



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

del Carmen Premat, Estela
LA BODEGA MENDOCINA DE LOS SIGLOS XVII Y XVIII
Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 1, núm. 22, 2007, pp. 118-135
Universidad de Talca
Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027763009>

- ▶ 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

La vitivinicultura en Mendoza tiene una larga tradición que se remonta a los tiempos fundacionales. Los limitados conocimientos sobre el desarrollo de esta actividad en los tres primeros siglos de la ciudad han dado lugar a que esta época fuera considerada de menor relevancia vitivinícola.

A partir de investigaciones recientes, han sido realizadas las búsquedas retrospectivas que iluminan la historia del vino en Mendoza. De allí que, en los siglos XVII y XVIII, ha sido revelada la existencia de un importante desarrollo de la producción de vinos finos, así como un proceso de avances tecnológicos que benefició esta actividad. De la básica bodega doméstica, frecuente en la periferia rural de la ciudad, se dio paso a construcciones más específicas destinadas a la fabricación de vinos y aguardientes.

Desde esta perspectiva, nos permitimos descubrir cómo fueron los edificios de las bodegas mendocinas y sus instalaciones; qué formas recibieron, con qué materiales fueron construidas, cómo funcionaron y se relacionaron con los otros edificios rurales, cuáles fueron sus anexos, qué relación tuvo la bodega con la ciudad y el mercado.

Palabras claves:

Bodega colonial – Vinos de calidad – Arquitectura agrícola - Tecnología del vino

ABSTRACT

Viticulture in Mendoza has a long tradition originated in the foundation times. Limited knowledge about this activity development in the first three centuries of the city, make us consider that viticulture was not so important as it really was.

Recently, many important researches have made us know the past of wine industry in Mendoza, where fine wines were produced in the XVII and XVIII centuries. From the basic domestical winery, frequent in the properties around the city, new wineries with an advanced technology were built to provide fine wines and brandy.

This perspective, let us know how the mendocinian wineries were built, which were their technical settling, their shapes, their materials, how they functioned and related with other rural buildings, which were the other buildings in the farm and how was the relation between the winery and the city.

Key words:

Colonial winery - Fine wines - Rural architecture - Wine technology.

LA BODEGA MENDOCINA DE LOS SIGLOS XVII Y XVIII¹

Estela del Carmen Premat (*)

Mendoza, ciudad capital de la provincia del mismo nombre en la región de Cuyo, situada en el centro-oeste argentino, fue recientemente declarada 8^a Capital Internacional del Vino. El desarrollo de la vitivinicultura mendocina ha sido tradicionalmente atribuido al período de europeización del país fomentado por la famosa “generación del ‘80”. Los cambios ideológicos de este grupo condujeron al progreso de la Nación en detrimento de la tradición cultural española. A partir de mediados del siglo XIX, con la contratación del agrónomo francés Michel Aimé Pouget, creador de la Escuela de Agricultura y Bodega Modelo, se fue perfilando una nueva tecnología agrícola que incluyó cambios en el desarrollo de la vitivinicultura mendocina. En 1885, el tren llegó a esta ciudad. Con este medio de transporte, llegaron miles de inmigrantes italianos, españoles, franceses y de tantas otras naciones. Muchos de ellos habían experimentado en sus países de origen la tarea vitivinícola y se afincaron en la provincia con el objetivo de plantar viñas y elaborar vinos. Surgieron así, a fines del siglo y en la primera mitad del siglo XX, las grandes bodegas que respondieron al modelo industrial. Se produjeron vinos en grandes cantidades y se construyeron para ello las “bodegas más grandes del mundo”. Los apellidos Tomba, Giol, Gargantini, Arizu, Escorihuela, Benegas, y tantos más, fueron los de los protagonistas de este período de la vitivinicultura mendocina. A ellos se atribuye la paternidad y el éxito de nuestros vinos.

Sin embargo, quienes se ocuparon de la historia económica y social mendocina, dejan bien claro que antes de ellos hubo vitivinicultura en Mendoza. Es más, se reco-

(*) Mgter. Arq. Facultad de Artes y Diseño. UNCu. Mendoza.

Artículo recibido el 23 de noviembre de 2006. Aceptado por el Comité Editorial el 18 de enero de 2007.

