



Universum. Revista de Humanidades y  
Ciencias Sociales  
ISSN: 0716-498X  
universu@utalca.cl  
Universidad de Talca  
Chile

Rivera Medina, Ana María  
ESTADO, PRODUCTORES E INTERMEDIARIOS: LA VITIVINICULTURA EN EL “PAÍS DE CUYUM”  
SIGLO XVIII  
Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 2, núm. 20, 2005, pp. 198-233  
Universidad de Talca  
Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027759010>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en [redalyc.org](http://redalyc.org)

## **RESUMEN**

Las condiciones extremas del espacio trasandino cuyano del Reino de Chile tanto desde el punto de vista geográfico, como desde la perspectiva geopolítica determinaron una forma singular de adaptación socioeconómica. A partir de una estructura monoproducторa intensiva se desarrolló una protoburguesía o burguesía incipiente ligada al monocultivo de la vid y su transformación; dando pie a una compleja expresión de mecanismos económicos capaz de articular respuestas para hacer frente a los retos que imponen una competencia amenazante y la política borbónica.

Palabras clave:  
Vinos – Aguardientes – Comercio – España – Cuyo - Borbones

## **ABSTRACT**

The extreme conditions of the Cuyo's transandine space of the Kingdom of Chile, not only from the geographical point of view, but also from the geopolitical perspective, determined a singular form of socioeconomic adaptation. Starting from an intensive mono-productive structure it was developed a proto-bourgeoisie or incipient bourgeoisie, bound to the mono-cultivation of the vine and its transformation; giving cause to a complex expression of economic mechanisms able to articulate answers to make face of the challenges that a threatening competition and the Bourbon's politics impose.

Key words:  
Wine – Brandy – Trade – Spain – Cuyo - Bourbons

## ESTADO, PRODUCTORES E INTERMEDIARIOS: LA VITIVINICULTURA EN EL “PAÍS DE CUYUM” SIGLO XVIII

Ana María Rivera Medina (\*)

*Un nuevo alimento significa una nueva producción, y una nueva producción significa un nuevo tipo de relaciones económicas y por lo tanto una lucha social en torno a las preeexistentes<sup>1</sup>.*

### 1. PREFACIO

Las bebidas alcohólicas han formado y forman parte de la tradición cultural y de la vida económica de la mayoría de los pueblos. El vino no fue una excepción. Enraizado con la tradición judeocristiana, el vino está presente en la vida cotidiana de todas las clases sociales de todos los tiempos. El pueblo judío no renuncia al vino y sus libros sagrados recomiendan su uso a la vez que llaman la atención sobre el riesgo del consumo: *No te hagas el valiente con el vino porque a muchos perdió la bebida. La fragua templá la obra del herrero, y el vino, el corazón de los arrogantes pendencieros. El vino fortalece si se bebe con moderación.*<sup>2</sup> Tal como lo indica Massimo Montanari, la ética del mucho comer y del más beber, entendidos

(\*) Profesor Tutor del Centro Asociado de Bizkaia (Vizcaya - País Vasco) de la Universidad Nacional de Educación a Distancia. (España).

Este artículo se fundamenta en mi Tesis Doctoral “Comercio, Fiscalidad y Competencia. Vinos y Aguardientes de Cuyo (1700-1810)”, leída en la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Sevilla el 30 de septiembre de 1987 (Actualmente en proceso de publicación). Los datos han sido completados y la bibliografía actualizada con la ayuda prestada por las documentalistas Lic. María Belén Lara, en San Juan; y por la Lic. Patricia Rivera, en España. Agradezco igualmente al apoyo recibido por Ana Fanchín, Profesora Catedrática de Historia de América Colonial, de la Universidad Nacional de San Juan.

Artículo recibido el 12 de noviembre de 2004. Aceptado por el Comité Editorial el 28 de enero de 2005.  
Correo electrónico: [anarivera@pobladore.com](mailto:anarivera@pobladore.com)

<sup>1</sup> Kula, A., **Problemas y Métodos de la Historia Económica**. Barcelona, 1973, p. 261.

<sup>2</sup> Eclesiástico.

como signo distintivo de prestigio social y del poder, atraviesa todo el Medievo y se mantiene hasta mucho después: baste pensar en las prácticas alimentarias de las aristocracias noreuropeas y del mundo conocido, en general<sup>3</sup>.

El cristianismo, derivado del judaísmo, hereda esta aceptación y recelo frente al vino. Como cultura mediterránea asume la herencia grecorromana y la refuerza al convertir el vino en elemento indispensable de la liturgia, concretamente de la celebración de la Eucaristía. De ahí que se pueda deducir que el límite del cultivo del viñedo medieval coincide con los límites del cristianismo: pues ante la imposibilidad de adquirir este producto en el mercado, la implantación de las comunidades cristianas va siempre acompañada del cultivo de la vid. Mediterráneo y cristiano, el vino, es un producto europeo cuyos límites se encuentran por el norte en una línea trazada desde la desembocadura del Loira, sobre el Atlántico, hasta Crimea y más allá hasta Georgia y Transcaucasia. Por el sur y el este de Europa, el vino chocará con el pertinaz obstáculo del Islam<sup>4</sup>.

Es precisamente la Edad Media, y especialmente a partir de la Alta Edad Media, cuando los moralistas de la Iglesia tratarán de poner coto no sólo a la ingesta de grandes cantidades de comida, sino también de bebida, en unas ocasiones por salud y en otras por motivos religiosos. San Bernardo prohibía comer carne y beber vino, y siguiendo a San Pablo expresaba: *porque en el vino se encuentra la lujuria*. Del vino no se rechaza su uso, sino sobre todo se condena su abuso, porque según se lee en el Edeíastico: *Dios nos ha dado el vino para la alegría del corazón, no para la ebriedad*. A este respecto insistía el Santo: *Bebe vino con sobriedad y tendrás salud de cuerpo y alegría de mente. Bebe vino con sobriedad y te sacarás de la pereza y de la desidia y te hará solícito y devoto en el servicio de Dios. Porque el vino de manera moderada hace al hombre solícito para la oración...* Evidentemente, la Iglesia proponía una utilización del vino, así como también de otros alimentos, orientada a los fines de la salvación del alma.

Pero esta actitud no sólo se presenta en la España y Europa cristianas, sino también en regiones donde convivían varias religiones. Y los respectivos credos así lo demuestran. Es el caso del al-Andalus. Los musulmanes andaluces aunque tenían expresamente prohibido beber vino, lo fabricaban y consumían. El consumo llegó a ser tal que el Califa Al-Hakam II pretendió arrancar todas las cepas en producción, con el fin de velar por el precepto coránico: *Te preguntan acerca del vino y del maysir. Di: Ambos encierran pecado grave y ventajas para los hombres, pero el pecado es mayor que su utilidad*.<sup>5</sup>

En la dieta del mundo mediterráneo el vino era otro elemento indispensable que cita Alfonso X "El Sabio" como imprescindible. Su prestigio religioso y su fuerte tradición lo convierten en la bebida casi universal en esta área, frente a la dicotomía septentrional

---

<sup>3</sup> Montanari, M., **Convidar, Convivir**. Madrid, 1994. Puede verse también: Rivera Medina, A. M., "Pescado, tiempo y distancia. Las conservas en Bizkaia (S. XV-XVII)", en **Las conservas de pescado en el País Vasco. Industria y patrimonio**. San Sebastián, 1997.

<sup>4</sup> Braudel, F., **El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II**. Madrid, 1993, T.I, p. 154.

<sup>5</sup> Sura. 2/219.

de vino para los señores y cerveza para los campesinos<sup>6</sup>. El vino fue un elemento de unificación social. De hecho, en los fueros y ordenanzas de la época la importancia del vino junto al pan fue tal, que todo lo que no era pan o vino era *companaticum*, es decir un acompañamiento. Volviendo tras nuestras palabras, corroboramos aquí cómo la tradición judeo cristiana instrumenta los alimentos cotidianos en la liturgia. Judíos y cristianos encuentran en los alimentos básicos de la sociedad medieval las máximas expresiones de la representación de Dios, o la forma más eficaz de llegar a él.

En este contexto altomedieval y multicultural, el vino se hizo accesible a todos y para todo: para llegar a Dios, para festejar, para la vida cotidiana y para preservar la salud. Inclusive se llegó a hacer apología del vino. Y así lo demuestran los goliardos, como el Arcipreste de Hita en el “Libro del Buen Amor”, y algunos poetas andalusíes. Recuérdese por ejemplo algunas de las letras de las canciones de *Carmina Burana*: *Cuando estamos en la taberna; nada nos preocupa...allí nadie teme la muerte todos a Baco confían su suerte... bebe el ama, bebe el amo, bebe el blanco, bebe el negro, bebe el pobre y el enfermo, bebe el loco y el ignoto, beben el obispo y el decano, bebe ésta, bebe aquél, beben cien, beben mil...*<sup>7</sup>.

En la Europa Alto medieval alcanzan gran interés los estudios relativos a la salud, de clara tradición árabe. En éstos la uva y el vino ocupan un lugar de privilegio. Así pues, el *Theatrum Sanitatis* define a la uva como de naturaleza caliente en primer grado y húmeda en segundo. Se consideran las mejores como grandes, de piel fina y jugosas. Son beneficiosas porque nutren, laxan y engordan<sup>8</sup>. Pero el tratado va más allá e identifica varios tipos de vino con sus características y cualidades: Vino Blanco, de naturaleza caliente y seca en segundo grado: el mejor el dorado oloroso, es beneficioso porque calma el hambre, causa perjuicio si se bebe sin moderación, y se puede poner remedio al perjuicio comiendo un segundo plato y mezclando con agua<sup>9</sup>. Vino anejo oloroso: lo mejor su aroma vinoso, cura la oftalmía, es malo para los sentidos. El perjuicio se supera con jarabe de miel y corazón de ledugas<sup>10</sup>. Vino tinto espeso: el mejor es el brillante, es beneficioso porque seda el síncope, es peligroso para bazos e hígados débiles. El perjuicio se puede superar comiendo granadas ácidas<sup>11</sup>. Vino de color amarillo verdoso: el mejor el limpio de año, es beneficioso porque neutraliza los venenos. Disminuye el deseo del coito, pero este perjuicio puede superarse bebiendo jugo de membrillos dulces<sup>12</sup>. Finalmente el Tratado define a la ebriedad como agitación de los órganos de los sentidos. Explica que la mejor borrachera

---

<sup>6</sup> Galán Sánchez, A.: “Paisajes, Hombre y alimentación en la Europa Medieval”, en **Dieta Mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas**. Madrid, 2000, p. 200.

<sup>7</sup> **Carmina Burana**.

<sup>8</sup> Anónimo, **Theatrum Sanitatis**. (Edición Facsímil). P. 150.

<sup>9</sup> Ibidem, p. 213.

<sup>10</sup> Ibidem, p. 214.

<sup>11</sup> Ibidem, p. 214.

<sup>12</sup> Ibidem, p. 214.

es la que invita a dormir y no excita. Es buena para los dolores graves y perjudicial para la procreación y el cerebro. El remedio para el perjuicio sería beber confortantes del cerebro y luego vomitar<sup>13</sup>.

Estas características quedan refrendadas en el *Compendio de la salud humana* de Iohannes de Kethan, médico vienes del siglo XV, quien desaconsejaba beber determinados vinos, en determinadas fechas del año, porque fomentaban el cólera. Igualmente, hacía uso de tan virtuosa bebida para curar males de la matriz, la impotencia, etc.<sup>14</sup>. Un poco más tarde Don Quijote da consejos sobre las bebidas y dirá: *Sé templado en el beber, considerando que el vino, ni guarda secreto, ni cumple palabra...*<sup>15</sup> Sabias palabras de consejo y de preservación del estado emocional, otro tipo de salud.

Capítulo importante en los tratados de salud lo constituye la alimentación de los lactantes y niños menores de cinco años, como así también de las embarazadas y de las amas de cría. Y como no podía ser de otra manera, aquí también está presente el vino. Los tratadistas de la época desaconsejan la ingesta en grandes cantidades para lactantes y niños, sobre todo censuraban el consumo en exceso como somnífero. El vino se administraba sobre todo en las zonas frías y a niños desnutridos por las calorías que proporciona. La costumbre estaría muy arraigada, sobre todo la ingesta de vino aguado y a partir del destete. Prueba de estas prácticas es que los médicos comienzan atribuir ciertas enfermedades al exceso de vino, como es el caso de la epilepsia<sup>16</sup>. La costumbre de administrar vino a los niños parece haber estado difundida entre las clases cortesanas y grupos nobiliarios. De hecho en las *Siete Partidas* de Alfonso X El Sabio se recomienda la ingesta a los príncipes durante la mocedad mezclado con mucho agua y en poca cantidad<sup>17</sup>.

Los mismos tratadistas se ocupan de las embarazadas y de las amas de cría. Se estipulaba con claridad el menú de una mujer encinta y dentro de la dieta se incluía una moderada porción de vino, no así de otros alcoholes. Con respecto al ama de cría las sugerencias eran más numerosas y concretas. Belleza, buena dieta, descanso y reposo era fundamentales para que una ama de cría diera buena leche. Si ésta necesitaba espesar la leche se recomienda ingerir arroz, patas de puerco, ubre de vaca, queso, vino y dulce. Igualmente se administraba vino para curar las llagas de los pechos<sup>18</sup>.

---

<sup>13</sup> Ibidem, p. 223.

<sup>14</sup> Ketham, I.: **Compendio de la Humana salud** (Ed. Facsímil).

<sup>15</sup> Cervantes Saavedra, Miguel de, **El Quijote de la Mancha**. Madrid, 1980.

<sup>16</sup> Puede verse **TESORO DE LOS REMEDIOS**. Universidad de Salamanca, 1987, f. 16v. Gordonio, B., **Lillio de Medicina** (1495). Madrid, 1993, Libro II, capítulo XXV.

<sup>17</sup> **Las Siete Partidas**, Segunda Partida, Título VII, Ley V. Similar comentario puede verse en Romano, E., **Glosa castellana al Regimiento de Príncipes**. Madrid, 1947. Esta obra se escribió en el siglo XIII para Felipe IV de Francia. La cita: Tomo II, II Parte, Cap. XV.

<sup>18</sup> Carbon, D., **Libro de las artes de las comadres o madrinas y del regimiento de las preñadas y paridas y de los niños**. Mallorca, 1541 (Facsímil), F. LVII r.

