



Rivar (Santiago)

ISSN: 0719-4994

Universidad de Santiago de Chile. Instituto de Estudios Avanzados.

Cofré León, Cristián; Stewart, Daniel M.  
Viña, alambiques y “veinticinco botijas de pisco”. Alhué, 1717\*  
Rivar (Santiago), vol. 7, núm. 20, 2020, Mayo-Agosto, pp. 88-107  
Universidad de Santiago de Chile. Instituto de Estudios Avanzados.

DOI: <https://doi.org/10.35588/rivar.v7i20.4481>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469566079005>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

# Viña, alambiques y “veinticinco botijas de pisco”. Alhué, 1717<sup>1</sup>

## Vineyard, Stills and “Twenty Five Earthen Jars of Pisco”. Alhué, 1717

*Cristián Cofré León y Daniel M. Stewart<sup>2</sup>*

### Resumen

Este artículo aporta información novedosa para las investigaciones en torno al origen de la bebida destilada conocida como “pisco” en la sociedad colonial chilena. Como parte del estudio se analizaron registros históricos de la hacienda Alhué, ubicada en la zona central de Chile, donde en 1717 aparecen varias botijas de pisco como parte de la producción de aguardiente de la estancia. Aquellos nuevos registros son anteriores a los que se habían encontrado hasta ahora en la zona de Elqui y abren la posibilidad de que la producción de pisco haya sido anterior al siglo XVIII y de más al sur, en el valle central de Chile. Aún más importante, este trabajo establece un enlace familiar y comercial entre las estancias de Alhué y de Elqui, lo que permite postular una hipótesis sobre la difusión del nombre “pisco” en el Chile colonial.

**Palabras clave:** viñas, pisco, Chile colonial, aguardiente.

### Abstract

This article provides novel information for investigations related to the origin of the distilled beverage known as “pisco” within Chilean colonial society. Analyzes historical records of the Alhué farm, located in the central area of Chile, where in 1717 several pisco bottles appear as part of the production of brandy from the farm. These new records are earlier than those found in Elqui and open the possibility that “pisco” production was prior to the 18th century and further south, in the central valley of Chile. Even more important, this work establishes a family and commercial

---

1 Se agradece la inestimable colaboración del doctor Juan Guillermo Muñoz Correa, de Enrique Molina, Gerhard Reineke, Cristián Mujica, Pablo Blanco y Joaquín Moreno.

2 Cristián Cofré: Universidad de Valparaíso, Valparaíso, Chile, ORCID 0000-0002-7062-4180, cristian.cofre@uv.cl; Daniel M. Stewart: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Valparaíso, Chile, ORCID 0000-0003-2466-7320, danielmoroni@hotmail.com



link between the Alhué and Elqui estates that allows us to apply a hypothesis for the diffusion of the name “pisco” in colonial Chile.

**Keywords:** vineyards, pisco, colonial Chile, brandy.

## Introducción

El presente artículo expone el resultado de una investigación centrada en el hallazgo oportuno de una nueva fuente historiográfica sobre el origen del pisco chileno. Publicaciones anteriores sobre el mismo tema comienzan suponiendo el origen del pisco en el valle de Elqui, y no en otra localidad distante. Ello limitó la revisión de documentación histórica a la región de la Serena y no más al sur, donde vivía la mayoría de la población de Chile colonial.

En esta investigación se utilizó la metodología de una rama de la microhistoria conocida como “historia local”. Se enfoca en analizar el origen y desarrollo de una localidad específica en conjunto con los intercambios sociales de sus habitantes. En este caso, se estudió la estancia de Alhué, ubicada en la zona central de Chile, desde el siglo XVI hasta el XVIII, y las propiedades colindantes del mismo valle y periodo. Para ello, se efectuó una búsqueda exhaustiva de fuentes primarias y secundarias en el Archivo Nacional de Chile.

En el proceso se encontraron varios pleitos judiciales con conventos de Santiago y numerosos documentos notariales, como compraventas, testamentos, inventarios, tasaciones y particiones de bienes. Además, se recreó el árbol genealógico de los estancieros, examinando las actuaciones de sus miembros.

Al detectar en los inventarios de la hacienda pruebas de la existencia y producción de pisco, la investigación inicial se extendió para incluir toda la documentación restante de los dueños de la propiedad y, en particular, sus interacciones comerciales y familiares fuera de ella. Esto permitió construir redes de parentesco y asociaciones comerciales que dan cuenta de una vinculación entre los estancieros de Alhué y de la actual Región de Coquimbo.

Aquí no se pretende sintetizar lo que ya se conoce sobre el origen del pisco chileno, sino utilizar la historia local primero, para realizar nuevos hallazgos en áreas específicas que por su naturaleza no aparecen en los índices temáticos del Archivo Nacional, y, segundo, para situarlos en un contexto veraz. El resultado entonces no es un simple descubrimiento sino el desarrollo de un marco geográfico, económico y social.

Este estudio plantea que el uso de la palabra “pisco” en relación con el aguardiente se inició en esta zona antes de los ejemplos conocidos en el norte. Se evidenciará, además, que las botijas de pisco halladas en Alhué tenían características que las hacían más convenientes para su traslado por caminos de gran dificultad.

Por otra parte, se presentará como hipótesis que el uso del término “pisco” se fue transmitiendo a través de las conexiones familiares y comerciales entre el —hasta ahora— primer productor de pisco conocido y el valle central. Se espera que este vínculo pueda ser foco de futuras investigaciones que ayuden a aclarar las nuevas preguntas históricas que se busca generar con este artículo.

## Marco histórico de la producción de aguardiente

El aguardiente en Europa apareció en la Edad Media, y muy posteriormente surgieron Denominaciones de Origen asociadas al aguardiente de uva, tales como cognac, armagnac, oporto y brandy de Jerez. Cuenta la tradición que este último destilado nació en el siglo XVI a raíz de una demora en el transporte del aguardiente Holandas, que se producía en España para ser trasladado hacia aquellas tierras. Los destilados de uva mencionados tienen características que los hacen únicos, al igual que ocurre con el pisco chileno, cuya Denominación de Origen se delimitó en 1931.

Dentro de la historiografía chilena, estudiosos como Muñoz Correa (1983, 2000, 2005, 2006), Lacoste (2016), del Pozo (2004) y de Ramón y Larraín (1982) dedican sus mayores trabajos a escribir la historia agrícola del valle central de Chile, cuyos aportes son considerados junto a los trabajos de Bengoa (1990), Bauer (1970 y 1975) y Salazar (2000), enfocados en la historia social de los trabajadores campesinos.

Entre los aspectos historiográficos, los investigadores prestaron especial atención a la producción y mercantilización de la uva chilena, desde su llegada en el siglo XVI hasta su comercialización masiva en el XIX, indagando asimismo sobre productos más conocidos, como es el caso del vino, la chicha y el aguardiente.

Las líneas de investigación historiográfica acerca de la uva chilena y sus productos se pueden dividir en tres grupos distintos. Primero, tenemos a los autores como de Ramón (1982), del Pozo (2004) y Gay (1846) quienes, junto con otros estudiosos, analizaron el vino y el aguardiente a partir de relatos de viajeros extranjeros en Chile en los siglos XVIII y XIX. Ellos formaron la llamada historia general, en la cual la producción vinícola pasa por etapas y fases bastante definidas. Tales trabajos sirvieron de base para los de Lacoste (2006, 2009, 2010, 2016), quien junto con su equipo analizó la producción de vino y aguardiente desde la perspectiva de la maquinaria que se requiere para su implementación, enfocándose además en cómo plantaban y mantenían las viñas, y su evolución a lo largo de los años.

