



Universum. Revista de Humanidades y
Ciencias Sociales

ISSN: 0716-498X

universu@utalca.cl

Universidad de Talca
Chile

Sánchez Andaur, Raúl
Viticultores Jesuitas en el Obispado de Concepción (Chile)
Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 1, núm. 21, 2006, pp. 1-15
Universidad de Talca
Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027761019>

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

redalyc.org

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

RESUMEN

El 26 de agosto de 1767 se hace efectivo en el Obispado de Concepción (Chile) el decreto de extrañamiento que determina la expulsión de los dominios del rey de España de los regulares de la Compañía de Jesús, que se habían establecido allí desde 1612.

A objeto de determinar la cuantía de los bienes que poseía la Compañía, se ordenó levantar inventarios a cargo de autoridades expresamente nombradas por el gobernador del reino, responsabilidad que recayó en el teniente coronel don Antonio Narciso de Santa María y el maestro de campo don Salvador Cabrito.

Dichos documentos permiten determinar los bienes inmuebles agrarios que poseían los jesuitas entre los cinco colegios existentes en dicho obispado (San Francisco Javier de Concepción, San Bartolomé de Chillán, de Buena Esperanza, de Arauco y de Castro) y la Procuraduría de Misiones, lo que nos ayuda a tener una visión de la actividad vitivinícola realizada.

Para efectos del caso se seleccionaron las siguientes unidades: La Chacarita de Andalién, Perales, La Magdalena, Cuchacucha, Guanquegua, San Joseph de Ñipas y Caimacagüin, que se ubicaban en nuestra actual Región del Bío Bío, toda vez que es apreciación general que la zona de Itata albergaba las producciones más apreciables y de mejor calidad.

El estudio de los inventarios permite establecer, para 1767, extensión de la propiedad, número y tipo de plantas de viña, condición de las instalaciones, tipos y cantidad de herramientas de uso específico, tipos y cantidad de lagares, cifras de producción de mostos, vinos y aguardiente, y circulación de la producción, lo que ayudará a dar la real significación que tuvo la actividad vitivinícola en la formación de la comentada "riqueza de los antiguos jesuitas".

Palabras claves:

Viticultura - Inventarios - Viñas - Jesuitas - Vino

ABSTRACT

In August 26th 1767, in the episcopate of Concepción (Chile), the expulsion of the controls of Spanish king to the members of Compañía de Jesús, that they have been established there since 1612 was approved.

To we object of determining the amount of the possessions that Compañía de Jesús had, the making an inventory in charge of the authorities explicitly named was ordered, these documents let them determine the agrarian possessions of real states that the Jesuits had with five schools existing in such episcopate (San Francisco de Concepción, San Bartolomé de Chillán, de Buena Esperanza, de Arauco, and de Castro) and the attorney's office of missions whose analysis permits us to have a vision of the viticulture activity carried out.

For effects of this case, they selected these farms: El Torreón, La Chacarita de Andalién, Perales, La Magdalena, Cuchacucha, Guanquegua, San Joseph de Ñipas and Caimacaguin, they are located in our present Bio-Bio region, inasmuch as there, is a general appreciation that the zone of Itata harbored the most appreciable productions and of the better quality.

The study of the inventories allows to establish, to 1767, extension of the property, number and vineyard plants type, conditions of the installations, types and specific tools used, quantity, types an quantities of pressers, grape juice productions of figure, wines and aguardiente and circulation of the production, that will help to give the real meaning that had the viticulture activity had in the formation of the so called "wealth of the Jesuits"

Key words:

Viticulture - Inventory - Vineyard - Jesuits - Wine

Viticultores Jesuitas en el Obispado de Concepción (Chile)

Raúl Sánchez Andaur (*)

GENERALIDADES

El 26 de agosto de 1767 se hace efectivo en el Obispado de Concepción (Chile) - con jurisdicción entre el río Maule y el Estrecho de Magallanes - el decreto de extrañamiento, que determina la expulsión de los dominios de España de los regulares de la Compañía de Jesús, que se habían establecido allí desde 1612.

A objeto de determinar la cuantía de los bienes que poseía la Compañía, se ordenó levantar sendos inventarios a cargo de autoridades expresamente nombradas por el gobernador Antonio Guill y Gonzaga, responsabilidad que recayó, para la jurisdicción de dicho obispado; en el teniente coronel don Antonio Narciso de Santa María y el maestro de campo don Salvador Cabrito.