La importancia del vino en la economía medieval, y más tarde durante la Edad Moderna, es tal que su mercado se extenderá a lo largo del mundo conocido, tanto en España, como en América. Y en ambas márgenes del Atlántico, aunque en distinta época, se darán facilidades a la importación y a la exportación. Igualmente se crearán organizaciones que defenderán los intereses de los viñateros, aunque no siempre con la misma suerte. A modo de ejemplo, en Castilla desde el siglo XII el Cabildo o Gremio de cosecheros de viñas de Segovia, entidad que permanece en vigencia hasta el siglo XIX, o la Cofradía barcelonesa de Santa María y de Virgen de Agosto en 1455, cuyas ordenanzas se promulgan en 1460.<sup>19</sup> En su articulado prohibía claramente mezclar distintos vinos o añadir agua. Comienza así el control y organización de una actividad, que ha convertido al mercado español en el segundo del mundo, y al espacio objeto de este trabajo en un destacado lugar.

El consumo de vino se hizo masivo, como ya se ha expresado en estas páginas. Beber vino nunca fue una cuestión de clases. Podría haberlo sido la calidad, pero de ello no tenemos constancia. Y todas las clases sociales tenían acceso a él, desde la aristocracia a los marginados. Cualquiera podía entrar en una taberna o en una posada y beber un vaso de vino. La administración luchó contra la ebriedad, pero nunca contra el consumo. Ni siquiera encontramos ordenanzas prohibiendo el consumo de vino a los niños. Es más, observamos atónitos cuando leemos el *Lazarillo de Tormes*,<sup>20</sup> cómo ese niño apenas adolescente engaña al ciego para beber unas gotas del tan glorioso manjar, inalcanzable para él en otras circunstancias.

Las páginas precedentes sirven para ilustrar someramente una teoría que seguimos desde hace largo tiempo. Colonizar, como emigrar, es plantar los mismos árboles, las mismas plantas, tener delante de los ojos los mismos paisajes y colocar sobre la mesa los mismos alimentos; es vivir bajo el mismo cielo y ver sucederse las estaciones familiares.<sup>21</sup> Seguramente, en ello pensaban los españoles al llegar a América. Trasladar su paisaje, su cultura y sus cultivos. De ahí que en Cuyo, la presencia de un importante grupo de andaluces, regase el campo de vides y olivos. De ahí este trabajo.

## 2. INTRODUCCIÓN

Hacia 1982 al concluir mis estudios de licenciatura comencé inmediatamente un Master de Historia Regional y Argentina de la Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes de la Universidad Nacional de San Juan, en Argentina. Me iniciaba tímidamente en el camino de la investigación. Como cualquier principiante me dirigí al Archivo Provincial donde encontré los primeros extractos fiscales sobre comercio de vinos y

---

<sup>19</sup> Martín, J.L., **El vino: alimento, medicina, alegría**. Madrid, 1994.

<sup>20</sup> Anónimo, **El Lazarillo de Tormes**. Madrid, 1990. En otra parte del texto puede leerse: "Lázaro, eres más cargo (debes honra y hacienda) al vino que a tu padre, porque él una vez te engendró, más el vino mil te ha dado la vida..."p. 43.

<sup>21</sup> Braudel, F., **El Mediterráneo...**, Op. cit., T. I, p. 311.

aguardiente en el siglo XVIII. Y era tan sólo una principiante a la que enviaron al archivo a "mirar papeles". Comencé en la nada, pues sabido es que en la década de los ochenta la historiografía cuyana contaba con pocos nombres: Martínez, Comadrán Ruiz, Videla, Arias y Varese. Desde ese momento, encaminé todos mis esfuerzos a desentrañar un tema, que además que ilusionante, se reveló como el punto de partida para el conocimiento de la estructura económica de lo que hoy conocemos como Región de Cuyo. Así pues, la investigación fue dando fruto, aparecieron los primeros artículos y más tarde el trabajo final del Master aludido.

Explorando este territorio llegué al Archivo General de Indias y tras tres años más de investigación, y unos cuantos artículos, concluí mi tesis doctoral en la Universidad de Sevilla. Mi tesis fue la primera leída allí por un ex alumno y ex profesor de la facultad sanjuanina. Nadie aprovechó el camino iniciado, ni tuvo en cuenta que fue el primer trabajo que presentaba un análisis holista sincrónico y diacrónico de la economía cuyana, y que, además, era el primero que se hacía con métodos seriales. Como un varietal perdido en el desierto cuyano quedó, nadie aprovechó el cultivo, ni siguió plantando nuevas cepas.

Seguí en Sevilla, en la Escuela de Estudios Hispanoamericanos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas donde residía. Colaboré como profesora invitada en el Departamento de Historia Económica de la Facultad de Ciencias Empresariales dirigido por el Prof. Antonio Miguel Bernal, verdadera referencia en la materia. Luego, de la mano de mi maestro y amigo Carlos Martínez Shaw y de la Fundación de Historia Moderna Pierre Vilar continué en la investigación de Historia Económica de América Colonial y Española. Por distintas razones, me instalé en el Norte de España donde sigo y donde actualmente soy Profesor Tutor de la Universidad Nacional de Educación a Distancia. Mi objetivo prioritario siguió siendo la investigación y el estudio de Historia Económica Medieval y Moderna, en el Departamento de Historia Medieval, Moderna, América y Ciencias Historiográficas. La tesis doctoral pasó a formar parte de mi biblioteca, de la de algunos amigos y familiares. Nunca el círculo académico donde inicié el estudio se interesó por ella. Y ahí quedó hasta el día, de esto hace muy poco, en que el Prof. Lacoste me invitó al Simposio que había organizado.

No podía negarme a tan atenta invitación. Decidí volcarme a preparar este artículo; con un gran entusiasmo y la ayuda de documentalistas y lecturas renovadas pude completar y ampliar la bibliografía. Muchas veces reflexionando me he preguntado por qué las universidades en América Latina no hacen el esfuerzo necesario para dar a conocer la tarea ingente de investigadores que pasan muchos años de su vida dedicados a un tema. Las respuestas pueden ser variopintas. La falta de recursos económicos, el poco aprecio por las humanidades, los abultados presupuestos para carreras técnicas, o tal vez la mediocridad de los burócratas.

Lo cierto es que trabajos similares a este como "Bourbons and Brandy", de Kendal Brauwn, o "Renta del Pulque en Nueva España" de José Hernández Palomo, así como otras muchas publicaciones producto de tesis doctorales son mimadas por sus Universidades o Centros. Creo que en este sentido, las Universidades pequeñas deberían hacer un esfuerzo por editar los trabajos de sus investigadores,

porque editar a su tiempo es invertir en el futuro, es marcar camino y es animar a los jóvenes estudiantes a dedicarse a la investigación.

Por suerte en la Universidad Nacional de San Juan han cambiado las cosas. Y tanto han cambiado que hoy se hace escuela. Y aunque no lo creáis, esto ha sido producto de un largo y laborioso camino emprendido por una de sus profesoras, no sin muchos desgarros y sinsabores. Me refiero al grupo de la Prof. Ana Fanchín, que en medio de la perifería y de no poco recelo ha formado en el Instituto de Geografía Aplicada un grupo de investigación. A ella todo mi reconocimiento y admiración.

Volviendo al tema que nos ocupa, se han revisado las fuentes tanto en España como el Archivo de San Juan. Como así también se ha actualizado la bibliografía con publicaciones españolas y extranjeras. Con sorpresa hemos comprobado lo poco que se ha publicado en estas dos últimas décadas. Por lo tanto es un compromiso que como profesores e investigadores debemos acordar: el de luchar por las publicaciones de los estudios regionales o locales. Los investigadores franceses iniciaron este tipo de estudio hace casi un siglo, los españoles despertamos tras el franquismo; por lo tanto los investigadores latinoamericanos, tienen, tenemos, una gran tarea por delante: Investigar, porque investigar siempre abre caminos.

El *País de Cuyum* o de las arenas ha transitado a lo largo del período colonial un largo camino como tierra austral, periférica, sin riquezas mineras y con un escaso potencial demográfico, una senda difícil, casi insuperable. Dominado por el desierto y la cordillera; gestionada por una dual administración, Chile o Buenos Aires; limitada por una economía precaria monoproducitora, doméstica y sin otras posibilidades de diversificación, que las que le otorgaban la propia actividad vitivinícola. Supo, eso sí, desde la fundación de las tres ciudades adecuarse sus circunstancias, en el sentido orteguiano.

Para empezar, y desde la misma base productiva, todo los factores fueron adversos, en sus tierras sólo se podía cultivar vides y olivos, dos productos, en principios prohibidos para América por el Régimen Habsburgo. Alejada de los centros de poder económico y político coloniales, poco podía hacer para que sus reclamaciones fueran atendidas o para influir a la hora de establecer gravámenes, privilegios o exenciones. Más tarde, durante el Antiguo Régimen, la política borbónica también le fue adversa. El tránsito de la política mercantilista al llamado “pacto colonial” palideció su oferta en los mercados más importantes como Buenos Aires o la Gobernación de Córdoba del Tucumán. El impacto que produjo la llegada masiva de vinos y aguardientes españoles, ya sea en navíos de registro, en buques correos, o en la etapa del libre comercio<sup>22</sup> o del comercio con neutrales; o la competencia de aguardientes brasileños, no auguraba un buen funcionamiento para la economía regional.

No obstante todos los condicionantes, que se nos antojan casi determinantes, la economía del país de las arenas supo sortear todos y cada uno de sus obstáculos. Ante las

---

<sup>22</sup> Fisher, J.: “El impacto del comercio Libre en el Perú (1778-1796),” en *Revista de Indias*, nº 182-183. Madrid, 1988, pp. 36 y sgte. Fundación Banco Exterior, **El comercio Libre entre España y América Latina, 1765-1824**. Madrid, 2001. Mazzeo, C.A.: “Repercusiones y consecuencia de la aplicación del comercio libre en la élite mercantil limeña a fines del siglo XVIII”, en *Revista de Indias* nº LV. Madrid, 1995.

dificultades del terreno instrumentaron una economía agropastoril: en las ciudades una agricultura intensiva minifundista; y en las zonas precordilleranas, dedicada al engorde y trasiego ganadero. La primera con miras a los mercados transandinos, la segunda ligada al Chile cisandino<sup>23</sup>. Es la geografía la que se impone a la actividad, y la misma geografía la que determina que en los oasis prospere la pequeña propiedad. ¿Qué sentido tenía entregar latifundios sin posibilidad alguna de obtener rentabilidad? ¿Sin riego, sin un clima que posibilitara una agricultura diversificado, sin una demanda local importante, con mercados alejados trescientas o cuatrocientas leguas y con una población estable a la baja? El latifundio hubiera sucumbido y la región se habría convertido en un páramo.

La practicidad se impuso. Surgieron así en los oasis pequeñas unidades económicas monoproductoras de tipo artesanal, que crearon un tejido económico capaz de sustentar la economía de la región. Al cultivo de la vid se sumó la producción del vino y los frutos secos, a éstos las industrias subsidiarias como la botijerías, barrilerías, transportistas<sup>24</sup> fabricantes de carretas, carretones, troperos, pulperías, etc. Al amparo de esta estructura surgen los agentes económicos: laicos y eclesiásticos, que lucharán por defender sus intereses y privilegios, pero que a la sazón lograron articular esta economía en el eje Santiago –Buenos Aires. Se produce por lo tanto, entre los siglos XVI al XVIII, el tránsito de una economía natural a una economía monetaria<sup>25</sup>. Inclusive, los cuyanos llegaron a sentar precedente en grandes decisiones sobre comercio regional colonial como fue la promulgación del Auto de Libre Internación de 1777<sup>26</sup>.

Propietarios de vides y propietarios de bodegas se confunden y diferencian en el paisaje cuyano. Tan pronto el dueño de la tierra es el mismo que cultiva las vides y elabora el vino, como aparece un bodeguero que se encarga de la elaboración de caldos ajenos. Dentro de esta extraña pareja aún hay que diferenciar entre los propietarios y bodegueros civiles y los eclesiásticos, separados a la hora de cumplir con los deberes fiscales y unidos en las ventajas que suponían los rendimientos de un comercio fraudulento. Estos dos grupos constituyen en el escenario peruano platense austral y periférico una protoburguesía, mejor llamada burguesía incipiente, grupo de poder, que se integra en los mercados australes e intenta sobrevivir al reformismo borbónico y a su teoría de la promoción de los productos de la tierra, no estas tierras, sino de las metropolitanas.

<sup>23</sup> Gascón, M., "Comerciantes y redes mercantiles del siglo XVII en la Frontera Sur del Virreinato del Perú", *Revista de Indias*, nº LVII. Madrid, 2000, pp. 413 y sgte.

<sup>24</sup> Rosal, M.A., "El transporte terrestre a través del espacio rioplatense durante las primeras décadas del periodo independiente", en *Revista de Indias*, nº LVII. Madrid, 2000, p.543 y sgte.

<sup>25</sup> Gelman, J., "Economía natural - Economía monetaria. Los grupos dirigentes de Buenos Aires a principios del siglo XVII" en *Anuario Estudios Hispanoamericanos*, nº XLIV. Sevilla, 1987.

<sup>26</sup> Rivera Medina, A. M., Arias, D., "Cuyo y el Auto de Libre Internación" en *VI Jornadas de Historia Económica Argentina*. Córdoba, 1984. Este Auto fue promulgado en forma de bando por el Virrey Cevallos y en él se puede leer *la franqueza de libertad de comercio activo y pasivo de comercio de unas con otras ciudades y provincias... ser lícita... la internación a las Provincias de Perú y Chile, Jujuy, Potosí y Mendoza....(para que) vivifique las poblaciones...*

El freno al desarrollo de la burguesía local lo impondrá el mismo producto. Cuyo no ofrecía producciones nuevas o necesarias en la metrópoli, muy por el contrario competía con ellas en el mercado. Cuyo ofrecía un producto importante en el mercado interregional peruano platense, pero la misma política impositiva vigente frenaba las expectativas de ganancia de los productores y de los bodegueros. Teniendo estos condicionantes como referencias, el presente artículo analizará cómo se parcelan las propiedades por venta o arrendamiento de las tierras o viñas y cómo se incrementa la superficie cultivable; cómo se trabaja en las unidades de elaboración, para posteriormente comparar la calidad de los caldos cuyanos con sus competidores en los diversos mercados. Intentaremos reflejar la actuación de los agentes económicos de vital importancia en el sector, como son los bodegueros. Y finalmente, ofrecer un panorama sobre el comportamiento de los precios en el mercado porteño.