El tercer grupo de estudios está liderado por Muñoz Correa (1983, 2000, 2005, 2006), y se concentra en encontrar y analizar ejemplos específicos de localidades productivas definidas, tales como haciendas y chacras. Sus trabajos y los de Muñoz (2006) y Ganter Araya (2006) son clave para los dos grupos anteriormente mencionados y resultan determinantes para el conocimiento de la realidad histórica del Chile colonial. Se añade a estos trabajos la reciente investigación que reveló la existencia de más de cien viñas comerciales en el Obispado de Concepción durante el siglo XVII (Stewart, 2015) y la formación de un mercado fronterizo emergente entre los hacendados militares de Concepción y los pueblos mapuche del ultra-Biobío (Stewart, 2016).

Por su parte, entre los artículos relacionados directamente con la producción de pisco se encuentran los trabajos de Cortés (2005) y los de Pablo Lacoste. Siguiendo a este último autor,

la invención del concepto “pisco” para denominar al aguardiente de uva fue un suceso central en la construcción de la identidad del destilado. Esta expresión contribuyó tempranamente a fortalecer el aguardiente norchileno como producto típico, y lo ayudó a transitar a través de la historia hasta finalmente consolidarse como Denominación de Origen. El nombre es uno de los elementos esenciales de un producto típico (Lacoste, 2016: 47).

Sería la hacienda La Torre, en el valle de Elqui, la que dio el puntapié inicial al uso del término “pisco” para referirse al aguardiente de uva; allí don Marcelino Rodríguez Guerrero —quien llegó a administrar la estancia— aumentó la viña en 1.573 parras y produjo “tres botijas de pisco” en 1733 (Lacoste, 2016: 47-53).

Para obtener el destilado, se necesitaban al menos tres elementos imprescindibles: en primer lugar los viñedos, puesto que de la uva surge la materia prima de esta bebida, junto a mano de obra para plantar, mantener y cosechar las plantas; en segundo término la tecnología para destilar, constituida por alquitaras o también llamados alambiques, cuya fabricación requería de cobre labrado y fragüeros capaces; y por **último, recipientes para guardar y transportar la bebida, representados por las botijas**, que eran producidas en estancias o inclusive en lugares dedicados específicamente a su elaboración, por botijeros en hornos acondicionados para tal propósito.

## **El aguardiente en Santiago y Colchagua (1586-1722)**

Numerosos indicios permiten ver la existencia de una pequeña economía orientada a la producción de aguardiente desde mediados del siglo XVII en todo el reino de Chile. El profesor Marcello Carmagnani dividió aquel territorio en tres regiones o economías separadas: La Serena, Santiago y Concepción (Carmagnani, 2001). Cada una tenía características identificadorias que le permitían un desarrollo propio dentro del total que fue Chile colonial.

En la zona de Concepción, por ejemplo, se desenvolvía una economía vinícola desde comienzos del siglo XVII, que estaba a la par en cuanto a tecnología utilizada, con las regiones de Santiago y La Serena (Stewart, 2015). Ciertos oficiales del Ejército, como Felipe Vásquez Cortés y Jorge Lorenzo de Olivar, instalaron pequeñas fábricas de aguardiente dentro de sus haciendas para utilizar las mermas y la sobreproducción de sus viñas. El aguardiente se vendía en la ciudad de Concepción y en los fuertes militares de la frontera.<sup>3</sup>

Para contextualizar la presente investigación, se mostrarán elementos que intervinieron en la producción de aguardiente entre el siglo XVI y principios del XVIII en la zona central de Chile, en particular en los corregimientos de Santiago y Colchagua, porque es en aquel medio donde se situó la estancia de Alhué.

---

<sup>3</sup> Archivo Nacional Histórico (ANH), Capitanía General (CG), vol. 74, fs. 449-452 y ANH, Real Audiencia (RA), vol. 72, pieza 1.

De este modo, se evidenciará que la producción del destilado responde a una misma forma de proceder en numerosos lugares a lo largo del valle central.

Había al menos tres tipos de insumos que se destilaban. El primero era el vino ya hecho, cuya utilización para producir aguardiente mermaba de forma importante el inventario, por lo que parece plausible que de tomar esta vía se hiciera con aquel vino de mala calidad o de poca venta:

También sacan aguardiente de la uva pisada después de exprimida en el lagar, colocada en tinajas sin los escobajos, echándole agua para que fermenten unos días y destilándola después en los alambiques [...]. Igualmente hacen aguardiente de las cascás y madraza que queda en las tinajas cuando se trasiega el vino (Academia Médica de Madrid, 1797: 269).

Para obtener el destilado, además de la mano de obra, se necesitaban al menos tres elementos imprescindibles: viñedos; tecnología para destilar, constituida por alquitaras, también llamadas alambiques; y por último, recipientes para guardar y transportar la bebida, representados por las botijas.

## Los viñedos

Se requiere tener una viña productiva de gran tamaño para fabricar aguardiente o pisco. Claudio Gay y José del Pozo analizaron las diferencias en las formas de laborar entre las viñas de Santiago y de Concepción; dichas particularidades permitieron una mayor producción de uvas por planta en la primera ciudad, donde las viñas eran más grandes.

Muñoz Correa (2006) estudió con gran detalle la situación de las viñas en Santiago y Colchagua durante los siglos XVI y XVII, mientras que Ruiz Rodríguez (2006) se enfocó en la zona norte de la ciudad de Santiago. Ambos investigadores dan cuenta de cómo la preparación de vino comenzó de forma temprana en torno a la primera ciudad fundada en Chile; Ruiz identifica al conquistador Rodrigo de Araya como precursor de la vitivinicultura chilena, mencionado en 1558. Ese año se aseguraba que este hacía tanto vino que “basta para esta gobernación”. Las primeras viñas se plantaron en las chacras inmediatas al casco antiguo de Santiago, para ir expandiéndose hacia otras ubicadas en un mayor radio, como Quilicura, Huechuraba, Ñuñoa, etcétera. Los cronistas González de Nájera y Ovalle, en 1614 (Muñoz Correa, 2006) y en 1646 (Ruiz, 2006), respectivamente, dieron cuenta de la abundancia en que se producía vino en la capital.

Según el padre Ovalle, había vinos de gran estima, como los moscateles, que a veces parecían ser “como el agua, tan claros y cristalinos”, o los de la uva torontel, también muy apreciados. No así los de uva negra llamada mollar, más ordinaria, con la cual se hacían algunos vinos tintos o rojos que se vendían en las pulperías de Santiago (de Ramón y Larraín, 1982).

Con el crecimiento de las ciudades y la ocupación de valles contiguos por parte de los españoles se expandieron también los cultivos, pese a que el motor comercial del siglo XVII estuvo centrado en la ganadería.

Se elaboró vino desde Copiapó hasta Concepción, y también en Cuyo, siendo los principales destinatarios de la producción vitivinícola el mercado interno y el peruano; aunque la región cuyana también comercializó hacia Buenos Aires (Muñoz Correa, 2006).

