas sazonalidades do processo de geração de um vinho.
- Promover um cluster e uma cadeia ligados à experiência de cultivar uma vinha e gerar um vinho natural. Que cada comuna de Itata incorpore no seu Pladeco a orientação do sector produtivo-económico comunitário, toda a sua oferta produtiva, vinculando-a à vitivinicultura em geral e ao ancestral enoturismo em particular.
- Acondicionamento das salas de degustação ou centro gastronômico. Ou seja, em grande parte das vinhas e adegas, para dar um ambiente mais ligado ao ambiente e à experiência; Isso não requer um grande investimento, apenas mudança em móveis (não de plástico) e elementos culturais relevantes e decorativos. Em alguns casos, isso exigiria uma restauração simbólica (algumas paredes) do adobe e da madeira.
- Gere concursos anuais e cíclicos, com prémios de vinhos e visitas. vídeos, podcasts, programas de rádio, cartilhas e brochuras explicativo-educacionais para divulgar “El Tesoro del Itata” à população; ou seja, aquele recurso único denominado “vinhas ancestrais” e a tradição vitivinícola do território. Que as velhas vinhas das vinhas, se tornem o eixo da educação ambiental em escolas e colégios.

Quatro. Promoção e comercialização da “Rota das Vinhas ancestrais”

A promoção e comercialização da experiência deve figurar como atividade central da oferta turística comunitária, constando do programa anual, suscetível de vivência em viagem durante qualquer época do ano. Concatenado com todo o formato experiencial que uma visita a uma adega ou vinha requer, fazer um vídeo com bom marketing digital nas redes sociais, com passeios inclusivos por todos os espaços de vinha que estariam no percurso.

1 Nome da experiência:

Rota da arte popular e mestiça

2 Proposta descritiva da experiência

Posicionar Itata como o núcleo da criação com identidade Ñuble, criou um “corredor de cultura mestiça” entre Quinchamá e Ninhue, com seu epicentro nas Feiras e Amostras das respectivas regiões. Posicionar o Parque Ar-tesanal da comuna de Ninhue como pólo tradicional da cultura mestiça de Itata, não só para as cuechas e os chapéus e “chupallas”, mas também como centro expositivo das demais artes tradicionais presentes no Ñuble agrícola . Nestes pólos, um de barro e outro de palha de trigo, estimulam criações que incorporam motivos vitícolas e a dádiva das vinhas ancestrais. Exemplo: “jarros pretos para o cachimbo vermelho de Itata”, “a videira como motivo na iconografia da faiança”, etc.

3 Ações para aprimorar a experiência

- Catalogação descritiva de toda a atividade artesanal e cultural do Vale do Itata traduzida em um exaustivo "Diretório de cultistas" com suas respectivas especialidades artísticas e sua localização.
- Gerar Subsídios Especiais e Fundos Competitivos (Fondart Regiona-les) para a realização de artesanato com identidade territorial, com motivos vitícolas que promovam o prestígio das vinhas ancestrais
- Gerar uma Rota da arte popular de Ñuble com seu epicentro na sub-rota “Quinchamá-Ninhue”, cujos produtos artesanais têm uma vasta visibilidade nacional e um consolidado reconhecimento patrimonial: a olaria de Quinchamá e as colchanderas de Ninhue.
- Oficinas de formação de desenho para formar o capital humano -agentes culturais e promotores da cultura tradicional- que se encarrega não só de gerar feiras e eventos mas sobretudo de organizar a formação em artes populares, tradições folclóricas, artesanato tradicional com vista a recuperar saberes e práticas perdidas. ou prestes a desaparecer. Cultistas e agentes que também sejam capazes de narrar, com uma abordagem enoturística, um roteiro patrimonial, fazendo com que o visitante descubra o

valor do trabalho artístico local, algo que estava presente, mas não visível aos olhos dos próprios chilenos.

Quatro. Promoção e divulgação da “Rota da Arte Popular e Mestiça”

A partir das redes sociais e meios de comunicação regionais, crie campanhas e concursos de design para homenagear a singularidade dos produtos materiais e intelectuais da Itata, a própria produção das artes e intensificar o consumo de produtos artísticos. Utilidades feitas por mãos locais.

Rota das Festas do Vinho e Concursos com terroir ancestral

1 Nome da experiência:

Rota das Festas do Vinho e Concursos com terroir ancestral 2. Proposta descritiva

da experiência

Gerar tradição patrimonial valorizando expressões profundas de costumes territoriais como as Festas e Concursos do Vinho, de comunas como Ránquil, Quillón, Portezuelo e Coelemu-Güarilhue. Programe e conecte os diferentes eventos e festas de verão-outono sem sobreposição. Elevar progressivamente o status desses Festivais e Concursos, com o objetivo final de transformá-los em "tesouros intangíveis" da cultura chilena.

3. Ações para aprimorar a experiência

- Atribuir a categoria de “tesouro cultural regional” às festas tradicionais ligadas aos vinhos, que para receberem mais recursos do FNDR ou do Estado (Ministério da Agricultura, INDAP, etc.), devem apresentar ações específicas de educação patrimonial e divulgação artística, vinculadas o valor das diferentes dimensões que constituem o terroir ancestral dos vinhos Itata (terroir social, cultural, afetivo, etc.)
- Desenhar e propor um Modelo de Concurso de Vinhos Ancestrais, imitando o melhor de outros eventos internacionais semelhantes, ampliando o leque de categorias (como Ránquil tenta fazer todos os anos), me-

elevar o nível de júrís e sommeliers especializados, divulgando e posicionando em todo o país.

- Promover novas associações de viticultores de acordo com as preferências vitivinícolas e novos eventos que visem a concretização de tradições culturais. O paradigma a imitar seria, por exemplo, a Associação de Vinhas Cinsault de Guarilhue e o evento anual denominado “Noite de Cinsault” na comuna de Ránquil.
- Que o espaço da Fiesta anual, seja uma ocasião para estimular a arte-sanía que dá valor acrescentado aos vinhos ancestrais. Ou seja, promovendo um movimento muito ativo para o restabelecimento dos ofícios tradicionais relacionados com a apanha da vinha, o vinho, a vinificação e a preservação dos vinhos.