### **3. ESPACIO Y PAISAJE**

La Región de Cuyo situada en la diagonal árida de América del Sur, que se extiende desde el Perú a la Patagonia Argentina, se caracteriza por el dominio que imprime la cordillera de los Andes con sus nieves eternas, picos elevados y numerosos ríos. Cordilleras, precordilleras, valles intermontanos, bolsones y llanos conforman el paisaje local. La originalidad geográfica del “País de Cuyo” como región reside en su condición de desierto pedemontano con oasis opulentos alimentados por ríos que descienden desde las altas cumbres. La conjunción entre montañas y planicies adquiere su justa dimensión y su mayor resonancia en el plano de los intereses humanos, por cuanto sin aquello y los ríos que fluyen, el país sería un desierto sin paliativos. En las altas montañas la acumulación de nieve es una magnitud de la suficiente dimensión como para generar y mantener los ríos que permiten el riego.

Los torrentes de agua que bajan de la vertiente oriental de la cordillera conforman un sistema de seis ríos: San Juan, Mendoza, Tunuyán, Jáchal, Diamante y Atuel, que al abandonar el ambiente montañoso llevan en verano un caudal suficiente para brindar regadíos a grandes extensiones. Este fenómeno de concentración fluvial es el atributo capital de los oasis pedemontanos cuyanos que los distingue de los oasis de las sierras pampeanas. Los oasis se expanden en la medida en que la provisión hídrica aumenta, así como también a medida que el aprovechamiento integral de los caudales de deshielo es conjugado por la tecnología, producto de la actividad humana. De esta manera, los antiguos pobladores pudieron captar los caudales de corrientes secundarias, pues el cauce principal era demasiado impetuoso para tratar de aproximarla a los cultivos, de forma que a medida que se fue logrando esta aproximación se hizo posible la ampliación de la superficie cultivable. Un método complementario para lograr la expansión de dicha superficie fue el aprovechamiento del agua subterránea, abundante en las planicies, que será de vital importancia, sobre todo para la ciudad de San Juan.

Este territorio, el “País de Cuyo”, presenta tres dominios geográficos netos:

los oasis, las montañas y la travesía<sup>27</sup>; pero como se ha visto el dominio efectivo del espacio se reduce a los oasis mayores de los ríos San Juan y Mendoza. La cordillera se levanta al oeste constituyendo un obstáculo real en las comunicaciones de la región con el Océano Pacífico porque sólo está abierta cuatro meses al año, diciembre a abril. Todos los meses restantes el frío la hace intransitable; por eso las provincias situadas al este se encuentran aisladas muchas veces, aún durante los meses indicados. El tiempo es tan crudo que los viajeros y las mulas pueden morir de resultas...<sup>28</sup>. Hacia el este, paradójicamente, se encuentra sierras y pampas que las envuelven, convirtiéndose en un obstáculo no menos importante que el anterior. Pampas barrosas y húmedas la separan del Atlántico, obstáculos a los que en el siglo XVIII se agrega la amenaza indígena.

Muy distintas son las condiciones climáticas de la cordillera y de las planicies de pedemonte. En los Andes predomina el clima árido de alta montaña con condiciones de temperaturas muy rigurosas. Los vientos del cuadrante oeste son violentos y azotan con frecuencia la zona. Las constantes heladas se presentan durante todo el año. La planicie –valle- soporta un clima fuerte de acento continental y árido. La continentalidad pone de manifiesto en los cambios de temperatura entre invierno y verano, y entre el día y la noche. Este tipo de clima genera una vegetación pobre en su conjunto. En las partes altas se hallan ejemplares aislados de algarrobos, quebrachos y jarillas; en las pendientes, añaguas; en los valles húmedos verdean gramíneas; y en las planicies, matorral bajo.

En suma, la vida en esta región sólo se desarrolla en los oasis, cuyo tamaño está en función de la cantidad de agua y del espacio útil para el cultivo, es decir, zonas llanas que permitan el regadío “a manto”. En estos oasis se levantaron las poblaciones, que con el tiempo serán motores del impulso regional. Así es como se organiza el espacio de una región marginal que se ve obligada a mantener una relación de conjunto, por estar inserta en la periferia del Imperio Español. Era necesario subsistir en medio del aislamiento y de la precariedad que el hábitat imponía. Por ello, la actividad agropecuaria se establecía como un recurso vital inmediato, orientada por una neta economía de autoabastecimiento.

La agricultura de regadío tomó en Mendoza y San Juan un gran desarrollo desde su fundación. La falta de lluvias convertía al suelo en estéril para la agricultura atemporal.<sup>29</sup> La escasez de agua fue un inconveniente que pronto debió salvarse. Ya

---

<sup>27</sup> Arias, H.D., “Contribución al conocimiento del comercio cuyano, en relación con Chile y Potosí en el siglo XVIII”, en *V Congreso Nacional y Regional de Historia Argentina. Resistencia*, 1981, p. 1. Para la descripción geográfica puede verse: Daus, F.: **Fisonomía Regional Argentina**; Ibidem, **Geografía de la República Argentina**. Buenos Aires, 1972; Ibidem, **Geografía y unidad argentina**. Buenos Aires, 1978.

<sup>28</sup> Anónimo, “Viaje al Río de la Plata y Chile, 152-1756”, en *Anuario de Historia Argentina*. Buenos Aires, 1940, p. 525.

<sup>29</sup> Sobre las posibilidades agrícolas ver: Levene, R.: **Historia de la Nación Argentina**, T.IV. Buenos Aires, 1940. Kossok, M.: **El Virreinato del Río de la Plata. Su estructura económico-social**. Buenos Aires, 1972, p. 24. Videla, H.: **Historia de San Juan**. Buenos Aires, 1962. Peñalosa de Varese, C., Arias, H.: **Historia de San Juan**, 1966. Martínez, P.S., **Historia Económica de Mendoza**. Madrid, 1961.

a fines del siglo XVI existieron acequias en las mercedes reales y zanjones, se reutilizaron las acequias indígenas y se construyeron desagües y tajamares. Clima, suelo y riego son las tres condiciones que explican la expansión del cultivo de la vid, no obstante, las poblaciones no se libraron de inundaciones.<sup>30</sup> Todo esto da cuenta de por qué la vid<sup>31</sup> fue desplazando a otros cultivos ocasionando la inevitable caída en el monocultivo. Desarrollando una economía especializada y monoproducadora, centrada en la fabricación de vino y aguardiente. Igualmente, origina flujos comerciales diversificados: de una parte, los oasis especializados mantenían y acrecentaban sus vínculos con el Este; y de otra, las regiones marginales fluían tras los Andes.

Visto está que dentro de la organización del espacio, la vid se levanta como el soporte y fundamento económico. Su vigencia se inscribe en el paisaje: hileras de viñas y parrales, bodegas y lagares, recuas de mulas, carretas y carretones, odres, barriles y botijas conforman un conjunto inherente a la actividad, unas veces apoyándola otras como complemento. Y esta homogeneidad del paisaje queda claramente expresada en las ciudades de San Juan y Mendoza.

## 4. LAS UNIDADES ECONÓMICAS

### 4.1. Tierra y Cultivos

En Cuyo, como en el resto del mundo colonial, el reparto de tierras comienza conjuntamente con la ocupación del espacio. Mercedes, solares y campos fueron entregados bajo distintas circunstancias a los hombres que se establecían en los nuevos territorios. Estos repartimientos se hacían a dos efectos: para organizar propiedades de carácter pastoril o para el cultivo. Y según la superficie con que se dotaba al individuo se puede hablar de latifundios o estancias y minifundios o chacras. Baste un ejemplo. En junio de 1593 el General Juan Luis Jufré y Meneses (hijo del fundador de San Juan) hace entrega al Capitán Juan Eugenio de Mallea de la Real Merced llamada de La Laja con doscientas cuadras de tierra, a una legua de la ciudad de San Juan, situada donde atraviesa la *asequia del Inga*. Además le entrega otra

---

<sup>30</sup> Sobre agua e irrigación puede consultarse: Videla, H.: **Historia...**, Op. cit, p. 440. Martínez, P.: **Historia Económica...**, Op. cit., p. 88. Del mismo autor: "La irrigación en Mendoza durante el Virreinato (1776-1810)", *Revista de la Junta de Estudios Históricos*. Mendoza, 1961. Y "Régimen jurídico y económico de las aguas en Mendoza durante el Virreinato del Río de la Plata (1776-1810)", en *Revista del Instituto de Historia del Derecho*. Buenos Aires, 1961.

<sup>31</sup> Sobre cuándo y cómo comenzó el cultivo hay varias teorías. El P. Furlong considera que habría sido introducida desde Chile hacia 1575 y el Dr. Videla hace referencia al inventario de bienes de Mejías Miraval de 1569. También he de mencionar a Lacoste, P., "Ascenso y frustración de una pequeña burguesía vitivinícola (Mendoza, 1700-1810)", *Simposio La Vid y el vino*. Talca, 2004. Años más años menos, es seguro que el cultivo se comenzó a practicar durante el siglo XVI, a pesar de la promulgación de una Real Cédula que gravaba a los caldos coloniales con un impuesto del 2 %. Esta era una forma de frenar una producción que podía competir con la metropolitana. Recordemos que el comercio de caldos y aceites metropolitanos a las colonias, estaba exento de tributación. Para esta afirmación ver: Haring, C., **Comercio y Navegación entre España y las Indias**. México, 1939, pp. 158-159. Martínez, P.S., **Historia económica...**, Op. cit., p. 96.

merced en Ullum para ganado. Esta merced es para él, herederos y sucesores<sup>32</sup>. Los historiadores nos preguntamos todavía hoy por qué en Cuyo triunfa la pequeña propiedad. Muchas pueden ser las respuestas: la aridez del terreno, la escasez de indios para las labores agrícolas, la situación de periferia de la región, o la necesidad de estimular a los nuevos pobladores sabedores de que su residencia supondría adquirir la condición de propietarios y con ello ascender socialmente.

Lo cierto es que la estructura agraria chilena, tras pasar una larga etapa de consolidación, al llegar el siglo XVIII comienza su transformación: las unidades territoriales, dan paso a las unidades de producción<sup>33</sup>. Consecuencia de ello es el tránsito de la sociedad indio española a *una sociedad en la que se estratifican arriba, la aristocracia y las capas de españoles medianos; abajo lo que desde entonces entendemos como pueblo chileno. Y la encomienda y el estrato indígena se desvanecen frente al peonaje o inquilinaje*<sup>34</sup>. Pero mientras en Chile sucedía esto en Cuyo, la situación fue distinta.

El Corregimiento, además de situarse en Chile transandino, estaba escasamente poblado en su origen, y más tarde, con la ocupación, también. Originalmente los Huarpes, indios de la zona, no fueron numerosos; pero el aporte inmigratorio tampoco palió la situación. De hecho, ya en 1575 el Cabildo sanjuanino suplica a S. M. Felipe II le conceda una serie de privilegios entre los que se cuenta que *ningún vecino de esta ciudad pueda ser preso por deudas que debe a S.M. ni a particulares, por ser la tierra pobre y el trabajo que paga, y haberse adeudado por sustentar la tierra en servicio de su majestad*. Y la petición va más allá: *que no se pueda hacer ejecución en armas, caballos, esclavos, ropa, tierras, de vino y pan con que se sustenta su vecindad*. Felipe II concede esta petición por R. C. fechada en Madrid, a siete de noviembre de 1575<sup>35</sup>.

El Rey no hace otra cosa que conceder privilegios a una zona que se entendía, a la distancia, como despoblada, pobre, deprimida y periférica; pero sabedor de que era menester tener asentamiento estable. A mediados del siglo XVI los cabildos cuyanos escribían al rey diciendo que no había más de *cincuenta hombres entre vecinos y moradores...*<sup>36</sup>. Más tarde, a fines del siglo XVII, ya no sólo se quejaban de la falta de población sino también, y específicamente, de la falta de mano de obra. Existían encomiendas, pero los indios eran trasladados a Chile a formar parte de la milicia que luchaba contra el Arauco. Los encomenderos cuyanos

<sup>32</sup> En 1593 Juan Luis Jufré entrega a Mallea las tierras de Albardón y Angaco hasta la acequia del Inga. Videla, H., **Historia...**, Op. cit., Apéndice Documental, T.I., p. 847.

<sup>33</sup> Carmagnani, M., **Estructura agraria y precios agrícolas chilenos 1690-1800**. Sevilla, 1966, pp. 307-08; Romano, R., **Una economía colonial: Chile en el siglo XVIII**. Buenos Aires, 1965.

<sup>34</sup> Góngora, M., **Vagabundaje y sociedad fronteriza en Chile (S. XVII al XIX)**. Chile, 1966, p. 8.

<sup>35</sup> Videla, H.: **Historia...**, Op. cit., Apéndice Documental, p. 818.

<sup>36</sup> Archivo General de Indias (en adelante A.G.I.), Audiencia de Chile (en adelante Chile), Legajo (en adelante L.). 28 para despoblación y A.G.I., Charcas, L. 417 para, milicias.

vivían en Chile o Buenos Aires y en las mejores circunstancias dejaban un puñado de indios a cargo de un administrador. Lógicamente, los Cabildos de las tres ciudades no tardaron en advertir al Rey de la situación, utilizando para ello diversos memoriales. Inclusive llegan a pedir se les autorice la introducción de esclavos negros<sup>37</sup>. Y así se hizo.

Lo cierto es que al llegar el siglo XVIII concretamente en 1752, el Padre Villaroel señala una población para el Obispado de Cuyo de 10.000 habitantes; a fines de siglo, las crónicas indican una cifra sobre 22.000 para los habitantes de la Provincia de Cuyo. Y aparentemente son exageradas si consideramos que en 1739 un censo estima para la Ciudad de Mendoza 1.120 habitantes<sup>38</sup>. Igualmente dudamos del censo porque para el mismo siglo las crónicas atribuyen a Buenos Aires, en 1726, 2.868 habitantes; en 1744 entre 10.000 y 12.000; en 1766, 20.763 y en 1770 Concolorcorvo cifraba los habitantes de la ciudad atlántica en 23.341<sup>39</sup>. Otra de las referencias con las que podemos comparar la población, es la Gobernación de Córdoba del Tucumán, aunque en este caso se debe tener en cuenta que dicha zona por su situación y por su función institucional concentraba un importante aporte demográfico al Virreinato, cifrada en 126.000 habitantes<sup>40</sup>. De hecho, hacia 1756, el Teniente de Corregidor de San Juan De la Roza calculaba los habitantes de la ciudad de San Juan, sus arrabales y ámbito rural circundante en 4000 personas. Cifra, esta última, que se adecua más a los estudios de última generación.<sup>41</sup>

Estos datos no dejan de tener importancia, no sólo desde el punto de vista demográfico, sino también porque permiten atisbar el tamaño de la potencial demanda de los caldos cuyanos. De otra parte, permiten comprobar que la situación de periferia de las ciudades cuyanas y su situación económica incidían directamente en el número de habitantes. La población creció, pero no lo hizo por un aluvión migratorio atraído por sus riquezas o posibilidades de ascenso social. Lo hizo a partir del contingente original.