Hacia el año 1700, alrededor del 19% de los solares en el centro de Santiago estaban dedicados a viñas. En tanto en Colchagua, si bien no hay una estimación concreta, a la luz de lo expuesto por Juan Guillermo Muñoz se considera que la estancia que no contaba con viña era una excepción (Muñoz Correa, 2006).

## Los alambiques

Los alambiques representan la tecnología necesaria que permitió —y aún hoy permite— destilar el mosto y los borujos de la uva para conseguir aguardiente.

Si durante el siglo XVII todas las estancias con viñas tenían los elementos necesarios para producir y almacenar vino, solo una fracción de ellas contaba con la maquinaria requerida para producir aguardiente, situación que se condice con el abundante uso del cobre en la vida cotidiana de entonces, en pailas, fondos, tachos, ollas, entre otros. Estos artefactos, incluidos los alambiques, aparecen en compraventas e inventarios, pero rara vez en otros tipos de documentos. Al respecto, Lacoste *et al.* apuntan:

El temprano desarrollo de la industria de cobre labrado en el corregimiento de Coquimbo fue el humus socioeconómico donde se cultivó la producción de alambiques para destilar aguardiente que se distribuyeron por todo el Reino de Chile (Lacoste *et al.* 2016, s.p.).

Los artesanos de Coquimbo fabricaban alquitaras ya en 1650. Ese año don José Álvarez de Toledo viajó a la ciudad de La Serena desde Santiago, y como le cobraban cuatro reales por libra labrada, relató que “por comprarle con la dicha comodidad de precio, mandé labrar 800 libras de cobre y entre ellas una pieza de un alambique que hace dos arrobas, que me costó 35 pesos, que también traje...”<sup>4</sup>

Los alambiques constan de un fondo o una caldera que se llena del mosto, que se calienta y comienza la evaporación de los componentes más volátiles (el alcohol tiene un punto de ebullición menor al agua); el alcohol vaporizado asciende hasta alcanzar la cazoleta, que consta de una tapa —que llamaban copa, cabeza o capirote— y un cañón conectado a ella que llega a una enfriadera cuyo tubo hace un serpentín; allí, al haber una menor temperatura, vuelve a condensarse el alcohol y se obtiene el destilado.

A diferencia de Perú, donde no se manufacturaron alambiques y se usaban falcas hasta bien avanzado el siglo XVIII (Muñoz Correa, 2017) —una alternativa que producía aguardiente de menor calidad— en Santiago de Chile ya en 1586 había un alambique de propiedad de María de Niza.

---

<sup>4</sup> ANH, RA vol. 2761, pieza 5, fs. 172v-173.

Se han identificado 17 alambiques durante el siglo XVII entre Santiago y Colchagua (Tabla 1), mientras que en Coquimbo y Copiapó —zona que sería reconocida como productora de aguardiente y pisco en la siguiente centuria— se contabilizaron solo cinco, el mismo número total que había entre Mendoza y San Juan. Este ejercicio, aún no acabado, da cuenta de la preponderancia que la zona central de Chile tuvo en la producción del destilado, al menos durante los siglos XVI y XVII. Entre los años 1700 y 1722 se hallaron otros nueve alambiques. Llama la atención que algunos connotados vecinos de la ciudad tuvieran más de uno; don Pedro de Lisperger poseía tres y don Juan Ruiz de Peralta, dos, al igual que doña Beatriz de Ahumada, don Juan de Obregón Campero y Juan Antonio Núñez. Salvo doña Beatriz, los otros estancieros tenían alambiques en sus tierras, fuera de la capital; lo anterior posiblemente se debía al mejor rendimiento de las viñas en campo abierto para hacer aguardiente. Por otro lado, la presencia de más de un alambique en un mismo lugar evidencia una industrialización de este producto para su comercialización.

**Tabla 1.** Alambiques entre Santiago y Colchagua, 1586-1722

*Table 1. Alambiques entre Santiago y Colchagua, 1586-1722*

Cantidad	Fecha	Dueño	Ubicación
1	1586	Maria de Niza	Santiago
1	1612	don Francisco de Escobar	Santiago
2	1627	don Pedro de Lisperger*	Santiago
1	1627	don Pedro de Lisperger*	Peñaflor
1	1639	doña Luisa Viera	Santiago
2	1641	doña Beatriz de Ahumada	Santiago
1	1649	don Francisco Rodríguez del Manzano	Peñalolén
1	1650	don José Álvarez de Toledo Hinostroza*	Santiago
1	1668	doña Inés de Pimentel*	Santiago
1	1670	Juan Pinto de Escobar*	Santiago
1	1674	Antonio de Utrera y Figueroa	Santiago
2	1677	don Juan Ruiz de Peralta*	Alhué
1	1683	don Andrés de Gamboa y Olaso*	Tagua Tagua
1	1694	Agustina Amézqueta	Santiago
1	1695	doña Josefina de Montoya	Santiago
1	1706	don Juan Chacón Cajal*	Maipo
1	1711	don Martín de Espinosa y Santander*	Chicalán
1	1713	don Juan Núñez de Guzmán*	Chimbarongo
1	1716	don Antonio de Rojas*	La Estrella
1	1717	don Bartolomé Pérez de Valenzuela*	Alhué
2	1718	don Juan de Obregón Campero*	Santiago
2	1722	Juan Antonio Núñez*	La Estrella

\*Nuevos alambiques descubiertos. Fuente: Lacoste *et al.*, 2016: 128 y documentos del Archivo Nacional. New stills founded. Source: Lacoste *et al.*, 2016: 128 and Archivo Nacional documents.

## Las botijas

Además de la maquinaria, la producción de aguardiente requiere vasijas para su almacenamiento y traslado. En las viñas, el vino se guardaba en tinajas de gran tamaño y se transportaba por tierra en bolsas hechas de cueros, y por vía marítima en botijas especiales. Considerando la documentación encontrada hasta ahora, se concluye que era posible almacenar el destilado de uva en botijas de menor tamaño y transportarlo en los mismos recipientes.

Las botijas sirvieron para transportar aceite, aceitunas, miel, vino y otros productos. Para José María Sánchez

sin duda fue el producto cerámico con mayor volumen de comercio durante todo el siglo XVI [...]. Se trata de un objeto bien conocido que presenta cuerpo globular, ligeramente cónico, con base curva inestable y boca más bien estrecha y dotada de un potente labio. En esta simplificación de líneas radicó su éxito, pues había que producir con rapidez y para ello era preciso simplificar al máximo la forma. Las asas desaparecen y su función es asumida por la propia boca que ahora gana en resistencia y volumen ajustándose al tamaño de la mano para hacer de fácil asidero (Sánchez, 1996: 139).

La actividad durante el siglo XVI era altísima, y como los pedidos estaban en constante aumento, los artesanos del barrio de Triana en Sevilla se volcaron a fabricar botijas febrilmente; entre estas, las botijas peruleras o del Perú, llamadas así porque viajaban a latitudes andinas, según el doctor Hernando (Hernando Garrido, 2013). En 1542 Juan Ortiz remitió 400 botijas peruleras vacías y en 1557 se exportaron 3.000 botijas peruleras vacías hacia Perú (Otte Sander, 2008).