4. *Promoção e divulgação da “Rota das Festas do Vinho”*

Financiar uma campanha sustentada de marketing digital nas redes sociais, cujo objetivo é descrever e divulgar a singularidade do terroir tão especial e único dos vinhos ancestrais de Itata. Promover e estimular a criação de vídeos culturais, podcasts e documentários descritivos limitados dos atuais Concursos e Eventos em torno dos vinhos Itata.

II. PROPOSTA COMUM PARA FORTALECER A EXPERIÊNCIA DO ENOTURISMO PARA AS QUATRO ROTAS

Formação de capital humano por meio da instalação de capacidades, habilidades e conhecimentos culturais no território de Itata. Implementar um Programa de Formação e Qualificação para o Guia de Enoturismo em Itata, com especial enfoque no Enoturismo, na História dos Vinhos e das suas histórias, dirigido principalmente aos jovens do Vale do Itata.

1. **Como narrar o valor patrimonial familiar dos atuais protagonistas da enologia ancestral de Itata? O que vem: a história das identidades familiares e suas sagas.**

Basicamente, toda cultura é uma forma de história coletiva, que apela ao diálogo e incorpora um corpus tradicional de outras histórias anteriores (mithos

fundadores), e que servem de fundamento a uma espécie de identidade auto-escolhida, geradora e também de sentido de vida, de pertença a uma pátria e de coesão social. E a dita história coletiva resulta do somatório entrelaçado de histórias individuais, que remontam ao diálogo com seus próprios ancestrais diretos.

Portanto, toda cultura vigorosa que cresce, deve acessar a melhor história de si mesma.

Mas para construir, purificar e fortalecer vigorosamente o genuíno, o autêntico e o próprio de uma história de identidade comunitária, para a melhor história de si mesma, três movimentos são necessários. Em primeiro lugar, é preciso lembrar, para abrir o leque de possibilidades do que aconteceu, saber como funcionava a condição humana na história passada, a dos tempos primitivos antes da modernidade contemporânea. O segundo movimento - depois de lembrar aquelas linhas mestras de uma história original ancestral basicamente oral - será o que queremos escolher, o que determinar o quão relevante tudo o que é lembrado e, ao mesmo tempo, o que descartar da tradição evocada. E o terceiro movimento, tão ou mais decisivo que os dois anteriores, é nos perguntar como queremos interpretar o que é selecionado, que sentido queremos atribuir a esses dados do passado, que queremos testar com o elenco de episódios lembrados. Ou seja, que linguagem vamos escolher para abranger uma experiência identitária, com que história vamos nos redefinir para continuar sendo nós mesmos.

Portanto, para construir essa linguagem identitária de Itata, para narrar de forma adequada e justa o valor patrimonial da enologia ancestral deste território, propomos que nos guiem por dois eixos principais:

1. Resgatar a memória familiar dos viticultores e proprietários das adegas: escreva as biografias familiares e os seus acontecimentos mais importantes e memoráveis, como permeiam o terroir dos seus vinhos e das suas obras.
2. Resgate a saga narrativa de subsistência vital e longa fidelidade às culturas e métodos ancestrais. Ou seja, registrar as mudanças e as façanhas produtivas do terroir, as singularidades das intervenções no pequeno campo; em outras palavras, a memória dos mais dignos, do maior orgulho da herança.

Porque a identidade profunda de um território não é definida então por grandes marcos públicos, batalhas, decisões ou decretos governamentais, etc., que geralmente são o resultado final de um longo processo e acumulação.

de vários eventos encadeados por micro-histórias locais. Não. Nem mesmo o que aconteceu define a identidade. O fator que os define é a consciência atual de quem lembra o que aconteceu em seu lares e com seu povo, e como se lembra do que aconteceu, com que linguagem, e depois conta para os outros e depois narrar para si mesmo. E esse processo narrativo, que equivale ao mel que a abelha trabalha; isto é, a consciência que suga e depois processa na colmeia o melhor das experiências vividas, seria a história decisiva, a narrativa mestra que gera identidade, história e futuro.

Então, como uma continuação natural deste trabalho, será imposta uma ruptura do terroir social, cultural e afetivo das linhagens cultivadas em Itata. E este terroir passará, portanto, por uma investigação da memória familiar, o resgate da história local e doméstica das famílias, dos ancestrais dos atuais viticultores.

- **Acevedo Hernández, Antonio.**Retábulo pitoresco do Chile. Editorial ZigZag. Santiago, 1953.
- **Alvarado Moore, Rodrigo.**O Mundo do Vinho. Turismo y Comunicaciones SA, Santiago, 1997.
- **Alvarado Moore, Rodrigo.**As estradas do vinho. Editorial Universitaria, Santiago, 1999.
- **Alvarado Moore, Rodrigo.**Terra dos Vinhos. (Revista bilingue nº 2 da Associação dos Exportadores e Engarrafadores de Vinho). Offset Service, Santiago 1974.
- **Araneda Bravo, Fidel.**História da Igreja no Chile. Edições Paulinas. Santiago, 1986.
- **Arriagada Cortés, Fernando.**Vale do Cauquenes, canto do vinho Maule. (Não publicado). Um resumo foi publicado na revista INIA nº 418 de 2017.
- **Arriagada Cortés, Fernando e Cartes Montory, Armando.**Viñas del Itata. Uma história de cinco séculos. Editorial Pencopolitana. Concepcion, 2008.
- **Aravena Alvarado, Rodrigo**(editor). Wine Heritage. Ediciones Biblioteca Nacional, Santiago, 2015. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Astaburuaga e Cienfuegos, Francisco Solano.**Dicionário Geográfico da República do Chile. Editora FA Brockhaus, 2ª edição, Leipzig 1899. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Barahona, Ana María.**Mulher e Vinho. Sdlimpresores, Santiago, 2008.
- **Barros Arana, Diego.**História Geral do Chile. 2ª edição, 16 volumes. Editorial Universitaria, Santiago, 2000.
- **Barros Arana, Diego.**Riquezas dos Antigos Jesuítas do Chile. Ediciones Ercilla, Santiago 1932. Edição digital.
- **Barros Arana, Diego.** Uma década na História do Chile, volume 1. Imprenta y Binding University, Santiago 1905.
- **Bravo Poblete, Olga.**A Indústria do Vinho na sua tripla vertente. Seminário de título. Santiago, Universidade do Chile, 1945.