---

<sup>37</sup> Ibidem.

<sup>38</sup> Corona Baretach, C. E., **Notas para el estudio de la sociedad del Río de la Plata durante el Virreinato**. Sevilla, 1951, p. 81. Puede verse también: Torre Revello, J., **La población de Cuyo a comienzos del Virreinato y a principios de la iniciación del período independiente (1777-1812)**. Buenos Aires, 1938, p. 78. Mousy, M. De, "La Provincia de San Juan", en *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*. T.I. Mendoza, 1934. Lacoste, P., *Transformación...*, Op. cit.

<sup>39</sup> Demografía porteña: Johnson, L.: **Estimación de la población de Buenos Aires en 1774, 1778 y 1810**. Buenos Aires, 1979; También Johnson, L., Socolov, S., **Población y espacio en Buenos Aires en el siglo XVIII**. Buenos Aires, 1980. Millau, F., **Descripción del Río de la Plata** (1772). Buenos Aires, 1947. Tanzi, H.I., **Estudio de la población del Río de la Plata en 1790**. Buenos Aires, 1966. Haenke, T., **Viaje por el Virreinato del Río de la Plata**. Buenos Aires, 1963, que estima alrededor de 70.000 personas. Azara, F., **Descripción del Paraguay y Río de la Plata**. Buenos Aires, 1943, estima 74.000 habitantes.

<sup>40</sup> Lizando Borda M., "El Tucumán de los siglos XVII y XVIII", en **Historia de la Nación Argentina**, T. III. Buenos Aires, 1939, p. 298. Kossok., **El Virreinato...**, Op. cit. Nos ofrece los siguientes datos: Entre 17870-80: Salta, 23.389; Santiago del Estero, 32.500; San Miguel, 22.809; Catamarca, 20390; La Rioja, 10.000; Córdoba, 40.000; y Jujuy 129.266 habitantes.

<sup>41</sup> Fanchín, A., "Protagonistas de un intercambio cotidiano", *Revista de Estudios Transandinos*, nº 6. Santiago de Chile, 2001, p. 82.

Esta idea se ve reforzada en uno de los capítulos de un trabajo de investigación donde se indica, tras un sesudo estudio estadístico de la demografía cuyana, que según el censo de 1777 San Juan tenía una población de 6500 habitantes y Mendoza de 7600 habitantes. Es más, la autora señala que éstos *no vivían hacinados en el estrecho recinto de la geografía urbana, sino también en las zonas aledañas donde se emplazaban las chacras y las fincas. En definitiva, esas personas eran ocupantes de un espacio más amplio donde se conjugaban ambos usos, urbano y rural, en plena complementariedad, su hábitat era el oasis*<sup>42</sup>.

Desde las primeras décadas del siglo XVIII se advierte un movimiento en torno a la posesión de la tierra. Ha comenzado a pasar de unas manos a otras con una dinámica estable con tendencia a la alta, en predios de escasa superficie de entre media y tres cuadras, unas tres hectáreas. ¿Qué está pasando? Como consecuencia de la crisis del siglo XVII las deudas que los cuyanos habían adquirido con el fisco ascendían a casi 4000 pesos. Deudas que encuentran su origen en dos causas: a) los individuos que tras comprar un cargo no efectúan el pago a la Hacienda y, b) evasión fiscal en los actos comerciales y en los trámites testamentarios. Los deudores alegaban la imposibilidad de saldar las deudas por falta de metálico y pedían una prórroga hasta la venta de la cosecha. La petición que en principio fue aceptada, cayó en el olvido, o es en este momento cuando el Fisco comienza a hipotecar y rematar propiedades<sup>43</sup>. El precio medio de la cuadra rematada ascendía a 14 pesos. La media adeudada en esta primera mitad de siglo era de unos 200 pesos.

De ahí que sea posible que ante la amenaza de que los bienes fuesen rematados, los propietarios optaran por anticiparse y vender. Una vez vendida la propiedad, pagaban la deuda a Hacienda y obtenían un mínimo beneficio, que no sería posible mediante la venta por remate. La década 1720-1730 es la que señala el mayor número de deudores<sup>44</sup>. Así por ejemplo, en 1734 se producen once ventas y una donación<sup>45</sup> de estas características. Sólo en dos se aclara la escritura agregando venta de terreno<sup>46</sup> y venta de solar<sup>47</sup>. Estas ventas tienen una característica en común, no se venden tierras cultivadas, o al menos el documento no lo indica expresamente, pero es casi seguro que se trate de tierras que formaban parte de una propiedad mayor.

Si se continúa analizando la década se ve con claridad que, efectivamente, son tierras yermas. Como así también que se hace una clara diferencia entre cuadra y

---

<sup>42</sup> Ibidem: **Espacio y población en Cuyo**, siglo XVIII. San Juan, 2004. Cap. II. Los Habitantes, una visión estática, p. 38.

<sup>43</sup> Rivera Medina, A.M., Comercio, Fiscalidad..., p. 389.

<sup>44</sup> Ibidem.

<sup>45</sup> A.G.P., Fondo de Tribunales, Carpeta 19 Documentos del 2 al 30 (faltan algunos) correspondientes a 1734-1735.

<sup>46</sup> Ibidem, Carpeta 19, Doc. 19. San Juan, 14 de agosto de 1734.

<sup>47</sup> Ibidem, Carpeta 19, Doc. 24. San Juan, 13 de septiembre de 1734.

solar<sup>48</sup>, lo que daría a entender que el solar tiene una dimensión menor a media cuadra. Igualmente se detecta que cuando la tierra está cultivada, y específicamente con viñas, se aclara, y el precio aumenta sensiblemente<sup>49</sup>. Inclusive en ocasiones se llegan a vender partes de una viña<sup>50</sup>, evidencia de la división de la propiedad que se está produciendo, es decir el minifundio se va imponiendo como unidad de producción. Por otra parte, este último dato afianza la idea, ya explicada, que aquellos que vendían sus propiedades preferían hacerlo a un conocido o pariente.

Con respecto a las compraventas realizadas por laicos se pueden hacer dos distinciones: los laicos civiles y los laicos militares. Los primeros son en su mayoría personajes de reputado prestigio social dentro de un marco estrecho como lo era la ciudad de San Juan. Tal es el caso de Álvarez de Curtiñas, más tarde Capitán y también conocido como Alvarez de Cortinas, que en un par de años compra viñas y tierras; o doña Catalina Frías que en 1737 compra junto a su marido una propiedad calificada notarialmente como “solar”; y ya en 1745 parece que ha enviudado y compra otra propiedad a Francisco Morales escriturada como “pedazo de tierra”; y finalmente en 1751 adquiere de manos del Capitán Antonio Dávila “un pedazo de viña”. Llama la atención la titularidad de estas propiedades, ya que generalmente y según se puede observar en muchos protocolos notariales españoles y americanos, las viudas que adquieren bienes siempre aparecen con el calificativo de “Viuda de” sin tan siquiera mencionar su apellido o nombre completo. Pero en estos casos la mujer no pierde su identidad y goza de personalidad jurídica propia. Aparece con su nombre y apellido de soltera. Evidentemente, se está frente a un caso significativo, digno de ser analizado con detenimiento en el momento de analizar la consideración que la mujer tenía en el micromundo de la economía cuyana. Más adelante se verá que sucede lo mismo con las bodegueras<sup>51</sup>.

Los segundos, los laicos militares o militarizados, constituyen un número importante dentro de la matrícula, 36 de un total de 74. Corresponden a personas que ostentan diversos grados dentro del ejército. Los motivos que llevaron al estamento castrense a comprar propiedades de una parte podrían ser la necesidad de que una vez nombrados en la ciudad trajesen familias y adquiriesen la tierra convertirla en una unidad doméstica; otra posibilidad sería la compra como inversión, para vender más tarde y sacar una rentabilidad. Los militares compraban a laicos o a otros militares. Las ventas producidas entre ellos son 8. En este segundo caso las ventas se habrían producido por el traslado del individuo a otra plaza o por su incapacidad para trabajar el bien, y lograr algún rendimiento.

---

<sup>48</sup> Ibidem, Carpeta 22, Doc. 4. San Juan, 24 de abril de 1737.

<sup>49</sup> Ibidem, Carpeta 19, Doc. 4 San Juan, 22 de enero de 1734. Alonso Bava vende viña; Carpeta 20, Doc. 15. Raymundo Salazar vende viña; Carpeta 24, Doc. 10. San Juan, 14 de octubre de 1739. El capitán Luis Busto vende una viña al Tte. Joseph Antunez, etc.

<sup>50</sup> Ibidem, Carpeta 34, Doc. 40. San Juan, 5 de mayo de 1745. Don Santiago Baca vende parte de una viña a favor de su hermano Mauricio Viña.

<sup>51</sup> Ibidem, Diversas carpetas del mismo Fondo.

En este goteo constante de compra y venta de propiedades la Iglesia no se queda atrás. A mediados de siglo un representante de la Compañía de Jesús compra una cuadra de tierra<sup>52</sup>. Unos meses más tarde otro presbítero pide la posesión judicial sobre la estancia de Iglesia, en el Valle de Pismanta<sup>53</sup>. Igualmente, en 1727 Fray Juan de Arrúe de la Orden de los Predicadores (Dominicos) vende dos cuadras de tierras en el Pueblo Viejo (hoy Concepción) al Capitán Bernardino o Bernardo Albarracín<sup>54</sup>. Poco más tarde en 1730 un laico, Pedro de Castro vende sus tierras al Maestro Don Simón Zambrano, cura vicario.<sup>55</sup> Como se puede observar, la mayoría de estas escrituras de compraventa son por propiedades pequeñas, pero sorprende ver que es el clero quien puja por las grandes propiedades, los latifundios. Asimismo, es claro que la mayoría de estas propiedades se situaban en las cercanías de la ciudad cuando se refieren a laicos; la situación cambia cuando el comprador es la Iglesia, en este caso hablamos de los actuales departamentos de Iglesia y Calingasta, alejados unos 200 Km. de la capital. Pero no todo eran ventas, aunque son pocos los casos acaecidos hasta mitad de siglo, se observa, que no ha desaparecido el método de arrendamiento de tierras. En 1726 Vicente Rodríguez notifica la deuda que su padre debe pagar a S.M. por el arrendamiento de una finca<sup>56</sup> y en 1744 D. Gabriel Mallea apoderado del Capitán Carlos de Aguilar traspasa una viña a José de Riveros para que *la posea y administre como propia*<sup>57</sup>.

Con estos componentes, distribución de la tierra en parcelas pequeñas y medianas adjudicadas a una población con crecimiento con tendencia a la baja, así como la decadencia del régimen de encomiendas, se amplía la superficie cultivable de San Juan. Esta es la situación que se generaliza en el siglo XVIII para llegar a 1772 con una producción de ciento veinte mil arrobas de vino o, lo que es lo mismo, veinticinco mil arrobas de aguardiente<sup>58</sup>.

La tierra podía dar sus frutos siempre y cuando estuviese surtida de agua en los períodos del año en los que el cultivo necesitara regadío. En esta agricultura de oasis el agua es un elemento indispensable, tan indispensable que en muchas ocasiones ha sido la causa de conflictos entre propietarios o entre propietarios y la Administración. El agua era la vida del oasis sanjuanino. La preocupación por el agua es permanente. La meteorología jugaba un papel fundamental para esta economía. Año de nieves, años de bienes. Año de nieves, acequias surtidas, cultivos

---

<sup>52</sup> Ibidem, Carpeta 36, Doc. 9. San Juan, 8 de agosto de 1750. Venta a los Hermanos Silvestre y María del Carmen Navarro.

<sup>53</sup> Ibidem, Carpeta 36, Doc. 12. San Juan, 3 de febrero de 1750.

<sup>54</sup> Ibidem, Carpeta 8, Doc. 13. San Juan 27 de octubre de 1727.

<sup>55</sup> Ibidem, Carpeta 14, Doc. 2. San Juan, 17 de abril de 1730.

<sup>56</sup> Ibidem; Carpeta 2, Doc. 7. San Juan, 12 de diciembre de 1716.

<sup>57</sup> Ibidem, Carpeta 31, Doc. 41.

<sup>58</sup> Ibidem, Carpeta 63, Doc. 17.

regados, alta producción. Esta era la ecuación. Sabido es que un complejo mapa de acequias surcaba la ciudad y extendía el regadío a diversas zonas. A principios del siglo XVIII se menciona una “bocatoma” que salía directamente desde el río a una acequia repartidora<sup>59</sup> Este complejo tendría su origen en el sistema de acequias precolonial, que habría sido mejorado y ampliado para la utilización por los nuevos ocupantes del espacio.

El uso del sistema de regadío por medio de acequias no debió acarrear pocos problemas entre los vecinos usuarios. Así es como en 1738 el Capitán Vicente Rodríguez, Alcalde de la Santa Hermandad, notifica al Teniente de Corregidor que se *le ha cegado injustamente la acequia perteneciente a su hacienda*<sup>60</sup> . Este tipo de incidentes no debió ser casual. Seguramente el agua a distribuir no era suficiente para el tratamiento de las plantas, y entre los mismos productores se hacían pequeños engaños, para obtener así un mayor caudal para sus tierras. Ya sea por la escasez de nieve, por los hurtos o por las deficiencias del sistema, el agua será origen de diversas causas civiles. Los reclamos por agua aparecen desde muy temprano, ya en 1716 el Ayudante Antonio Nuñez de Avila se dirige al Rey reclamando el uso del agua. Llegar hasta tan alta instancia significaba advertir de una situación desesperada y angustiosa para el sector. Sin agua solo quedaba el desierto<sup>61</sup> .

Esta es una situación que se mantiene a lo largo de la primera mitad del siglo XVIII. Las reclamaciones se convirtieron en un trámite más dentro de la estructura general del negocio, dado que no siempre la falta de agua se debería a un tercero, sino también a la escasez producida por los agentes meteorológicos. En 1726 el Alférez Vicente Rodríguez denuncia la falta de agua en la acequia de su propiedad<sup>62</sup> y más tarde en 1739 Clemente de Calderón se quejaba sobre cogido por la falta de agua de regadío para su viña y huerto<sup>63</sup> . No es difícil imaginar lo que supondría para un pequeño productor la falta de riego; entre otras cosas, asumir grandes pérdidas económicas en la escala de su economía doméstica, que en la mayoría de los casos suponía su único seguro de supervivencia. Si la escasez fue un problema, el exceso no era beneficioso y así lo hace saber dona Luisa Sespedes<sup>64</sup> al protestar por el desagüe que perjudica a su viña. Esto demuestra, también, que el sistema de regadío carecía de mantenimiento y tendría deficiencias cuyo resultado era la pérdida de importantes cantidades del líquido elemento.