Dichos documentos, la mayoría reunidos en el Fondo Temporalidades Jesuitas - Chile, del Archivo Histórico Nacional de Chile; permiten determinar los bienes inmuebles agrarios que poseían los jesuitas entre los cinco colegios existentes en dicho obispado (San

* Magíster en Historia, USACH. Universidad Autónoma de Chile.

Artículo recibido el 10 de enero de 2006. Aceptado por el Comité Editorial el 26 de enero de 2006.

Correo electrónico: rsancheza@talca.uas.cl

Francisco Javier de Concepción, San Bartolomé de Chillán, Buena Esperanza, de Arauco y de Castro) y la Procuraduría de Misiones; que nos ayudarán a tener una visión de la actividad vitivinícola realizada, a saber: El Torreón, La Magdalena, La Chacarita, Perales, Cuchacucha; Longaví, Tomeco, Toguigue, Cato, Ñipas, Caimacaguin, Guaque, Conuco, San Joseph, Millague, Teguquelén, Ventura, El Roble, San Rosendo, del Rey e innumerables propiedades menores; toda vez que es apreciación general que la zona de Itata albergaba las producciones mas apreciables y de mejor calidad ¹.

Esta aproximación está basada en los inventarios e informaciones anexas de las siguientes unidades: **El Torreón, La Chacarita de Andalién, Perales, La Magdalena, Cuchacucha, Guanquegua, Conuco, San Joseph de Ñipas y Caimacagüin.**

Su estudio permite establecer para 1767, número y tipo de plantas de viña, condición de dichas plantaciones, tipos y cantidad de herramientas de uso específico, tipos y cantidad de lagares, cifras de producción de mostos, vinos y aguardiente, y circulación de la producción, lo que ayudará a apreciar la real significación que tuvo este rubro en la formación de la "riqueza de los antiguos jesuitas", ya que en Chile, desde tiempos de la conquista, la industria vitivinícola tuvo un importante desarrollo, tanto en su extensión territorial como en los niveles de producción.

Según los cronistas, había vinos de varios tipos: moscateles, que según Ovalle parecían ser "como el agua, claros y cristalinos", de uva torontel y de uva negra - llamada mollar - más ordinaria, de la cual se hacían vinos tintos o rojos, el "vino ordinario de los chilenos", según Gay.

Viajeros como Frézier, dejaron importantes testimonios acerca de esta actividad, especialmente al detallar algunas prácticas como la conservación y transporte. Respecto de la conservación refieren a las botijas de barro breadas y sobre el transporte a los cueros de cabra, lo que les daría "un gusto amargo como el de triaca y un olor al que no se acostumbra sino después de un poco de trabajo"².

PLANTAS, ENSERES Y PRODUCCIÓN A 1767

Uno de los primeros elementos a considerar en la valorización de la propiedad agrícola colonial es la existencia de viñedos, importante a la hora de solicitar préstamos con garantía hipotecaria, tomando en cuenta que cada planta de uva valía entre $\frac{1}{4}$ real y 2 reales³.

Las propiedades jesuitas del Obispado de Concepción no constituyen excepción a la regla, disponiendo todas de un apreciable número de plantas, bodegas, lagares, alambiques y vasijas destinadas a la producción de vino y destilado de aguardientes, lo que avala la existencia de una actividad vitivinícola regular, en una zona donde, según testigos de la época, "se producía el vino de mejor calidad del reino".

La Hacienda **El Torreón**, que se ubicaba a 18 leguas de la ciudad de Concepción, contaba con 1.400 cuadras, donde se contabilizaron "seis tinajas de echar vino, breadas las tres de veinte arrobas de buque, una de a diez y ocho, y dos de catorce arrobas; dos pipas, las dos de veinte arrobas de buque, y otras dos mas de a catorce arrobas cada una, con arcos de madera; en una de dichas tinajas, dos cántaros de aguardiente"⁴.

Lo anterior se traduce en 106 arrobas de capacidad de almacenamiento en tinajas y 40 arrobas en pipas, que significan 5.183 litros⁵.