- **Briones Quiroz, Félix.** Missões de Estudo e Viticultura do Chile (1875-1900). Revista Tempo e Espaço, UBB, ano 17. Vol. 20 pp. 73-90.
- **Bem, Cosme.** Descrição das províncias do Bispado de Santiago e Concepción, na Coleção de Historiadores do Chile, tomo X. Santiago, 1876. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Campos Hárriet, Fernando.** O Corregimiento, posteriormente partiu de Itata. Revista de História Nº 21 da Pontifícia Universidade Católica. Santiago, 1986. Pp: 111-144.
- **Campos Hárriet, Fernando.** História da Conceção. Editora Universitária. Santiago, segunda edição, 1980.
- **Campos Hárriet, Fernando.** Defensores do rei. Editorial Andrés Bello, segunda edição. Santiago, 1976.
- **Carvallo e Goyeneche, Vicente.** Descrição geográfica histórica do Reino do Chile (dois volumes). Imprenta de la Librería del Mercurio, 1875 e 1876. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Cortés, Lía e Fuentes, Jordi.** Dicionário Histórico do Chile. Editorial del Pacífico. Santiago, 1966.
- **Castedo, Leopoldo.** Resumo da História do Chile de Francisco Encina. Editorial Zig Zag, Santiago 1964. 5ª edição, três volumes.
- **Cardal, Matías.** Dicionário de Autores da região do Biobío. Editorial Aníbal Pinto, Concepción 1997.
- **Cartes Montory, Armando.** Concepcion contra o Chile. Andros Impresores, Santiago 2010.
- **Cartes Montory, Armando.** Francês no país Biobío. Plot Printers, Concepción, 2004.
- **Choteaux, Eugene.** Minha carteira de verão. Publicações em El Mercurio de Valparaíso, junho de 1886 e transcritas por Rolando Saavedra no porto de La Herradura de Tomé.
- **Baú B, Luis.** Monografia da Escola de Viticultura e Arboricultura. Impressão e Encadernação Chile, Santiago 1913. Edição digital.
- **Correa Vergara, Luis.** Agricultura Chilena, volume 2. Imprenta Nascimento, Santiago 1938. Edição digital.
- **Couyoumdjian, Juan Ricardo.** "Vinhos no Chile da Independência ao fim da belle Époque", em História, Pontifícia Universidad Católica de Chile. Instituto de História, Nº 39 Vol. 1, janeiro - junho de 2006, pp. 23-64.
- **Cox e Méndez, Guillermo.** História da Conceção, Imprenta Barcelona, Santiago, 1892.

- **Cunill Grau, Pedro.** Geografía do Chile. Editorial Universitaria, Santiago 1979.
- *Chile e o mundo.* (Atlas). Morgan Impresores, Santiago 1993. 88 pp.
- **Del Pozo, Jorge.** História do Vinho Chileno. Editorial Universitaria, Santiago 1999, segunda edição.
- **Diccionario Mapudungún.** Edições Olimpo, Santiago 2003.
- **Domarchi Villagra, Edilberto.** Antología Poética. Universidade Imprensa de Biobío. Chillán, 1992.
- **Ercilla e Zúñiga, Alonso.** O Araucana. Editorial Ramón Sopena SA Barcelona, 1967.
- **Errázuriz Valdivieso, Crescente.** As origens da Igreja no Chile. Escritório de Impressão dos Correios. Santiago, 1873.
- **Este é o meu Chile,** álbum de adesivos. Edições didáticas. Santiago 1972.
- **Espinoza, Enrique.** Geografía Descritiva do Chile. Imprensa e Encadernação Barcelona, Santiago 1987. Edição digital.
- **Espinoza, Roberto.** Guia geral das províncias de Ñuble, Concepción, Arauco, Biobío, Malleco e Cautín. Editora Cervantes, Santiago, 1891.
- **Fernández Niño, Pedro.** Field Primer. Imprenta del Independiente, 2ª edição. Santiago 1867. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Ferrero, Mario.** Antología Poética do Vinho. Santiago, 1969
- **Frezier, Amédee.** Relation du voyage de la mer du sud aux cotes du Chili et du Pérou, edição fac-símile da primeira, pub. em Paris, 1716 e edição moderna com apresentação de Gastón Arduz Eguía et Hubert Michéa, Editorial Utz, França, 1995.
- **Hernández, Alejandro e Moreno, Yerko.** Origins of Wine in Chile (edição bilíngue) Origo Ediciones, China 2011.
- **Gay, Claudio.** Álbum de uma viagem pela República do Chile. Editorial Antarctica, Santiago, 1982.
- **Gay, Claudio.** História Física e Política do Chile, volume 2, agricultura. Imprensa de E. Thunot, Paris 1865. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Gilbert Ceballos, Jorge.** Chile País do Vinho. Editorial Universitaria, Santiago 2014.
- **Gillmore, Francisco e Poblete, Ricardo.** Bodegas Manual 1999. (Revista) Larrea Impresores, Santiago, 1999.
- **Gómez de Vidaurre, Felipe.** História geográfica, natural e civil do Reino do Chile, Imprenta Ercilla, Santiago, 1889. Edição digital da Biblioteca Nacional.