En la segunda mitad del siglo XVIII, consolidada la pequeña propiedad, la situación se mantendrá estable hasta el último cuarto de siglo. Un hecho cambiará la distribución

---

<sup>59</sup> Ibidem, Capellanías. Expediente de títulos de la Iglesia de unos terrenos situados al Norte del río San Juan.

<sup>60</sup> Ibidem, Carpeta 23, Doc. 12. San Juan 3 de septiembre de 1738.

<sup>61</sup> Ibidem, Carpeta 12, Doc. San Juan 7 de diciembre de 1716.

<sup>62</sup> Ibidem, Carpeta 7, Doc. 10. San Juan 6 de febrero de 1726.

<sup>63</sup> Ibidem, Carpeta 25, Doc. 1. San Juan 12 de diciembre de 1739.

<sup>64</sup> Ibidem, Carpeta 15. Doc. 1. San Juan 5 de octubre de 1730.

del espacio cultivable del oasis principal y de los alrededores. La expulsión de la Orden de San Ignacio de Loyola de los territorios americanos se sentirá con fuerza en la región cuyana. La Real Orden dio pie a los propietarios laicos para que se lanzaran con pasión encendida a comprar las tierras de los expulsados en remates más que favorables. Durante años ésta y otras órdenes habían conspirado contra viticultores, bodegueros y comerciantes de vinos merced a los privilegios que ostentaban. La expulsión dio la oportunidad a los propietarios laicos de hacerse con esas tierras. Pero ¿de qué propietarios se habla? Los minifundistas no tienen ni el capital ni la capacidad operativa para gestionar tan grandes extensiones. Serán, concretamente, los grandes propietarios de tierras y bodegas los que aprovecharán la ocasión. Se desata una fiebre compradora. Evidentemente, era un gran negocio adquirir estas haciendas no sólo por la superficie, sino por el estado y cuidado de los cultivos. Sabido es que las estancias jesuitas eran un modelo de unidad productiva<sup>65</sup>, que por supuesto no debía dejarse escapar.

La fecha en que se inicia este proceso es el 29 de agosto de 1767, cuando el Maestre de Campo D. Clemente Salinas y Cabrera, Teniente de Corregidor, recibe la Real Orden de sacar a remate todas las haciendas secuestradas a los Jesuitas<sup>66</sup>. Y a partir de este momento una discreta, pero interesante, lista de compradores pujan por las tierras. El Maestre de Campo Rafael Morales Albornos se hace con varias fincas, aunque pide pagar a plazos<sup>67</sup>. Igualmente, la Junta Municipal saca a la venta la finca de “Panllevar”, también propiedad de los regulares<sup>68</sup>. Unos meses más tarde la misma institución hace exactamente igual con las tierras de Chepical y saca pregón de venta<sup>69</sup>. El proceso se transforma en un lento, pero continuado, goteo: mensura, pregón, puja, remate, venta, nuevo propietario. Y así fue con las tierras de Pedregales del regular Sebastián Godoy<sup>70</sup>, con la finca situada en los Esteros de Puyuta (también aparece como Puyutá)<sup>71</sup>, con otra finca situada en Puyuta al frente de las viñas de los Morales, quienes finalmente se quedan con ella<sup>72</sup>. Las tierras las compraron los “homes bonus”, los ricos-hombres de la sociedad sanjuanina, de gran importancia en la economía local. Fue una acción rápida y quirúrgica. Tantos años dominados por el yugo que suponía las exenciones fiscales a los caldos del clero, la cédula de expulsión les sirvió la venganza en bandeja de plata. Los laicos se hicieron con las tierras y desplazan al clero, pero no sólo a los Jesuitas.

---

<sup>65</sup> López, C., *Con la cruz y el dinero: los jesuitas en el San Juan Colonial*. San Juan, 2001.

<sup>66</sup> A.G.P., Carpeta 50, Doc. 3.

<sup>67</sup> Ibidem, Carpeta 52, Doc. 18. San Juan, 30 de octubre de 1773.

<sup>68</sup> Ibidem, Carpeta 54, Doc. 5. San Juan, 26 de abril de 1772.

<sup>69</sup> Ibidem, Doc. 9. San Juan, 3 de julio de 1772.

<sup>70</sup> Ibidem, Carpeta 55, Doc. 8. San Juan, 8 de junio de 1773.

<sup>71</sup> Ibidem, Doc. 11. San Juan, 5 de julio de 1773.

<sup>72</sup> Ibidem, Doc. 16. San Juan, 7 de julio de 1773. El dueño era Raphael Morales. Y también Doc. 14, 6 de julio de 1773.

Con incredulidad se observa cómo en esta segunda mitad de siglo clérigos regulares seculares aparecen vendiendo propiedades de las que no se tenía constancia en la primera mitad del mismo. Sorprende, igualmente, que los clérigos no sean oriundos de la ciudad, ni vivan en ella. Es el caso de Antonio José Dávila, vicario de la ciudad de Buenos Aires, que da poder de venta a un señor apellidado Navarro para que venda tierras y viñas<sup>73</sup>. Justamente esta venta se produce en un momento muy significativo, porque es en estos años cuando la Real Hacienda arremete contra el clero que saca los caldos exentos de impuestos. Esto debió amedrentar a este tipo de propietario-comerciante, quien se habría decidido a vender sus tierras. ¿Qué pasa en esta época con los laicos? Entre ellos se producen muy pocas ventas, es decir la tierra no pasa de mano en mano. Los pequeños propietarios siguen apostando por sus propiedades que están en plena producción. Donde sí ha habido un cambio es entre los grandes propietarios, como Alvarez de Curtiñas o Morales, que aprovechando la coyuntura del decreto de expulsión, su situación como grupo de poder y su entramado empresarial, habrían adquirido grandes extensiones a bajo costo. Extensiones que seguirán incrementando la superficie cultivable. Esta situación habría dado mayor poder a este grupo, porque es también en estos años cuando comienzan a sacar caldos a través de sus hijos los eclesiásticos.

La política de los grandes propietarios a lo largo de la segunda centuria consistió en agrandar sus propiedades, no sólo para conservar el latifundio, sino también para consolidarlo con más tierra. Aunque, al igual que sucedió en Chile, no siempre estos grandes predios eran totalmente ocupados por áreas cultivadas. Salitrales, médanos, pedernales imposibilitaban las aptitudes del terreno<sup>74</sup>. En 1754 se inicia el trámite de sucesión de Juan de Oro que legaba una estancia a sus herederos, la familia de Juan Cuello de Meneses o Juan Tello de Meneses<sup>75</sup>. La estancia en cuestión se llamaba Abili, que fue asiento de los antecesores de Juan Tello y Meneses. Esta finca fue vendida por estos a Juan Alvarez de Curtiñas, padre. Pagó por ella 1000 pesos de a ocho reales y tenía una superficie de 500 cuadras<sup>76</sup>, pero tras la venta se inicia un largo litigio, que finalizarán los herederos de ambos. Tras un largo y dilatado pleito, finalmente en 1765 la estancia, que ahora aparece como Aybili queda en poder de Curtiñas<sup>77</sup>. Este sería un éxito más de un típico protoburgués del siglo XVIII, como más tarde se comprobará. Juega, y juega bien, con las cartas que le dan su posición política, su infraestructura económica, su

---

<sup>73</sup> Ibidem, Carpeta 49, Doc. 8. San Juan, 10 de diciembre de 1766.

<sup>74</sup> Solano, F. de, **Relaciones económicas del Reino de Chile**. Madrid, 1994. Cuestionario realizado a los diversos Corregidores del Reino por el Subdelegado del Visitador General, don Tomás Alvarez de Acevedo y Robles en 1780.

<sup>75</sup> Ibidem, Carpeta 39, Doc. 10. San Juan, 22 de febrero de 1754.

<sup>76</sup> Ibidem, Carpeta 41, Doc. 5. Escritura de venta. Actuarios de Juan Sebastián Castro. San Juan, 29 de octubre de 1753.

<sup>77</sup> Ibidem, Carpeta 47, Doc. 1. San Juan, 30 de enero de 1764.

posición social y con una economía de escala.

Sobre la actuación de los pequeños propietarios, poco se puede decir. En esta segunda mitad de siglo sólo han aparecido ocho contratos de compraventa, una de un solar, otra de una viña y seis de terrenos cuyas dimensiones no se especifican. Es de destacar que, al igual que se observó para la primera mitad del siglo, en ésta aparece una escritura donde la vendedora es una mujer. Pero lo significativo es que la parte compradora también es una mujer<sup>78</sup>. La actuación de estos pequeños propietarios se deja sentir en dos puntos que son de su interés a saber: el reparto del agua y la situación de lindes de sus propiedades. La primera cuestión no ha variado respecto de la primera mitad de siglo, les sigue preocupando que el agua llegue a sus cultivos<sup>79</sup>, que las acequias estén limpias, y sobre todo problemas con los desagües.

En 1793 Juan Miguel de Oro se quejaba de los perjuicios que recibía su viña por una toma ilegal que su vecino, Salvador del Carril, había sacado de su acequia<sup>80</sup>. Con respecto a la segunda cuestión, los lindes, alambradas, divisiones entre propiedades fueron motivo de preocupación que cobra importancia a medida que transcurre el siglo. Las protestas son en su mayoría por lograr un emplazamiento correcto de las vallas, por el tipo de material que se utiliza, o por la falta de separaciones<sup>81</sup>. Generalmente se utilizaban como lindes *cercos de ramas* o *tapias*.<sup>82</sup>

Los pequeños y medianos propietarios dieron, en esta segunda mitad de siglo, más importancia al cuidado de sus viñedos, invirtieron en mantenimiento de sus propiedades, mensuraron y fijaron límites e, igualmente, establecieron criterios de utilización del agua que defendieron hasta llegar a los tribunales. Eran sabedores que, por ejemplo, un animal que entrara en sus propiedades podía echar por tierra el trabajo de un año. Pero también eran más expertos y habían tomado conciencia del significado de tener una pequeña propiedad productora, y del alcance que el conjunto de éstas tenía para la economía local. Se llegaba así, por una parte a la especialización en la actividad, y por otra a la conciencia de propietarios con posibilidades reales en el mercado, tanto individualmente como en conjunto.

#### **4.2. La bodega**

Los solares agrícolas, verdaderas unidades de producción de la economía local, recibían el nombre de *chacra* o *chácaras*, palabra de origen quechua, que alude a una parcela de regular extensión dedicada al cultivo de vides, hortalizas y cereales.

<sup>78</sup> Ibidem, Carpeta 45, Doc. 1. San Juan, 19 de diciembre de 1761. Doña María de los Santos Recabarren compra a doña Prudencia Balmaceda.

<sup>79</sup> Ibidem; Carpeta 49, Doc. 6. San Juan, 15 de noviembre de 1766.

<sup>80</sup> Ibidem, Carpeta 73, Doc. 7. San Juan, 5 de octubre de 1793.

<sup>81</sup> Ibidem, Carpeta 46, Doc. 1; Carpeta 52, Doc. 7.

<sup>82</sup> Ibidem, Carpeta 9. Doc. 5. San Juan, 25 de agosto de 1756. Al respecto puede verse también: Lacoste, P., **Vitivinicultura en Chile Trasandino. Mendoza 1576-1776**. Mendoza, 2004.

La chacra era un conjunto compuesto por una casa o rancho, la zona cultivada y el lagar o bodega, donde se producían vinos y aguardientes. En ella se reunían los recursos naturales, la mano de obra asociada a la encomienda o a la esclavitud, y los propietarios<sup>83</sup>. En la época de la cosecha la uva se recogía en canastas de mimbre y se conducía hasta el lagar en carros donde se molía a pata<sup>84</sup>.

El jesuita Morales en la *Descripción de la Provincia de Cuyo* relata de forma elocuente cómo se realizaba la elaboración: *Los vinos se componen mezclando a una cierta cantidad de licor otra porción del cocido que se hace del mismo mosto o caldo de uva, y con la operación del fuego reducido a tal punto que pierde la fluidez que es propia de los licores. Esta mezcla y composición se tiene por necesaria en consideración del gran espacio de tierra que deben pasar los vinos conducidos al puerto de Buenos Aires, a donde se llevan y donde se consumen la mayor parte de ellos...*

La bodega era una construcción sencilla, de una sola planta construida de adobe. El lagar casi siempre sin cobertura, y el botijambre protegido del sol por una tejabana de caña y barro. Lo distintivo de estas construcciones es que se situaban en la superficie y no bajo tierra, como comúnmente aparecen en España. En general se aconsejaba, en la época, que las construcciones fueran subterráneas, para evitar la alteración de los alcoholes con las altas temperaturas. Los primeros establecimientos aparecen documentados en el año 1600 en una Representación del Cabildo mendocino, de fecha posterior, en la que se indican datos sobre el tamaño. Al parecer el Consistorio establece una media de superficie que oscilaba entre sesenta y ochenta varas<sup>85</sup> por seis o siete de ancho<sup>86</sup>. Esto nos demuestra que se trata de pequeños y medianos recintos, que seguramente en unas ocasiones no llegaban a ser fijos, y en otras serían de dudosa estabilidad constructiva.

No obstante, el tamaño dependería, también, de las dimensiones de las plantaciones de sus dueños. Así pues, un gran propietario como Alvarez de Curtiñas llegó a tener una infraestructura muy importante:

*"Se pasó a la bodega y se inventarió dos pipas grandes llenas de vino de diez y seis arrobas cada una (...) It dos Barriles de a dos Arrobas cada una lleno de vino (...) It dos tinajas medianas de a cinco arrobas cada una y dos mas medianas viejas (...) It trescientas*

---

<sup>83</sup> Fanchín, A., "Factores que condicionaron la propiedad de la tierra en San Juan y su parcelación a fines del siglo XVII comienzos del XVIII", en *V Jornadas de Historia Económica Argentina*. San Juan, 1983. De la misma autora: "Aportes para el conocimiento de la encomienda en San Juan", en *VI Jornadas de Historia Económica*. Córdoba, 1984.

<sup>84</sup> Videla, H.: **Historia de**, Op. cit., T. II, p. 90.

<sup>85</sup> Una vara castellana es una medida de longitud cuyo patrón estaba en Burgos. Su valor equivalía a 0,836 metros. Esta vara tenía tres pies o tercias, 4 cuartas o palmos; 36 pulgadas, 48 dedos o 432 líneas. Estas equivalencias quedaron establecidas en el Título XXIV del Ordenamiento de Alcalá de 1348. También puede verse **Gaceta de Madrid**, Tabla oficial de equivalencias entre las viejas unidades de peso y medida y las del nuevo S.M.D. Madrid, 28 de diciembre de 1852.

