



Estudios Atacameños

ISSN: 0716-0925

eatacam@ucn.cl

Universidad Católica del Norte

Chile

Lacoste, Pablo; Aranda, Marcela  
Los afroamericanos como cofundadores de la viticultura de Argentina y Chile  
Estudios Atacameños, núm. 53, 2016, pp. 117-134  
Universidad Católica del Norte  
San Pedro de Atacama, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31549919007>

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

redalyc.org

Sistema de Información Científica  
Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal  
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

# LOS AFROAMERICANOS COMO COFUNDADORES DE LA VITICULTURA DE ARGENTINA Y CHILE

## AFRICAN AMERICANS AS CO-FOUNDERS OF THE VITICULTURE OF ARGENTINA AND CHILE

Pablo Lacoste<sup>1</sup> y Marcela Aranda<sup>2</sup>

### Resumen

El artículo examina el papel de los africanos y sus descendientes en la industria vitivinícola de Argentina y Chile desde mediados del siglo XVII hasta comienzos del XIX. Se detecta que este grupo desempeñó un aporte relevante en esta actividad, al colaborar con el cultivo de la viña, la elaboración de vino y aguardiente, su envasado, transporte y comercialización. También se destacaron en la innovación, particularmente en la diversificación del patrimonio vitícola regional, y en la elaboración de productos típicos, como el primer pisco chileno. Se compara el trabajo de estos grupos en las viñas de Chile y Argentina con el papel que les cupo en otros territorios americanos, sobre todo Perú. El estudio se funda en documentos originales inéditos de los fondos notariales y judiciales de Mendoza, San Juan, La Serena, Santiago, San Felipe, San Fernando y Cauquenes, juntamente con los registros de los jesuitas.

*Palabras clave:* Africanos y sus descendientes – industria vitivinícola colonial – vitivinicultura en Chile y Argentina

### Abstract

*The paper examines the role of Africans and their descendants in the wine industry in Argentina and Chile since the mid 17TH century until the beginning of the 19th. It is detected that this group played a relevant contribution to this activity by collaborating with the cultivation of the vine, the production of wine and brandy, packing, transportation and marketing. They also stressed in innovation, particularly in the diversification of the regional wine-growing heritage, and the production of typical products, such as the first Chilean pisco. The paper compares the work of these groups in the vineyards of Chile and Argentina with the role that fit them into other American territories, especially Peru. The study is based on unpublished original documents of notarial and judicial funds of Mendoza, San Juan, La Serena, Santiago, San Felipe, San Fernando and Cauquenes, together with records of the Jesuits.*

*Key words:* Africans and their descendants - colonial wine industry – Chile and Argentina viticulture

Recibido: Junio 2015. Aceptado: Enero 2016

### ~ INTRODUCCIÓN

En 1807 se produjo una rebelión de esclavos en el Convento de San Agustín, en Mendoza, principal polo vitivinícola de la actual Argentina, y hasta poco tiempo antes, capital de la provincia de Cuyo del Reino de Chile. Los afroamericanos enfrentaron al prior del convento, lo asaltaron y terminaron en la cárcel. La ciudad se vio sacudida por las tensiones, y la justicia solicitó declaraciones de los afectados. Un referente de la industria del vino manifestó su preocupación, pues los esclavos del convento eran “los únicos que fabrican tinajas y botijas y que la necesidad nos pone en la precisión de tratar con ellos”.<sup>3</sup> La industria del vino dependía de los esclavos para “suplirnos de vasija que para el uso de las bodegas nos son tan necesarias pues por falta de ellas muchos años nos vemos precisados a vender por la mitad de su valor los vinos o a desperdiciar las cosechas del año”.<sup>4</sup> El testimonio señalaba la importancia estratégica que los esclavos habían alcanzado en la industria vitivinícola regional.

Esta imagen es difícil de comprender, porque en Chile y Argentina se ha producido una especie de desvanecimiento de la presencia de los africanos y sus descendientes en los paisajes y la memoria colectiva (Zúñiga 2009). Paradójicamente, el conflicto de 1807 ofrece un rastro indeleble: los afroamericanos tuvieron un papel en la industria vitivinícola que, todavía, no se ha examinado con suficiente profundidad.

- 1 Universidad de Santiago de Chile, Instituto de Estudios Avanzados. Román Díaz 89 – Providencia – Santiago de Chile. pablo.lacoste@usach.cl.
- 2 Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Filosofía y Letras. Espejo 584 – Dorrego – Guaymallén – Mendoza – Argentina. marcela.aranda06@gmail.com
- 3 Declaración del procurador síndico de la ciudad, Mendoza, 8 de marzo de 1808. Archivo General de la Provincia de Mendoza (en adelante AGPM), Carpeta 144, documento 5, Folio 43.
- 4 Declaración del procurador síndico de la ciudad, Mendoza, 8 de marzo de 1808. AGPM, Carpeta 144, documento 5, Folio 43.

El tema es relevante dada la magnitud alcanzada por esta actividad en ambos países. En Chile, la vitivinicultura es la industria emblemática nacional y principal exportación industrial; y en la Argentina el vino ha sido declarado “bebida nacional”.<sup>5</sup> Entre ambos países cultivan 400.000 hectáreas de viñedos, distribuidas entre 40.000 viticultores. Argentina es más fuerte como productor y Chile se destaca como exportador: la elaboración de vino llega a 13,6 millones de hectólitros en Argentina y 10 en Chile; las exportaciones trepan a 800 y 2000 millones de dólares respectivamente. Como exportador, Chile es el primero de América y el cuarto del mundo; como productor, Argentina es el primero de América Latina y uno de los seis mayores del globo.

Este trabajo se propone demostrar la contribución de los afroamericanos en la industria de la vid y el vino en la zona central de Chile y en Cuyo, la principal base vitivinícola de Argentina.<sup>6</sup> Se considera un grupo amplio, que comprende negros y mulatos, esclavos y libertos; se examina su papel en las haciendas vitivinícolas, tanto en el cultivo de la vid como en la elaboración y comercialización del vino. El trabajo se ha realizado a partir de documentos originales inéditos del Archivo Nacional de Santiago, y los archivos de Mendoza y San Juan. Desde el punto de vista temporal, el estudio se extiende desde mediados del siglo XVII hasta comienzos del XIX. Se trata de visibilizar una situación que, hasta ahora, se había mantenido en la penumbra.

## ANTECEDENTES Y ESTADO DEL ARTE

El proceso de adaptación de las viñas a suelos y climas locales comenzó a mediados del siglo XVI, junto con la colonización española. A partir de entonces se comenzó a desplegar una cultura particular, signada por el cultivo de la viña, la elaboración del vino, su envasado, transporte y comercialización, temas tratados por la literatura especializada (Rivera Medina 2006, 2007; Muñoz 2006, 2012; Noejovich 2010; Rice 2010, 2012; Premat 2015; Lacoste

*et al.* 2010, 2015, 2016; Cruz 2014). En este período, Chile y Cuyo fueron parte de un sistema vitivinícola del sur de América, en el cual también fue relevante el papel de Perú (Rice 2010, 2012; Huertas 2012; Noejovich 2010; Soldi 2006; Polvarini de Reyes 2005; Bravo 2005).

La literatura especializada en la historia vitivinícola colonial ha indagado principalmente el papel de los hacendados, las mujeres, los transportistas y comerciantes (Mayo 2000; Rivera Medina y Fanchín 2006; Lacoste 2008; Muñoz 2014; Carrera 2014). También se ha examinado el papel del sector eclesiástico (Acevedo 1999), sobre todo los jesuitas (Bravo 2005; Micale 1998; López 2005; Polvarini de Reyes 2005; Sánchez Andaur 2006; Premat 2015) y los agustinos (Masini 1974; Hurtado 2006). En estas obras se ha podido conocer cómo era el sistema productivo y comercial de la época, incluyendo los problemas de mercados: Cuyo colocaba sus vinos y aguardientes en Buenos Aires y el espacio rioplatense-pampeano; por su lado, los productores chilenos abastecían los mercados del Valle Central y las faenas mineras del Norte Chico. Estos temas están bastante estudiados por la literatura especializada, en cambio, todavía no se han realizado trabajos focalizados en el aporte de los africanos y sus descendientes a la industria del vino.

Es reconocido el protagonismo del trabajo esclavo en la economía de América. Las grandes potencias europeas trasladaron millones de esclavos africanos para usar como mano de obra en sus colonias en el Nuevo Mundo. En los tres siglos de dominación colonial, se importaron entre 10 y 14 millones de esclavos (Thomas 1999). El peso relativo de los afroamericanos en cada región fue muy diferente. En las Antillas inglesas y francesas representaron entre el 80 y el 90% de la población, y estaban claramente distantes de los europeos que ocupaban el papel dominante (Branda y Lentz 2006). En cambio, en el sur de EEUU representaron el 40% del total (Ndiaye 2005) lo mismo que en Ica, Perú, según el censo de 1795 (Huertas 2012). En Chile y Cuyo, rondaron el 20%.

La presencia de los africanos y sus descendientes en la industria del vino llama la atención porque, por lo general, la corriente principal del sistema económico colonial tendía a trasladarlos de África a América, para hacerlos trabajar en las grandes plantaciones dedicadas al cultivo de la caña de azúcar (6 millones), café (2 millones), algo-

5 Decreto presidencial n° 1800, 24 de noviembre de 2010.

6 Actualmente, Mendoza y San Juan representan el 80% de la vitivinicultura argentina. Esta situación ha sido constante desde el siglo XVI. En otras localidades de este país también se han cultivado viñas, incluso en el período colonial, pero siempre en proporciones muy menores.

dón (0,5 millones) y cacao (0,5 millones). En estas cuatro producciones se concentraron 9 millones de esclavos, equivalentes al 82% del total (Thomas 1999). La presencia de los esclavos en los campos azucareros, cafeteros y algodóneros del Caribe, Brasil y zonas aledañas fue una constante en los paisajes agrarios coloniales (Roseberry *et al.* 1995; Belmonte 2010; Gomes 2012). Solo las Antillas francesas utilizaron un millón de africanos para sus islas azucareras (Branda y Lentz 2006). Fuera de las economías de plantación, los afroamericanos también se destacaron en nichos de actividades especializadas, como la producción de perlas (Tardieu 2008).

La presencia afroamericana en la vitivinicultura ha sido detectada en Perú. Las haciendas jesuitas peruanas, en 1767, reunían 5.095 esclavos (Tardieu 2005); esas propiedades se dedicaban fundamentalmente al cultivo de cañas de azúcar y viñedos (Bravo 2005; Polvarini de Reyes 2005). Después de su traspaso al sector privado, varias de estas haciendas mantuvieron una importante presencia de esclavos, como lo ejemplifica el caso de don Domingo Elías, propietario de dos grandes haciendas en Ica, y tercer mayor propietarios de esclavos en Perú en el momento de la abolición (1854).