- **Góngora del Campo, Mario.** Vagabundaje e Sociedade de Fronteiras no Chile (séculos XVII a XIX), obra mimeografada. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Guzmán, Nicomedes.** Autorretrato do Chile, 3ª edição. Editorial Zig Zag, Santiago 1974.
- **Hanisch Espíndola, Walter.** História da Companhia de Jesus no Chile. Editorial Francisco de Aguirre. Buenos Aires, 1974.
- **Kaplán, Oscar.** Geografia do Chile. Edições do Instituto Geográfico Militar. Santiago, 1960.
- **Keller, Carlos.** Revolução na Agricultura. Editorial ZigZag. Santiago, 1956.
- **O CAV. Rcopo de vinho**, dirigido por Luis Echavarri. Santiago. Edições de 2005 e 2006.
- **Lacoste, Pablo.** A Vinha e o Vinho na América, o deslocamento dos pólos vitícolas. In Revista Universum, Nº 19. Volume 2, Talca, 2004. Universidad de Talca, pp: 62-93. Edição digital.
- **Leaman de la Hoz, Felix.** História Urbana de Chillán. Workshops Iproch. Chillán, 1982.
- **Le Blanc, Magdalena.** The Chilean Wine, edição bilingue. Oito Editores de Livros, Santiago, 2000.
- **Leon, Victor E.** Uvas e vinhos do Chile. Establecimientos gráficos Platt SA Buenos Aires 1947.
- **Lorenzo, Santiago e Urbina, Rodolfo.** Políticas populacionais para o Chile no século XVIII. Editorial El Observador, Quillota 1978.
- **Maino, Hernán.** Mapa das Regiões Vitivinícolas do Chile. Origo Ediciones, Santiago, 2015. Dobrado.
- **Martinez, Mariana.** Vinho de A a Z. Imp. Donnebaum, Santiago de 2017.
- **Martínez Labatut, Fernando.** Revisão histórica de Chillán. Oficinas da Universidade do Chile, sede do Ñuble. Chillán, 1980.
- **Medina, José Toribio.** Coleção de Documentos Inéditos para a História do Chile, tomo I, primeira e segunda séries, José Toribio Medina Coleção Histórica e Bibliográfica da Biblioteca Nacional. Santiago, 1960. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Menadier, julho.** Agricultura e Progresso do Chile. Centro de Pesquisa Diego Barros Arana, DIBAM, Santiago, 2012.
- **Merino Duarte, Galvarino.** Almacigos de Sol., Workshops Iproch. Chillán, 1983.

- **Miranda, Rafael.** Monografia histórica e geográfica da comuna de Tomé, Wescott Impressão e Litografia, Concepción, 1926.
- **Montaldo, Caupolicán.** Do diabo e de outros personagens. Concepción University Press, Concepción, 1960.
- **Mora Penrose, Ziley.** Cura-nos do esquecimento, Editorial Kushe, Chillán, 2018.
- **Mora Penrose, Ziley.** Zungun, Dicionário Mapuche, Uqbar Editores, Santiago, 2017.
- **Mora Pemrose, Ziley.** Coihueco, espelho do Chile profundo, Editorial Kushe, Coihueco, 2018.
- **Muñoz Olave, Reinaldo.** Chillán, seus alicerces e destruições. Impressão, San José. Santiago, 1921.
- **Muñoz Olave, Reinaldo.** História da Diocese de Concepción, tomo I. Editorial Universidad Católica de Chile, Santiago 1973.
- **Neruda, Pablo.** Memorial da Isla Negra. Editorial Seix Barral. Barcelona, 1980.
- **Ocaña, Fray Diego.** Viagem ao Chile. Editorial Universitaria, Santiago 1995.
- **Olivares, Miguel de.** História Militar, Civil e Sagrada do Chile, CHCH, 1758.
- **Opazo Maturana, Gustavo.** Famílias do ex-Bispado de Concepción. Editorial Zamorano y Caperán. Santiago, 1957.
- **Ovalle, Alonso de.** Relação histórica do Reino do Chile, edição fac-símile. Roma, 1646. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Oviedo Cavada, Carlos.** Os Bispos do Chile, 2ª edição. Editorial Andrés Bello, Santiago 1996.
- **Parra Sandoval, Nicanor.** Trabalho espesso. Editora Universitária. Santiago 1971, 2ª edição.
- **Pedrerros Leal, Marcial.** Cucha-Cucha, patrimônio histórico-produtivo do vale do Itata. Imprima a discussão. Chillán, 2017.
- **Pereira Salas, Eugenio.** Notas sobre a cozinha chilena. Editorial Universitaria, 1977. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Região Ñuble.** Primeiro almanaque. Impresso a discussão. Chillán, 2017.
- **Reyes Coca, Marco Aurélio.** Artigo do jornal La Discusión de Chillán, transmitido em 16 de março de 2000.
- **Rojas L, Manuel.** Viticultura e Enologia: Editorial Nascimento. Santiago, 1950 (5ª edição).

- **Rosales, Diego de.** História geral do reino do Chile, Flandes Indiano, Imp. El Mercurio, Valparaíso, 1877. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Ruiz, Hipólito.** Flora peruana e chilena, descrições. Lima, 1794.
- **Saavedra Villegas, Rolando.** Porto da ferradura do Tomé. Ediciones Perpelén, Tomé, 2002.
- **Salazar Vergara, Gabriel.** Labradores, trabalhadores e proletários. Edições do Sul. Santiago, 2000.
- **Sammon, Ricardo e outros.** Portezuelo, uma história que virou música. Imprima a discussão. Chillán, 2001.
- **Sánchez Andaur, Raúl.** Viticultores jesuítas no Bispado de Concepción. Revista UNIVERSUM. N° 21. Vol. 1. 2006. Universidade de Talca. Pp. 1-15
- **San Martín, Hernán.** Nós, chilenos. Horizon Printer. Santiago, 1970.
- **Solar Correa, Eduardo.** Semelhanças literárias da colônia. Editorial Francisco de Aguirre. Buenos Aires, terceira edição, 1969.
- **Administrador, Daniel.** As vinhas de Concepción: distribuição, dimensão e comercialização durante o século XVII. Revista Rivar. Vol. 2, No. 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, janeiro de 2015, pp. 106-124.
- **Tapia, Patricio.** Cavas, histórias do vinho. Talleres Quebecor World Chile SA Santiago 2005.
- **Turner, Recaredo Santos.** Chile Ilustrado. Livrarias e agências El Mercurio. Valparaíso, 1872. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Ulloa, Antonio de e Juan, Jorge.** Journey to South America, edição de Andrés Saumell Lladó, Madrid, 2002, volume II.
- **Valdivia, Pedro de.** Cartas de Relacionamento da Conquista do Chile. Edição fac-símile de José Toribio Medina. Sevilha, 1929. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Valenzuela O, Juvenal.** Álbum da Zona Central do Chile, informações agrícolas. Santiago, 1923. Edição digital da Biblioteca Nacional.
- **Vicuña Mackenna, Benjamin.** A guerra até a morte. Editorial Francisco de Aguirre 3ª edição, Buenos Aires 1972.
- **Vivar, Jerónimo de.** Crônica e relação copiosa e verdadeira dos reinos do Chile. Edição fac-símile já plana pelo Fundo Histórico e Bibliográfico José Toribio Medina, Santiago, 1966. Edição digital da Biblioteca Nacional.