En el inventario de **La Chacarita**, ubicada a $\frac{34}{3}$ de leguas de la ciudad, de 1.200 cuadras, se registra la existencia de una viña de 20.000 plantas frutales y se señalan : "Siete tinajas de vino de varios tamaños, que según la regulación que hizo, por no haberse encontrado numeradas, se conceptuó haber en todas ellas ciento cuarenta y una arrobas de vino de mala calidad ", - que se traducen en 5.006 litros - situación que responde a la humedad a que hallaba sometida la uva, ya que por "lo muy inmediato que dicha chácara está al mar, cuyo motivo nunca tiene maduro la uva" , de la que "solo se hace algo de aguardiente", razón por la cual las plantas se avaluaron a $\frac{14}{3}$ de real cada una.

Allí se registraron "37 tinajas vacías de diferentes tamaños, dos piqueras de barro y dos lagares de cuero de vaca. Dos fondos de diez a doce arrobas cada uno, uno viejo y averiado; una paila grande usada, dos alambiques, el uno viejo y agujereado con sus cañones"⁶.

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

En la bodega de la estancia se registraron "sesenta y dos tinajas, todas embreadas, con buque de mil seiscientas noventa y un arrobas y una cuarta de caldo, con tres mas enfriadores...con buque de sesenta y nueve arrobas; cuatro tinajas con ciento veintinueve arrobas de vino añejo, cuatro tinajas con ciento treinta y tres cántaros de vino de mala calidad, diez tinajas llenas con trescientas veintitrés arrobas y tres cántaros. Una tinaja llena de aguardientes con veintinueve arrobas y tres cántaros, doce arrobas y tres cántaros de vino moscatel".

Lo anterior se traduce en 16.188 litros de vino tinto; 6.639 litros de vino añejo; 426 litros de vino moscatel y 1.030 de aguardiente.

En equipamiento es destacable la existencia de varias bodegas, donde se alojan "cinco lagares de firme de madera bien acondicionados. Cuatro de ellos tienen diecisiete varas de largo y tres varas y tres cuartas de ancho y el quinto tiene tres varas y cinco sesmas y tres varas y medias de ancho y un almatroste de palo de pellín para exprimir el borujo y una zaranda de bastidor y cuatro piqueras enterradas con buque de cuarenta y ocho arrobas de caldo". En ellas, también, están instaladas "las hornillas para los cocidos, donde hay un fondo de bronce colado de dieciocho arrobas, también varias tinajas embreadas y sin embrear", y un rancho "en donde se sacan los aguardientes, con horno corriente para cocer vasijas y horno para cocer pan, con su reparo de teja. Un cuarto que sirve de despensa, donde se guarda trigo y vino".

Entre los aperos pertinentes a la actividad encontramos: "fondo de bronce vaciado de nueve arrobas y cinco libras; tres alambiques de cobre, pailas, cañones de cobre, romanas, veintiocho cueros de carneros para cargar vino, veinte canastos de cuero para cargar uva"⁷. En **La Magdalena**, de 6.000 cuadradas, el inventario establece la existencia de 68.626 plantas, señalando que en la bodega hay "65 tinajas, 24 llenas de vino, que alcanzarían a 600 arrobas de vino tinto, que era la presente cosecha, 6 piqueras, 10 arrobas de moscatel, 30 arrobas de aguardiente".

Estimado en litros, serían 21.300 de vino tinto; 355 de vino Moscatel y 1.065 de aguardiente.

También se indican "fondos grandes para los cocidos, 4 lagares de cuero grandes, 20 canastos para conducir la uva desde la viña, 4 alambiques para sacar aguardiente, 5 cañones de cobre"⁸.

En **Cuchacucha**, de 2.000 cuadradas, ubicada en el Partido de Itata, se inventariaron "28.070 plantas de viña corrientes, 2.000 plantas de viña corrientes de un año, un parronal de una cuadra poco mas de largo y 25 a 30 varas de ancho", que fueron valuados en 4.384 pesos⁹. En la bodega, de 42 $\frac{1}{2}$ varas de largo, con corredores cubiertos de teja, se registraron "31 tinajas llenas de vino, que contienen 844 arrobas de vino y 2 cántaros, 3 tinajas de aguardiente, que hacen 42 arrobas y un cántaro. Tinajas varias vacías, 5 enfriaderas o pilones, embudos, revolvedores de madera para alinear el vino".

Estimados en litros, serían 29.962 de vino y 1.491 de aguardiente.