Correo electrónico: estelapremat@itcsa.net

¹ Este trabajo se ha realizado con el respaldo del proyecto FONDECYT N° 1051109. Agradezco el aporte de la Dra. Ana María Rivera Medina y el Dr. Pablo Lacoste en intercambios de criterios e información, y de Luis César Caballero (investigador genealógico), en el Archivo General de la Provincia de Mendoza y de Mario Solar, en el Archivo Histórico Provincial de San Juan.

noció que fue una actividad relevante para el desarrollo del comercio regional y que hubo buenos y muy buenos vinos que sirvieron como moneda de intercambio. Todo indica que Mendoza es poseedora de una fuerte tradición vitivinícola que se remonta a sus tiempos fundacionales. Hay mucho de esta historia que no conocemos, por lo que nos proponemos iluminar uno de sus aspectos desconocidos: la bodega mendocina en tanto construcción material o conjunto edilicio destinado a la fabricación y guarda de los vinos.

La vitivinicultura en Mendoza es una actividad tan antigua como la ciudad. Los limitados conocimientos sobre su desarrollo, en los tres primeros siglos, han dado lugar a que esta época fuera considerada de relativa relevancia vitivinícola. A partir de investigaciones recientes, han sido realizadas las búsquedas retrospectivas que iluminan su historia en Mendoza. De ellas surgió que en los siglos XVII y XVIII se produjo un importante desarrollo de la producción de vinos de calidad, así como un proceso de avances tecnológicos en beneficio de la viticultura. De la básica bodega doméstica, frecuente en la periferia rural de la ciudad y aún dentro de ésta, se dio paso a construcciones más específicas destinadas a la fabricación de vinos y aguardientes.

Desde tal perspectiva, nos proponemos descubrir cómo fueron los edificios de las bodegas mendocinas y sus instalaciones; qué formas recibieron, con qué materiales fueron construidas, cómo funcionaron y se vincularon con los otros edificios rurales, cuáles fueron sus anexos, dónde estuvieron emplazadas, qué relación tuvo la bodega con la ciudad y el mercado.

Las implicancias del desarrollo de este trabajo sobre las bodegas coloniales permitirán iluminar la compleja trama formal y espacial de la actividad vitivinícola y sus consecuencias socio-económicas.

La ciudad de Mendoza del Nuevo Valle de Rioja fue fundada por el Capitán don Pedro Ruiz del Castillo el 2 de marzo de 1561. Desde entonces, uno de los aspectos fundamentales de la vida mendocina ha sido, y continúa siendo, el desarrollo de la actividad vitivinícola. El fundador dotó a la ciudad, fuera del ejido urbano, de un perímetro de tierras para cultivos destinadas a chacras y viñas, haciendas y potreros. La llegada de la vid y la producción del vino fueron inmediatas. Junto a los alfalfares, los cereales, los frutales y el olivo, la vitivinicultura fue una de las bases más importantes de su economía. Podemos afirmar que Mendoza nació con vocación vitivinícola.

Nos proponemos examinar la evolución y el desarrollo arquitectónico de la tipología en bodega mendocina, en tanto espacio y forma material de esta unidad de producción desde los primeros tiempos hasta 1885. Cabe reconocer que los siglos XVII y XVIII fueron de verdadero auge en la vitivinicultura iberoamericana, dentro de la que se incluye Mendoza. Sin embargo, estimamos necesario retrotraernos a las primeras instalaciones de bodegas de las cuales tenemos referencias escritas a fines del siglo XVI. También creemos concerniente avanzar dentro del período de transición hasta la instalación de la Escuela de Agronomía que dirigió Michel Aimé Pouget en la década de 1850 y el arribo del ferrocarril en 1885. En esos años comenzó una nueva etapa con la llegada de los inmigrantes que dieron inicio a la vitivinicultura industrial, alejada de las tradiciones de la colonia por las formas de cultivo y elaboración. Fueron los tiempos de los grandes y emblemáticos edificios de bodegas.