El Corregimiento de Ica fue uno de los principales lugares de convergencia entre viticultura y población afroamericana en Perú. En este lugar, en el siglo XVIII, se cultivaban alrededor de 10 millones de parras (casi el triple que en Cuyo), con alta presencia de población de afrodescendientes. Según el censo de 1795, la población de este territorio ascendía a 21.176 habitantes, incluyendo 21% de esclavos y 19% de pardos. Los esclavos eran la fuerza principal de trabajo de la vitivinicultura de Ica (Huertas 2012). Todavía no se ha realizado un trabajo específico sobre el papel de los afroamericanos en la vitivinicultura peruana; pero la comunidad académica ha entregado algunos elementos de suma utilidad como referencia para el presente estudio.

La comunidad académica ha comenzado a indagar sobre el papel de los afroamericanos en Chile y Cuyo a través de los estudios de Mellafe (1959, 1964), Masini Calderón (1962, 1963, 1974), Zuluaga (1970), Ponce de León (2004), López Chávez (2005), Coria (2006), Cussen (2009), Zúñiga (2009) y Caballero (2010). Estos trabajos no se focalizaron en el papel de estos grupos en la

vitivinicultura; pero entregan una serie de antecedentes de singular relevancia para profundizar el tema. Sobre esta base conviene profundizar el análisis para conocer con mayor precisión el aporte de estos grupos a la configuración de la identidad de las naciones americanas, entendiendo que su visibilización es imprescindible, a pesar de las dificultades que se presenten para alcanzarla (Frega 2012). En este sentido, los registros de los fondos judiciales y notariales ofrecen rastros de la vida de estos grupos en el espacio vitivinícola regional.

### **Afroamericanos en el espacio vitivinícola de Chile y Cuyo**

Los primeros africanos esclavizados llegaron a Chile en 1563 y desde entonces fueron en constante aumento, pues llegaban tanto desde Lima como desde Buenos Aires. En el siglo XVII vivían en Chile entre 10.000 y 12.000 afroamericanos (Ponce de León 2004) y en Mendoza representaban el 25% de la población (Zuluaga 1970). En el siglo XVIII se mantuvieron las cifras altas, sin alcanzar nunca la presencia masiva de Brasil y el Caribe. En el censo de 1779 se detectó que el obispado de Santiago (del desierto de Atacama hasta el río Maule) tenía 25.508 negros y mulatos. Un tercio de ellos vivía en el corregimiento de Santiago donde, sobre una población total de 40.607 habitantes, había 7.569 afroamericanos (18,64%). La población de negros y mulatos de la capital chilena y sus alrededores subió de 30.000 personas a fines del siglo XVIII, a 60.000 a fines de la década de 1810 (De Ramón 2000). Al otro lado de la cordillera, en Cuyo, el censo de 1777 detectó 23.500 habitantes, incluyendo 4.000 negros (17%); en el registro siguiente, 1812, la población ascendía a 43.000 personas, incluyendo 8.500 negros (20%) (Masini Calderón 1963).

El tráfico de esclavos estaba estimulado por las diferencias de precios entre los distintos lugares. El valor comercial de un esclavo llegaba a \$60 en las costas de África, \$100 en el Caribe, \$200 en Lima y \$300 en Chile y Cuyo. Esas grandes diferencias de precios establecían que el tráfico de esclavos era una actividad muy lucrativa. Las élites de los principales polos vitivinícolas impulsaron activamente el tráfico de esclavos. Así se reflejó en 1692 cuando los cabildos de San Juan y Mendoza acordaron elevar petitorio al Rey “un navío de negros por mano de uno de sus asentistas”. La iniciativa partió del cabildo de

San Juan, que aprobó el proyecto y lo remitió a Mendoza. En esta sociedad, se convocó a un Cabildo Abierto para ampliar la participación a los vecinos notables, incluyendo todos los religiosos, los encomenderos y hacendados. La propuesta fue aprobada por unanimidad el 29 de octubre de 1692<sup>7</sup>.

La dicotomía entre ausentismo y presentismo de los propietarios en la hacienda fue otro elemento importante en la diferenciación regional de los sistemas esclavistas. En las plantaciones antillanas era usual que los propietarios no estuviesen en el campo; pues vivían en las capitales o directamente en Europa, mientras sus administradores se ocupaban de controlar las explotaciones (Thomas 2011). Esta situación era diferente en el sur de EEUU, donde los propietarios sí vivían generalmente en sus haciendas. Ndiaye (2005) señala que los grandes propietarios del sur de los EEUU vigilaban muy de cerca a sus administradores, supervisión que se facilitaba por la pequeña extensión de estas plantaciones, a diferencia de las inmensas posesiones del Caribe. Las viñas de Chile y Cuyo se parecían más al modelo estadounidense, puesto que los propietarios solían vivir en las haciendas y, además, la mayoría de las explotaciones eran pequeñas y medianas.

La cantidad de esclavos por unidad productiva era también un aspecto relevante. En las plantaciones antillanas trabajaban numerosos esclavos. Por ejemplo, una hacienda típica dedicada a la producción de café contaba con 110 esclavos y 200.000 cafetos (Thomas 2011). A ello hay que añadir que “en Jamaica, más de tres cuartos de los esclavos vivían en plantaciones de más de 50 esclavos, y la mitad en plantaciones de más de 150 esclavos, mientras que en América del Norte, más de la mitad de los esclavos vivían en plantaciones de menos de diez esclavos. En 1860, solo el 2,7 % de los propietarios poseían 50 esclavos o más” (Ndiaye 2005). En Cuba, hacia 1830, una plantación normal solía producir 72 toneladas anuales de azúcar, empleando unos setenta esclavos (Thomas 2011).

En el espacio vitivinícola peruano también había grandes haciendas con numerosos esclavos. Solo entre ocho

haciendas jesuitas tenían 2.017 esclavos (Bravo 2005). En realidad, las órdenes religiosas se caracterizaban por poseer grandes cantidades de esclavos en toda América Latina debido a su mayor disponibilidad de capital y de crédito. Esta situación se verificó con claridad en el Virreinato del Perú, incluyendo las zonas vitivinícolas de Perú, Chile y Cuyo, como se examina más adelante.

En Perú también hubo algunas haciendas laicas con gran cantidad de esclavos, como las que poseía don Domingo Elías en el departamento de Ica, en el segundo cuarto del siglo XIX. En el momento de la abolición de la esclavitud en Perú (1854) don Domingo figuró como el tercer expropietario de esclavos del país, con 370 “piezas”. Siendo ministro de Hacienda, impulsó las indemnizaciones a los ex dueños, a razón de \$300 por esclavo; sumados los intereses, recibió él mismo una compensación de \$111.000 (Quiroz 2013).

El sistema de grandes haciendas vitivinícolas convivió en Perú con pequeñas propiedades, trabajadas por un pequeño número de esclavos. En el periodo comprendido entre 1700 y 1745, se detectaron 53 viticultores en el Corregimiento de Ica, con datos sobre viñas, hornos botijeros, lagares, pails aguardenteras y cantidad de esclavos (Huertas 2012). En general se trata de viñedos pequeños, que oscilan entre 800 y 14.000 plantas. En total, estas haciendas tenían 184 esclavos; de las 54 propiedades, 18 tenían esclavos (33%). Solo tres propiedades concentraban 104 esclavos (56%). Fuera de esos casos, las 14 haciendas restantes, que formaban la inmensa mayoría, tenían entre 1 y 11 “piezas”, con un promedio de 5,7 esclavos.

En resumidas cuentas, la viticultura peruana se apoyaba en dos sistemas. Por un lado, las grandes haciendas con numerosos esclavos, sobre todo de las órdenes religiosas; por otra parte, las pequeñas propiedades laicas, las cuales tenían un reducido número de esclavos. Ese mismo esquema se replicó en Chile y Cuyo.

En efecto, en las zonas vitivinícolas de Chile y Argentina las haciendas laicas tenían pocos esclavos. Las familias más ricas llegaban a reunir alrededor de 20 esclavos, parte de los cuales trabajaban en el servicio doméstico de la ciudad, y parte en las labores agrícolas periurbanas (Ponce de León 2004). En Santiago de Chile, el Maestre

7 Actas Capitulares de Mendoza. Tomo IV (1676-1690). Academia Nacional de la Historia, Buenos Aires: 374-376.

de Campo don Juan de Obregón Campero, poseía una viña con 10.000 cepas, una bodega con 800 arrobas, y cinco esclavos.<sup>8</sup> Dentro del Corregimiento de Coquimbo, en el Valle del Elqui, en 1733, la Hacienda “La Torre”, con 11.000 parras de viña, bodega, lagar y corral de alambiques, tenía tres esclavos: Pascual, Mateo y Santiago<sup>9</sup>.

En la región del Maule, en la primera mitad del siglo XVIII, floreció una cultura de pequeñas haciendas dedicadas a la ganadería y la vitivinicultura. Los testamentos registrados entre 1726 y 1750 entregaron un perfil de la economía local. La principal actividad era la ganadería y, en segundo lugar, la vitivinicultura. Se registraron 77 emprendimientos vitivinícolas, en los cuales había 33 esclavos, es decir menos de un esclavo cada dos explotaciones. Algunos hacendados tenían una cantidad discreta de esclavos: Juan Salcedo, propietario de una viña de 3.177 cepas y una bodega con 57 arrobas de vasija (1 arroba = 36 litros), tenía 11 esclavos; y Manuel Lesana, con una bodega de 93 arrobas de vasija, tenía 8. Los demás tenían muy pocos. Antonio Salgado, con 1.000 plantas y 37 arrobas de vasija tenía 4 esclavos, lo mismo que María Guerra. El padre Antonio Vergara, con 9.000 cepas y 300 arroba de vasija, tenía dos esclavos, igual que Luisa Maldonado, con bodega de 25 arroba de vasija y corrales de alambique para destilar aguardiente. Otros dos viticultores tenían un esclavo cada uno. En general, había una proporción de capitales entre viñas y esclavos: los viticultores maulinos tenían un capital de \$18.601 en bodegas y viñedos, y \$ 8.105 en esclavos. Más datos se examinan en otra parte (Lacoste 2006a).

El padrón de Mendoza de 1739 detectó 150 propietarios, de los cuales cerca de 100 eran viticultores; en la mitad de esos establecimientos había esclavos. Los principales activos eran bodegas y viñedos; pero también había capitales importantes en carretas, molinos y otros bienes. Por lo general había una correlación entre el valor de la propiedad y la cantidad de esclavos (Tabla 1).