Con el correr del tiempo, los colonos en América comenzaron a fabricar ellos mismos las botijas, botijuelas, tinajas y otros recipientes que servían para almacenar o transportar diferentes productos.

En Santiago y zonas aledañas aparecieron hornos para cocer las vasijas. En 1591 Jerónimo de Molina tuvo en Vitacura una fábrica de tinajas, botijas y objetos de loza (León Echaiz, 2017). Hacia 1614, Vásquez de Espinoza constata que en la capital había 19 tinajeros (Vázquez de Espinosa, 1982).

En 1627, a la muerte del general Pedro de Lísperguer, había en su estancia de Peñaflor “40 patacones por el valor de un horno de teja y vasija”,<sup>5</sup> así como “ocho tinajas para vino, de diez y seis que se inventariaron, [y] por cocer estas ocho”. Algunas tinajas “salieron de[!] horno sanas, con otras dos que... se metieron en la bodega buenas y reventaron llenas de mosto...”<sup>6</sup> Aparte de

---

5 ANH, RA vol. 421, pieza 1, fs. 92.

6 ANH, RA vol. 421, pieza 1, fs. 78v.

las varias tinajas con una capacidad total sumada de más de 800 arrobas (la arroba equivalía a 35,2 litros), la hacienda tenía 34 botijas por brear, proceso indispensable para su utilización en el transporte de líquidos como el vino y aguardiente. En la fabricación de vasijas debió trabajar el esclavo Juan Tinajón.<sup>7</sup>

En la década de 1640 comenzó a funcionar la Ollería, una fábrica de alfarería que los jesuitas instalaron en la actual calle Portugal en Santiago y que aún existía más de un siglo después de la expulsión de la orden. Según Encina, “la gran fábrica de la Ollería... elaboraba las tinajas, las botijas, las ollas, los cántaros, los platos y todos los utensilios de barro cocido, que formaban en esos años la vajilla de comedor y cocina” (Prado Berlien *et al.*, 2015: 252). Según Barros Arana, la Ollería competía con los indígenas de Talagante por la calidad de su alfarería, probablemente refiriéndose a la misma estancia Peñaflor que, como se vio, ya poseía un horno en 1627. Además, en aquel lugar había producción alfarera hacia fines de la Colonia, según relata María Graham en 1822 (Prado Berlien, 2015: 260-261). Asimismo, en una zona circundante a la que se aborda en este artículo, en 1678 se hallaba también en la gran estancia Villavicencio, en el Maule, un “horno de cocer tinajas”.<sup>8</sup>

Durante los siglos XVI, XVII y a principios del XVIII, en la zona central había fábricas de botijas que abastecían las necesidades del sector. En la misma línea, en 1605 el cabildo de Santiago estableció requisitos para la producción de estas vasijas (de Ramón, 1979: 16).

En definitiva, hay elementos suficientes para sostener que entre el siglo XVI y comienzos del XVIII existía en el país un medioambiente propicio para la producción del destilado; había viñedos en la traza de Santiago y en las estancias vecinas, además de al menos 27 alambiques y tres fábricas de botijas.

### **Viña, alambiques y veinticinco botijas de pisco en Alhué (1544-1722)**

Alhué es una comuna rural que pertenece a la actual Región Metropolitana, ubicada al surponiente (Figura 1); una de sus características sobresalientes es que es un valle rodeado de serranía por el norte, sur y este; solo queda el oeste como salida y entrada al lugar.

A continuación se presenta la historia familiar y económica de los dueños de la estancia o hacienda de Alhué. Para esto se reunió la documentación religiosa, notarial y judicial de ellos y sus vecinos, para así reconstruir su funcionamiento y la expansión territorial de la familia en general a lo largo de dos siglos. Las cartas de compraventas e inventarios que hicieron durante el prolongado proceso de división de bienes, tras el fallecimiento de alguno de sus dueños, han sido claves para reconstruir esta historia, tal como los pleitos entre familiares e instituciones religiosas, que permiten entender el rol de la estancia en la sociedad y en la economía regional.

7 ANH, RA vol. 421, pieza 1, fs. 211.

8 ANH, Judicial de Talca (JT), legajo 5.

**Figura 1.** Valle de Alhué

*Figure 1. Alhué’s Valley*



Fuente: elaboración propia basado en Google Earth. Source: own elaboration based on Google Earth.

## La propiedad

La primera mención de Alhué data de 1544, cuando el territorio ocupado entonces por el cacique Yalbalagüé le fue encomendado a doña Inés de Suárez. De este cacique ella tomó el nombre el valle donde se instaló la futura estancia.<sup>9</sup> Hacia 1591 se establecieron los mercedarios en Santa Inés, zona llamada así en honor a la famosa encomendera, ubicada en el poniente del valle de Alhué.<sup>10</sup>

El 24 de abril de 1599 el capitán Fernando Álvarez de Bahamonde, llegado a Chile en 1576 (Cofré León, 2015), le compró al cacique don Antonio Quipaylauquén las tierras del valle.<sup>11</sup> Al fallecimiento de Bahamonde, en 1609, su viuda Beatriz de Guzmán se hizo cargo de la administración de la estancia.<sup>12</sup> En 1639 los mercedarios de Santa Inés interpusieron un pleito por el mejor derecho a la estancia; sin embargo, no pudieron probar su preeminencia y en 1645 la Real Audiencia falló a favor de doña Beatriz de Guzmán.<sup>13</sup> Luego, la heredó su hijo Jerónimo de Bahamonde, quien la comenzó a llamar San Jerónimo de la Sierra. En 1662 la estancia fue vendida al general Juan Ruiz de Peralta en la onerosa cantidad de 20 mil pesos, cifra que habla de lo grande y

9 ANH, RA, vol. 301, fs. 121v-123.

10 ANH, RA, vol. 301, fs. 144-145.

11 ANH, ES, vol. 14, fs. 154v.

12 ANH, ES, vol. 81, fs. 349. Menos 600 cuadras de una hija de su esposo.

13 ANH, RA, vol. 599, pieza 2 y ANH, RA vol. 310, pieza 1.

seguramente muy productiva que era.<sup>14</sup> Este último personaje había residido en La Serena en 1656, lugar donde impuso un censo en 1662 y al cual le agregó 1.200 pesos en 1666.<sup>15</sup>

A la muerte de Ruiz de Peralta en 1677, sus hijos y su mujer recibieron la propiedad<sup>16</sup>, sin embargo, no pudieron pagar los corridos de un censo y hacia 1684 los mercedarios la sacaron a remate.<sup>17</sup> Aunque la familia tenía la primera opción, intervino uno de los ministros de la Real Audiencia favoreciendo a un amigo suyo (Silva Vargas, 2013: 151). De esta forma la remató, en apenas ocho mil pesos, en 1694.<sup>18</sup> Su nombre era Ventura de Camus y al adquirirla hizo una compañía con el capitán Juan Ruiz de Peralta, el hijo mayor del general. El consorcio duró muy poco tiempo en medio de acusaciones por no cumplimiento. Para saldar el problema, Bartolomé Pérez de Valenzuela, cuñado de Ruiz de Peralta, le entregó los ocho mil pesos para recomprar la estancia y aunque Camus dilató la entrega, finalmente en 1702 la cedió presionado por la justicia.