Mencionamos un período de auge en los siglos XVII y XVIII que no sólo tuvo

lugar en América, sino que también se produjo en España dentro de la industria vitivinícola. Los Borbones abrieron las fronteras entre Francia y España, dando lugar a la “nueva viticultura” y la gran expansión de las explotaciones agrícolas dedicadas a lagares y bodegas². Esto dio lugar al mejoramiento de la calidad de los vinos españoles, y una mayor variedad y cantidad de producción³. Los cambios en España provocaron en América situaciones beneficiosas como la emigración a las colonias españolas de franceses que aportaron sus novedades en vitivinicultura. Esto se dio en Mendoza con la llegada del navarro francés don Miguel de Arizmendi, quien influyó para favorecer y acrecentar la producción de vinos de calidad en las bodegas mendocinas. Por ende, si se produjeron entonces tales cambios tecnológicos, debe haber implicado modificaciones en los edificios destinados a bodegas, aportando nuevas características tipológicas a su arquitectura.

La evolución edilicia de la bodega mendocina, vinculada al desarrollo de la vitivinicultura como la principal actividad económica cuyana, debe ser considerada como parte de un proceso mayor, a escala regional, dentro de la cuenca vitivinícola de los Andes Centrales⁴, como ha acertado en definir el Dr. Pablo Lacoste. La relación política, administrativa y socio-cultural de Mendoza por más de doscientos años como capital de la Provincia de Cuyo del Reino de Chile, implicó que la actividad vitivinícola quedara inserta dentro del marco de la vitivinicultura chilena. Los vinos de Mendoza que llegaban al Litoral, Córdoba y al Plata, eran considerados vinos de Chile. Ningún historiador, por lo general, ha determinado esta procedencia en sus trabajos, ya que se limitaron a nominarlos como “vinos de Mendoza”.

Pese al cambio de administración virreinal que afectó a Mendoza en 1776, la vitivinicultura continuó su desarrollo, llegando a convertirse en la principal abastecedora de vinos al Tucumán, el Río de la Plata y el Litoral. Desde la separación de Cuyo del Reino de Chile se produjo un período intermedio en la vitivinicultura que duró hasta la década de 1880. Los cambios económicos producidos a fines del siglo XVIII en Europa con la Revolución Industrial y la Fisiocracia tuvieron consecuencias en América que se continuaron en el siglo XIX, produciendo la caída de las industrias locales. Esta situación se agudizó a partir de 1828 por las luchas internas⁵. Esto tuvo gran importancia durante el período de gobierno del Gral. San Martín y los preparativos del Ejército Libertador. Mendoza y San Juan debieron abastecer en todo aspecto esta empresa⁶. Desde 1828 la vitivinicultura decayó como actividad económica, dejando prevalecer los cultivos de cereales y alfalfares que nutrían los potreros.

La bodega cuyana fue parte de un conjunto de edificios rurales instalado en las chacras y haciendas de la periferia urbana, en algunos casos, y dentro de la cuadricular

² Yravedra Soriano, María José, **Arquitectura y cultura del vino. Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones**. Madrid, Munilla- Lería, 2003, p. 85.

³ Lacoste, Pablo, “Vitivinicultura de calidad en América colonial: vino y aguardiente “a la vela” (Mendoza, siglo XVIII). Talca, 2006, artículo inédito proporcionado por el autor, p. 2.

⁴ “La vitivinicultura en Mendoza: implicancias sociales y culturales (1561-2003)”. En Arturo Roig, Pablo Lacoste, María Cristina Satlari (Compiladores), **Mendoza, cultura y economía**. Mendoza, Caviar Bleu, Editora Andina Sur, Col. Cono Sur, 2004, pp. 57-114.

⁵ Coria, Luis Alberto, “El siglo anterior al boom vitivinícola mendocino”. Mendoza, artículo mecanografiado en prensa, 2006, p. 7.