Es importante aclarar que la correlación era una tendencia, pero no una norma fija: algunas haciendas grandes, como la de Ignacio Zapata, con 12.000 cepas, valuada en \$20.000, sólo tenía dos esclavos; y don Ventura Guevara, propietario de una estancia y viña, valuados en \$20.000, no tenía ningún esclavo. Además, como el censo se elaboró a partir de las declaraciones de los propietarios para establecer nuevos impuestos, hubo cierta tendencia a declarar menos capital del realmente existente<sup>10</sup>.

Había un lazo constante entre la producción vitivinícola y la mano de obra esclava. Además, existía una correlación entre el tamaño de las propiedades y la cantidad de esclavos. Las propiedades micro y pequeñas tenían en promedio 2,6 esclavos por unidad productiva; las haciendas medianas contaban con 7,5 esclavos de promedio y las grandes llegaban a 15,4. El promedio general de las explotaciones vitivinícolas de la capital cuyana era de 5,6 esclavos por propiedad. Esta situación marca una notable diferencia con las explotaciones de la economía de plantación.

Tal como se ha señalado, en Chile y Cuyo, el modelo de haciendas laicas con pocos esclavos convivió con las grandes haciendas de las órdenes religiosas, en las cuales regía otro sistema: allí trabajaba un número elevado de esclavos. En Mendoza, tanto el convento de los agusti-

- 8 Testamento del Maestre de Campo don Juan de Obregón Campero, Santiago de Chile, 2 de noviembre de 1718. Archivo Nacional (en adelante AN), Fondo Escribanos de Santiago (en adelante FES), volumen 479, Folios 159-159v.
- 9 De acuerdo al estado actual de los conocimientos sobre el tema, ellos tres elaboraron el primer pisco de América en 1730 (Lacoste *et al.* 2016).
- 10 Por ejemplo, en el Padrón de 1739, el Maestre de Campo don Fernando de Alvarado declaró 18 esclavos, pero un año después, al redactar su testamento, afirmó que poseía 24 esclavos. Testamento de Fernando Alvarado, Mendoza, 9 de abril de 1740. AGPM, Protocolo 47, Folio 99v.

Tamaño	Valor	Número de Esclavos
Micro	\$500 / \$2.000	1 ó 2 esclavos
Pequeña	\$3.000 / \$4.000	3 esclavos
Mediana	\$6.000 / \$10.000	6 a 10 esclavos
Grande	\$15.000 / \$32.000	15 a 24 esclavos

Fuente: Padrón de Mendoza (1739).

**Tabla 1:** Clasificación de las propiedades laicas de Mendoza (1739)

nos, llamado “El Carrascal”, como el colegio de los jesuitas, se caracterizaron por tener haciendas orientadas, principalmente, a la vitivinicultura; y poseían cerca de 300 esclavos cada una (Micale 1998; Hurtado 2006). En San Juan, los jesuitas tenían 59 esclavos en 1751 y llegaron a 104 en 1767 (López Chávez 2005). En Chile en general, la situación era similar. Entre once haciendas jesuitas acumularon 451 esclavos (Bravo 2005). Después de la expulsión, la venta de los esclavos de las haciendas jesuitas reflejó el notable capital invertido: la venta de los esclavos de las haciendas de La Calera, Chacabuco y Noviciado arrojó un monto de \$80.000<sup>11</sup>. El conjunto de las propiedades jesuitas en Chile llegó a tener 1200 esclavos (Ponce de León 2004). Las explotaciones de los religiosos, al reunir grandes cantidades de esclavos, fueron los principales espacios de resistencia y rebelión. La hacienda “El Carrascal” fue escenario de rebeliones de esclavos en 1781, 1784 y 1808 (Caballero 2010). Las viñas jesuitas de San Juan también experimentaron casos de resistencia y fugas.

Las haciendas y conventos de los religiosos cumplieron un papel relevante en la capacitación de la mano de obra especializada. Con frecuencia, estas viñas eran administradas por viticultores avanzados, con amplios conocimientos de la cultura de la vid y el vino, los cuales transmitían a sus esclavos. En ese sentido, las haciendas y conventos funcionaron como centros experimentales en los cuales se adaptaban las plantas europeas a los climas y suelos americanos, se ensayaban las técnicas de cultivo, y se transmitían saberes. Luego, estos conocimientos se extendían hacia las haciendas laicas a través de ventas de esclavos y otros procedimientos. El caso de la Moscatel de Alejandría es un buen ejemplo: fue introducida a Chile por los jesuitas del Colegio del Buen Viaje a fines del siglo XVII, donde seguramente fue cultivada por los esclavos; y posteriormente, el primer viticultor laico interesado en este vidueño sería, justamente, un mulato, tal como se examina más adelante.

### Artes y oficios en la hacienda vitivinícola

La situación de los africanos y sus descendientes en la vitivinicultura era muy diferente porque la vid es una plan-

ta delicada, que requiere de un intenso trabajo cultural durante todo el año. Además, una vez elaborado el vino, es necesario manejarlo con cuidado para criarlo, añejarlo y conservarlo. La fragilidad del vino determina la necesidad de realizar con cuidado las tareas de envasado, transporte y distribución. Es muy fácil que el vino se deteriore y se convierta en vinagre. Por lo tanto, se requiere atención en el manejo de las plantas y los caldos, juntamente con todo el equipamiento y las instalaciones de las bodegas y viñedos, donde el mal manejo de la temperatura, el envasado y las normas de higiene pueden causar la pérdida de toda una cosecha.

Dentro de la hacienda vitivinícola, los afroamericanos tuvieron un papel relevante en el ejercicio de los oficios especializados. Algunos realizaron tareas específicas del mundo del vino, como los viticultores, botijeros y toneleros. Otros desplegaron oficios que prestaban servicios generales para la hacienda, lo cual incluía el equipamiento y las instalaciones necesarias para la elaboración, conservación y transporte del vino: albañiles, herreros y carpinteros, principalmente.

Los botijeros, alfareros y loceros dominaban el arte del manejo de la arcilla para fabricar botijas, tinajas y demás recipientes utilizados para elaboración, conservación, crianza, transporte y distribución y consumo del vino. Después de la pisada de la uva, el vino se colocaba en las grandes tinajas bodegueras, recipientes de gran capacidad, donde el mosto se fermentaba. Posteriormente se realizaba el proceso de añejamiento y crianza de los vinos. Por último, el vino se fraccionaba en botijas. Éstas eran recipientes menores, de una arroba en Chile Cisandino y de 2 arrobas en Cuyo. En Mendoza y San Juan, se embarcaban carretas con 20 botijas con destino a los mercados rioplatenses. La disponibilidad de botijas y tinajas era indispensable para asegurar el proceso de elaboración, conservación y distribución del vino. En las mejores mesas, el vino se consumía en vasos de cerámica barnizada (losa). Y eran precisamente los afroamericanos quienes, por lo general, ejercían este oficio.

El protagonismo de los afroamericanos en la fabricación de botijas fue un proceso de escala regional. En el Perú la literatura especializada ha remarcado la importancia que tuvieron, precisamente, en el dominio de estos oficios, al desempeñarse como maestros, oficiales y ayudantes

11 Cuenta general del caudal de las temporalidades, Santiago de Chile, 1775. AN, Fondo Jesuitas de Chile (en adelante FJCH), volumen 27, pieza 1, Folios 24, 70 y 75.



(Huertas 2012). Esta tendencia se extendió a las zonas vitivinícolas del virreinato del Perú, incluyendo Chile y Cuyo. En Mendoza, los primeros registros de esclavos con el oficio de botijeros se protocolizaron a comienzos del siglo XVII. En 1625 se documentó la compra del esclavo Luis, oficial botijero (Caballero 2010). Poco después, en Santiago de Chile, se registró Mateo, joven negro criollo, de 18 a 19 años de edad, oficial botijero, propiedad del capitán Lorenzo Sande Carrasco. Este fue nombrado alcalde ordinario de Mendoza, y resolvió entonces vender a Mateo<sup>12</sup>. Paralelamente, del otro lado de la cordillera, entre los bienes dotales de doña Tomasina de Puebla y Reinoso (1657) había “un negro angola, llamado Cristóbal, oficial botijero, de edad al parecer de 35 o 40 años” (Martín de Codoni 2009).

Con la expansión vitivinícola del siglo XVIII aumentó la demanda de botijeros. Los jesuitas de San Juan contrataron un oficial botijero para que transmitiera sus conocimientos a dos esclavos; se les ofrecían regalos como incentivos de aprendizaje: en 1751 el esclavo Gervasio recibió ropa como incentivo para convertirse en botijero (López Chávez 2005). La hacienda jesuita de Mendoza tenía tres esclavos botijeros y dos loceros (Micale 1998). Siete años después de la expulsión de los jesuitas, los tres botijeros se vendieron a \$200 cada uno<sup>13</sup>. En 1808 el convento de los agustinos tenía 3 botijeros y 21 loceros (Masini Calderón 1974). Entre los esclavos sanjuaninos vendidos al Ejército de los Andes en 1816 se registró el alfarero Gabino, de una hacienda laica, tasado en \$450 (Masini Calderón 1963). Los esclavos llegaron a ocupar un lugar prominente en la producción y abastecimiento de vasija a la industria vitivinícola. El juicio realizado con motivo de la rebelión de esclavos de 1808 permitió documentar esa situación, tal como se ha señalado al inicio del presente artículo.

Para envasar y transportar el vino y el aguardiente se usaron también odres y toneles, en cuya fabricación se destacaron igualmente los esclavos. Los jesuitas de San Juan tenían un esclavo reconocido por su habilidad para “fabricar odres para almacenar el aguardiente” (López Chávez 2005). En la segunda mitad del siglo XVIII se difundieron los recipientes de madera para transportar y distribuir el vino. Si bien las tinajas siguieron ocupando el corazón de las bodegas, las botijas de transporte fueron gradualmente reemplazadas por pipas, barriles y ba-

rricas. Surgió entonces un nuevo oficio especializado: el tonelero. Y los africanos y sus descendientes volvieron a ocupar un papel relevante en este campo.

Las buenas haciendas procuraban tener entre sus esclavos, maestros toneleros. En San Juan, el padre José Morales, propietario de prósperas haciendas vitivinícolas, tenía “mi esclavo Tomás, maestro tonelero”<sup>14</sup>. Entre los esclavos de San Juan comprados por el Ejército de los Andes en 1816, se registraron otros cinco toneleros: Miguel, Feliciano, José, Vicente y Manuel, todos ellos de haciendas laicas, valuados entre \$440 y \$490 cada uno (Masini Calderón 1963). Del valor de tasación se infiere que, de todos los oficios, el tonelero era el más cotizado<sup>15</sup>.