Hacia esa fecha, el dueño nominal era Ruiz de Peralta, pero el propietario de hecho era Bartolomé Pérez de Valenzuela.<sup>19</sup> Este último falleció en 1717, dejando a su viuda y algunos hijos como herederos de la estancia, quienes dividieron la propiedad terminando la partición en 1722.<sup>20</sup>

En el siglo XVII, los dueños de San Jerónimo de la Sierra de Alhué orientaron sus esfuerzos al mundo ganadero. Produjeron sebo, cecinas, charqui, cordobanes, grasa, suelas y otros productos. Ya en 1677 funcionaba allí una curtiduría que en años venideros ofreció sus servicios a los vecinos, había un molino de pangue que se abastecía de la planta a orillas del Cachapoal, mientras que la cal era traída desde Calera de Tango. También había un molino de trigo. Hacia 1717-1718 unos 26 hombres —entre esclavos, indios encomendados y otros peones— trabajaban en el sector de manera fija<sup>21</sup>, lo que sitúa a esta estancia entre las ricas de la época (Góngora, 1970: 62).

### **Viña, alambiques y veinticinco botijas de pisco**

En cuanto a las viñas, se sabe con certeza que en 1662 los dueños de la hacienda ya habían plantado una, y que esta se vendió con “todo lo edificado y plantado de viña”, más siete tinajas.<sup>22</sup>

En 1677, a la muerte del general Ruiz de Peralta, había “una viña que da fruto”, más “una bodega de adobes con su tablado encima, que sirve de granero y despensa”. La bodega contaba con 23

14 ANH, RA, vol. 1497, pieza 1.

15 ANH, Fondos Varios (FV) vol. 91 pieza 5 y ANH, RA, vol. 1812, pieza 1.

16 ANH, ES, vol. 321, fs. 259v.

17 ANH, RA, vol. 1497, pieza 1.

18 ANH, RA, vol. 1812, pieza 1.

19 ANH, RA, vol. 918, pieza 2, fs. 152.

20 ANH, ES, vol. 614, fs. 112-115.

21 ANH, ES, vol. 614.

22 ANH, RA, vol. 1497, pieza 1.

tinajas, tres llenas de vino, una con 34 arrobas y las otras dos con 30 arrobas cada una, más 3 tinajones y 6 botijas de Castilla. Para sus tinajas tenía cuatro quintales de brea de Coquimbo.<sup>23</sup>

En 1717, a la muerte de Bartolomé Pérez de Valenzuela, la estancia tenía “una viña con seis mil setecientas y sesenta y cinco (6.765) plantas frutales de buena calidad”, más 17 pies de “parras en un parral en la viña, con sus horcones y varas”. Al costado había “una bodega con su doblado de adobes y teja y su corredor a la viña... en ella siete tinajas llenas de vino que por todas tendrán ciento y cuarenta arrobas, poco más o menos”. Más “ocho tinajas vacías, otra pequeña y un botijoncito, dos pequeñas y una enfriadera” y “trece tinajas quebradas”.<sup>24</sup>

Para 1718 la propiedad había sido tan descuidada que solo se encontraron 4.250 plantas de una “viña muy antigua”, “pasadas la mayor parte de ellas por mal podadas y no dar ya sarmientos, sino muy pocos”.<sup>25</sup> Se producía “vino claro”, ya que en 1695 el capitán Juan Ruiz de Peralta tomó de la estancia 30 arrobas de aquel vino para su propio consumo (Tabla 2).<sup>26</sup>

**Tabla 2.** Producción e inventario de vino en la estancia de Alhué por año

*Table 2. Production and e inventario de vino en la estancia de Alhué por año*

Años	1677	1695	1696	1717	1718	1719
Arrobas de vino	94*	195	200	140*	112*	177

\*Cantidades inventariadas. Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.<sup>27</sup>

En 1677, a la muerte de Juan Ruiz de Peralta, Alhué contaba con 175 libras de cobre labrado en nueve piezas, más una paila de seis libras, “una paila de cobre vieja, rota” de 42 libras, un fondo de 225 y otro de 245 libras, ambos de cobre. Además había “un alambique de cobre, cañón y capirote, ya usado, que pesa setenta libras, más otro alambique con cañón y capirote usado que pesa setenta libras”.<sup>28</sup> Por lo tanto, ya hacia esa fecha se producía el destilado de uva en Alhué. Se debe recordar que Ruiz de Peralta había vivido en La Serena en 1656, probablemente hasta 1662, y que hizo al menos un viaje en 1666, pudiendo adquirir alambiques en varias oportunidades.

Exactamente cuarenta años después, en 1717, se encontraron en la estancia de Alhué numerosas pailas y fondos de cobre con remiendos o inútiles. También se hallaron “dos alambiques con sus cabezas, rotos inservibles, con cuatro arrobas” y de 120 libras cada uno. Sin duda se trata de los mismos alambiques de 1677 aunque, como se puede apreciar, cuatro décadas después pesaban menos. Resulta natural que perdieran material tras el prolongado uso que se les dio, así como

23 ANH, ES, vol. 331, fs. 220v-223.

24 ANH, ES, vol. 614, fs. 136v-143.

25 ANH, ES, vol. 614, fs. 98v.

26 ANH, RA, vol. 103, fs. 60.

27 ANH, ES, vol. 331, fs. 220v-225; ANH, RA, vol. 103, fs. 229v-235; ANH, ES, vol. 614, fs. 135 y 191.

28 ANH, ES, vol. 331, fs. 220v-225. En 1718 se estaban supliendo fondos con cobre de Coquimbo.



algunas partes, como los dos cañones que no fueron mencionados en 1717 y que podían pesar entre 6 y 13,5 libras cada uno (Lacoste *et al.*, 2016), lo que ajustaría los pesos perfectamente.

Para mantener la producción, en la estancia ya se había adquirido “un alambique nuevo” con cuatro arrobas de capacidad y 104 libras de peso, lo que evidencia la gran importancia que el destilado significaba para los estancieros de Alhué.

Además de la viña y alambiques, para producir aguardiente era necesario contar con botijas, que debido a su forma necesitaban colocarse apoyadas en una pared y servían para el doble propósito de almacenar y transportar la bebida. La novedad en Alhué es que, durante los más de cuarenta años documentados de destilación y uso intensivo de sus alambiques, hacia 1717 se hallaron “veinte y cinco botijas de pisco”.<sup>29</sup>

Esta última información es de gran importancia historiográfica pues desplaza el origen del nombre de esta bebida hacia la zona central de Chile, ya que las botijas de pisco más antiguas encontradas antes, en el valle de Elqui, databan de 1733. Después de 1717, este nombre comenzó a hacer eco en el Norte Chico y continuó así durante todo el resto de aquella centuria, fortaleciéndose en el siglo XIX para llegar al XX como la primera Denominación de Origen de América.

En 1717 la bodega de la viña de Alhué tenía 25 varas de largo por 6 y 1/3 de ancho (aproximadamente 110 metros cuadrados), y fue descrita como “maltratada” al año siguiente. Dentro de la bodega había 112 arrobas de vino de mala calidad (en cinco o seis tinajas); ocho tinajas vacías, una pequeña, un tinajón con su enfriadera, más tres tinajas quebradas, y las veinticinco botijas de pisco; nada más.<sup>30</sup> Es decir, en la bodega de la viña había solo dos tipos de envases para almacenar las únicas dos bebidas que se producían: tinajas para el vino y botijas para el pisco.