⁶ Ver: Satlari, María Cristina, “De las reformas borbónicas a la desintegración de Cuyo”. En: Roig, A., Lacoste, P., Satlari, M. C. (Compiladores), **Mendoza a través de su historia**. Mendoza, Caviar Bleu, Editora Andina Sur, 2004, pp. 93-134.

la urbana, en otros. Las actividades agrícolas desarrolladas en las propiedades del campo eran múltiples: cultivos de alfalfares, viñas y frutales, como indica en San Juan en su testamento Dominga Gutiérrez: "...y también declaro que la casa que fue de mis padres en que en el presente vivo que se compone de una sala, un cuarto y una bodega, sitio en que está (ilegible) y huerta de arboleda estando ella indivisa..."⁷, e Ignacio Moyano tiene "una chacra, un pedazo de viña, olivares y esclavos..."⁸ cereales y olivares⁹, y elaboración de productos alimenticios tanto a nivel de consumo doméstico como para su comercialización: vinos, aceite, frutas secas, dulces... A estas actividades productivas se sumaban industrias artesanales anexas como la botijería¹⁰ como en lo de Melchor Cárdenas, en cuyo testamento se declara "un horno de botijas con su ranchón que sirve de botijería..." y también Joseph Cardoso cuya "...casa de mi vivienda, con el patio, con todo lo demás de ofi (roto) sinas que hay en él, y el horno de botijas inclusive..."¹¹, el tejido del cuero, el junquillo y la totora con que se revestían las botijas donde se transportaba el vino, y diversas industrias domésticas¹². Cada propiedad rural tenía a una economía de subsistencia familiar, con sus remanentes de producción, en primer término, al que luego se sumaría el crecimiento productivo, dando lugar a una economía de intercambio comercial con las otras regiones del Virreinato.

La bodega, entendida como edificio industrial donde se elaboran y guardan los vinos,¹³ forma parte de la historia del arte por su participación en las resoluciones formales y espaciales del hábitat humano. Consideramos las obras edilicias de estos conjuntos rurales no propiamente "obras de arte", pero sí expresiones de una voluntad estética, aún en sus manifestaciones más simples: la inclinación de la pendiente de techo, el alisado de los revoques, el hecho de blanquearlos con cal o dejarles el acabado de la tierra cruda. Si bien dan respuesta a necesidades concretas, están también provistas de una voluntad formal y estética.

En tanto tipología, la bodega de vinos se ha modificado a través del tiempo, ya sea por los cambios tecnológicos de la vitivinicultura, como por circunstancias de orden geográfico, histórico, económico, de disponibilidad de materiales y técnicas constructivas. Los colonos utilizaron los procedimientos tradicionales de vinificación

⁷ Dominga Gutierrez presenta su testamento, San Juan, 27/2/1725 (tres folios) F 2.

⁸ *Testamento de Ignacio Moyano*, Mendoza, 26/2/1769, AGPM, Escribano Francisco de Videla, 1769, Protocolo 71, Folio 27.

⁹ Según Lacoste (en "Vitivinicultura en Chile Trasandino, Mendoza, 1561-1776" En: CLAHR, vol. 12, Spring 2003, N°2. 1 University of New México, Albuquerque, USA, p. 139). En el siglo XVIII aparecieron registrados cinco olivares en Mendoza, mientras que Ana Rivera declara no haber hallado en los siglos XVII ni XVIII olivares documentados en San Juan. (Comunicación personal, setiembre, 2006).

¹⁰ Ver: Juan Draghi Lucero, "La bodega: Mendoza y San Juan", en: **Investigaciones Históricas**, Mendoza, Zeta, 2005, p. 87 a 93; Pablo Lacoste, "Vitivinicultura en Chile Trasandino: Mendoza, 1561-1776", p. 135-136; Patricio Boyle, "La Hacienda de Nuestra Señora del Buen Viaje. Bodega de los Jesuitas de Mendoza". Artículo mecanografiado, Mendoza, 2006, pp. 4 y 5; Transcripción del inventario de las "Temporalidades de los Jesuitas", Fs. 79. Por Adriana Micale "Patrimonio Económico de la Compañía de Jesús en Mendoza (1608-1767). Aportes para su estudio. Temporalidades de los Jesuitas" en Schavelzon, Daniel (Coordinador), **Las Ruinas de San Francisco (exJesuitas) Arqueología e Historia**. Mendoza, Municipalidad de Mendoza, 1998, pp. 147-243.

¹¹ *Testamento de Melchor Cárdenas* Mendoza, 1763. Protocolo 79, Escr. Francisco de Videla- AGPM. Fol. 5 y 7. *Testamento de Joseph Cardoso*. Mendoza, 1760/1763. Protocolo 74., Escr. Gaspar de Castro. F. 204. AGPM. F. 205 V. y 206 V.