Los oficios de podador y viticultor también eran practicados por los afroamericanos. En el Corregimiento de Ica había entre 8 a 10.000 negros esclavos dedicados al cultivo de la vid y producción de vino y aguardiente (Huertas 2012). Algunos afroamericanos lograron convertirse en propietarios y cultivar sus propias viñas. Un ejemplo puede ser el caso de Pedro Mateo, mulato horro, morador de la villa de Ica, arrendó su pequeña chacra con viña, por cinco años a un valor de \$11 de nueve reales (Huertas 2012). En Chile y Cuyo también se verificaron estas tendencias. De acuerdo al empresario catalán, Serra Canals, en el siglo XVIII, los hacendados preferían confiar el cultivo de las viñas a los esclavos: “las familias no carecen de suficientes esclavos con los cuales cultivan las grandiosas viñas”<sup>16</sup> (citado en Martínez 2000). En Santiago, la viña de la Chacra de Ñuñoa, establecimiento modelo en esa época, fue cultivado durante años por los esclavos Pedro y Juan Fuica<sup>17</sup>. En las haciendas vitivinícolas de los jesui-

12 Carta poder del capitán Lorenzo Sande Carrasco, Mendoza, 21 de octubre de 1649. AGPM, Protocolo de Escribanos n° 15, folios 79-79v.

13 Venta de la Viña del Buen Viaje y 65 esclavos a Francisco Bargas, Mendoza, 10 de marzo de 1774. AGPM, Protocolo 92, folio 51-51v.

14 Testamento del clérigo don José Morales, San Juan, 4 de octubre de 1785. Archivo del Poder Judicial de San Juan (en adelante APJ-SJ), Libro Juan Sebastián Castro, 1785-1786, Folio 123.

15 El Ejército de los Andes compró en San Juan 233 esclavos por \$73.426, con un promedio de \$315 por “pieza” (Masini Calderón 1963).

16 Citado en Martínez, P. S. 2000, pp. 91.

17 Tasación y aprecio de la hacienda de Ñuñoa, 1771. AN, FJSCH, volumen 15, pieza 5 Folios 86v-87.



tas en San Juan, el personal permanente era exclusivamente mano de obra esclava. Los padres de la compañía llegaron a pagar \$500 por un esclavo podador en 1754 (López Chávez 2005).

El trabajo de los africanos y sus descendientes en el sector transporte fue una constante en el mundo colonial. Los empresarios del transporte utilizaron con frecuencia esclavos para estas actividades, tanto en las rutas marítimas como las terrestres. Esta tendencia se vio estimulada, al menos en parte, por las leyes españolas que “trataban de evitar que los indios fueran sacados de los distritos o provincias donde residían” (Mellafe 1964). Por necesidad primero, y por costumbre después, los empresarios españoles se habituaron a incorporar a los africanos y sus descendientes como fuerza de trabajo en esta actividad, lo cual se aplicó también en el Cono Sur para el transporte carretero del vino. Los negros y mulatos tuvieron un papel destacado en el transporte del vino a los mercados, particularmente, en los largos viajes que se realizaban en carretas. En las últimas tres décadas del periodo colonial, el movimiento de cargas entre Mendoza y Buenos Aires ascendió a 1700 carretas anuales. Cada año salían de Mendoza 800 carretas rumbo a la capital del Plata, la mayor parte de las cuales iban cargadas con 20 botijas de dos arrobas de vino cada una. Esas carretas demandaban una sofisticada logística para realizar esos viajes. Cada una necesitaba entre dos y cuatro personas para guiar y conducir. Además, por razones de seguridad, ninguna carreta viajaba sola, sino que se agrupaban en grandes caravanas o tropas. Para fletar una tropa se demandaba mano de obra calificada, dentro de la cual los africanos y sus descendientes eran muy apreciados. Las fuentes muestran esta presencia, como la del mulato libre Lorenzo Carrillo, que era peón picador de la tropa de carretas de don Eusebio Rodríguez.<sup>18</sup> Usualmente, por viaje se pagaba \$30 al indio y \$50 al negro (Rivera Medina y Fanchín 2006).

Los africanos y sus descendientes participaron en las caravanas de carretas para transportar el vino desde Cuyo a Buenos Aires, no sólo de las propiedades laicas, sino también de las haciendas religiosas. Los jesuitas, principales viticultores cuyanos, dueños de la mayor viña (50.000 cepas) y la bodega máxima (1.500 arrobas de capacidad de vasija), tenían también su propia flota de carretas. En esos viajes, un papel central cupo a los esclavos

(Boyle 2009).

Con su constante ir y venir por las pampas, los africanos y sus descendientes contribuyeron a asegurar el servicio de transporte regular bioceánico de carretas y mulas, lo cual garantizó el acceso de los vinos a los mercados, y el abastecimiento de insumos para la industria. Esta seguridad contribuyó a generar un clima de confianza e inversión en la dinámica industria del vino en Chile y Cuyo.

Los esclavos participaron también en la comercialización de los vinos en las **pulperías**. El oficio del pulpero fue una actividad de singular influencia en la vida social y económica colonial, pues funcionaba como modo de ampliar redes de contactos comerciales, financieros y culturales. Precisamente, en este lugar estratégico se desempeñaron los afroamericanos, en especial las mujeres. Por ejemplo, la pulpería de los jesuitas en San Juan estaba en manos de dos esclavas (López Chávez 2005). En Chile Cisandino, mujeres esclavas administraban la pulpería de la hacienda San Vicente, en San Felipe, entre otros casos (Ponce de León, 2004: 243-244). También se detectaron negros y mulatos como pulperos en Santiago (Cussen 2009).

El albañil era otro sujeto histórico indispensable en la industria de la vid y el vino, sobre todo para construir los edificios de lagares y bodegas, y los muros de tapia para los cierres perimetrales de viñas y huertos frutales. En la hacienda “El Carrascal”, el capitán Juan Amaro del Campo tenía los servicios del albañil Antonio; era un negro esclavo, casado con Antonia y padre de tres hijos: Lorencito, Gregorio y Antonia<sup>19</sup>. Posteriormente, el capitán concedió la libertad a Antonio, con su esposa y Lorencito; y donó la hacienda a los agustinos para fundar el convento de Mendoza. Allí trabajaron varios albañiles esclavos (Hurtado 2006). En 1808 el convento de los agustinos tenía 7 albañiles (Masini Calderón 1974). La hacienda del

18 Eusebio Rodríguez contra Lorenzo Carrillo, mulato libre, por cobro de pesos robados. Mendoza, 24 de octubre de 1768. AGPM, Judicial Colonial Criminal, Carpeta 226, Documento 12, s/f.

19 Codicilio del capitán Juan Amaro del Campo, Mendoza, noviembre de 1645. AGPM, Época Colonial, Carpeta 277, Documento 41.

colegio “Nuestra Señora del Buen Viaje” (S.I.) tenía dos esclavos albañiles: Baltasar, de 27 años y Vicente, de 28 (Micale 1998). Vicente era a la vez, albañil y violinista. Fue vendido cinco años más tarde, junto a su mujer Antonia y su hija Manuela Antonia<sup>20</sup>. Luego apareció otro esclavo albañil que en 1774, a los 58 años de edad, fue vendido en \$100<sup>21</sup>. Entre los esclavos de San Juan vendidos al Ejército de los Andes en 1816 habían tres albañiles: Pedro Jeremías, de una hacienda laica; Pascual, del Convento de Santo Domingo y Gregorio, del Convento de San Agustín, el cual también era violinista. Fueron tasados en 340, 420 y 450 pesos respectivamente (Masini Calderón 1963).

Los carpinteros se ocupaban del enmaderamiento de las bodegas y los viñedos. Ellos construían los tutores para sostener las cepas de la viña, los horcones y encatrados de los parrales, las puertas y ventanas de las bodegas y lagares, y los techos de todas las construcciones agroindustriales. Además, los carpinteros eran los encargados de fabricar y conservar las carretas en las cuales se transportaba el vino hacia los mercados locales y externos. La hacienda de los Godoy, una de las familias líderes en innovación vitivinícola del siglo XVIII, registró varios esclavos, entre ellos, “un mulato carpintero, llamado Ventura, de 38 años”<sup>22</sup>. Por su parte, Manuel de Abarrastegui vendió al mulato esclavo Juan Antonio, oficial carpintero de 26 años, al monasterio de N.S. de la Buena Enseñanza<sup>23</sup>. Los conventos tenían una alta demanda de estos oficiales. En la hacienda de los jesuitas de Mendoza había tres carpinteros: Luis Gonzaga (26 años), Estanislao (40) y Cosme (25) (Micale 1998). Tras la expulsión, Estanislao fue rematado en \$250<sup>24</sup>. En 1808 el convento de los agustinos tenía 2 carpinteros (Masini Calderón 1974).

Los herreros y caldereros tenían también un papel relevante en la hacienda vitivinícola. Su presencia era menor que la de los carpinteros, porque la madera era el elemento más utilizado en las construcciones agroindustriales, después de la tierra cruda. De todos modos, había un espacio para el manejo de los metales. Las haciendas vitivinícolas tenían una sección especial dedicada a la destilación de aguardiente, lo cual implicaba un complejo equipamiento de alambiques, pailas y serpentines, por lo general, de cobre. La fabricación y conservación de los recipientes utilizados para calentar líquidos eran tarea de caldereros o herreros. Estos se ocupaban también de

las herramientas de labranza para los trabajos culturales de la viña, como así también de los aros de hierro para fabricar las pipas y barriles, y las llantas de las carretas. De allí el interés de los hacendados chilenos y cuyanos por los esclavos herreros. A mediados del siglo XVII se registraron tres operaciones de compra-venta de oficiales herreros. En 1648 el capitán Manuel Gómez, vecino de Santiago, encargó a un tercero la compra de un negro herrero (Caballero 2010). Un año después, el padre Luis Chacón, rector del colegio jesuita de Mendoza, vendió un negro, oficial herrero, y 100 arrobas de yerba, por \$1.000<sup>25</sup>. Poco después, Francisco González recibió un poder para vender una estancia en el Valle de Puangue y al esclavo Juan, oficial herrero, que se encontraba en Santiago de Chile<sup>26</sup>.