Se señala la existencia de una construcción tradicional de 46 varas de largo, donde se encuentran "Cuatro catres de lagares con sus correspondientes piqueras de pilones de barro, una prensa de coligues y una zaranda, cinco lagares grandes de cuero, 12 canastos de acarrear uvas y 8 de a tercio". En otra construcción de 30 $\frac{1}{2}$ varas de largo, cubierta de totora, sin corredor, donde se "instalan fondos y 2 alambiques"¹⁰.

En la estancia de **Guanquegua**, de 400 cuadras, quizá una de las con mayor vocación vitivinícola se inventariaron 20.284 plantas de viña frutal y 2.034 de un año; 337 arrobas de vino tinto, 14 arrobas de vino moscatel y 18 de aguardiente.

La producción citada se traduce en 11.964 litros de vino tinto, 497 de vino moscatel y 639 de aguardiente.

En utensilios de uso específico, dos lagares, uno de 8 y otro de 2 cueros; una piquera, una treintena de tinajas, dos enfriadores de cocido y un alambique con tapa de cobre¹¹. Sus niveles productivos debieron ser altos, ya que en períodos de condiciones adversas los rendimientos son apreciables, según se desprende de la siguiente anotación: "El año de 1721 fue en el verano muy seco, no creció la uva y también entró el verano mucha langosta en la viña y taló mucha parte de ella, con el año de 1722, fue corta la cosecha; no se cogió vino sin asentar, pero aliñado 503 arrobas"¹².

La hacienda de **Conuco**, ubicada al sur del río Itata, fue adquirida por gestiones del padre Diego de Rosales, tasándose en 6.000 pesos y el molino de que disponía en 2.000 pesos¹³. Según los inventarios, disponía de "una viña frutal de 19.000 plantas y otra viña vieja, media perdida, de 12.000 plantas. Una viña frutal de 11.500 plantas y en ella un majuelo con 14.720 plantas", a lo que se suma que "en la bodega hay 100 arrobas de vino malísimo y... 483 arrobas de vino tratable", supuesto comprobado por la información indicada sobre la producción de 1778 de dicha hacienda, ya que "... dio 144 arrobas de vino y 7 arrobas de aguardiente"¹⁴.

La información inicial se traduce en 20.697 litros de vino.

Esta unidad tenía anexada un paño de viña frutal de 190 plantas y otro de 120, vieja y media perdida, que, sin embargo rindieron en 1768, 132 arrobas de vino y 6 de aguardiente¹⁵, que significan 4.686 litros de vino y 213 de aguardiente.

En **San Joseph de las Ñipas**, de 1.000 cuadras, encontramos 8.800 plantas viejas, 2.300 sin especificación y 10.950 nuevas, además de 362 arrobas de vino añejo, que significan 12.851 litros.

La construcción principal, de 19 varas de largo y $10 \frac{3}{4}$ varas de ancho, con corredor de 3 varas de ancho, cubierta de teja y en estado regular, contaba con "una bodega de $5 \frac{1}{2}$ varas de largo y $6 \frac{3}{4}$ varas de ancho, donde se encuentran unos lagares de 18 varas de largo y 8 de ancho, con armazones de lagar y sus paños de lagar de vaca de a 6 cueros cada uno. En dichos lagares hay 3 piqueras de greda de 4 arrobas"¹⁶.

Al momento de avaluar esta propiedad, las autoridades le asignaron una tasación de 10.905 pesos y 2 reales, "atendiendo al aprecio de sus viñas, por la superior condición de

el vino que en ella se cosecha"¹⁷.

En la estancia de **San Emericio o Caimacagüin**, de 1000 cuadras, al momento del remate, verificado a 21 de diciembre de 1768 en la persona de don Joseph Bustos, en 500 pesos; se inventariaron 5.332 plantas de viña vieja; 6.980 de viñas frutales; 30.756 de plantas majuelo y una viña aparronada con 500 plantas.

Las instalaciones pertinentes consideraban "un cañón de vivienda de 14 varas de largo por 5 varas de ancho, con corredores al norte, sur y poniente, con techo de teja; un cañón de bodega de 30 varas de largo por 7 de ancho; un cañón de lagares de 35 varas de largo por 7 de ancho, con corredor al costado poniente y un cañón de cocina y cocidos de 16 varas de largo por 6 de ancho, sin postes y sin paredes".