¹² En la Casa de Monseñor Verdaguer, demolida hace unos diez años, se encontraron elementos propios de diversas actividades de la economía de subsistencia, como, por ejemplo, pude observar los moldes para fabricar velas, cuya cera era extraída de los panales de la propiedad.

¹³ Nos referimos al conjunto de partes que comprende lagar, vasijas de fermentación, vasijas de crianza, espacio de guarda o almacenamiento de los vinos hasta el momento de su comercialización.

española derivados del lagar romano introducido durante el imperio de Roma en la Península Ibérica¹⁴. Estas técnicas fueron adaptadas a las diversas realidades de las colonias en América, siendo las desarrolladas en la Provincia de Cuyo del Reino de Chile muy particulares: la mayoría de sus lagares fueron de cuero de vaca sostenidos por cuatro estacas clavadas en el suelo, lagaretas de madera y posteriormente lagares de ladrillo y cal o canto rodado. Los vinos peninsulares, especialmente los andaluces, que salían del puerto de Cádiz, fueron paradigmáticos en el gusto de los españoles radicados en América. Estos vinos, por lo tanto, debieron servir de modelo a los productores del Nuevo Mundo. Por ende, es probable que los procedimientos vitícolas fueran emulados de tales bodegas, que habrían intentado reproducir en las colonias con las posibilidades y limitaciones materiales impuestas por la geografía y el medio socio-cultural.

Debido al sismo de 1861, colapsaron y desaparecieron esas viejas bodegas.

Poco es cuanto pueda ser detectado en tanto testimonio material de la época colonial y poscolonial. De todos modos, a través de los documentos escritos de carácter notarial, como testamentarias y comerciales, algunos dibujos de los viajeros e interpretaciones de las descripciones literarias, es válido el intento de reconstruir hipotéticamente la bodega colonial con sus anexos de industrias artesanales y domésticos.

De este período, hasta el momento, se han podido detectar las descripciones de algunas bodegas en testamentos y otros documentos notariales de nuestros archivos oficiales. Entre otras, las bodegas de la Hacienda del Buen Viaje de la Compañía de Jesús, la de los Videla, las de don Tomás de Arizmendi, la descripta por John Miers en su *Viaje al Plata*, la de Albino Gutiérrez, la de González Videla,¹⁵ estas dos últimas del llamado período de transición en el siglo XIX. Con el avance de este trabajo, se localizarán datos de otras propiedades que permitan determinar las tipologías y sus variantes a través del tiempo.

LA BODEGA COLONIAL EN AMÉRICA HISPANA

La conquista y colonización de América implicó la transferencia cultural por parte de los europeos que se afincaron en el Nuevo Mundo. La *vitis vinifera* fue implantada en estas tierras. Las principales áreas vitivinícolas americanas están distribuidas en la costa oeste del continente, desde California a la cuenca vitivinícola de los Andes Centrales, pasando por México y el Perú. En general, son áreas cultivadas bajo sistemas de riego artificial, en oasis situados en las vecindades de territorios desérticos, y con proximidad a las zonas montañosas.

Los cultivos estuvieron siempre vinculados a chacras y haciendas, como una actividad más entre las necesarias para la subsistencia familiar. Se dieron casos de alquiler de tierras para cultivo, como el de Lucas Espinosa y Juana Carrizo, en

¹⁴ M. José Yravedra Soriano, Obra citada, C. 2, pp. 92-105.

¹⁵ *Temporalidades de los Jesuitas*, fls. 73 a 85v, en: Micale, Op. Cit., pp. 197-205. *Testamentaria de Tomás de Arizmendi*, AHM, Arizmendi, Miguel, letra A, 1748, fls. 158 v.-159 v. *Inventario de bienes pertenecientes a Miguel de Artzmendi, Mendoza, 29 de mayo de 1749*. AHM. Epoca Colonial, carpeta 233, documento 5, fls. 1-5. John Miers, *Viaje al Plata, 1819-1824*. Bs. As., Solar-Hachette, 1968. Traducción de C.C.M. de Aparicio. Girini, Liliana, *Arquitectura, Industria y Progreso. Las Bodegas Vitivinícolas de Mendoza en el Centenario*. Tesis Doctoral dirigida por el Dr. P. Lacoste, U.Mza., Mendoza, 1993, pp. 164-166 y 171.