- **Witker Velasquez, Alejandro.** La Silla del Sol, Editorial UBB, Chillan, 2019

Outras fontes:

- Entrevistas (20) com produtores, viticultores, tanoeiros e enólogos de Itata.
- Jornal La Discusión de Chillán, suplemento Agro.
- Revista Espaço Regional.
- Arquivo Notarial de Concepción.



ANEXOS
ARQUIVO DE EXPERIÊNCIAS DE TURISMO DO VINHO REAL E POTENCIAL DO VALE DO
ITATA

Pessoa responsável pela experiência	Tipo de serviço (linha de negócios) e categoria de experiência	Variedades de uva e sistema de produção de vinho	Tipo de história a ser destacada	Serviços ligados à cadeia de valor do turismo local
Aguedo Hernandez 998728997 cuvardeninhue@gmail.com Setor El Rincon NINHUE	Vinícola Categoria: degustação e venda no local	Diversos (coleta e venda)	A tradição mestiça da cultura do pequeno latifundiário Festivais camponeses, como a debulha e a colheita das uvas A tradição familiar de cultivar, produzir e preservar o vinho camponês Histórias históricas de personagens locais apaixonados por com o consumo de pipeño	Hacienda San Agustín de Puñal. Visitas guiadas. Museu do "Berço do Prat" da Marinha, o maior herói de Iquique. Fazenda e restaurante recreativo "Las dos Antonias". Alojamento familiar Doña Kenita Hostal e Restaurante El Negro Bueno Restaurante La cuna del Tigre
Fabian Mora 56995809894 fabianmora59@gmail.com Guarilhue s/n COELEMU	Vinhedos e adegas Categoria Vinha Heritage, viticultura, degustação e venda no local	Moscatel de A ou "Italia". Cinsault ou "cargadora". Chasselas ou Semillon blanc Cabernet Sauv. Merlot	A remoção e o cruzamento da terra com cavalos. A humanização da colheita da uva. A arte de fazer vinho misturando ancestrais e técnicas ancestrais com recipientes e métodos modernos. A arte de a arte de fazer licores macerando frutas na ancestral eau-de-vie. Testemunho da paixão de um homem que encontra a felicidade na alquimia de suas videiras.	Restaurante com gastronomia crioula e centro de cultura rural de Guarilhue, Los Hornitos de Doña Juanita Pousada rural, pousada e piscina da Villa Taly em Guarilhue. Artesanías ñublesinas Antu, em Coelemu Cozinha popular R80, em Coelemu
Omar Fuentealba Risopatrón 950395756 omarfuentealba@yahoo.com	vinhedo, sala de recepção	Cinsault ou "cargadora" Moscatel de Alexandria País	O cultivo de enxadas, o chamado "trabalho de escavação e	Pousada rural, pousada e piscina da Villa Taly em Guarilhue. Restaurante com

<p>Guarilhue km 8,3 COELEMU</p>			<p>escavação de novo". A arte de cultivar uma herança Cinsault com terroir sócio-cultural. O segredo da criação de um "sol cheio de a colina" de acordo com a herança deixada pelos jesuítas. A história de uma casta lendária, a San Francisco, da qual um tio criou El Matador, um mítico vinho tinto seco, amargo e altamente alcoólico. seco, amargo e altamente alcoólico.</p>	<p>gastronomia crioula e centro de cultura camponesa em Guarilhue, Los Hornitos de Doña Juanita. Cozinha popular R80, em Coelemu. Restaurante típico Bello Amanecer Cafê e restaurante Cedrus Residencial, albergue As Três Estrelas</p>
<p>Carlos Parra 9 79497941 cparra2409@gmail.com Exfundo El Rodado s\numero, Chudal PORTEZUELO</p>	<p>Vinhedo</p>	<p>País Moscatel Cinsault</p>	<p>A tradição familiar de cultivar, produzir e preservar o vinho no campo Vicissitudes de certas produções anuais e sua história</p>	<p>Os sabores da Tita Restaurante Valecam Loja Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión</p>
<p>Freddy Pedreros 989970785 freddypedrerosvera@gmail.com Av. Samuel Muñoz #302 COELEMU</p>	<p>Hostel</p>		<p>As histórias ligadas às obrigações na cidade de Coelemu Livro de receitas gastronômicas crioulas</p>	<p>Vinhedos "Mora&Re- sim" de Guarilhue Vinícola "Castillo del Valle Vinícola "San Vicente" de Guarilhue Vinícola "El Guindo La Uribe" Winery R80 cozinha popular, em Coelemu Restaurante típico Bello Amanecer</p>
<p>Gladys Ponce 985976229 vinoselquillay@gmail.com Los maquis S/N PORTEZUELO</p>	<p>Vinhedo El Quillay</p>	<p>País Moscatel de Alejandría Cinsault</p>	<p>O conhecimento popular dos inquilinos e pequenos viticultores ligados a vários ofícios e práticas</p>	<p>Agroturismo La Passion Sabores de La Tita Restaurante Valecam</p>