<sup>86</sup> A.G.I., Bs. As. , L. 159. Representación de Mendoza al Rey. Mendoza, 13 de octubre de 1759.

*botijas de cargas breadas y entre estas se hallan treinta y una botijas llenas de aguardiente. It una zaranda de palos de sauce labrados y tejidos con cordeles de Chile(...) y un concho de cañamo (...) It dos medias de medir, Y dos Jarros de Jarrear (...) It tres noques el uno con sus ruedas (...) y dos embudos de cuero el uno (...) It un alambique viejo de seis arrobas el buque con su tapa de palo y sus cañones usados. I un desbrazador de fierro(...) It se hallo en dicha Bodega seis tablones grandes de Paraguai con veinte i tres varas y media de largo y dos dhos. De a vara de ancho y los quatro de otras quartas(...) treinta y quattro tablas mas de alerse enteras. It seis arrobas de brea. It seis plantillas de odres. It dos tablas o tablones grandes de cinco varas de largo y una de ancho. It ocho sacos llenos de trigo de cuero enteros y seis de dhos vacios. Dos tinajitas de ocho arrobas cada una. It ocho tablones con dos y medias varas cada uno madera de Tucumán y tres quartas de ancho otro dho de algarrobo de dos varas de largo. It dos escaleras de palos labrados de quattro caras de largo de seis varas. It un telar con todo su aderezo. It dos ruedas de carretillas con su armason desecha. It un bastidor de puerta usado y roto...<sup>87</sup>*

La descripción aporta datos relevantes. Se trata de una amplia Bodega, con una infraestructura importante. Contaba con distintos tipos de recipientes, lo que podría dar a entender que el “giro” del negocio de este señor era de provecho. Hace un listado de los utensilios, aparatos y aparatejos que se usan en la producción de vino o aguardiente. Tal es el caso de las jarras, noques, alambiques y distintos tipos de madera para la barrilería, como así también deja entrever que en el mismo establecimiento se fabricaban los odres, al aludir a la existencia de moldes. Pero esta no era la única bodega que poseía este señor. Los tasadores hacen referencia a otra viña, bodega y molino con una superficie de catorce cuadras y que son calificadas como “modernas”, es decir, de nueva planta.<sup>88</sup>

Muy distinta es la descripción que ofrece la tasación de una capellanía del Convento de San Agustín fundada en 1740 de mil pesos de principal. En 1757 al realizarse la tasación se describe viña, casa y bodega como sigue: *2 ranchos viejos con sus cocinitas; un lagar maltratado con sus ramadas y orcones(...) otro lagar en la huerta...<sup>89</sup>*. En este caso, se observa, una bodega más sencilla, más descuidada; pero interesa en la medida en que evidencia el carácter transitorio de este tipo de construcciones, como así también de los instrumentos para la vinificación. Era de suponer que los lagares serían puestos a punto a la hora de la elaboración. El mantenimiento no era una preocupación para estas pequeñas bodegas.

Por su parte el lagar se levantaba sobre cuatro estaones de madera de algarrobo

---

<sup>87</sup> AGP, Tribunales, Carpeta 9, Doc. 5. “Inventario de los bienes de Don Juan Alvarez de Curtiñas”. San Juan, 25 de agosto de 1756.

<sup>88</sup> Ibidem

<sup>89</sup> Ibidem, Capellanías, Caja 30-130. San Juan, 10 de noviembre de 1757.

fijados al suelo. Sostenían un cuero curtido de buey o de vaca, soportado por horcones<sup>90</sup>. El tipo de material utilizado para los lagares difiere ya se trate de un lado u otro de la cordillera. En Santiago eran de madera, adobe o teja y de ladrillo. En esa especie de recipientes se arrojaban los racimos de uva. Cuando estaba completo, se pisaba la uva moliendo los granos. De esta manera se conseguía el mosto. Una vez almacenado se hacía salir por la tubería que formaba el cuero del animal. El mosto pasaba a un *noque*<sup>91</sup> con dos anillas por las que se introducían dos varillas, que hacían las veces de asas, y servían para llevar el líquido obtenido a la bodega<sup>92</sup>.

Una vez en el interior de la bodega, el mosto se envasaba en botijas o tinajas. Estos recipientes estaban provistos de un orificio situado a unos quince centímetros del fondo. Dicho orificio se tapaba durante el proceso de fermentación hasta su conversión en vino. Se cuidaba en extremo llenar los envases porque podían desbordarse durante el proceso de fermentación. Una vez hecho el vino se cambiaba de envase a una vasija de conservación, cuya abertura se tapaba con cal, yeso o barro a fin de evitar la entrada de cuerpos extraños. De esta manera se añejaba el vino, se protegía al caldo de la amenaza de altas temperaturas, evitándose su degradación natural, y el consiguiente quebranto para su o sus propietarios.

El producto acabado se envasaba para su transporte. El tipo de envase varía, pero por lo general se utilizan la botija, vasija de barro cocido de forma tubular, con o sin asas, impermeabilizada con una capa de brea para evitar filtraciones<sup>93</sup>. El odre, de cuero de cabra o más frecuentemente de buey, usado para viajes más largos e impermeabilizados con brea o asfalto, mezclado con sebo<sup>94</sup>, y finalmente, el barril, de madera, sujetos con cintas de hierro e impermeabilizados<sup>95</sup>. Muy similares eran los recipientes utilizados por los caldos españoles. Estos venían en botijas o cántaras, cuyo establecimiento como continente se remonta a 1563-1568 y forma parte de las llamadas medidas de Toledo<sup>96</sup>, denominado también, arroba de vino<sup>97</sup>; pero el envase más frecuente y propicio era el barril de madera *regularmente con seis arcos de fierro, y sin alguno de madera para que ocupe menos puesto; pero si solo se ponen cuatro habrá de ponerse de madera cuyo costo de fierro será de veintiocho reales y con cuatro arcos veinticuatro reales*. Se deben lavar con agua caliente, *pues de éste modo se les quita el olor de la madera*<sup>98</sup>.

<sup>90</sup> Se utilizaba el cuero del rabo del animal ya que permitía introducir fácilmente y sin romper la tubería que hacía las veces de desagüe.

<sup>91</sup> Pequeño balde.

<sup>92</sup> Maurín Navarro, E., **Contribución al estudio de la Vitivinicultura Argentina**. Buenos Aires, 1967, p. 27.

<sup>93</sup> Martínez, P.S., **Las industrias...**, Op. cit., p. 145.

<sup>94</sup> Ibidem, p. 146.

<sup>95</sup> Videla, H.: **Historia...**, p. 230.

<sup>96</sup> A.G.I., Correos, 2B. Despachos de buques correos 1768-1774. Larraín, J.M., “Una metrología colonial para Santiago de Chile: de la medida castellana al sistema métrico decimal”, en *Revista Historia*, nº 14. Santiago de Chile, 1969.

<sup>97</sup> Basas, M., **Antiguos sistemas...**, p. 38.

<sup>98</sup> A.G.I., Correos, 2B. Villanueva, 17 de abril de 1771. La Coruña, 26 de junio de 1771. Bilbao, 29 de enero de 1773.

### Cuadro Nº 1: Capacidades de los envases utilizados para vinos y aguardientes

ENVASE	CAPACIDADES	
	Caldos de la tierra	Caldos extranjeros
Botija	2 @	1 @ 1/4
Frasquera	-	2 @ 1/2
Barril	5 @ 1/2	4 @ 1/2
Pipa	6 a 8 barriles	4 a 6 barriles
Cántara castellana	-	8 azumbres

Fuente: Rivera Medina, A. M., Comercio, Fiscalidad y Competencia, Op. cit., p. 284. Los datos han sido obtenidos de A.G.I., Contaduría 1699-1734. Despacho de los navíos de registro; Correos, 2B. A.G.P., Libros 1 a 12; Fondo de Tribunales: escrituras y testamentarias. Canga Arguelles, J. **Diccionario de Hacienda con aplicación a España**. Madrid, 1968. García Fuentes, L.: **El comercio colonial en América (1650-1700)**. Sevilla, 1980. García-Baquero González, A.: **Cádiz y el Atlántico** (1717-1778). Sevilla, 1976.

### 4.3. Los bodegueros

La sociedad del oasis sanjuanino estaba constituida por cuatro grupos económicos definidos: hacendados, agricultores, arrieros y artesanos. Este trabajo se centrará en los dos primeros: hacendados y agricultores. Se define a los hacendados como vecinos con diversas casas, haciendas, bodegas y molinos; ostentan el título de Don o Doña considerados privativos de quienes ocupaban los más altos peldaños de la escala social. Son agricultores aquellos pequeños propietarios de tierras, no superiores a dos cuadras, cultivadas de vid, huerta, frutales y chacras cuya proporción debió ser significativa<sup>99</sup>.

El conjunto de individuos que constituía este segundo grupo fue mucho más que significativo. Baste ver las cuentas de los diversos impuestos a lo largo del siglo XVIII y se comprobará que el número de envío menores a 10 botijas supera con creces el número de grandes envíos. Con ello se quiere indicar que el paisaje económico vitivinícola está regado de pequeños y medianos productores y pequeños y medianos bodegueros. Inclusive en no pocas ocasiones ambas actividades y sus oficios son potestad de un mismo individuo. Estamos, sin duda alguna, refrendando una economía urbana, minifundista e intensiva lo cual no quiere decir que no existan familias como los De la Roza, Godoy o Alvarez de Curtiñas que representan a una clase exclusiva y rara de una élite burguesa en formación, cuyos negocios están diversificados en intereses raíces, inmobiliarios urbanos y rurales, ganaderos, de transportes, comerciales y de préstamo. Incluso con factores en diversas plazas<sup>100</sup>. Protoburguesía o burguesía que ostenta las características sociológicas del término, es decir negocios netamente familiares

<sup>99</sup> Fanchín, A., "Los grupos domésticos en San Juan de la Frontera", en *Congreso de los Pactos de Mayo*. Mendoza, 2002.

<sup>100</sup> Rivera Medina, A.M., Comercio, fiscalidad... , Cap. VI.

donde las distintas ramas de la familia ocupan un sitio de responsabilidad siempre bajo la atenta mirada del cabeza de familia. Una protoburguesía o burguesía cuyos tentáculos pasaban tanto por el control de la situación desde puestos políticos y militares, como insertada en los principales núcleos eclesiásticos.

A partir de la segunda mitad de siglo el número de bodegueros va en aumento, para llegar a 1773 con un total de cincuenta bodegueros de distinta condición, según establece el Censo de ese mismo año<sup>101</sup>. De estos, quince son figuras representativas de la sociedad local. D. Alvarez de Curtiñas, tendero, propietario de haciendas y con dos bodegas, casado con la hermana de José de Garfias. Producía sus propios vinos y los de terceros; además, era prestamista y cobraba sus deudas en vino. Su yerno, D. Pedro Sarmiento, también bodeguero, estaba casado con su hija Margarita, que a su vez era hija del Maestre de Campo Ignacio Sarmiento y de Isabel Aragón. <sup>102</sup> Bernarda Toranzo, bodeguera, hija de un acaudalado español Juan Alvarez de Miranda, amigo y compadre de Alvarez de Curtiñas<sup>103</sup>.

D. Manuel Godoy del status de Alvarez de Curtiñas, era hijo de D. Ramón Godoy y Juana de la Guardia, tenía bodega, pulperia y era beneficiario de la Compañía de Jesús. Uno de sus hijos, Sebastián Antonio Godoy y Oro, fue uno de los Jesuitas expulsados en 1767. Es este un individuo arquetípico de la protoburguesía local: propietario de tierras, bodegas, comerciante, con influencias en el Gobierno y dentro de la Iglesia, y descendiente de los primeros pobladores. Como también lo fue Bartolomé Tello y Meneses, propietario, bodeguero y con raíces en las familias fundadoras. Ambos, por cuestiones del destino se verán retratados en los pleitos promovidos a lo largo de la segunda mitad de siglo por aquella merced de tierra otorgada a Juan Eugenio de Mallea en 1593, y cuya propiedad se disputa a lo largo del siglo<sup>104</sup>.

Entre los funcionarios pueden contarse como bodegueros a Francisco Gregorio Blanco, quien además de bodega, tenía un puesto en el Consistorio y es uno de los firmantes del mencionado censo, junto a Santiago Jofré, también bodeguero y descendientes de los Jufré. D. Tadeo de la Roza, bodeguero y Teniente de Corregidor, al igual que Salvador Vázquez del Carril. Finalmente, llama la atención que entre los bodegueros laicos figuren mujeres como propietarias de bodegas. No aparecen muchos datos sobre ellas: Ana Hurtado, Francisca Javiera Salinas, Isabel Ramírez y Elena Cano.

El resto hasta llegar a los cincuenta, son pequeños y medianos propietarios de bodegas, nombres sin tradición, tal vez nuevos pobladores, que se asentaron como producto de la política repobladora de Carlos III, y una vez allí se dedicaron a explotar su parcela y hacer funcionar su lagar. Estos individuos serán importantes al llegar el nuevo siglo, pero esto excede el límite de este trabajo.

---

<sup>101</sup> A.G.P., Libro n° 9, folio 197 y sgte.

<sup>102</sup> Fanchín, A., "Protagonistas"..., Op. cit., p. 6.

<sup>103</sup> Ibidem, p. 8.

<sup>104</sup> A.G.P., Capellanías, Op. cit.

Los eclesiásticos, por supuesto, no desperdiciaron la oportunidad de participar del negocio de la transformación. Y así aparecen con bodega y con una producción destacada, tanto seculares, como regulares: el Convento de Santo Domingo, el Convento de San Juan de Dios, Fray Juan de Dios Navarro, D. Francisco Salcedo Mayordomo de la Iglesia Matriz, José de Guardiola y Fray Juan de Dios Navarro.

En el Censo, además, queda claramente reflejado que la producción sanjuanina se orientaba sin duda a los aguardientes. Las cifras hablan por sí mismas:

**Cuadro N° 2: Datos reflejados en el Censo de Bodegueros**

AÑO	VINO	AGUARDIENTE
1773	641 @	18438 @
1774 (E-J)	66 @	5955 @
1775 (F-O)	215 @	1838 @
1776 (E-M)	-	585 @

Fuente: Censo de Bodegueros de San Juan. OP. CIT.