Mendoza, cuyo sitio “solo ha estado alquilado año y un mes a razón de \$2 al mes”¹⁶. Cada cual fabricaba su vino. No siempre se contaba con bodega propia, por lo que, como en España, se usó el sistema de aparcería¹⁷ o se convenía la “maquila” con el vecino: la molienda de la uva en su bodega a cambio de otro beneficio relacionado con estos trabajos: el orujo, por ejemplo, base para la producción de aguardientes, producto muy codiciado en la colonia.

Nos apoyamos en trabajos de investigadores americanos y españoles actuales para diseñar la situación de esta actividad dentro del periodo establecido.

Los trabajos del Dr. Sergio Corona Páez¹⁸ en Santa María de las Parras, México, consideran primordial la importancia que los vinos y aguardientes de la región alcanzaron en Nueva Vizcaya, realizándose la vinificación de acuerdo a lo que él denomina “el paradigma andaluz”. La bodega de San Lorenzo, de 1626, fue la más antigua de Parras, cumpliendo su revolución tecnológica hacia 1659. Las otras bodegas importantes del lugar fueron las de San Juan Bautista, y de San Isidro de las Palomas, que tenían prensas, vasijas de madera y alambiques para la fabricación de aguardientes. En el siglo XVIII tuvo una expansión la actividad vitivinícola debido a la gran cantidad de pequeños y medianos viñedos y bodegas.

En América del Sur, fue Perú el primer lugar donde se implantó la actividad vitivinícola, sobre todo en la región costera, cuyo ambiente fue más propicio. Ana María Soldi,¹⁹ desarrolla aspectos de la industria vitivinícola peruana en los siglos XVI y XVII. Nos informa de la existencia de viñas de indios, de criollos y españoles, y de la Iglesia. No menciona aspectos edilicios de las bodegas, sí el número de botijas producidas y la actividad importante del “botijero”, así como de la elaboración por “maquila” de la producción. Los indios no aceptaban el vino ni parece que hayan tenido bodegas propias. Mientras tanto, Lorenzo Huertas,²⁰ destaca la importancia de la producción de los vinos y aguardientes en la zona de Pisco, y las tecnologías utilizadas para ello, lo que implica un edificio que incluya esos corrales de alambiques y una espacialidad muy particular. La Dra. Prudence Rice²¹, arqueóloga, ha excavado varias de las tantas bodegas de la costa peruana en Moquegua, de donde resulta interesante reconocer sus instalaciones, ya que el Perú fue uno de los polos vitivinícolas más importantes de los siglos XVII y XVIII.

El centro vitivinícola de nuestro especial interés es el de la cuenca de los Andes Centrales que incluye la zona central de Chile, desde La Serena al Bío-Bío y Cuyo. De la Región del Maule, el Dr. Lacoste²² indica los prometedores momentos del desarrollo vitivinícola contabilizando vasijas, bodegas y alambiques, donde caben referencias a los edificios de bodegas, acá también ligadas a la casa del dueño, mencionando

¹⁶ *Testamento de Lucas Espinosa y Juana Carrizo*. Mendoza, 11/12/1792. Carpeta 245, doc. 14, 23 fs. AGPM. F. 3

¹⁷ En España se practicó el sistema de aparcería desde la Edad Media, anota Ana M^a Rivera Medina, en comunicación personal, agosto, 2006.

¹⁸ Dr. Sergio A. Corona Páez, **La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras**. Coahuila, 2004.

¹⁹ Dra. Ana María Soldi, “La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos XVI y XVII”, *Universum* 2006, vol. 2, pp. 42-61, Instituto de Estudios Humanísticos Juan Ignacio Molina, Universidad de Talca, Talca, Chile.

²⁰ Lorenzo Huertas Vallejos, *Historia de la producción de vinos y pisco en el Perú*. *Universum* (Talca) N° 19, vol. 2: 44-61. ISSN 0718-2376, versión *on - line*.