En la bodega se registraron 18 tinajas de echar vino; 3 pilones de enfriar cocidos, de 12, 10 y 6 arrobas; varias tinajas que hacen 40 arrobas; 1 tinajita de vinagre de 3 arrobas; 3 tinajitas de echar aguardiente, dos de 4 arrobas y 1 de 6 arrobas; una tinaja grande de 16 arrobas y 5 botijuelas vacías.

En el cañón de lagares se hallaron 3 lagares de cuero de novillo; 2 piqueras; 15 canastos de cuero de vaca de coger uva; 2 pilones de cuero de novillo y varias botijas vacías. En el cañón de cocina y cocidos, dos pailas de 5 y 4 arrobas; 1 fondo de 4 arrobas; 3 cañones de bronce de sacar aguardientes y 3 pailas pequeñas de 3 y 2 arrobas¹⁸.

En este contexto, no debemos perder de vista la cantidad de plantas de viña registradas, ya que en el mismo momento la hacienda jesuita de Mendoza, zona considerada la principal provincia vitivinícola del cono sur; poseía 50.000 cepas, ampliamente superada por la Estancia La Magdalena.

Solo las unidades productivas estudiadas, superaban ampliamente el número de cepas de propiedad de las órdenes religiosas en dicha zona trasandina, ya que nuestra contabilidad parcial nos arroja 321.380 plantas, contra las 130.000 señaladas en la fuente que nos permite este comentario. Sin embargo, no es posible establecer cuánto significaba este número del total plantado, ya que no se cuenta con la información acerca de la propiedad laica¹⁹.

EL VINO COMO INVERSIÓN Y MONEDA DE LA TIERRA

Un aspecto interesante es poder constatar algo escasamente explicitado, como es el uso del producto vino como "inversión y moneda de la tierra", lo que se puede apreciar, entre otros documentos; en los libros de producto y gasto de las haciendas de Conuco y Guanquegua, desde 1662 a 1721, que señalan: "3 arrobas que se dieron a los padres de La Mocha de limosna; 3 arrobas de vino por una fanega de sal para los gastos de Guanquegua; 3 arrobas en alquileres de unas mulas ajenas que sirvieron en la vendimia;

2 arrobas por dos yeguas mansas para Guanquegua ; 1 arroba por media fanega de porotos; 8 arrobas que se dieron en paga de una imagen de la virgen del Rosario, para la iglesia de esta estancia"²⁰.

Lo anterior se complementa con lo señalado en el libro de estancia de Francisco de Borja de Guanquegua que pertenece a las misiones y colegios de Arauco y Chiloé: "diezmo; 3 arrobas para indios que ayudaron al aliño del granero de la estancia de Arauco; pago por pescado; 10 arrobas fiadas al capitán Francisco Sela; 10 arrobas vendidas al cabo de San Pedro a 2 pesos, la 1 a pago de servicios; por raciones al mayordomo; se dan 59 arrobas para pagar préstamo en plata (101 pesos) al capitán Pedro de Navarrete; se paga por yeso al indio; 5 arrobas al protector por lo que se le debía de visitas; se paga semillas, aperos y cordobanes, sal, ají y mulas; gasto de la casa; a indios por trabajo de vendimia; a indios alquilados en la siega de trigo; para comprar porotos, sal, papas, ají"²¹.

Según antecedentes recopilados, el Colegio de Castro se involucró directamente en la producción vitivinícola mediante la inversión en esta actividad, ya que en 30 de enero de 1689 se manda que "el colegio de Arauco pagará anualmente 150 pesos, en vino, al colegio de Castro, por réditos de 30 pesos con que dicho colegio concurrió a la compra de la viña". Lo anterior se tradujo en "70 arrobas de vino y una perulera de aguardiente"²².

En general, la inversión en plantas de viña y su natural explotación aparece como una actividad rentable, especialmente si consideramos el valor comercial de ellas, a saber: plantas frutales 2 reales, plantas de majuelo 1 real, viejas $\frac{12}{14}$ real y muy viejas $\frac{14}{14}$ real, valor promedio.

Sobre esta base, es posible estimar que el valor de la inversión por este concepto, a 1767, alcanzaría a 59.628 pesos de 8 reales.

La producción estimada para 1767 alcanzaría las 3.565 arrobas, desglosadas en 2.961 de vino tinto, 449 de vino añejo, 36 de vino moscatel y 119 de aguardiente. La arroba de vino se cotizaba, como promedio, a 16 reales (2 pesos).

COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO

Por encontrarse las unidades estudiadas en el área de "frontera", el mercado natural para la producción vitivinícola debió ser los asentamientos militares del ejército de Arauco, los habitantes de ciudades y la población mestiza e indígena de la zona, quienes sabemos, por estudios realizados; registran un apreciable nivel de consumo²³.

Sin embargo, la documentación tenida a la vista no permite establecer tácitamente un nexo entre jesuitas y dichos mercados, pero sí tangencialmente cuando se menciona la autorización que tuvo la Compañía, fechada en el Buen Retiro a 29 de julio de 1748; "para

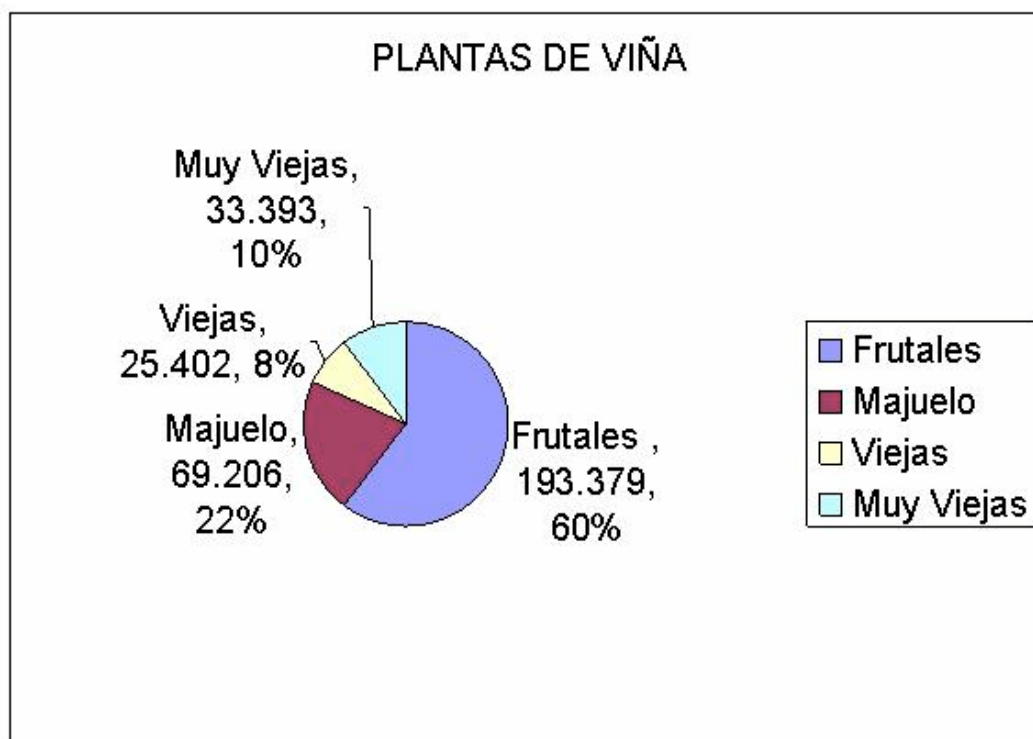
tener cuatro pulperías en Concepción para la venta de frutos de sus cosechas", las que quedan sujetas a la prohibición de la ley 82, título 14, libro primero de la Recopilación de Indias, en el sentido de aplicarles los impuestos correspondientes "solo cuando en las pulperías se *expendiese vino* y otras especies que se compran para venderse"²⁴.

En el mismo sentido debe apreciarse la declaración del procurador del colegio de Chillán, fechada a 23 de abril de 1715; que señala: "...el navío "La Solive"...su capitán Bergen, debe novecientos cuarenta pesos a la fábrica de la iglesia del colegio de Chillán, y que ciento cincuenta y cinco de ellos pertenecen al oficio de misiones...por venta de vino, harina y porotos"²⁵.