La hacienda jesuita de Mendoza tenía tres esclavos herreros: Ignacio (24 años), Santos (25) y Mauro (24) (Micale 1998). En la hacienda de los agustinos había un esclavo herrero (Masini Calderón 1974). Entre los esclavos de Rafael Vargas, se encontraba el oficial herrero Juan de la Cruz<sup>27</sup>. En las bodegas y viñedos de Jerónimo Ramos Torres, en el Valle de Copiapó, había “un esclavo negro llamado Marcos de edad de 60 años Maestro de Calderería”<sup>28</sup>. En la Hacienda “Rucapibi”, en el Valle de Limarí,

20 Carta de obligación de Juan Gregorio Molina, Mendoza, 18 de marzo de 1772. AGPM, Protocolo 94, Folio 44.

21 Venta de la Viña del Buen Viaje y 65 esclavos a Francisco Bargas, Mendoza, 10 de marzo de 1774. AGPM, Protocolo 92, Folio 52v.

22 Testamento de don Ignacio Figueroa y Godoy, Mendoza, 14 de marzo de 1719. AGPM, Protocolo de Escribanos n° 34, Folio 6v.

23 Carta de venta, Mendoza, 6 de noviembre de 1786. AGPM, Protocolo 118, Folio 78v.

24 Venta de la Viña del Buen Viaje y 65 esclavos a Francisco Bargas, Mendoza, 10 de marzo de 1774. AGPM, Protocolo 92, Folio 51v.

25 Carta de poder y obligación del padre Chacón, Mendoza, 27 de marzo de 1649. AGPM, Protocolo de Escribanos n° 15, Folios 37v-38.

26 Carta de poder para venta del general Luis López Gallardo, Mendoza, 15 de abril de 1649. AGPM, Protocolo de Escribanos n° 15, Folios 40-40v.

27 Poder para prender a dos mulatos, Mendoza, 22 de febrero de 1797. AGPM, Protocolo de Escribanos n° 133, Folio 1.

28 Inventario de bienes de Jerónimo Ramos Torres, valle de Copiapó, 16 de agosto de 1700. AN, Fondo Notariales de La Serena (en adelante FNLS), volumen 15, Folio 45.

con sus viñas de 10.000 cepas y bodega con 230 arrobas de vinos, había seis esclavos, entre ellos, un “mulato nombrado Juan Pastén, de edad de 35 años de edad, maestro de fragua”<sup>29</sup>. En San Juan, la hacienda de doña María Josepha Cano, para atender sus bodegas, viñedos y alambiques de destilación, tenía varios esclavos, entre ellos un negro herrero<sup>30</sup>.

Resulta notable la presencia de los africanos y sus descendientes en los oficios necesarios para el cultivo de la vid, la elaboración, transporte y comercialización del vino. El trabajo cultural que la viña requiere durante todo el año y la infraestructura y equipamiento que la bodega precisa para su elaboración y crianza, generaron una fuerte demanda de obra calificada. Los africanos y sus descendientes aprendieron los oficios y los ejecutaron con notable constancia en las haciendas vitivinícolas de Chile y Cuyo.

### Rumbo a la libertad: una historia de vida

Junto con el dolor y la explotación, en las haciendas vitivinícolas los esclavos encontraron algunas fisuras a través de las cuales podrían mejorar su situación e incorporarse a posiciones más adecuadas de vida. Algunos tuvieron la oportunidad de construir redes sociales con otros grupos subalternos, sobre todo españoles pobres. La vida de los esclavos Andrés y Lorenzo es un buen ejemplo.

El contexto de esta historia refiere a la familia formada por el herrero Lorenzo, libre, y la parda Antonia, esclava de la hacienda de doña Isabel de Fuica, en La Serena, Corregimiento de Coquimbo. En este contexto nacieron Lorenzo y Andrés a fines del siglo XVII. Ellos tenían también dos hermanos libres, nacidos de la unión de su padre con una india libre, llamada Clara.

La posibilidad de establecer lazos con otros grupos sociales (españoles, indios, mestizos) fue un mecanismo de movilidad social en la sociedad esclavista. “A partir del siglo XVI, si su padre era blanco y lo había reconocido legalmente, el mestizo podía integrarse en los estratos más altos e, inclusive, ser designado heredero”<sup>31</sup>. De todos modos, de la unión de hombre libre y mujer esclava, nacían hijos esclavos. Se abría entonces un drama emocional profundo, en el cual el padre libre se encontraba en la necesidad de comprar la libertad de su hijo, con sus

escasos recursos, situación que dio paso a historias de singular dramatismo, tal como se ha examinado en otra parte (Lacoste 2006b).

El paisaje vitivinícola era el telón de fondo de estas vidas. La hacienda de doña Isabel Fuica era bastante productiva, y parte de sus vinos de comercializaba en su propia pulpería, atendida por otra india, Juana. Vinculado con esta hacienda estaba el taller de herrería de Lorenzo Rodríguez, muy bien equipado: tenía su fragua y fuelles; yunques y martillos; limas y serruchos; taladros, cinceles, punzones y escofinas<sup>32</sup>. También diversificó sus actividades; se involucró en la industria pesquera y el comercio. Remitió partidas de pescados y mariscos a los mercados de Santiago<sup>33</sup>. Gracias a su trabajo logró progresar, comprar su propio solar, plantarlo y edificarlo. Al final de su vida había logrado formar una posición expectante. Era entonces el momento de redactar su testamento y elegir a sus herederos. El lector contemporáneo se inclina a esperar que, como sus hijos mayores eran esclavos, quedarían desheredados; y que en su lugar, la herencia quedara exclusivamente para sus hijos libres. Sin embargo ocurrió exactamente lo contrario.

El vínculo central de Lorenzo era el que construyó con su esposa esclava y con sus hijos legítimos. Este lazo fue mayor al que, luego del fallecimiento de su mujer, estableció con Clara. Con ella engendró hijos libres, con quienes también fue un padre presente, compartió tiempo y afecto. Pero no llegó a construir con ellos una relación tan intensa. A pesar de la condición de esclavitud, el padre estuvo cerca de sus primeros hijos, siguió viviendo cerca de ellos y compartió su vida con ellos. Entre otros ele-

29 Inventario de la Hacienda “Rucapibi”, valle de Limarí, junio de 1610. AN, FNLS, volumen 8, Folio 187.

30 Testamento de doña María Josepha Cano, San Juan, 29 de mayo de 1796. APJSJ, Escribano Navarro Cano Oro, Protocolo 1796-1797, folio 152.

31 Contarino, L., 2012 p. 76.

32 Testamento de Lorenzo Rodríguez, La Serena, 13 de marzo de 1700. AN, FNLS, volumen 14 Folio 144v.

33 La última partida incluía 15 ½ quintales de toyo y pejegallo; 1 ½ fanega de camarones y 70 sargas de ostiones; los precios acordados eran: toyo y pejegallo: \$10 el quintal; camarones: 4 reales el almud; ostiones: 4 reales la sarga. Testamento de Lorenzo Rodríguez, La Serena, 13 de marzo de 1700. AN, FNLS, volumen 14 folio 144v.

mentos en común, los unió la música: si sus hijos aportaban la música y la danza de su cultura, seguramente con tambores, el padre los acompañaba con su guitarra. Paralelamente, les transmitió su capital cultural: les enseñó el oficio del herrero. Por este motivo, al final de su vida, nombró como herederos principales a sus hijos esclavos: “Yten declaro y es mi voluntad que mis dos hijos legítimos Andrés y Lorenzo sean mis herederos en el remanente de mis bienes pagado mi funeral deudas y mandas que declarare en este mi testamento. Les dejo dos partes del solar con lo edificado y plantado en él”<sup>34</sup>.

En esta decisión había un riesgo importante: como los esclavos carecían de derechos civiles, los bienes heredados por sus hijos podían terminar en poder de la propietaria de los esclavos. Para evitar esa situación, el herrero incluyó una cláusula específica en su testamento: “Ha de ser con calidad y condición que su señora doña Isabel de Fuica les diere carta de libertad en forma. En ese caso la parte que les tocare de herencia dicha su señora ni sus herederos no tendrán ningún derecho ni dominio alguno sobre los bienes que así les tocaren”<sup>35</sup>.

Aclarada la condicionalidad de su voluntad testamentaria, en el sentido de exigir la carta de libertad para sus hijos esclavos como requisito para transmitirles la propiedad de su taller y su solar, el herrero se ocupó también de sus hijos libres. Paradójicamente, ellos tenían una situación superior desde el punto de vista civil (por ser libres) pero inferior desde el punto de vista del derecho canónico (no eran hijos ilegítimos, sino hijos del pecado). A pesar de estas contradicciones, el padre se ocupó también de reconocerlos y transmitirles un legado: “Es mi voluntad que de todo cuanto sobrare después de haber dado cumplimiento a lo dispuesto por este mi testamento partan por iguales partes Joseph y Albonsa asimismo mis hijos porque declaro les debo en conciencia su servicio personal con lo cual los aparto de mis bienes”<sup>36</sup>.

La historia del herrero Lorenzo y sus hijos esclavos muestra una de las facetas de la compleja vida de los africanos y sus descendientes en América. Se pone de manifiesto la densidad de los lazos que construyeron con la sociedad criolla, y la aceptación positiva que le asignaron al valor trabajo. En un continente caracterizado por la cultura de la renta, y con escaso desarrollo de la cultura del trabajo, los africanos y sus descendientes contribuyeron a fortale-

cer, justamente, esta dimensión socioeconómica.

### Los libertos y su nueva posición en el mundo del vino

El caso de los hijos del herrero Lorenzo muestran un itinerario posible que tenían los esclavos para obtener la libertad. El otro camino era comprar la propia carta de libertad mediante el trabajo personal. Ello implicaba un desafío muy grande porque los jornales eran muy acotados, y el valor de los esclavos muy alto. De todos modos, en las zonas urbanas de América este tipo de itinerarios se produjo con relativa frecuencia. En la sociedad vitivinícola, donde se desarrollaron tantos oficios especializados, estas posibilidades se abrieron un poco más y “lograron abrirse un camino aprovechando las brechas y los intersticios que les dejaban las reglas de la sociedad colonial”<sup>37</sup>. Comenzó a crecer entonces la población de libertos. Los negros, mulatos y pardos libres, tuvieron entonces, la oportunidad de insertarse como pequeños propietarios en los distintos tramos de la industria de la vid y el vino.

Una de las ramas de la actividad que más convocó a los afrodescendientes libres fue el transporte. Se ocuparon de trasladar vinos y aguardientes, como así también, los insumos que demandaban las bodegas. Por lo general, el negocio de las carretas estuvo lejos de su alcance debido a los elevados costos (una carreta aviada con cuatro yuntas de bueyes podía rondar los \$150). En cambio, sí podían adquirir mulas y convertirse en arrieros: una mula se podía comprar por \$3. Varios afrodescendientes libres se inclinaron por esta actividad.