Una cuestión de interés es que en 1718 se hallaron en la bodega “ciento doce arrobas de vino de mala calidad”, mientras que en 1719 —con una viña de 4.250 plantas y 17 pies de parras— la producción llegó apenas a 177 arrobas, cuando lo esperable habría sido una cifra cercana al doble. Como se planteó al comienzo, uno de los insumos para producir aguardiente era el vino de menor calidad, con el cual se obtenían aproximadamente 20 arrobas de aguardiente por 100 arrobas de mosto (Lacoste *et al.*, 2015: 116); así que resulta lógico suponer que el destilado de la estancia se hacía con el mosto. Por otra parte, su industrialización refleja en el uso de alambiques y en la gran cantidad de botijas, ya que hasta ahora solo se habían encontrado siete botijas de pisco en el norte de Chile y en tres estancias distintas durante todo el siglo XVIII (Lacoste *et al.*, 2016: 324).

Otro asunto de interés dice relación con el tamaño de las botijas, por su avalúo de 1718 de dos reales por cada una, prácticamente la mitad del precio de las botijas de una arroba, usadas entonces, según lo señaló el cabildo de Santiago en 1605 (de Ramón, 1979: 366). El promedio del precio unitario de las botijas durante el período alcanzó los 4,3 reales, con cuatro reales la mediana y

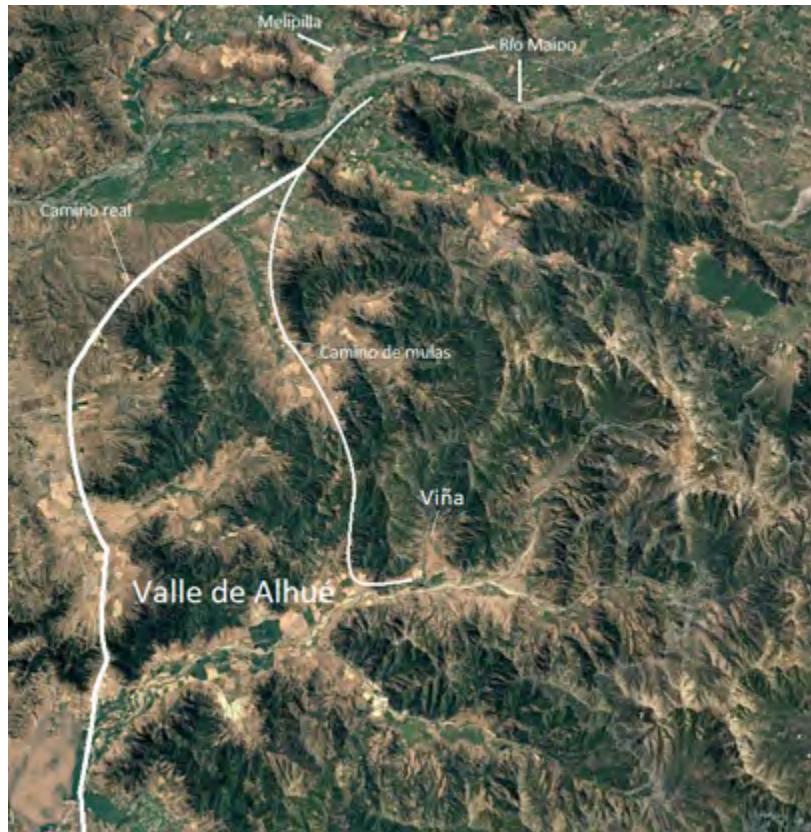
---

29 ANH, ES, vol. 614, fs. 99 y 135.

30 ANH, ES, vol. 614, fs. 135.

la moda de la muestra.<sup>31</sup> Como las vasijas tenían una valorización asociada a su volumen, las botijas de pisco encontradas, tasadas en dos reales, debieron alcanzar cerca de media arroba de capacidad, alrededor de 17,6 litros.

**Figura 2.** Valle de Alhué, viña y caminos hasta el río Maipo  
*Figure 2. Alhué’s valley, vineyard and roads until Maipo’s river*



Fuente: elaboración propia basada en Google Earth. Source: own elaboration based on Google Earth.

La situación geográfica de Alhué explicaría la necesidad de contar con vasijas de menor tamaño para transportar el líquido (Figura 2). Acerca del transporte en mulas, en 1740, en un juicio entre transportistas y particulares en Perú, se dice que en el caso de las botijas de aguardiente “pueden ponerse [...] en alguna distancia del lomo [por] el tamaño de una botija de aguardiente” (Ramos Gómez, 2002: 59). El traslado era dificultoso, mediante huellas de mulas marcadas en cerros que conducían hacia el río Maipo. Ya en 1677 la estancia contaba con 50 mulas chúcaras

31 Se hallaron seis inventarios con botijas valorizadas en: ANH, ES, vol. 20, fs. 290, vol. 66, fs. 152, vol. 241, fs. 106v; ANH, NSF, vol. 117 fs. 59, vol. 3, fs. 232; y ANH, RA, vol. 1467, fs. 187v.

y 23 mansas; en 1694 el capitán Juan Ruiz de Peralta decía que aportaría “cien mulas de carga”. En 1696 Camus acordó recibir 70 mulas de diferentes edades, y en 1717 la hacienda contaba con 105 mulas de carga de silla.<sup>32</sup>

Siguiendo la huella de las mulas para llevar los productos a Santiago o Valparaíso, al llegar frente a Melipilla se debía cruzar vadeando el peligroso río Maipo. Entre 1686 y 1720, 13 varones adultos murieron ahogados, cifra que representa un 10,92% de los difuntos (hombres no párvulos) durante aquellos años y que puede considerarse subestimada, porque en múltiples partidas no se anotó la causa de muerte.<sup>33</sup>

Las botijas de menor tamaño favorecían su transporte desde la complicada geografía que presentaba la estancia hacia los puntos de comercialización en Santiago y Valparaíso. Esta característica de las botijas de pisco representa también un punto por considerar para futuras investigaciones.<sup>34</sup>

## Difusión del pisco

Hacia 1722, cuando terminó la partición de los bienes de Bartolomé Pérez de Valenzuela, su viuda Agustina Ruiz de Peralta quedó con la viña, bodega y las 25 botijas de pisco<sup>35</sup> y su hijo Bartolomé obtuvo luego el potrero de Polulo de doña Agustina. Sin embargo, los inventarios de ambos son tan escuetos que no aparece mención a las botijas.<sup>36</sup>

Bartolomé Pérez de Valenzuela, y luego su familia, tuvieron tratos comerciales con el dueño de una tienda en Santiago, a quien le dieron sebo y trigo para venderlo en el puerto de Valparaíso. El comerciante era pariente político de los Pérez de Valenzuela y apoyó a la familia facilitándoles dinero para el funeral de don Bartolomé (1717), para el ajuar de Rosa, hija de este último; para pagarle al tasador y para cumplir con cláusulas testamentarias del difunto. En definitiva, fue un

32 ANH, ES, vol. 331, fs. 220v; ANH, RA, vol. 918, pieza 2, fs. 79, vol. 103, pieza 1, fs. 98 y ANH, ES, vol. 614, fs. 140v.