RESUMEN DE INFORMACIÓN PLANTAS DE VIÑA (*)

Unidad	Frutales	Majuelo	Viejas	Muy Viejas
El Torreón	----	----	----	----
La Chacarita	20.000	----	----	----
Perales	14.429	25.366	8.150	18.673
La Magdalena	68.626	----	----	----
Cuchacucha	30.070	----	----	----
Guanquegua	20.284	2.034	----	----
Conuco	30.690	----	12.120	14.720
San Joseph de Ñipas	2.300	10.950	8.800	
San Emericio o Caimacagüin	6.980	30.756	5.332	
TOTAL	193.379	69.206	25.402	33.393

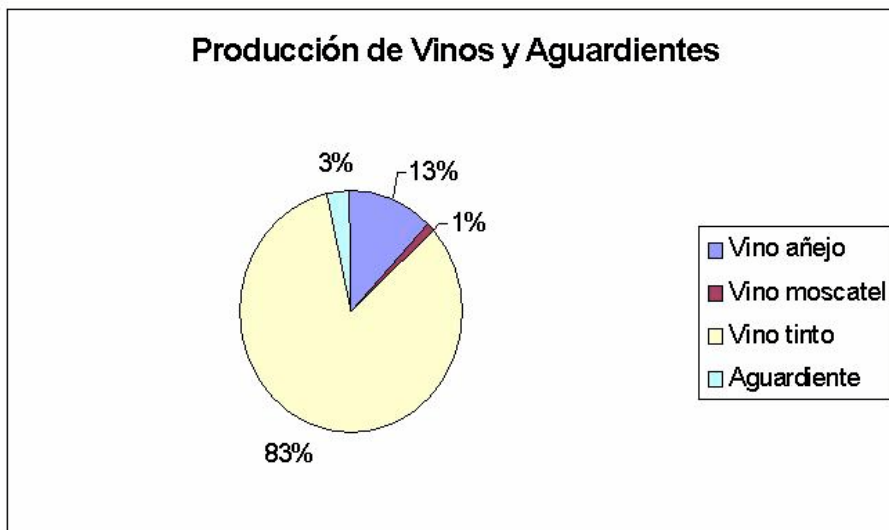
(*) Según estimaciones agrarias, una planta nueva es aquella de reciente plantación; majuelo cuando va entre tres a cinco años; de frutal cuando se encuentra en plena producción (cinco a veinticinco años); vieja sobre los veinticinco años y muy vieja sobre cincuenta años.



PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA INVENTARIADA (En Arrobas) (*)

Unidad	Vino tinto	Vino Añejo	Vino Moscatel	Aguardiente
El Torreón	----			
La Chacarita	141			
Perales	456	187	12	29
La Magdalena	600		10	30
Cuchacucha	844			42
Guanquegua	337		14	18
Conuco	583			
San Joseph de Ñipas	----	362		
Caimacagüin	----	----	----	----
TOTAL	2.961	449	36	119

(*) No se consideran los "cántaros" por desconocer su real equivalencia. Armando de Ramón la asimila a arroba.



UTENSILIOS DECLARADOS EN INVENTARIOS Y OTROS DOCUMENTOS (*)

Utensilios	Número
Alambiques	10
Almatroste de lagar	1
Canastos de cuero para acarreo	75
Cañones de alambique	8
Catres de lagar	4
Enfriadores o pilones	10
Fondos de cocidos	5
Lagares de cuero	22
Lagares de madera	5
Pipas	4
Piqueras o pilones de barro	22
Piqueras o pilones de cuero	2
Pailas	10
Tinajas	283
Prensas y Zarandas	2
Cueros para transportar vino	28
Vasijas	258 @

(*) Se señala solo lo claramente explicitado. Hay muchas referencias a "algunos, varios, unos", lo que hace suponer que el número es mayor.

CONCLUSIONES PRELIMINARES

1. La vitivinicultura constituyó un eje importante en la actividad productiva de las unidades de la Compañía de Jesús estudiadas, todas situadas en un área reconocida por los contemporáneos como donde se producía "el mejor vino del reino"; lo que es posible extrapolar a la mayoría de sus colegios en el Obispado de Concepción.

2. Lo anterior se sustenta en que en todos los establecimientos considerados, cuál más cuál menos, se produce vino y aguardiente, se cuenta con los lagares necesarios, los utensilios y herramientas pertinentes: tinajas, vasijas, cántaros, zarandas, pailas, fondos de bronce, alambiques, piqueras, etc.

3. Existe especial preocupación por establecer el número de plantas de viña en estado productivo y majuelo, cada vez que se mensuran y avalúan propiedades, indicando de manera expresa cuando dichas plantas son improductivas y por ende de escaso valor, toda vez que ellas constituyen un valioso agregado a la propiedad, sino la razón de ser de la misma.