			agrícolas.	
Gonzalo Nova +56 9 72190241 gnova.ranquil@yahoo.es 066N Ñipas RANQUIL	Vinhedos e adegas	País Moscatel de Alejandría.	Esforços e conquistas nos prêmios obtidos com o Moscatel, em a competição de Bruxelles História das antigas máquinas de desenrolar Histórias de porões sombrios "quando a noite chega".	Descanso. As delícias de Ránquil Hosteria Millahue Circuito Turístico Noturno sob as Estrelas Loja Alma del Itata Evento "La noche del Cinsault" (A noite do Cinsault)
Gustavo Riffo 9 93282543 riffoferandez@gmail.com Llahuen S/N PORTEZUELO	Vinhedos e Vinícolas	País Moscatel de Alejandría Cinsault Garnacha (Grenache) Cabernet Sauvignon Syrah	A habilidade artesanal para obter o vinho "pipeño" de nossos avós Os segredos da madeira e dos tubos na produção de um vinho natural. Histórias produtivas com as vinhas antigas do País, Carignan e Cinsault.	Museu Rural do Vinho La Posada Os sabores da Tita Restaurante Valecam Loja Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión
Dionilda Fuentealba +56 9 99760278 Chekura S/N, Guarilhue COELEMU	Vinhedo		Velhas histórias de colheita à mão, com agitação manual, sem passar por uma máquina de desbaste e fermentação sem nenhum aditivo em uma prensa de rauli aberta.	Cocinería popular R80, em Coelemu Restaurante típico Bello Amanecer Café e restaurante Cedrus Residencial, albergue Las Tres Estrellas Restaurante típico Coelemano Corner Cozinha crioula da Aida Restaurante Huracán
Jose Valenzuela + 56 9 67785328 fernandoval003@gmail.com camino a cerro negro S/N QUILLON	Vinhedos e adegas	ViñaPaís Moscatel de Alejandría Black Prince o San Francisco y bodega	Os segredos do rauli chileno, da madeira e das tubulações na produção de vinho natural Os segredos das leveduras naturais associados à preservação dos	Cabines e acampamento Agua Linda Complexo Turístico Sol de Quillón Complexo Turístico Monterreal Hotel Plaza

			vinhos de assinatura A arte de combinar vinhos com frutas em licores, bebidas e geléias Histórias de cooperadores notáveis	Quillón Península do Sol Cabines Complexo Turístico Antu Cabines Las Totoras Cabines Pily Red Deer Student and Family Hostel
Juan Fuentealba 993599828 uan.fuentealba.salazar@gmail.com camino a cerro negro S/N Quillon Pinihue SN COELEMU	Vinhedo	Cinsault Moscatel de Alexandria País	O papel da família no trabalho no campo e no trabalho da vinha e da colheita da uva A relação íntima entre as videiras e seu cultivador e proprietário.	Pousada rural, pousada e piscina da Villa Taly em Guarilhue. Restaurante com gastronomia crioula e centro de cultura camponesa em Guarilhue, Los Hornitos de Doña Juanita. Cozinha popular R80, em Coelemu. Restaurante típico Bello Amanecer Café e restaurante Cedrus Residencial, albergue As Três Estrelas
Juana Sandoval 978583310 jsandoval@santaelisa.cl Pinihue s/n La Leonera Güarilihe, COELEMU	Restaurante Crioulo		Os segredos culinários do interior do Chile A tradição dos "causeos" e dos guisados nos principais festivais religiosos. A técnica ancestral de cozer pães e guisados em fornos de barro. O papel da família no trabalho no campo e nos vinhedos e na colheita das uvas.	Pensão rural, pousada e piscina na Villa Taly em Guarilhue Artesanías ñublesinas Antu, em Coelemu Cozinha popular R80, em Coelemu Restaurante Rincón Coelemano Cedrus Café Restaurant Restaurante Coelemu
María Rosa Vidal Fernández 993534896 marosa3@gmail.c	Complexo turístico, chalés		Narrativas ligadas às aparências dos shumpall (sereias) da	Vinha "Don Feña", Cerro Negro Vinhedos "Vinos

<p>om Pasaje Existente 1008 QUILLÓN</p>			<p>Lagoa Avendaño Várias tradições familiares de sonhos premonitórios ligados ao papel salvador da colina de Cayumanque. Crenças populares ligadas ao rio Itata e ao El Toro a lagoa El Toro da colina de Cayumanque.</p>	<p>Lomas de Quillón". Cerveja Artesanal Toro Paire Canopy Ayekantun Guia turística Ana Aedo Sagredo Passeios de barco "Los galeones de Quillón". Cabines La Posada</p>
<p>Pilar Villalobos 96248389 lomasdequillon@ gmail.com N-860, camino Cerro Negro QUILLÓN</p>	<p>Loja de vinhos Categoria Gastronomia e comércio de vinhos</p>		<p>Livro de receitas popular para várias fritangas Tradição de emparelhar os vinhos Itata com certos guisados e casseroles chilenos. Livro popular de receitas de "navegados de invierno con vinos del Itata".</p>	<p>Don Ginito Restaurante e Loja de Licores Alimentos em viagem Complejo Dimas Restaurante EL Cisne de Quillón Restaurante Tecuida Empa- nadas de campo cooker's shop Bioparque Quillón Espacio 43 complexo recreativo</p>
<p>Octavio Basso +56 9 5879 6796 lasdeliciasderanq uil@ gmail.com 0-122, 721 RANQUIL</p>	<p>Restaurante. Categoria gastronômica</p>		<p>A "ciência secreta" de incluir o vinho na confecção de certos pratos típicos. A tradição de emparelhar o vinho com certos guisados e pratos chilenos.</p>	<p>Concurso Municipal de Vinhos e Itata Profunda As delicias de Ránquil Pousada Millahue Circuito Turístico Noturno sob As Estrelas Loja Alma del Itata Evento "A Noite Cinsault"</p>
<p>José Escobar Concha 995111854 donginito2@hot mail. com Cerro Negro SN km 11,5 QUILLÓN</p>	<p>Restaurante, adega de vinhos. Categoria gastronômica</p>	<p>País Moscatel de Alejandría</p>	<p>A tradição de de licores doces caseiros e misturas à base de aguardente e algumas essências de frutas A tradição popular dos "efeitos</p>	<p>Cabines e acampamento Agua Linda Complexo Turístico Sol de Quillón Complexo Turístico Monterreal Hotel Plaza Quillón</p>