33 Archivo del Arzobispado de Santiago (AAS), Parroquial de San Pedro (PSP), Libro 1 de Sepultaciones, fs. 10, 11v, 13, 16v, 23, 25v, 28v y 33v.

34 Pizca significa “la porción mínima o muy pequeña de alguna cosa”. El término pizco fue ocupado como sinónimo de pizca (pequeño), por el renombrado Francisco de Quevedo (1580-1645) en uno de sus versos:

Todas sus rentas son pizcas; y pizcos  
sus estados, y nísperos que monden:  
es conde cada cual de los que esconden  
los mendarugos, que comen a repizcos (Quevedo, 1845. El subrayado es nuestro).

Así, las botijas halladas en Alhué eran botijas de pizco tamaño.

35 ANH, ES, vol. 614, fs. 246v.

36 ANH, ES, vol. 682 fs. 242v-245 y vol. 769, fs. 221-223.

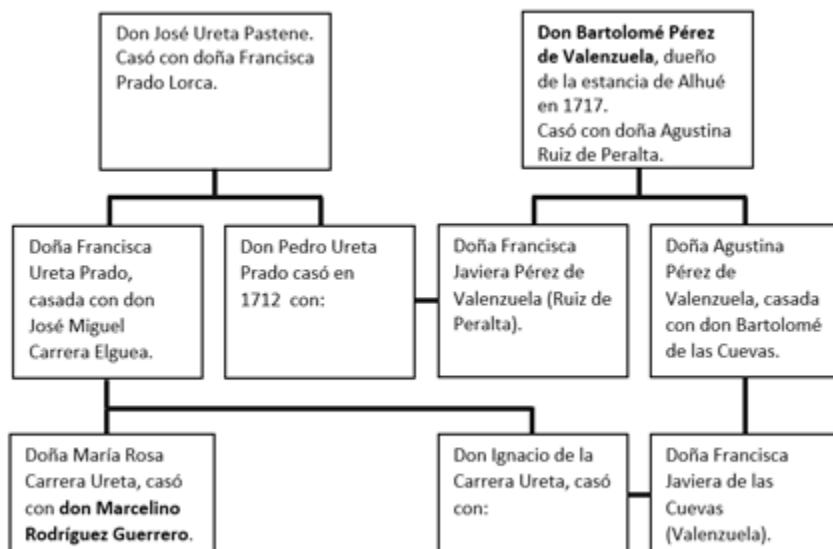
gran apoyo para la familia en esos momentos. Inclusive, antes del fallecimiento del estanciero, le facilitaba sus productos de la tienda, reconociendo don Bartolomé deberle 100 pesos al momento de testar, compromiso que aumentó a 918 pesos al año siguiente (1718) y que sus herederos pagarían con cueros.<sup>37</sup>

El parentesco político se producía porque este comerciante estaba casado con la sobrina de Francisca Javiera, hija de don Bartolomé; además, doña Francisca Javiera de las Cuevas, nieta, era su concuñada (Figura 3). Este hombre era Marcelino Rodríguez Guerrero, el mismo que luego de ejercer el cargo de corregidor de La Serena comenzó a administrar la hacienda La Torre en 1727, y en 1733, a su muerte, aparecieron las tres botijas de pisco que se consideraban las más antiguas hasta ahora. Es decir, don Marcelino se hallaba en Alhué y en La Torre cuando aparecieron las primeras botijas de pisco. Se trata de la misma persona que aparece en los dos momentos más antiguos en que se ha documentado la utilización de la palabra “pisco” para referirse al destilado de uva en el mundo, por lo que cabe preguntarse si fue don Marcelino quien llevó botijas desde Alhué al valle de Elqui y de esa forma se propagó este nombre en dicho lugar.

Como sea, vía Rodríguez Guerrero o no, la fluida relación con el corregimiento de Coquimbo por el abastecimiento de cobre labrado y brea debió facilitar el posible transporte de las botijas de Alhué hacia esas latitudes.

**Figura 3.** Parentesco político entre Bartolomé Pérez de Valenzuela y Marcelino Rodríguez Guerrero

*Figure 3. Political kinship between Bartolomé Pérez de Valenzuela and Marcelino Rodríguez Guerrero*



Fuente/source: de la Cuadra Gormaz, 1982.

## Conclusiones

El hallazgo de las botijas de pisco en el inventario de los bienes del difunto dueño de la estancia de Alhué fue fortuito, porque no había registro de ellas en los índices o resúmenes de las causas judiciales. El pisco era solamente uno de los muchos productos que producían en la hacienda y no merecía una mayor mención o énfasis dentro de la documentación familiar. Sin embargo, la historia local de Alhué permitió seguir esta referencia hacia atrás, para demostrar que en ese lugar ya se producía aguardiente en el siglo XVII.

Las investigaciones respecto del aguardiente y pisco chileno naturalmente se han centrado en el Norte Chico, lugar de reconocida tradición productiva y con mayor énfasis en el siglo XVIII y posteriores. Sin embargo, recientes trabajos sobre la zona de Concepción en el siglo XVII, más una revisión de aspectos relevantes en materia productiva que aquí se han expuesto sobre la zona central en los siglos XVI, XVII y comienzos del XVIII dan cuenta de un estado de desarrollo superior, con mayor presencia de maquinaria para la elaboración del aguardiente respecto de lo previamente publicado, reforzando el aporte de Coquimbo y su cobre labrado.

Este marco referencial ayuda a comprender por qué en una estancia del valle central como Alhué existió una clara vocación para la producción del destilado de uva, que se expresa a través del continuo uso de sus alambiques y por la presencia de una buena cantidad de vasijas para almacenar y transportar el líquido.

Es allí donde en 1717 se encontraban veinticinco botijas de pisco, que representan la primera mención documental —hasta ahora— en el mundo para referirse con ese nombre al aguardiente. Desde esa fecha se puede exponer su utilización, lo que abre posibilidades de investigaciones futuras en torno a la zona central chilena y a una temporalidad también previa.

Dada la ubicación geográfica de Alhué y las dificultades de la serranía y el río Maipo, las botijas de pisco más pequeñas habrían sido de mayor utilidad para su traslado. Esta característica sería novedosa por cuanto los tamaños de las botijas fueron variando durante el siglo XVIII, incluyéndose los “piscos” y “pisquitos” como nombres de este recipiente.

Por último, la relación entre los estancieros de Alhué y de la zona de Coquimbo fue fluida tanto porque uno de sus dueños residió allí, como por el parentesco político con Marcelino Rodríguez Guerrero, con quien se hacían tratos comerciales permanentes y fue quien viajó desde Santiago a La Serena y terminó administrando la estancia, donde también se hallaron botijas de pisco. Sea casualidad o no, resulta a lo menos curioso que este personaje sea mencionado en los momentos más antiguos documentados en torno al pisco. En todo caso, la relación con el corregimiento de Coquimbo era fluida por la compra de insumos por parte de los estancieros de Alhué, así que resulta plausible que también se llevaran botijas hacia aquellos parajes.