Algunos se dedicaron a esta actividad con cierto éxito: circulaban con sus mulas de carga por los escarpados caminos de montaña para servir las rutas trasandinas entre Chile y Cuyo y de allí, hacia Catamarca, Tucumán y Salta. Tres ejemplos de negros arrieros fueron los casos de Es-

34 Testamento de Lorenzo Rodríguez, La Serena, 13 de marzo de 1700. AN, FNLS, volumen 14 Folio 145v.

35 Testamento de Lorenzo Rodríguez, La Serena, 13 de marzo de 1700. AN, FNLS, volumen 14 Folio 145v.

36 Testamento de Lorenzo Rodríguez, La Serena, 13 de marzo de 1700. AN, FNLS, volumen 14 Folio 145v.

37 Zúñiga 2009, pp. 107.

teban Carrillo, Bartolo González y Juan Bazán. El mulato libre Carrillo servía con sus mulas la ruta entre Chile y Cuyo; con sus rentas logró poner en marcha un pequeño emprendimiento vitivinícola, con bodegas y viñedos, tal como se examina en detalle más adelante. El pardo libre González poseía 42 mulas, 5 caballos, 5 yeguas y el equipamiento específico de aparejos aviados, cencerros, cinchas, su marca de herrar y demás accesorios<sup>38</sup>. El mulato libre Bazán, a pesar del estigma de ser hijo natural, logró formar una empresa de arriería; en su testamento declaró 58 mulas, 7 yeguas y 25 caballos, con los correspondientes aparejos aviados. Se especializó en el servicio entre Cuyo y el noroeste. Aprendió a construir y utilizar redes familiares para articular sus negocios, al cual asoció a su sobrino, Juan Lencinas, residente en La Rioja, el cual se ocupó de la ruta a Catamarca con 18 mulas, con sus aparejos aviados que le prestó el mulato Bazán<sup>39</sup>.

La comercialización del vino al por mayor fue otra rama de la actividad elegida por los libertos para desplegar sus propios negocios. Como se ha señalado, los esclavos ya habían hecho una experiencia importante en la comercialización del vino, al participar en el comercio al detalle, en las pulperías. Los libertos, en cambio, trataron de saltar del nivel minorista al mayorista. Algunos se dedicaron al negocio de adquirir vino en las zonas de producción, envasarlo, aviarlo, y remitirlo a los mercados de consumo en cantidad. Un ejemplo es el caso del pardo libre Gonzalo Barraza. Al redactar su testamento, declaró entre sus bienes “6 botijas de aguardiente acondicionadas para hacer viaje y 4 botijas de vino, una para Nuestra Señora de Luján”<sup>40</sup>. El punto de venta se hallaba en Luján, pequeña localidad ubicada a 70 km de Buenos Aires, es decir, 1000 km al este de la ciudad de Mendoza. El pardo Gonzalo había generado sus bienes a partir del trabajo personal y el de su mujer: “Tengo por mis bienes media cuadra de solar, que compré con mi sudor y trabajo en vida de la primera mujer, edificada con sus casas junto al convento de mi Señora de Mercedes (...) La mitad de las botijas de vino y aguardiente son de mi mujer por haberlas buscado ambos”<sup>41</sup>.

Algunos libertos tuvieron la oportunidad de plantar y cultivar sus propias viñas. A través de su trabajo, accedieron a la propiedad y aprovecharon la oportunidad de convertirse en pequeños viticultores. Un caso interesante fue el de Juan Texeda, pardo libre, el cual logró adquirir

un pequeño terreno y allí levantar una casa, plantar una viña y una arboleda. En su testamento sostuvo: “Declaro que los bienes que hoy poseo son habidos durante el dicho matrimonio, que se componen de la casa en que vivo, con lo de dentro de ella hay de trastes, muebles con todo el terreno, en que se halla, en que tengo plantada mi viña y arboleda, y demás que en dicho terreno se halla”<sup>42</sup>.

### Afroamericanos e innovación en el mundo del vino

Además de realizar el trabajo duro de las haciendas vitivinícolas, los afroamericanos aportaron también con la innovación y la calidad. Entre otros aportes, ellos lideraron la diversificación del patrimonio vitícola regional, y la elaboración de un producto típico que, con el tiempo, se convertiría en Denominación de Origen.

El itinerario de los mulatos Esteban González Carrillo (1670-1726) y Esteban Carrillo Alvarado (1704-1772) es un singular caso de liderazgo e innovación en el mundo del vino. Esteban González Carrillo nació en Mendoza, alrededor de 1670, hijo natural de un español y una mulata. En 1694 se casó con Agustina Alvarado Pavón, ella también mulata e hija natural, de padre desconocido y madre mulata. En el matrimonio, la novia aportó como dote un “pedacillo de solar”. El matrimonio duró 32 años, hasta la muerte del marido. En este periodo, Esteban se dedicó al transporte y a la agricultura intensiva. Como transportista, se especializó en servir la ruta de Mendoza a Santiago; llegó a formar una tropa de 200 mulas, con 60 aperos aviados. Con ellas se dedicó a transportar cargas a través de la cordillera, lo cual le permitió un sensible progreso económico. Por ejemplo, al capitán Juan Joseph de Anzorena le transportó 14 cargas, a \$6 cada una, servicio que se pagó parcialmente con la entrega de 20 botijones. Esta dinámica y lucrativa actividad le permitió

38 Testamento de Bartolo González, Mendoza 15 de febrero de 1742. AGPM, Protocolo 49, Folio 63.

39 Testamento de Juan Bazán, mulato libre, Mendoza, 4 de noviembre de 1751. AGPM, Protocolo 60, Folio 64.

40 Testamento de Gonzalo Barraza, Mendoza 11 de julio de 1719. AGPM, Protocolo XX, Folio SS.

41 Testamento de Gonzalo Barraza, Mendoza 11 de julio de 1719. AGPM, Protocolo XX, Folio SS.

42 Testamento de Juan de Texeda, Mendoza, 15 de setiembre de 1783. AHM, Protocolo 113, Folio 70.

mejorar su patrimonio. Compró un solar en la ciudad, lo dividió en dos y entregó cada una de las partes a sendas hijas como dote. Además, adquirió cinco cuadras de terreno y levantó allí una pequeña hacienda vitivinícola. También adquirió otro terreno, donde levantó su vivienda y sus parrales<sup>43</sup>.

La actividad vitivinícola de Esteban se desarrolló en sus dos propiedades. En su pequeña hacienda de cinco cuadras tenía “plantada una viña, bodega con su lagar, dos puertas en ella y un cuarto, y dicha viña cercada de dos tapias de alto y en dicha bodega hay 15 vasijas entre tinajas y botijones”<sup>44</sup>. Por otra parte, en la propiedad donde se hallaba su vivienda, se cultivaban plantas frutales y un parral de uva de Italia<sup>45</sup>. Ello implicaba una innovación importante a comienzos del siglo XVIII: en ese momento, eran muy pocos los viticultores que cultivaban esta variedad. Antes que el mulato Esteban, esta variedad sólo se cultivaba en la viña de los jesuitas, donde se registraron 1500 cepas en 1703. Los viticultores laicos observaron con desconfianza esta novedad y se resistieron a incorporarla a sus viñas. Pero Esteban tuvo el coraje y la visión de innovar y fue el primer viñatero laico en cultivar la variedad Moscatel de Alejandría. Posteriormente, esta tendencia fue imitada por otros productores, como Juana Carrizo en San Juan (1731) y Simón de Videla en Mendoza (1733), tal como se ha examinado en otra parte (Lacoste *et al.* 2010). Con singular visión de futuro, el mulato Esteban se sumó a los pioneros que se interesaron por cultivar esta variedad, y de esta manera contribuyó al proceso que, poco después, permitió el surgimiento del torrontés, primera y única variedad de uva criolla de alta valor enológico.

La gestión fue continuada por su hijo legítimo, Esteban Carrillo Alvarado. Igual que su padre, fue un mulato libre, nacido en Mendoza. Se crió en el seno de una familia de mulatos viticultores, donde aprendió el oficio del cultivo de la viña y la elaboración del vino, el cual continuó hasta el fin de sus días. Se casó en 1733 con María Josepha Pallero, la cual también provenía de los sectores subalternos (era una mestiza, hija de padres desconocidos); a pesar de su modesto origen, ella logró reunir algunos bienes dotales: “cuando contraje matrimonio trajo la dicha mi mujer un pedacillo de tierra con algunas cepas y árboles”<sup>46</sup>. Con estos elementos y su aporte personal, Esteban y María Josepha se abrieron camino, adquirieron algunas

propiedades, vendieron otras y mantuvieron siempre la pequeña hacienda vitivinícola heredada. En efecto, tras el fallecimiento de sus padres, esa propiedad se traspasó en herencia a los tres hijos vivos: Esteban, Manuela y Petrona. De acuerdo a los usos y costumbres de la época, el bien fue administrado por el varón. Esteban se mantuvo al frente de la viña hasta el final de sus días, tal como se infiere de su testamento<sup>47</sup>. De esta manera, el emprendimiento vitivinícola levantado por Esteban (padre), a comienzos del siglo XVIII, se mantuvo en manos de la familia mulata, al menos, hasta el fallecimiento de su hijo (1772).

El aporte de los Esteban significó un paso importante en la diversificación del patrimonio vitícola de Cuyo y Chile. A partir de ellos se comenzó a cultivar Moscatel de Alejandría en las haciendas laicas de la región. Esta innovación fue luego replicada por otros productores, y en pocos años, la Uva de Italia se propagó a San Juan, luego a Coquimbo, y más tarde al Valle Central de Chile. Comenzó entonces la convivencia entre esta variedad y la llamada Uva País, Negra Corriente o Criolla Chica. Del cruce de estas dos variedades, hacia fines del siglo XVIII, surgieron las variedades criollas: Moscatel Rosada (Uva Pastilla), Torrontés Riojana (Moscatel Amarilla, Torontel), Torrontés Sanjuanina (Moscatel de Austria) y Pedro Giménez (Pedro Jiménez) entre otras. Asimismo, estas uvas criollas serían la base de productos especiales con Denominación de Origen, como los aguardientes singani de Bolivia, pisco de Perú y pisco de Chile (Lacoste *et al.* 2010; Lacoste y Pszczolkowski 2015).