Este censo sólo ha sido tomado para extraer el nombre y status de los bodegueros, como puede verse faltan meses de vital importancia para conocer el volumen de producción, que lógicamente pueden ser resueltos con otras fuentes. Lo que de éste interesa es que, primero, presenta un año completo que ratifica que los volúmenes producidos coinciden con otras fuentes. Segundo, da el ratio de producción de los bodegueros. Tercero, ofrece el nombre de los propietarios de la vid a transformar. Cuarto, en los años incompletos refleja el escasísimo excedente que queda de una cosecha a otra. Y por último, confirma al aguardiente como producto motor de la economía local.

#### 4.4. Calidades

El producto obtenido sería de una discutible calidad<sup>105</sup>, inclusive se podría especular y decir que los caldos obtenidos eran de regular o mala calidad. Así, por ejemplo, en el Reino de Chile la producción de vinos se considera como de mala calidad por falta de agua, o por las heladas<sup>106</sup>. En Cuyo no tenía por qué ser diferente. Varias razones explicarían esta afirmación. En primer lugar, tras la descripción realizada se advertirá que no se tenía la precaución de llenar los envases en un mismo día quedando expuesto el mosto al aire. En segundo lugar, el orujo

<sup>105</sup> Sobre la calidad de los vinos y cómo mejorarla se produce una discusión que se remonta a la antigüedad. Ya los griegos utilizaron técnicas para mejorar los ácidos caldos de la zona, pero la terminación y conservación mediante ahumados o diversos aditivos, como resina, creta, agua de mar debió tener efectos muy ajenos a los gustos actuales. Por ello era frecuente beberlo aguado o aderezado con especias, flores y mezclarlo con agua y vinagre. Francia Somal, R., "La cocina romana: acotaciones estéticas" en, **Dieta Mediterránea**, Op. cit., 81. En España pasaba tanto de lo mismo, y como en Cuyo lo recibió como herencia

<sup>106</sup> Solano, F. De, **Relaciones...**, Op. cit.

no era tratado con las técnicas adecuadas. Éste durante el proceso de fermentación asciende a la superficie y debe ser picado o molido una o dos veces por día. Luego, uniendo las dos variables se observa que al dejarlo al aire y al no picarlo o molerlo las debidas veces se produce una fermentación *acética*, que sigue su proceso en el vino envasado por no haber prevenido el exceso de aire.

Interesa saber, igualmente, cuáles eran las condiciones o estado de la uva en el momento de la elaboración. Normalmente uvas aromáticas como la moscatel. Si se utilizan uvas muy maduras se obtienen vinos muy alcohólicos. El grado de alcohol no llegaba a ser el peor de los problemas, porque esto aseguraba en alguna medida la conservación del producto. La falta de drogas los convertía en caldos aún más débiles y ácidos y con importantes cantidades de sustancias nitrogenadas en su seno. Si estas bebidas hubiesen sido elaboradas con procedimientos adecuados se habría reducido la cantidad de hierro, lo que produce enturbiamiento, y las oxidaciones, es decir oscurecimiento en tintos y adaramiento en blancos, hubiesen obtenido una calidad aceptable. Esto supone que al carecer de procedimiento químico alguno, estos caldos expuestos a 20 ó 25 grados de temperatura se corrompían rápidamente. En resumen su calidad debía distar bastante de los vinos elaborados en España.

De ahí que la documentación haga claras referencias sobre *vinos torcidos*, es decir, avinagrados; y sobre el mejoramiento del vino torcido. Eran los productos cuyanos, vinos y aguardientes de escasa calidad y fácil adulteración<sup>107</sup>. Evidentemente, estos caldos poco y mal podían competir con los productos españoles, capaces de soportar la travesía Atlántica. Además el acondicionamiento del vino acabado era más que deficiente. A la falta de drogas que desalojaran de los caldos aquellos componentes cuyo exceso perjudicaba la estabilidad del producto final; se sumaba las variaciones de temperatura y el movimiento en el traslado produciéndose un cambio de aspecto físico y algunas transformaciones químicas.

Rescatando dos ideas básicas, a saber: el estado de la uva y su graduación alcohólica, no debe dudarse al asumir éstas como las causas que llevaron a los productores sanjuaninos a inclinarse por la producción de aguardientes y no de vinos. Los excedentes vínicos pasaron a destilación en alambiques. El producto final era de fácil almacenamiento en pipas o botijas y no corría riesgo alguno de alteración. Muy por el contrario estos caldos almacenados mejoraban sus caracteres *organolépticos*<sup>108</sup> con el correr del tiempo. Descubierto este fenómeno, no tardó en generalizarse la fabricación de aguardientes en el caso sanjuanino. El caso mendocino es diferente, al tener un clima menos extremo y al variar la altitud en las que se situaban las plantaciones, se obtenía un vino de menor graduación alcohólica, con la consiguiente mejoría en sus cualidades. Además Mendoza siempre produjo mejores vinos tintos y San Juan, mejores blancos.<sup>109</sup>

---

<sup>107</sup> A.H.M., Epoca Colonial., Sección Hacienda, Carpeta 84. Sobre el mismo tema. A.G.P. Libros 4 a 7.

<sup>108</sup> Caracteres orgánicos intrínsecos.

<sup>109</sup> Los datos técnicos los ha facilitado el Dr. Óscar González Valverde. Bodeguero de la Provincia de San Juan.

Otra causa que explica la inclinación de los productores sanjuaninos por el aguardiente<sup>110</sup> es la reducción de los volúmenes a transportar comparado con los vinos, como así también por la inmunidad original que les otorgaba la gran concentración de alcoholes. En un informe de 1772 se indica que *para disponer de una carga de aguardiente que componen cuatro arrobas de medida, es necesario veinticuatro cargas de vino, preparar con sebo y brea diez botijas, dos cargas de leña, alambique, peones, lagar y otros gastos de recogidas de frutos...*<sup>111</sup>

A pesar de todos estos condicionantes técnicos reales y, seguramente, claramente visibles por el consumidor, las autoridades locales no dudan en defender el producto que definía a su economía. En 1788 un informe del Gobernador Intendente decía: *el cultivo de las viñas es el principal empleo de los habitantes de las dos ciudades: en San Juan se hace vino muy bueno, pero es más propia la uva para aguardiente, que llevan a todas las ciudades de la Provincia, a la de Buenos Aires y Salta, y aún al Perú; pero han venido a mucha decadencia con motivo de la abundancia con que le conducen desde España. En Mendoza la cosecha es la de vino que tiene el mismo giro*<sup>112</sup>. La calidad de los caldos era de vital importancia a la hora de definir los factores que determinan su precio y comprobar los efectos que sobre la economía local tuvo la competencia de los vinos metropolitanos, que evidentemente en el último cuarto del siglo XVIII, ya estaba presente en el ámbito cuyano, tal como lo demuestra el informe.

La oferta de los vinos metropolitanos se hizo sentir desde la segunda mitad del siglo XVIII<sup>113</sup>. La llegada de embarcaciones al puerto de Buenos Aires infligió un duro golpe a la economía regional. Lo que interesa de este cambio de coyuntura es conocer las cualidades de los caldos españoles, que tal como demuestra la documentación en algunos casos no era muy distinta. Excepto en el caso del vino *carlom*, de origen catalán, vino refinado de siete grados<sup>114</sup>, de buena calidad<sup>115</sup>, que no tienen sabor a pez, y se halla en buen estado<sup>116</sup> y con barriles bien acondicionados sin necesidad de rellernarlos<sup>117</sup>. No puede decirse lo mismo del

---

<sup>110</sup> Para elaborar un litro de aguardiente se necesitan tres kilos doscientos gramos de uva.

<sup>111</sup> A.G.P., Carpeta 63, Documento 17. Informe sobre los quebrantos de la ciudad de 1772.

<sup>112</sup> A.G.I., Buenos Aires, 192.

<sup>113</sup> Todos los artículos citados se encuentran en la siguiente publicación: Universidad de Cádiz, **El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (S. XVI-XX)**. Cádiz, 1998. Pérez Camacho, F., "Movilidad vitivinícola entre Andalucía y América a partir del siglo XVI". Guerrero Cano, M., "Cádiz y la exportación de vinos a América en la época colonial". García-Baquero González, A., "Los productos vinícolas en la Carrera de Indias". Gamez, A., "Salidas de vinos y aguardientes desde Andalucía oriental a las colonias americanas".

<sup>114</sup> Ibidem, Correos, 2 B. "Listado de vinos y aguardientes introducidos al Puerto de Buenos Aires desde Logroño. Bilbao, 7 de febrero de 1772.

<sup>115</sup> Ibidem, Correos, Bilbao, 16 de enero de 1772.

<sup>116</sup> Ibidem, Logroño, julio de 1772.

<sup>117</sup> Ibidem, La Coruña, 23 de junio de 1773.

vino clarete procedente de La Rioja peninsular *que se avinagra y nadie lo quiere*<sup>118</sup>, *sobre todo en el verano y a pesar de ser de regular calidad*<sup>119</sup>. Este es un vino de graduación muy baja entre tres y cinco grados<sup>120</sup>. Desde Buenos Aires se pide que no se remita *semejante clase de vino porque absolutamente producía interés alguno*<sup>121</sup>. Pedían, en cambio, que se transportase aguardiente porque a estos caldos no les afecta el calor<sup>122</sup>. Además tenía más graduación alcohólica, ocho grados aunque al llegar al consumidor quedaba en seis por la merma<sup>123</sup>.

#### 4.5. Precios

El siglo XVIII despertó con una nueva dinastía reinante cuyo objetivo era superar la pronunciada crisis del siglo XVII, que había destruido la estructura económica, bajo el régimen mercantilista y de puerto único como relación con las colonias. Hacía falta una reforma estructural del Estado Español y a ello se pusieron los diversos monarcas hispánicos. Esta reforma partía de la base misma de la administración y desde las distintas instituciones. Fundamentalmente había que diseñar un nuevo marco de relaciones con las colonias y éste será el tan mentado pacto colonial. De especial interés será la política comercial y fiscal. La reforma en el ámbito comercial se inicia una vez terminada la Guerra de Sucesión. El centro del comercio colonial se traslada de Sevilla a Cádiz en 1717. A ello le sigue la implantación del sistema de navíos de registro y avisos sueltos en 1720. Un poco más tarde, y con un triple objetivo se crea el Servicio de Correos Marítimos con Indias en 1764: reactivar la actividad constructora del Astillero Real de Zorroza en Bilbao<sup>124</sup>, crear un servicio de correos con embarcaciones rápidas para una mejor comunicación y trasladar mercancías y personas. Las medidas se sucedían y se vislumbraba en el horizonte un nuevo escenario. Así pues, en 1778, se promulga el Reglamento de Comercio Libre entre España y América. Desde este momento Buenos Aires deja de ser un puerto austral descuidado y ocupado por corsarios, contrabandista y alejado de la intervención administrativa, para pasar a ser el gran puerto de la América Austral.

---

<sup>118</sup> Ibidem, La Coruña, 31 de julio de 1773.

<sup>119</sup> Ibidem, La Coruña, 29 de enero de 1774.

<sup>120</sup> Ibidem, La Coruña, 24 de diciembre de 1774.

<sup>121</sup> Ibidem, La Coruña, 14 de agosto de 1773.

<sup>122</sup> Ibidem, sin fecha.

<sup>123</sup> Ibidem, Listado de vinos ya citado.

<sup>124</sup> Rivera Medina, A.M., "El Astillero Real de Zorroza y la Carrera de Indias", en **Comerciantes, Navieros y Nautas. Los vascos en la economía americana**. Universidad del País Vasco. Vitoria, 1991. De la misma autora: "Paisaje Naval, Construcción y Agentes Sociales en Vizcaya: desde el medioevo a la modernidad", *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, nº 2. San Sebastián, 1998.

Este cambio supuso un punto de inflexión para las economías regionales del ámbito peruano-platense. La élite peruana comienza a sucumbir y se levanta un nuevo grupo de poder en torno a Buenos Aires y su puerto, y más tarde teniendo como telón de fondo ser la sede del Virreinato del Río de la Plata, con Cuyo incorporado. Muchos cambios, nuevos tiempos. Pero el proceso continuaba. La reforma alcanza también a la política fiscal. Esto será otro punto de inflexión para la economía local. Vinos, aguardientes y vinagres son productos protegidos por la Corona, por lo tanto los caldos españoles estarán si no exentos, al menos, menguados de gravámenes.

La economía cuyana se sostenía por la demanda de sus productos en el ámbito del actual territorio argentino. Sus mercados estaban en el Este. Cualquier cambio que se produjera en ese espacio alteraba enormemente a la economía monoproducitora local. Tal vez por ello en medio de este proceso, el Virrey Cevallos impone una medida de orden interno, en 1777, conocida como Auto de Libre Internación. En carta al Rey explica el porqué de la medida. Dice que el vecindario clamaba por la internación de géneros a Perú y Chile. Menciona los abusos de los agentes de comercio, los gravosos impuestos del comercio de Lima, los costosos fletes y el aumento de precios. Explica asimismo, que la beneficiada será la Real Hacienda. Y que concretamente en el caso de Mendoza y San Juan que transportaban sus caldos a Buenos Aires. Las leyes vigentes no les habían permitido *retornar ni aún aquellos limitados efectos que necesitan para vestuario de su familia por necesitarlos que vayan a la capital de Santiago...*<sup>125</sup>. La Corona autorizó el Bando o Auto de Cevallos en febrero de 1778. El Rey le ordena que se hagan guías a los sujetos del comercio, anotando los efectos, dueños, conductores, destinatarios, como también que se pagasen los impuestos<sup>126</sup>.

La política intervencionista y reformadora de los Borbones trascendió sin duda a la economía cuyana; pero también la presión sobre los precios se gestaba en las sesiones del Cabildo de Buenos Aires<sup>127</sup>, su principal mercado. Era el Cabildo quien fijaba los precios de las mercancías que entraban a Buenos Aires. Además, los comerciantes cuyanos afrontaban numerosos impuestos en origen, travesía y destino<sup>128</sup>. Estas tasas incidían directamente sobre el precio de los caldos. A esto debe sumarse el aumento progresivo de los fletes a lo largo de la centuria. Estos experimentaron un aumento significativo. En 1730 una carreta de San Juan a Buenos Aires costaba 100 pesos. Y en 1796, 150 pesos<sup>129</sup>. Este renglón también producía

---

<sup>125</sup> A.G.I., Buenos Aires, 157. Carta de Cevallos al Rey, 27 de noviembre de 1777.

<sup>126</sup> A.H.M., Epoca Colonial, Sección Hacienda, Carpeta 84, Doc. 4. También en A.H.C. (Archivo Histórico de Catamarca). Actas capitulares. Libro 6, folio 71.

<sup>127</sup> Acuerdos del Extinguido Cabildo de Buenos Aires. Serie de II a IV.

<sup>128</sup> Rivera Medina, A.M., Comercio, fiscalidad...., Op. cit.