## Bibliografía

- Academia Médica de Madrid. (1797). *Memorias de la Real Academia Médica de Madrid*. Vol. I. Madrid, Madrid en la Imprenta Real.
- Bauer, A. (1975). *Chilean Rural Society from the Spanish Conquest to 1930*. Cambridge, Cambridge University Press.
- \_\_\_\_\_. (1970). “Expansión económica en una sociedad tradicional: Chile central en el siglo XIX”. *Historia* 9: 137-234.
- Bengoa, J. (1990). *Haciendas y campesinos. Historia social de la agricultura chilena*. Vol. II. Santiago de Chile, Sur.
- Carmagnani, M. (2001). *Los mecanismos de la vida económica en una sociedad colonial: Chile 1680-1830*. Santiago de Chile, Dirección Dibam y Centro de Investigaciones Diego Barros Arana.
- Cofré León, C. (2015). “La expedición de Juan de Losada Quiroga y Juan Lozano Machuca (1573-1576)”. *Revista de Estudios Históricos* 57: 229-293.
- Cortés Olivares, H.F. (2005). “El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931”. *Universum* 2: 42-81.
- Cuadra Gormaz, G.d. (1982). *Familias chilenas*. Vol. I y II. Santiago de Chile, Zamorano y Caperán.
- Ganter Araya, M.A. (2006). “Viñas en Santiago a comienzos del siglo XVIII”. *Palimpsesto* 3(6).
- Gay, C. (1846). *Historia física y política de Chile*. París, Documentos.
- Góngora, M. (1970). *Encomenderos y estancieros*. Santiago de Chile, Universidad de Chile, sede de Valparaíso.
- Hernando Garrido, J.L. (2013). “La vuelta al mundo en cuatro botijas”. *Revista de folklore* 371: 4-15.
- Lacoste, P. (coord.). (2016). *El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América*. Santiago de Chile: RIL editores.
- \_\_\_\_\_. (2010). “Parrales, braceros y cepas de cabeza: el arte de cultivar la viña en Mendoza y San Juan (1561-1869)”. *Historia* 43: 5-40.
- \_\_\_\_\_. (2009). “Pomáceas, carozos y críticos. Geografía de la fruta en el reino de Chile”. Ponencia presentada en la VII Jornadas de Historia Colonial. Santiago de Chile.
- \_\_\_\_\_. (2006). “Instalaciones y equipamiento vitivinícola en el Reino de Chile. Vasijas, pipas, lagares (siglo XVIII)”. *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* X(1): 93-118.

- Lacoste, P., Jiménez, D., Cruz, E., Rendón, B., Soto, N., Polanco, C., Castro, A., Muñoz, J.G., Mujica, F., Adunka, M. y Martínez, F. (2016). "Cobre labrado, alambique y aguardiente. Chile y Argentina, 1586-1850". *Quinto Sol* 20(1).
- Lacoste, P., Muñoz Correa, J.G. y Castro, A. (2015). "Aguardiente y viñas en Chile: Quillota, Colchagua y Cauquenes en el Padrón de 1777". *Universum* 110-128.
- León Echaiz, R. (2017). *Historia de Santiago*. Santiago de Chile, Nueve noventa.
- Muñoz Correa, J.G. (2017). "Transporte de aguardiente al Callao, por la Mar de Sur, 1777". *Palimpsesto* enero-junio: 151- 160.
- \_\_\_\_\_. (2006). "Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI y XVII)". *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* X(1): 121-177.
- \_\_\_\_\_. (2005). "La viña de Quilicura en el reino de Chile, 1545-1744". *Universum*, 2(20): 34-41.
- \_\_\_\_\_. (2000). "Las viñas y el vino en Colchagua en el siglo XVII". *Boletín de la Academia Chilena de la Historia* 110: 165-204.
- \_\_\_\_\_. (1983). "San Antonio de Petrel: tenencia, producción y trabajo en una hacienda costera de Chile central, siglos XVII y XVIII". *Historia* 18: 135-192.
- Muñoz, D. (2006). "Viñas en las visitas del licenciado Hernando de Santillán en las ciudades de Santiago y La Serena". *Palimpsesto* 3(6).
- Otte Sander, E. (2008). *Sevilla, siglo XVI: materiales para su historia económica*. Sevilla, Centro de Estudios Andaluces.
- Pozo, J.d. (2004). *Historia del vino chileno: desde 1850 hasta hoy*. Santiago de Chile, Universitaria.
- Prado Berlien, C., Gómez Alcorta, A. y Ocaranza Bosio, F. (2015). "La producción alfarera en la ollería de los jesuitas de Santiago, Chile (siglos XVII-XVIII)". *Trabajo y Sociedad* 24: 249-265.
- Quevedo, F.d. (1845). *Obras festivas de don Francisco de Quevedo Villegas*. Vol. II. Madrid, Establecimiento Tipográfico de D.F. de P. Mellado.
- Ramón, A.d. (1979). "Una metrología colonial para Santiago de Chile: de la medida castellana al sistema métrico decimal". *Historia* 14: 5-69.
- Ramón, A.d. y Larraín, J.M. (1982). *Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808*. Santiago de Chile, Centro de Estudios Públicos.
- Ramos Gómez, L. (2002). "El conflicto entre el comercio del Perú y los dueños de mulas, en 1740, por el precio del flete de los cajones de plata entre Babahoyo y Guaranda (Ecuador)". *Revista de Indias* 42(224): 41-68.



- Ruiz Rodríguez, C. (2006). “Mucho y muy buen vino. Producción vitivinícola en la zona norte de Santiago (siglos XVI-XVIII)”. *Revista de Historia Social y las Mentalidades* 1(10): 55-92.
- Salazar, G. (2000). *Labradores, peones y proletarios. Formación y crisis de la sociedad popular chilena del siglo XIX*. Santiago de Chile, Lom.
- Sánchez, J.M. (1996). “La cerámica exportada a América en el siglo XVI a través de la documentación del archivo general de indias”. *Laboratorio de Arte* 9: 125-142.
- Silva Vargas, F. (2013). *Poder y redes: el gobernador de Chile Don Francisco Ibáñez de Peralta (1700-1709)*. Santiago de Chile, Publicaciones Bicentenario.
- Stewart, D.M. (2016). *Élite militar y formación económica de un espacio regional: Concepción, 1598-1700 (tierra, población y mercado)*. Tesis doctoral. Santiago de Chile, Universidad de Chile.
- \_\_\_\_\_. (2015). “Las viñas de Concepción: distribución, tamaño y comercialización de su producción durante el siglo XVII”. *Revista RIVAR* 2(4): 106-124.
- Vázquez de Espinosa, A. (1982). *Descripción del Reino de Chile, Colección Sociedad, tiempo y cultura*. Santiago de Chile, Instituto Profesional de Estudios Superiores Blas Cañas.

### Fuentes

- Archivo Nacional Histórico, Escribanos de Santiago: vols. 20, 241, 272, 273C, 331, 446, 479, 614.
- Archivo Nacional Histórico, Real Audiencia: vols. 72, 103, 301, 310, 421, 599, 918, 1421, 1427, 1467, 1726, 1812, 2761.
- Archivo Nacional Histórico, Notarial de San Fernando: vols. 3, 117, 121.
- Archivo Nacional Histórico, Capitanía General: vols. 74.
- Archivo Nacional Histórico, Fondo Varios: vols. 91.
- Archivo del Arzobispado de Santiago, Parroquial de San Pedro: vol. 1.

\* \* \*

RECIBIDO: 17-01-2020

VERSIÓN FINAL RECIBIDO: 30-01-2020

APROBADO: 14-04-2020