El pisco de Chile también está asociado a la acción directa de los afroamericanos. Así se desprende de la documentación de la hacienda “La Torre”, situada en el Corregimiento de Coquimbo, en el Valle del Elqui, probablemente en

43 Testamento de Esteban González Carrillo, Mendoza, 3 de junio de 1729. AHM, Protocolo n° 40, Folios 38v-39.

44 Testamento de Esteban González Carrillo, Mendoza, 3 de junio de 1729. AHM, Protocolo n° 40, Folio 38v.

45 Testamento de Esteban González Carrillo, Mendoza, 3 de junio de 1729. AHM, Protocolo n° 40, Folio 38v.

46 Testamento de Esteban Carrillo Alvarado, Mendoza, 27 de octubre de 1770. AGPM, Protocolo 90, Folio 113v.

47 Testamento de Esteban Carrillo Alvarado, Mendoza, 27 de octubre de 1770. AGPM, Protocolo 90, Folio 114v.



la localidad de Las Gredas. Esta propiedad tenía una viña de 11.000 plantas, con una bodega de 41 varas de largo por 6 varas de ancho, equipada con lagares, 38 tinajas, corral de alambiques y todas las instalaciones necesarias para elaborar vino y destilar aguardiente. Con motivo del inventario de bienes realizado en mayo de 1733, se registraron los principales bienes muebles e inmuebles de esta propiedad, entre los cuales se anotaron “tres botijas de pisco”<sup>48</sup>. De acuerdo al estado actual de los conocimientos sobre el tema, este es el más antiguo registro que existe sobre la existencia de aguardiente de uva llamado pisco<sup>49</sup>.

En la hacienda La Torre se desempeñaron cinco personas. El administrador era el ex corregidor de Coquimbo, Marcelino Rodríguez Guerrero. El mayordomo era el capitán Juan José Ardiles; y el trabajo lo realizaban tres esclavos: Pascual, Mateo y Santiago. Debido a su condición, han quedado pocos registros de sus vidas. De todos modos, el inventario de bienes los menciona con sus nombres<sup>50</sup>. No ha sido posible hallar más datos sobre sus vidas. Solo sabemos que figuran como mano de obra de la hacienda donde se cultivaba la uva con la cual se elaboraron las tres primeras botijas de pisco. Al parecer, su destilado tuvo buena acogida por los consumidores, se consolidó como producto típico. Con posterioridad a esta fecha, otros campesinos norchilenos dieron continuidad a esta iniciativa, y se registraron más botijas de pisco en 1748, 1758 y 1765. La innovación se consolidó en el siglo XIX, sobre todo a partir de los registros de marcas comerciales, a partir de 1882, hasta que finalmente, el pisco fue delimitado como Denominación de Origen por el presidente de Chile a través del Decreto con Fuerza de Ley 181, del 15 de mayo de 1931. En Perú se produjo también un proceso paralelo<sup>51</sup>.

## Conclusión

Los africanos y sus descendientes tuvieron un papel relevante en el espacio vitivinícola de Chile y Argentina. La evidencia documental muestra cómo, desde mediados del siglo XVII hasta comienzos del XIX, ellos aportaron una parte significativa en las diversas tareas culturales necesarias para cultivar la viña, elaborar el vino y el aguardiente, envasarlo, transportarlo a los mercados y comercializarlo.

El sistema vitivinícola de Chile y Cuyo era similar al pe-

ruano en el sentido de componerse de dos modelos: por un lado, las grandes haciendas, por lo general en manos de las órdenes religiosas, que poseían numerosos esclavos, pudiendo oscilar entre 50 y 150 personas. Por otra parte estaban las pequeñas propiedades laicas que tenían un acotado número de esclavos: entre 1 y 10, con un promedio cercano a los 5 o 7.

Las grandes haciendas de los religiosos, dotadas de mayor equipamiento e instalaciones, y de administradores más avezados, solían funcionar como centros experimentales, en el sentido de introducir nuevas variedades de plantas, adaptarlas a los climas y suelos locales, desarrollar las técnicas más adecuadas para su cultivo, y difundir saberes. Surgieron allí esclavos más especializados, que luego se propagaron hacia las haciendas laicas.

Los esclavos desempeñaron diversos oficios en las haciendas vitivinícolas de Chile y Cuyo. Los albañiles levantaban los muros de bodegas, lagares, corrales de alambiques, talleres, molinos y cierres perimetrales de las viñas. Los carpinteros se ocupaban del enmaderamiento de viñedos y bodegas, incluyendo el trabajo necesario para puertas, ventanas, techos y sistemas de sostén y conducción de las cepas. También se ocupaban de fabricar y mantener las carretas para transportar el vino a los mercados. Los botijeros proveían vasija para fermentación, conservación, crianza, añejamiento y envase de los

48 Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle del Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, Volumen 30, Folio 268v.

49 Después de esta fecha se han detectado otros casos tanto en Chile (1745, 1765) como en Perú (a partir de 1825). Por lo tanto, se considera que la Hacienda “La Torre” fue un punto relevante en la historia del pisco; el tema es trascendente porque este destilado tendió a consolidarse en el tiempo, hasta ser reconocido como primera Denominación de Origen de América, delimitada por Decreto con Fuerza de ley 181 del 15 de mayo de 1931 (Lacoste 2016).

50 Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle del Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, Volumen 30, Folio 268v.

51 En Perú, se utiliza el concepto pisco para denominar el aguardiente desde 1825; la primera etiqueta de pisco peruano registrada en Perú data de 1922; y la ley de delimitación de la DO pisco en Perú fue sancionada el 29 de diciembre de 1994.



vinos. Otros manufacturaban odres de cuero, mientras los toneleros fabricaban pipas y barricas. Por su parte, los caldereros y herreros labraban alambiques, serpentines, pailas y demás recipientes necesarios para calentar líquidos y destilar aguardiente.

Dentro de la viña, los afroamericanos dominaron el arte de cultivar y podar las plantas. Además de la producción, contribuyeron al transporte y la comercialización de vinos y aguardientes. Algunos sirvieron en las tropas de carretas y empresas de arriería para conectar las zonas de producción con los mercados. Participaron de un sistema multimodal de transporte, capaz de enlazar los mercados del Atlántico y el Pacífico. Otros esclavos participaron de la comercialización de vinos al detalle a través de las pulperías.

Los afroamericanos también aportaron innovaciones en el mundo de la vid y el vino. La diversificación del patrimonio vitícola en las haciendas laicas comenzó por iniciativa del mulato Esteban, liberto de Mendoza, el cual fue el primero en cultivar la variedad Moscatel de Alejandría a comienzos del siglo XVIII. Posteriormente, esta innovación fue imitada por otros viticultores laicos de Mendoza, San Juan, Coquimbo y el Valle Central de Chile. De este modo, se abrió el camino para el surgimiento de las variedades criollas, como Pedro Giménez, Moscatel de Austria, Moscatel Amarillo y Moscatel Rosada, entre otras. Así, la comunidad afroamericana brindó un aporte trascendente para el enriquecimiento de la viticultura del Cono Sur de América, la cual es la base característica de los aguardientes andinos como el singani y el pisco chileno.

En el caso del pisco chileno, la deuda con los africanos y sus descendientes es todavía mayor, dado que fueron ellos los pioneros en la destilación de este aguardiente. Pascual, Mateo y Santiago, esclavos de la hacienda “La Torre”, en el Valle del Elqui, se ocuparon de cultivar las viñas, elaborar los vinos y destilar el aguardiente que, a partir de 1733, se comenzó a conocer como pisco. Dos siglos más tarde, el presidente de Chile, Carlos Ibáñez del Campo, delimitó este aguardiente como la primera Denominación de Origen del país. La trascendencia alcanzada por este producto muestra la capacidad de los afroamericanos por elaborar un producto de calidad, capaz de proyectarse en el tiempo.

La presencia de los afroamericanos y sus descendientes en explotaciones vitivinícolas de pequeñas dimensiones, generó las condiciones para un mayor roce cultural y biológico con las capas de población hispanocriolla, indígena y mestiza. A través de su trabajo en la industria del vino y los oficios conexos, se produjo una experiencia de integración significativa con la sociedad, sobre todo en sectores medios y populares. Surgieron relaciones de amistad y familiares, a veces legales, otras de hecho. Contribuyeron así a la construcción de la cultura del trabajo, como creando pequeñas islas de laboriosidad en un mar de cultura de la renta.

La complejidad de la industria vitivinícola generó una importante demanda y valoración de artesanos especializados. Se abrió así una fisura adecuada para la movilidad social. Gracias a esa demanda, los afroamericanos pudieron mejorar sus ingresos y avanzar hacia la manumisión por autocompra, o bien, por agradecimiento de sus propietarios. La viticultura fue un medio adecuado para el proceso señalado por Cussen: “la manumisión estaba asociada particularmente asociada a la pericia en alguna actividad valorada en el mercado laboral colonial como artesano. Después de la manumisión, estas mismas condiciones favorecían la movilidad social del ex esclavo”<sup>52</sup>.

El mundo del vino abrió grietas, a través de las cuales algunos esclavos pudieron mejorar su situación. Por medio de redes sociales y de su trabajo personal, trataron de avanzar hacia la manumisión y, una vez obtenida, se incorporaron a la industria del vino como pequeños empresarios. Algunos compraron mulas y se dedicaron a la arriería, sobre todo para servir las rutas de Chile a Cuyo y de allí al noroeste. Otros se integraron a los circuitos comerciales del vino al por mayor: compraban vino, lo envasaban, aviaban y remitían a los mercados. La coronación de este proceso fue el acceso de los libertos a la pequeña hacienda vitivinícola y a la innovación, como fue el caso de Esteban Carrillo.

Los africanos y sus descendientes tuvieron un papel considerable en los siglos fundacionales de la vitivinicultura en la región. La industria emblemática de Chile y la bebida nacional de Argentina tuvieron su origen en la sangre, el sudor y las lágrimas de los trabajadores afroamerica-

52 Cussen, C. 2009, pp. 115.

nos. La imagen del africano trabajando esforzadamente en el campo, ya no queda restringida a las plantaciones azucareras de las Antillas, Brasil y Perú o los algodones, tabacales y cafetales de Luisiana, México, Brasil y Colombia. El papel de los afroamericanos fue decisivo, también, en la industria vitivinícola de Chile y Argentina. Es tiempo de activar la memoria, en el sentido de traer al presente los hechos del pasado y, en el plano de la cultura de la vid y el vino de ambos países, ello implica recuperar

y resignificar el aporte del afroamericano, para lograr elevarlo a la altura de cofundador de esta industria.

## Agradecimientos

Este trabajo se realizó en el marco del Proyecto Fondecyt 1130096, "Denominación de Origen de productos agroalimentarios chilenos", dirigido por el Dr. Pablo A. Lacoste Gargantini.