			amorosos" do álcool de do Itata sobre a fisiologia humana Dicas e truques para exportar um vinho artesanal para o exterior, seja em Miami ou no Brasil.	Península do Sol Cabines Complexo Turístico Antu Cabines Las Totoras Cabines Pily Albergue para estudantes Veado vermelho
Pilar Arriagada 996809853 Pilar_A1@hotmail.com Serrano #536 QUILLÓN	Chalés Categoria de acomodação		Narrativas e crenças populares nas noites fechadas, quando "rumores" são ouvidos no rio Itata e do fundo da lagoa Avendaño.	Vinha "Don Feña", Cerro Negro Vinhedos "Vinos Lomas de Quillón". Cerveja Artesanal Toro Paire Canopy Ayekantun Guia turística Ana Aedo Sagredo Passeios de barco "Los galeones de Quillón". Cabines La Posada
Rodrigo Carrasco 935949473 cuvadeninhue@gmail.com Sector El Rincon NINHUE	Vinícola Categoria de degustação e venda de vinhos	País Moscatel de Alejandria	A tradição cultural do pequeno proprietário de terras Festivais camponeses, como a debulha A tradição familiar de cultivar, produzir e preservar o vinho camponês	San Agustín de Puñal Estate Museu do Berço Prat de la Armada Fazenda recreativa "Las dos Antonias".
Washington Navarrete 992369926 washington20@gmail.com PORTEZUELO	Vinícola, loja de vinhos Comércio de vinhos da categoria	País Moscatel Carignan Cinsault Cabernet sauvignon	A tradição do pipeño camponês e sua evolução A história artesanal dos antigos rótulos do vinho Portezuelo A história artesanal de os cestos de vime que cobriam os recipientes de vidro.	Museu do vinho e memória rural. La Posada Estate Os sabores da Tita Restaurante Valecam Loja Puerta de Los Vientos Agroturismo la Pasion
José Arriagada	Vinhedo	País Moscatel	A antiga	Museu do vinho

96248389 jose.arriagada.ac @ gmail.com Sector Rincomavida s/n PORTEZUELO		Carignan	educação das crianças com chupilcas: uma bebida à base de farinha tostada e sua mistura e sua mistura com chicha, suco de uva, vinho e/ou aguardiente. O conhecimento popular dos inquilinos e pequenos viticultores ligados a vários ofícios e práticas agrícolas.	e da memória camponesa (Fundo La Posada) Os sabores da Tita Restaurante Valecam Loja Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión
Maria Loreto Alarcón 56984494355 nipantoancestral @ gmail.com Fundo ñipanto s/n RANQUIL	Vinha, adega, degustação Categoria vinho comércio	País Moscatel Cinsault	Contos e anedotas de visitantes que confiaram no buquê dos vinhos e não levaram em conta as conseqüências. Crenças e superstições da tradição oral popular, a respeito da anima den pena de antigos proprietários de vinícolas.	As delícias de Ránquil Pousada Millahue Circuito Turístico Noturno sob as Estrelas Loja Alma del Itata Evento "A Noite Cinsault"
Giuliano Lopez 993204986 giulianolopez@ gmail.com Goropeumo s/n TREHUACO	Vinhedo	País Moscatel Cinsault	Livro popular de receitas dos "navegados de invierno con vinos del Itata". Diversas tradições culinárias ligadas aos vinhos brancos ensolarados do Itata.	Alojamento e serviço gastronômico "Trehuaco Hostel".
Ronald Vera 9624284060 vinosdepatio@g mail. com Guarilihue s/n COELEMU	Vinhedos, adega	País Moscatel Cinsault	Histórias de vinícolas tradicionais e comerciantes locais de vinho com seus consumidores favoritos	Residencial Castellón Cabines El Gringo Residencial Las Tres Estrellas
Pablo Solís	Vinhedo	Moscatel de	Histórias de	Residencial La

973240313 pablo.solis. sanhueza1982@g mail. com Guarilhue s/n COELEMU		Alejandro País	colheita à mão, corte à mão, sem passar por uma máquina de desbaste e fermentação sem nenhum aditivo em uma prensa de rauli aberta.	Cabaña Pensão Coelemu Cocinería R 80
Miguel Molina 979642674 contacto@vinostr esc. cl la piedra s/n Guarilhue COELEMU	Vinhedo	País Moscatel Cinsault	A tradição familiar de cultivar, produzir e preservar o vinho no campo As diferentes formas de vinificação de acordo com o tipo de vinho e a variedade de uva em questão	Restaurante Rincón Coelemano Cedrus Café Res- taurant Restaurante Coelemu Cocinería Aída Restaurante Bello Amanecer
Alex Fuentealba 982930415 afuentealba266@ gmail.com Guarilhue s/n COELEMU	Vinícola	Diversos (coleta e venda)	"Sinais de fumaça": histórias sobre a ocultação da produção de aguardente. Tradições e esforços familiares em colheita e conservação do vinho	Residencial Cas- tellón Cabañas el Gringo Residencial Las Tres Estrellas Residencial La Cabaña Casa de hóspedes Coelemu Cocinería R 80
Magdalena Mendoza 962060293 mmendoza@ stacecilia.cl Fundo Piedra Lisa s/n SAN NICOLÁS	Vinhedo	País Moscatel de Alejandro Garnacha (Gre- nache)	Diferentes histórias da simplicidade da viticultura Itata: cultivo com lavoura, amarração, colheita com vizinhos, seleção de uvas à mão, vinificação em escala humana, com pumping- over, "piponeo" e mistura controlada. e mistura controlada.	B&B Agroturismo Lo Vilches Cocinería Don Lalo Restaurante La Mano La Picá de San Nicolás Fazenda educacional Lo Vilches
Cristian Lagos 989527414 cristerla68@gmai l. com Guarilhue alto sector I Los Castaños	Vinhedos, adegas, degustações	Diversos (coleta e venda: Trifulka Wines) País Muscat Cinsault	Histórias de famílias forjadas pela fortuna de a sorte das colheitas de suas videiras e o prestígio	Restaurante com gastronomia crioula e centro de cultura rural de Guarilhue, Los Hornitos de Doña Juanita