4. Se puede apreciar, aunque de manera precaria; el uso del vino como moneda de la tierra, sea para pagar servicios y/o adquirir los bienes necesarios. También es posible reconocer prácticas de comercialización del producto vitivinícola, tanto con el mercado local como proveyendo a navíos que requerían abastecimiento.

5. La cantidad de cepas de propiedad eclesiástica, es muy superior - aproximadamente 59.5 % - a la registrada en igual momento en Mendoza, aunque ello no permite extrapolar respecto del total, dado que se desconocen datos acerca de los propietarios laicos.

6. Para el caso del Obispado de Concepción, no se puede confirmar lo planteado por Juan Guillermo Muñoz C. en "Las viñas y el vino en Colchagua en el siglo XVIII" (BACHH 110) y Pablo Lacoste, en "Viticultura en Chile Trasandino : Mendoza, 1561-1776, (CLAHR 12), respecto de que los lagares del Chile Cisandino serían mayoritariamente de madera, adobe, barro, teja y ladrillo, ya que si bien se hace mención a lagares de madera, el número de instalaciones de "cuero de novillo" es absolutamente mayoritario. En la documentación revisada no se han encontrado referencia a lagares de barro, cal y teja.

¹ José del Pozo. **Historia del Vino Chileno**, Editorial Universitaria, Santiago, Chile, 2004, pp. 34 y ss.

² Armando de Ramón y José M. Larraín. **Orígenes de la vida económica Chilena. (1659-1808)**. Ed. CEP. Santiago, Chile, 1982, pp. 125 - 126.

³ José del Pozo. **Historia del Vino Chileno**, Editorial Universitaria, Santiago, Chile, 2004, pp. 34 y ss.

AHNS. FJ. Volumen 3, Pieza 1, Fojas 1 - 181.

⁴ AHNS, FJ. Volumen 3, Fojas 1 a 181.

⁵ Una arroba equivale a 35,5 litros. Información proporcionada por Pablo Lacoste, de la Universidad de Talca.

⁶ AHNS. FJ. Volumen 3, Fojas 1 a 181.

⁷ AHNS. FJ. Volumen 3, Fojas 1 a 182; Volumen 4, Fojas 146 y 147; Volumen 12, Pieza 3, Fojas 112 a 231.

⁸ AHNS. FJ. Volumen 3, Fojas 1 a 182 y Volumen 12, Pieza 3, Fojas 112 a 231.

⁹ AHNS. FJ. Volumen 3, Pieza 1, Fojas. 1 - 181

¹⁰ AHNS. FJ. Volumen 3, Fojas 1 a 181.

¹¹ AHNS. FJ. Volumen 3, Pieza 1, Fojas 165 a 169 y Volumen 4, Fojas 167 a 168.

¹² AHNS.AJ. Volumen 24, Pieza 1, Fojas 62.

¹³ Guillermo Bravo A. Temporalidades cit., p. 71

¹⁴ AHNS. FJ. Volumen. 4, Fojas 122 a 258

¹⁵ AHNS. FJ. Volumen 4. Fojas 86 a 113.

¹⁶ AHNS. FJ. Volumen 4, Fojas 60 a 63.

¹⁷ AHNS. FJ. Volumen 4, Fojas 60 a 63 y Volumen 19, Pieza 17, Fojas 294.

¹⁸ AHNS. RA. Volumen 408, Fojas 236 a 238.

¹⁹ Pablo Lacoste. "Vitivinicultura en Chile Trasandino: Mendoza, 1561-1776". CLAHR, 2003, pp. 120 y 121.

²⁰ AHNS. FJ. Volumen 24, Pieza 1, Fojas 18 a 20.

²¹ Guillermo Bravo A. "La administración económica de la hacienda jesuita San Francisco de Borja de Guanquegua", p. 13.

²² AHNS. FJ. Volumen 99. Pza. 15, Fs. 121 y ss.

²³ Referencias a la comercialización del vino en la Frontera se pueden encontrar en los trabajos de Sergio Villalobos R. y Luz María Méndez.

Julio Retamal Avila, señala, en su trabajo sobre la Viña de Quilacoya, que el consumo diario promedio de un peón, en el siglo XVII, era de 3,5 litros.

²⁴ AHNS. FJ. Volumen 101, Pieza 15, Fojas 63. El subrayado en nuestro.

²⁵ AHNS. CG. Volumen 434, Fojas 5.