## ❖ REFERENCIAS CITADAS

- ACEVEDO, E. O. 1999. En torno al comercio colonial de los eclesiásticos. *Investigaciones y Ensayos* 49: 47-81.
- Actas Capitulares de Mendoza*. Tomo IV (1676-1690). Buenos Aires, Academia Nacional de la Historia. 2011.
- BELMONTE, J. L. 2010. Brazos para el azúcar. Esclavos para vender. Estrategias de comercialización en la trata negrera en Santiago de Cuba, 1789-1794. *Revista de Indias* 70, (249): 445-468.
- BOYLE, P. 2009. *Patrimonio jesuita en Mendoza Colonial*. Parte I: Jesuitas 1608-1767. Temporalidades 1771. Tomo I Historia y gráficos. Fondo de Cultura de Mendoza, Mendoza.
- BRANDA, P. et T. LENTZ. 2006. *Napoléon, l'esclavage et les colonies*. Favard, Paris.
- BRAVO A. G. 2005. *Los empresarios jesuitas en la sociedad colonial*. UMCE, Santiago.
- CABALLERO, L. C. 2010. Los negros esclavos en Mendoza, algunas genealogías. *Cuadernos de Genealogía de Cuyo* 2: 7-188.
- CARRERA, J. 2014. Vinos y aguardientes en las pampas rioplatenses 1770-1850. *Rivar* 1 (2): 21-37.
- CONTARINO, L. 2012. La memoria olvidada de la esclavitud y la africanidad: el caso de los inmigrantes caboverdianos en la Argentina. En: *Huellas y legados de la esclavitud en las Américas*, M. Pineau (Ed.), pp. 73-86. Eduntref, Buenos Aires.
- CORIA, L. 2006. Los negros en Mendoza: matrimonios y algo más. *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, 3 época, 5: 53-69.
- CRUZ, E.N. 2014. Los vinos del marqués. El mercantilismo en la frontera del Virreinato del Río de la Plata (s. XVIII). *Rivar* 1 (2): 1-20.
- CUSSEN, C. 2009. La ardua tarea de ser libre: manumisión e integración social de los negros en Santiago de Chile colonial. En: *Huellas de África en América: perspectivas para Chile*. C. Cussen (Ed.), pp. 109-135. Editorial Universitaria, Santiago de Chile.
- DE RAMON, A. 2000. *Santiago de Chile 1541-1991*. Editorial Sudamericana, Santiago de Chile.
- FREGA, A. 2012. Encuentros y desencuentros en las orillas del Atlántico. En: *Huellas y legados de la esclavitud en las Américas*, M. Pineau (Ed.), pp. 95-100. Ed. untref, Buenos Aires.
- GOMES, F. 2012. Vecindad, territorios y paisajes de la cultura esclava en torno a las haciendas cafeteras de Río de Janeiro. Algunos aportes. *Revista Historia Caribe* 7: 101-118.
- HUERTAS, L. 2012. *Cronología de la producción del vino y el pisco (Perú 1548-2010)*. Editorial Universitaria Ricardo Palma, Lima.
- HURTADO, M. 2006. Los agustinos en Mendoza. En: *Estudios Coloniales IV*, Retamal, J. (Ed.), pp. 371-405. Universidad Andrés Bello, Santiago de Chile.
- LACOSTE, P., C. CÁCERES, A. CASTRO, C. COFRÉ, F. CUSSEN, A. GARCÍA, F. HERRERA, D. JIMÉNEZ, A. M. LACOSTE, F. MUJICA, E. NÚÑEZ, E. PREMAT, PH. PSZCZÓLKOWSKI, B. RENDÓN, A. SALAS y N. SOTO. 2016. *El pisco nació en Chile: génesis de la primera Denominación de Origen de América*. Santiago, RIL.
- LACOSTE, P. N. SOTO y P. PSZCZOLKOWSKI, 2015. Moscatel de Alejandría en Chile y Argentina: origen y relación con el Pisco. *Idesia* 33 (3): 78-86.
- LACOSTE, P., J.A YURI, M. ARANDA, A. CASTRO, K. QUINTEROS, M. SOLAR, N. SOTO, J. GAETE y J. RIVAS. 2010. Variedades de uva en Chile y Argentina (1550-1850): genealogía del torrontés. *Mundo Agrario* 20 (1): 1-30.

- LACOSTE, P. 2008. El arriero trasandino y el transporte terrestre en el Cono Sur (Mendoza, 1780-1800). *Revista de Indias* 68 (244): 35-68.
- LACOSTE, P. 2006b. Amor y esclavos: la manumisión de Luis Suárez 1762-1824. *Estudios Iberoamericanos* 32 (2): 85-118.
- LACOSTE, P. 2006a. Viñas y vinos en el Maule colonial (Reino de Chile, 1700-1750). *Universum* 21(1): 48-67.
- LÓPEZ CHÁVEZ, C. 2005. *Con la cruz y con el dinero: los jesuitas del San Juan Colonial*. Editorial Fundación Universidad de San Juan, San Juan.
- MARTÍN DE CODONI, E. (Coord.). 2009. *Las cartas de dote en la Mendoza colonial*. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Mendoza.
- MARTÍNEZ, P. S. 2000. *Historia Económica de Mendoza durante el Virreinato del Río de la Plata*. Editorial Ciudad Argentina, Buenos Aires. [2° ed.]
- MASINI CALDERÓN, J. L. 1974. Aspectos económicos y sociales de la acción de los agustinos en Cuyo (siglos XVII, XVIII y XIX). *Anuario de Estudios Americanos* 31: 69-98.
- MASINI CALDERÓN, J. L. 1963. Esclavitud negra en San Juan y San Luis. Época independiente. *Revista de Historia Americana y Argentina* 7-8: 177-210.
- MASINI CALDERÓN, J. L. 1962. *Esclavitud negra en Mendoza. Época independiente*. Editorial D'Accurzio, Mendoza.
- MAYO, C. (Dir.). 2000. *Pulperos y pulperías en Buenos Aires*. Editorial Biblos, Buenos Aires.
- MELLAFE, R. 1964. *La esclavitud en Hispanoamérica*. EUDEBA, Buenos Aires.
- MELLAFE, R. 1959. *La introducción de la esclavitud negra en Chile. Tráfico y rutas*. Editorial Universidad de Chile, Santiago de Chile.
- MICALE, A. 1998. Patrimonio económico de la Compañía de Jesús en Mendoza (1608-1767). Aportes para su estudio. Temporalidades de los jesuitas. En: *Las ruinas de San Francisco (ex jesuitas). Arqueología e Historia*, D. Schávelzon (Coord.), pp. 103-247. Editorial de la Municipalidad de Mendoza, Mendoza.
- MUÑOZ, J.G. 2014. María de Niza, sus dos maridos, familia, viña y alambique. Santiago, siglo XVI. *Rivar* 1 (3): 104-115.
- MUÑOZ, J.G. 2012. Vinos malos, buenos y excelentes en el Reino de Chile. *Estudios Avanzados* 12: 163-176.
- MUÑOZ, J.G. 2006. Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI-XVIII). *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* 10 (1): 125-126.
- NOEJOVICH, H. 2010. Los precios del vino en el Virreinato del Perú. *Estudios Avanzados* 14: 63-78.
- NDIAYE, P. 2005. Los esclavos del sur de los Estados Unidos. En: *El libro negro del colonialismo. Siglos XVI al XXI: del exterminio al arrepentimiento*, M. Ferro (Dir.), pp. 147-160. Editorial La Esfera de los Libros, Madrid.
- POLVARINI DE REYES, A. 2005. La hacienda de la Compañía de Jesús: la vid y el mercado de aguardiente en el Perú del siglo XVIII. En: *Esclavitud, economía y evangelización. Las haciendas jesuitas en la América Virreinal*, S. Negro y M. Marzal (Comps.), pp. 345-376. Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima.
- PONCE DE LEÓN, M. 2004. Vida de los esclavos en Chile 1750-1800. En: *Estudios Coloniales III*, J. Retamal (Ed.), pp. 235-265. Editorial de la Universidad Andrés Bello, Santiago de Chile.
- PREMAT, E. 2015. Tres haciendas jesuíticas en el Reino de Chile (Siglo XVIII): Calera de Tango, El Buen Viaje y Puyuta. *Rivar* 2 (4): 57-70.
- RICE, P. 2012. *Vintage Moquegua. History, wine and archaeology on a colonial peruvian periphery*. University of Texas Press, Austin.
- RICE, P. 2010. La industria vitivinícola colonial de Moquegua, Perú. *Estudios Avanzados* 14: 29-62.
- RIVERA MEDINA, A. M. 2007. *Negocios de familia. Vitivinicultura y patrimonio en los Vásquez del Carril (1731-1815) San Juan, Argentina*. Editorial Fundación Universidad de San Juan / Universidad de Mar del Plata, Mar del Plata.
- RIVERA MEDINA, A. M. 2006. *Entre la cordillera y la Pampa: la vitivinicultura en Cuyo, Argentina (s XVIII)*. Editorial Fundación de la Universidad de San Juan, San Juan.
- RIVERA MEDINA, A. M. y A. FANCHÍN, A. 2006. Las carretas del vino: tráfico y fletes en el San Juan de la Frontera, en el Reino de Chile, siglo XVII". *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* 10 (1): 11-33.
- ROSEBERRY, W., L. GUDMUNDSON and M. SAMPER, M. (Eds.). 1995. *Coffee, society and power in Latin America*. John Hopkins University Press, Baltimore.
- SÁNCHEZ ANDAUR, R. 2006. Viticultores jesuitas en el obispado de Concepción (Chile). *Universum* 21 (1): 92-103.

- TARDIEU, J. P. 2008. Perlas y piel de azabache. El negro en las pesqueras de las Indias Occidentales. *Anuario de Estudios Americanos* 65 (2): 91-124.
- TARDIEU, J. P. 2005. La esclavitud de los negros y el plan de Dios: la dialéctica de los jesuitas del virreinato del Perú. En: *Esclavitud, economía y evangelización. Las haciendas jesuitas en la América Virreinal*, S. Negro y M. Marzal (Comps.), pp. 67-81. Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima.
- THOMAS, H. 2011. *Cuba. La lucha por la libertad*. Random House Mondadori, Barcelona.
- THOMAS, H. 1999. *The slave trade. The story of the atlantic slave trade: 1550-1870*. Touchstone, New York.
- QUIROZ, A. W. 2013. *Historia de la corrupción en el Perú*. Editorial del Instituto de Estudios Peruanos, Lima. Traducción de Javier Flores Espinoza. [2° ed.].
- ZULUAGA, R. M. 1970. La trata de negros en la región cuyana durante el siglo XVII. *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza* 2° época, 6: 39-66.
- ZÚÑIGA, J. P. 2009. Huellas de una ausencia. Auge y evolución de la población africana en Chile: apuntes para una encuesta. En: *Huellas de África en América: perspectivas para Chile*. C. Cussen (Ed.), pp. 81-108. Editorial Universitaria, Santiago de Chile.