²¹ Prudence Rice and Greg Smith, “The Spanish colonial Wineries of Moquegua, Perú”, *Historical Archaeology*, 23 (1989) 41-49.

²² Lacoste, Pablo, “Viñas y vinos en el Maule colonial (Reino de Chile, 1700-1750). *Universum* 21, 2006, vol. 1, Instituto de Estudios Humanísticos Juan Ignacio Molina, Universidad de Talca, Chile, pp. 48-67.

sus lagares, materiales, tecnología. Talca ya estaba constituido en centro productivo de la región. En su trabajo propone analogía con los casos mendocinos, considerando la relevancia de esta ciudad vitivinícola ya en esos siglos. También de Chile, Juan Guillermo Muñoz²³ nos permite reconocer la trascendencia del vino de Quilicura en el siglo XVI y el de Colchagua en el siglo XVII, lo cual nos sirve para reforzar esta postura respecto a la importancia del siglo en América. José del Pozo²⁴ examina los siglos XVII y XVIII como referentes básicos para sus apreciaciones del auge vitivinícola chileno, también hacia fines del siglo XIX.

De la ciudad de San Juan no podemos dejar de mencionar los avances realizados por Ana María Rivera Medina²⁵, sobre los aspectos comerciales del vino sanjuanino y los aguardientes, hace descripción de una bodega del siglo XVII, sumamente rudimentaria. También Ana Fanchín, en el ámbito sanjuanino, toma el caso de un productor portugués del siglo XVIII con bodega principal y menores, y Celia López, la generalizada situación de avanzada de los jesuitas en la actividad vitivinícola de la misma época²⁶.

Eugenio Barea Suárez²⁷ nos informa del cambio producido por la influencia francesa en la enología española a partir de nuevos tipos de vid y tecnologías. En ese siglo, los vinos catalanes y los andaluces fueron los más exportados al extranjero, incluyendo a América. Eso implicó un estímulo a los vitivinicultores americanos, quienes trataron de proveerse de los avances tecnológicos y obtener vinos de calidad análoga a los que venían de España.

LA BODEGA MENDOCINA

Es aceptado el hecho de que las primeras cepas europeas llegaron a Cuyo desde Chile, con la conquista y poblamiento español del Valle de Huantata desde 1561. La hacienda mendocina de los siglos XVI al XIX, con sus instalaciones y bodega configura una tipología arquitectónico-espacial con características propias. Si bien está emparentada con las erigidas en el Valle Central del Reino de Chile, área jurisdiccional en la que se encontró inserta en la mayor parte de la época colonial, las condicionantes geográficas y económicas de Cuyo impusieron modificaciones formales y espaciales, así como los cambios tecnológicos ligados a las posibilidades materiales ofrecidas por el medio.

²³ Juan Guillermo Muñoz, "Las viñas y el vino en Colchagua en el siglo XVII", *Boletín de la Academia Chilena de Historia*, (Santiago, 2000-2001):165-204.

"La viña de Quilicura en el Reino de Chile, 1545-1744". *Universum* 20, vol. 2, 2005, Instituto de Estudios Humanísticos Juan Ignacio Molina, Universidad de Talca, Talca, Chile, pp. 34-41.

²⁴ **Historia del vino chileno**. Santiago, Universitaria, 1998.

²⁵ Dra. Ana María Rivera Medina, "El vino como producción, mercancía y moneda en el San Juan colonial", *Universum*, vol. 2, 2006, Instituto de Estudios Humanísticos Juan Ignacio Molina, Universidad de Talca, Talca, Chile, pp. 62-82. "Estado, productores e intermediarios: la vitivinicultura en el "país del cuyum" siglo XVIII". *Universum* 20, vol. 2, 2005, Instituto de Estudios Humanísticos Juan Ignacio Molina, Universidad de Talca, Talca, Chile, pp. 198-233. **Entre la Cordillera y la Pampa: la Vitivinicultura en Cuyo, Argentina (S XVIII)**. San Juan, EFU (Universidad Nacional de San Juan), 2006.