COELEMU			conquistado com os vinhos de sua família.	Pousada rural, pousada e piscina da Villa Taly em Guarilihue. Artesanías ñublesinas Antu, em Coelemu Cozinha popular R80, em Coelemu
Nicolás Uribe 984561406 n.uribefuentealba@gmail.com Guarilihue sn COELEMU	Vinhedo	Cinsault País Chasselas	A arte de cultivar um vinhedo de herança e vinificar vinhos com história local. Anedotas de consumidores habituais que confiavam no buquê dos vinhos e não dos vinhos e não mediu as conseqüências posteriores.	Residencial Castellón Cabañas el Gringo Residencial Las Tres Estrellas Residencial La Cabaña Casa de hóspedes Coelemu Cocinería R 80
Daniela de Pablo 975681737 chekura.cl@gmail.com Las Bandurrias S/N, Sector Checura. COELEMU	Vinhedo	País Moscatel de Alejandría Cinsault	Os segredos de cultivo com lavoura, amarração, colheita com vizinhos, seleção manual das uvas, vinificação em escala humana, com bombeamento, "piponeo" e mistura controlada. e mistura controlada.	Residencial Castellón Cabañas el Gringo Residencial Las Tres Estrellas Residencial La Cabaña Casa de hóspedes Coelemu Cocinería R 80
Pablo Herrera 56978895177 pablo@santaberta.com Fundo Santa Berta Millapel SAN NICOLÁS	Vinícola, adega, salão de eventos, capela	Malbec Merlot Chardonay Cabernet Sauvignon	Compilação de várias palavras e dizeres populares relacionados com o jargão do o jargão da produção artesanal de vinhos e outras bebidas intoxicantes.	B&B Agroturismo Lo Vilches Cocinería Don Lalo Restaurante La Mano La Picá de San Nicolás Fazenda educacional Lo Vilches
Noëlle y Francois Massoc 984296013 fmassoc@aristos.cl QUILLÓN	Vinícola, ateliê Categoria: Consultoria em vinificação	País Moscatel Carignan Cinsault	Histórias de sucesso na recuperação de vinhedos deprimidos e na	Don Ginito Restaurante e Loja de Licores Alimentos em viagem Complejo

			restauração de grandes barris e tinas de rauli. Histórias de sucesso de casos de aumento significativo na qualidade da vinificação das videiras Itatense.	Dimas Restaurante EL Cisne de Quillón Restaurante Tecuida Empanadas de campo cooker's shop Bioparque Quillón Espacio 43 complexo recreativo
Soledad Prado 999973783 Soledad.pradoc@gmail.com Fundo La Posada s/n PORTEZUELO	Vinhedo, adega, museu, salão de eventos	País Moscatel rosada Carignan Cabernet sauvignon	Histórias de cooperadores notáveis. O caso do "maestro Pardo". O processo humanizado de geração de um vinho a partir das videiras, a socialização da colheita da uva até o desenho do rótulo e o engarrafamento. Cada objeto e máquina com sua história: Museu do vinho e da memória dos camponeses (La Posada)	Os sabores da Tita Restaurante Vale-Cam Loja Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión
Víctor Castellón 56996400128 vcastellon@live.cl, contacto@vinacastellon.cl Parcela Santa Yolanda s/n sector Los Mayos RÁNQUIL	Vinhedos, adega	País Moscatel de A. Cinsault Carmenere Cabernet S. Chasselas San Francisco Mollar cano Chardonnay y otras NN	A estranha proveniência e origem de três videiras NN, que podem articular perfeitamente uma história de "videiras geneticamente nativas de Itata, Chile e América". Primeira extensão histórica ou plantação das mais antigas videiras chilenas, videiras trazidas por religiosos franciscanos franceses e por monges franciscanos e redentoristas franceses. A tradição da	Concurso Municipal de Vinhos e Itata Profunda As delícias de Ránquil Pousada Millahue Circuito Turístico Noturno sob As Estrelas Loja Alma del Itata Evento "A Noite Cinsault

			<p>família Casanueva e a origem da maioria dos vinhedos de Ránquil e da cidade de de Ñipas, cujo grande vinhedo foi recebido pela família em 1778</p>	
<p>Felizardo Barriga 9 66411744 Felibarriga72@gmail.com El Casino S/N, Cerro Negro QUILLÓN</p>	<p>Vinhedo, Sala de degustação</p>	<p>País Moscatel de Alejandria</p>	<p>Anedotas de turistas com vinho de Quillón e Cerro Negro Diversas experiências e segredos na degustação de vinhos ancestrais Orientações gastronômicas de acordo com o tipo de vinho</p>	<p>Cabines "Manatia- les de Llanquiray Cerveja Toro Paire Craft Canopy Ayekantun Guia turística Ana Aedo Sagredo Passeios de barco "Los galeones de Quillón" (Os galeões de Quillón) Cabines La Posada</p>
<p>Deysi Villagran 56990627424 altosdeportezuelo@hotmail.com Setor Buenos Aires S/N PORTEZUELO</p>	<p>Vinhedo</p>	<p>País Moscatel Cinsault</p>	<p>Segredos de trabalhadores sazonais da uva, ou os "enganchados", que concordam em participar deste divertido trabalho sazonal. Anedotas relacionadas com as melhorias artesanais do buquê da eau-de-vie.</p>	<p>Museu do vinho e memória rural. La Posada Estate Os sabores da Tita Restaurante Vale-Cam Loja Puerta de Los Vientos Agroturismo la pasión</p>
<p>Reni Muller 998741408 renimuller@gmail.com Fundo romerillo, el Quilo RÁNQUIL</p>	<p>Complexo turístico</p>		<p>Os esforços e proezas empreendedoras dos antepassados Como foi feita a El Milagro? História em torno do antigo moinho jesuíta Narrativas relativas à construção da ponte de telhado de madeira mais antiga atualmente</p>	<p>As delícias de Ránquil Pousada Millahue Circuito Turístico Noturno sob as Estrelas Loja Alma del Itata Evento "A Noite Cinsault</p>

			em uso.	
--	--	--	---------	--