<sup>129</sup> Ibidem, pp. 184 y 185.

una recarga en el precio del producto. Pero además, no se debe olvidar que los comerciantes pagaban a agentes, intermediarios o comisionistas que se encargaban de la venta del producto. Cobraban el equivalente al 4% del valor de los géneros<sup>130</sup>. Como si todos estos factores no fuesen suficientes el precio dependía, igualmente, del estado de la oferta en Buenos Aires, sobre todo a partir de la llegada de los navíos españoles. Un memorial de los cabildos cuyanos indica:

*"el pobre vecino después de haberse fatigado durante todo el año en un continuo trabajo personal y exponerse a los riesgos y penalidades de esas dilatadas campañas llega a la plaza de su destino, la encuentra abarrotada como sucede siempre estando libres los mares vende por un ínfimo precio, paga sus fletes, y derechos y vuelve a casa con el desconsuelo de no haberle producido para mantener su familia..."<sup>131</sup>*

Los navíos de registro como oferta externa y el Cabildo de Buenos Aires como fiscalizador del mercado, fueron los grandes fantasmas del comercio cuyano. Un memorial indicaba: *pues tengo experiencia que un solo barco que asome a ese puerto con bebida, ya e suficiente causa para que los compradores ofrezcan 16 o 18 pesos por barril de aguardiente, y que ha de dárselo por lo que ellos quieran...*<sup>132</sup>. Pero esta situación no era nueva, ni desconocida, porque desde el siglo anterior entraban en Buenos Aires, por contrabando, dos tipos de géneros de vinos: el importado de Castilla o Portugal y el de las tierras de Paraguay y Santa Fe. Pero esta situación no supuso un problema para la economía transandina, muy por el contrario, Cuyo era la oferta prioritaria en ese mercado. La entrada de estos caldos era esporádica y aleatoria y el puerto de Buenos Aires tenía con Cuyo su demanda atendida. El problema con la incorporación de los navíos de registro radicó en la cantidad de género que traían y en las condiciones fiscales en que estos se introducían. Un navío<sup>133</sup> de registro cargaba una parte de caldos destinada al consumo de la tripulación, otra para ser entregada a la misma tripulación a la llegada al puerto y la tercera destinada a la venta<sup>134</sup>. Las dos primeras estaban

---

<sup>130</sup>A.H.M., Epoca Colonial, Sección Gobierno, Carpeta 43. Sobre una representación del procurador de Mendoza en 1781.

<sup>131</sup>A.G.P., Tribunales, Carpeta 89. Petición de San Juan al Virrey Liniers.

<sup>132</sup>Ibidem.

<sup>133</sup>Un navío de 100 a 200 toneladas necesitaba 50 hombres, uno de 200 a 500 toneladas, 100 hombres, y más de 500 toneladas, de 100 a 200 hombres. Rivera Medina, A.M., Comercio, Op. cit., p. 309. Para conocer la carga que podía llevar un navío ver: García-Baquero González, A., **Cádiz y el Atlántico**, Op. cit.; García Fuentes, L., **El comercio colonial en América**. Sevilla, 1980. Rivera Medina, A.M., "El metálico: dinero-mercancía en el comercio entre el Río de la Plata y Cataluña", en *Rábida*. Huelva, 1991.

<sup>134</sup>García-Baquero González, A., **Cádiz y el Atlántico**, Op. cit., p. 287. Para consumo de la tripulación durante el viaje se entregaban cuatro arrobas por tripulante. Al llegar a destino a cada tripulante se les entregaba cinco arrobas a cada uno. Rivera Medina, A.M., Comercio, Op. cit., p. 311.

exentas de impuestos. El siguiente cuadro muestra con claridad el impacto que la llegada de una de estas embarcaciones podía producir en determinadas épocas en el mercado del vino en el puerto de Buenos Aires.

**Cuadro Nº 3: Vinos y Aguardientes transportados por un Navío de Registro**

Barcos (Tn)	Caldos Tripulación (@)(1)	Total Carga Media del Barco (@)(2)	Total de lo que debería llevar(@)	Dedicado al comercio según (1)	Dedicado al comercio según (2)
200	601	532	2378	1777	1846
300	1393	680	3014	1635	2334
400	769	871	4778	4009	3907
Más de 400	923	957	7716	6793	6759

Rivera Medina, A.M., Comercio, ..., Op. cit., p. 312.

A estos cálculos que se ofrecen deben sumarse los volúmenes que transportaban los buques correos. La serie comprendida entre 1768 y 1774 de este tipo de navíos anclados en el puerto de Buenos Aires, a razón de cuatro al año según estipulaba la normativa, demuestra una media de entrada de 450 a 500 arrobas por embarcación, siendo excepcionales un buque de 1771 con 4500 arrobas y los del año 1773 que cada uno conduce más de 1000 arrobas.<sup>135</sup> Es muy significativo el comprobar que este tipo de buque sólo transporta vino y no aguardiente. La explicación es sencilla. Los buques del Servicio de Correos transportan caldos procedentes del norte de España, especialmente de La Rioja, zona vitícola por excelencia, dedicada al vino exclusivamente.

Este rápido resumen explica el pánico de los cuyanos ante la presencia de esta oferta en su principal mercado, y también la fluctuación de los precios. Ahora bien, los barcos no llegaban todos juntos, ni tampoco a lo largo de todo el año. Además, se debe contemplar la inestabilidad de los mares en la segunda mitad del XVIII motivada esencialmente por el estado de guerra casi permanente. Lo que es cierto es que los cuyanos veían, con razón, en estos desembarcos el motivo de sus quebrantos, que eran evidentes, pero con salvedades. También se debe reconocer que el transporte de los vinos cuyanos ocupaba sólo una parte del año, la inmediatamente después de la cosecha. Y que seguramente, y tal como Rivera comprueba los viajes de Cuyo a Buenos Aires no se realizaban durante todo el año. Es decir se está en presencia de dos ofertas fluctuantes por distintos motivos, una de orden externo y la otra generada por la propia dinámica de la actividad.

Sin duda el condicionamiento más fuerte que debió afrontar el comercio cuyano en política de precios fue el poder tutelar del Cabildo de Buenos Aires. Esta actitud es clara desde comienzos de siglo. Ya en 1701 el Procurador de la ciudad pedía que se bajara el

<sup>135</sup>Ibidem, p. 474.

precio del vino porque era excesivo. Lo repetía en 1702 *por la abundancia que hay...* Pero pocos meses más tarde el pedido era el contrario, insistía en aumentar el precio *para que la gente que lo trajera saque algún beneficio (...) que le sirva de alentar los ánimos para proseguir en abastecer esta república con este género de mantenimiento que tanto necesita....* La moción fue aceptada. La abundante oferta fue motivo de la disminución de los precios en 1703 y 1706, respectivamente; pero en 1708 se vuelve a aumentar, aunque a partir de 1710 se intentó poner coto al precio excesivo<sup>136</sup>.

En la década siguiente las fluctuaciones del precio del vino, especialmente, fueron la tónica. En algún momento llegó a escasear a tal punto que se decía que no había vino ni para celebrar misa. Incluso se llegó a enviar notas a los cabildos cuyanos para que se produjera más vino que aguardiente, porque la plaza estaba invadida de estos últimos y escasa de los primeros y su precio había disminuido enormemente. El Cabildo durante el primer cuarto de siglo organizó todo un sistema de control sobre el líquido elemento: regulación fiscal, inspecciones para evitar fraudes, prohibición de expender bebidas a los indios, como así también la forma de medir y vender los caldos. La situación llegó a ser tan extrema que los comerciantes cuyanos se plantearon al comienzo de la segunda mitad de siglo organizar una especie de estanco del vino. Pretendían la entrega de la producción por vender a un único agente en Buenos Aires. La idea provocó un gran disgusto en el Consistorio que prohibió cualquier cambio en la venta de los productos<sup>137</sup>. Pensaron, también los comerciantes, establecer dos procurados encargados de vender la producción en Buenos Aires, que además fijarían los precios de acuerdo al estado de la plaza, pero esta vez fue la Audiencia chilena la encargada de desestimar el proyecto.<sup>138</sup> Al finalizar el siglo no se había encontrado una estrategia que permitiera establecer el precio a los vinos y aguardientes que conjugara con los intereses de la economía local. Por lo tanto la característica del siglo parece ser precios estancados con tendencia a la baja, determinados tanto por la coyuntura comercial Atlántica, como por las normativas internas.

Al iniciarse el siglo XVIII la arroba de vino cuyano- vino de la tierra- puesta en Buenos Aires alcanzaba los 14 pesos<sup>139</sup>, siendo su precio en el lugar de origen de 1 peso o 1 1/2 peso<sup>140</sup>. Esto suponía un aumento del valor en más de diez veces tras ser conducido mil doscientos kilómetros. En 1705 la arroba cotizaba a 17 pesos. En 1752 José Correa de Saá declara que una botija de vino costaba en San Juan entre 7 y 8 pesos y se vendía en Buenos Aires a 14 pesos o quince pesos como máximo<sup>141</sup>. Hacia 1781 un informe mendocino manifestaba que la botija de

---

<sup>136</sup>Rivera Medina, A.M., Comercio..., Op. cit., p. 345.

<sup>137</sup>Ibidem, p. 348.

<sup>138</sup>Ibidem; p. 351.

<sup>139</sup>Ibidem, p. 355.

<sup>140</sup>A.G.P., Tribunales, Carpeta 10. Declaración de deuda. En Rivera Medina, A.M., Op. cit., p. 381.

<sup>141</sup>A.G.I., Buenos Aires, 156. Declaración de los vecinos sobre la situación del comercio a pedido del Procurador Fernando de Rosas. 23 de noviembre de 1752, en Rivera Medina, Comercio..., Op. cit., p. 356.

vino cotizaba a cuatro pesos en la ciudad y se vendía en el puerto a 10, pero cuando el precio caía no se pagaba más de siete pesos<sup>142</sup>. Este precio de origen parece mantenerse a lo largo de toda la década porque en las declaraciones de deuda de algunos comerciantes se estipulaba el valor de la botija entre 4 y 5 pesos y la arroba no más de 2 pesos<sup>143</sup>.

Con respecto a los precios del aguardiente cuyano – aguardiente de la tierra- en Buenos Aires hasta la segunda década del siglo XVIII son más baratos que los del vino<sup>144</sup>. Al parecer, la petición realizada por el Cabildo de Buenos Aires, a la que ya se ha aludido, sobre la urgencia de enviar más vino que aguardiente para que bajase el precio del primero, se llevó a cabo. Entre 1718 y 1733 la botija de aguardiente alcanzaba un valor en el mercado porteño de 25 pesos; mientras que en origen la arroba costaba entre 2 y 3 pesos. Este precio en origen llegó a aumentar el 100 % en la última década.<sup>145</sup>

Sabido es que los caldos cuyanos además de ser demandados por Buenos Aires, tenían otros mercados de salida. Concretamente las ciudades de la Gobernación de Córdoba del Tucumán. Así pues, si se analizan las series para el siglo se observa que en las distintas ciudades de esta gobernación la cotización de 1 barril de vino osciló entre 6 y 12 pesos; mientras que las del aguardiente desarrollan un baremo comprendido entre los 12 y los 35 pesos el barril. En estas cotizaciones los impuestos tienen mucho que ver, ya que la sisa por carga era de 12 pesos, a la que se debían agregar los impuestos municipales.

Con respecto al precio de los vinos y aguardientes españoles - caldos extranjeros – a partir de la confluencia de navíos de registro y correos el precio de barril de vino en España oscilaba entre 6 y 7 pesos el barril para costar en Buenos Aires entre 12 y 13 pesos. En cambio el aguardiente costaba en el lugar de origen 20 pesos y en el puerto austral 25 ó 26 pesos<sup>146</sup>. Los datos aportados, como muestra de las largas series encontradas, marcan claramente una tendencia: la fácil alteración de los precios. Alteraciones marcadas por hitos de importancia para la economía peninsular y americana: los navíos de registro, los buques correos, el contrabando y las guerras; como así también una dinámica de la economía regional incapaz de integrar sus intereses con los de los diversos mercados, marcada fundamentalmente por la política fiscal opresora y un sistema de control institucional absolutamente intervencionista.

---

<sup>142</sup>Ibidem, 250. Memorial de Mendoza del 31 de marzo de 1781.

<sup>143</sup>A.G.P., Tribunales, Carpeta 64. Declaración de deuda de Juan Eusebio de Aguilar en 1783 y de Carmelina Varas en 1787.

<sup>144</sup>Rivera Medina, A.M., Comercio..., Op. cit., p. 357.

<sup>145</sup>Ibidem, 358.

<sup>146</sup>Ibidem, p. 362.

**Cuadro Nº 4: Composición de precios para vinos cuyanos y metropolitanos**

<b>Vinos Cuyanos (botija) (2 arrobas)</b>		<b>Vinos Españoles (barril)(5 arrobas)</b>	
Precio en origen	4 pesos	Precio en origen	6 pesos
Precio del envase	2 reales	Precio del envase	3 pesos, 3 reales
Flete	5 pesos	Flete	2 pesos, 4 reales
Mojonería o Visita de Salida	1 real	Almojarifazgo 3 %	1 real
Alcabala en origen	1 real	Alcabala 3 %	1 real
Derecho de guía o licencia	4 reales	Entrada al puerto	1 real
Arbitrio	2 reales	Impuesto Municipal	1 peso
Sisa, Nuevo Impuesto o Real de Botija	1 real	Impuesto Sobremonte	2 pesos
Municipal de Córdoba o Impuesto de Río Cuarto	2 reales	Total del Gasto	15 pesos, 2 reales
Propios de Córdoba	0.3 reales	Precio de mercado	13 - 15
Guardia de Luján	0.01 real	Margen de ganancia	-
Ramo de Guerra	12 reales		
Municipal de Buenos Aires	20 carretadas		
Impuesto Sobremonte	1 peso		
Contribución Patriótica	2 peso		
Total del Gasto	15 pesos 3 reales		
Precio de Mercado	Entre 7 y 15 pesos		
Margen de ganancia	-		

Fuente: Rivera Medina, Ana María, Comercio..., Caps. IV y VI.

Esta composición refleja con claridad que es un mercado que asfixia a los productos por una presión fiscal, casi insoportable, ello explicaría, entre otras cosas, de una parte, el contrabando como soporte de la economía colonial y de las economías regionales; y de otra, todos los subterfugios que los comerciantes cuyanos utilizaron para sacar rendimientos a su trabajo. Igualmente explica el importante papel desempeñado por la Iglesia en la estructura comercial del país transandino. Y finalmente, da cuenta del desastre que la política fiscal instruida por los Borbones supuso para el mantenimiento del mundo ultramarino.