²⁶ Ana T. Fanchín, "De mercader a vitivinicultor. Alianzas y herencia de un portugués en San Juan de la Frontera (1727-1820)", *Universum* 20, vol 2, 2005, pp. 182-197.

Celia López, *Con la cruz y con el dinero. Los jesuitas en el San Juan colonial*. San Juan, Editorial Fundación Universidad de San Juan, 2001.

²⁷ Eugenio Barea Suárez, "Historia del Vino". En: <http://grupogastronomicogaditano.com>

El desarrollo de las actividades agrícolas europeas insertas por el español en el oasis, provocado por los indígenas con sus canales de riego en el Valle de Huantata, implicó su adición a los cultivos nativos. La introducción de las nuevas especies vegetales y la elaboración de sus productos derivados, implicó un cambio fundamental en el uso del territorio, la conformación del paisaje rural y el emplazamiento de los establecimientos agroindustriales que, en muchos casos, superaban las ambiciones y los límites de lo meramente doméstico. Existió un elevado número de bodegas, algunas de ellas, presumiblemente, se preocuparon por la calidad de sus vinos y aguardientes. Estos establecimientos recibieron innovaciones periódicas en su tecnología que conllevaba también a adecuaciones edilicias, favoreciendo los avances en la producción propulsados a requerimiento de los vitivinicultores.

Las bodegas coloniales aparecen someramente estudiadas no solo a partir de fuentes éditas, sino también de documentos notariales de diversa índole, así como de raros testigos materiales. El doctor Pedro Santos Martínez hace referencia a un artículo de Juan Draghi Lucero que describe la bodega colonial sanjuanina y mendocina. También incluye elementos de una carta del Jesuita Morales donde se hace referencia a estas construcciones y el sacerdote aporta sugerencias respecto al mejoramiento de las mismas si éstas fueran construidas enterradas, beneficiando la calidad del vino. Luis Coria, desarrolla en su historia económica²⁸ el tema con mayor detalle, ya que incluye nombres de los productores y descripciones de dos bodegas desde el punto de vista formal. Son datos de especial importancia, ya que a través de un testamento y de un documento de contrato de obra, ambos del siglo XVI, nos es posible inferir aspectos relativos a estas construcciones con precisión. El Dr. Díaz Araujo realiza su estudio incluyendo los siglos de dependencia de la Capitanía de Chile, pero esta relación no es suficientemente explícita en el desarrollo de su trabajo. Juan Draghi Lucero²⁹ escribió su estudio sobre bodegas mendocinas y sanjuaninas donde demuestra el uso de información documental: cartas, actas capitulares, documentos comerciales, etc. Allí se refiere a “la primera época colonial”, sin extenderse a la relación administrativa con Chile. Hace una descripción del proceso de producción del vino y describe la bodega como tipo edificio, sin detalles particulares que permitan su individualización. En general, la teoría que estos historiadores desarrollaron, partía del criterio de la existencia de una industria vitivinícola de importancia, de vinos de variada calidad, y destacando el período poscolonial como una etapa poco favorable para el avance vitivinícola, mas inminentemente propicia para el avance de la ganadería, con los campos de alfalfa y el cultivo de cereales, siempre presentes como pilares de la economía mendocina, pero que, en tiempos de guerra, resultaron favorecidos.

La vitivinicultura colonial ha sido descrita como una actividad primordial en la economía mendocina y sanjuanina, aunque su infraestructura apenas superaría el nivel doméstico, afirmando la existencia de una producción abundante de vinos

²⁸ Luis Alberto Coria, **Evolución económica de Mendoza en la época colonial**. Mendoza Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Económicas, 1988.

²⁹ “Revelaciones documentales sobre la Economía Cuyana durante la Epoca Colonial” y “Antecedentes de los primeros pasos de la vida económica de Cuyo” (1940); “La bodega mendocino-sanjuanina en la primera época colonial” (1946) estudio monográfico. En: Yolanda C. de Draghi Lucero (Compiladora) **Investigaciones históricas de Juan Draghi Lucero**, Mendoza, Zeta Editores, 2005, pp. 37-93.

buenos y muy buenos que se comercializaron en Córdoba, Santa Fe y en los territorios del Río de la Plata. La calidad de estos vinos, dejaba mucho que desear, según la mayoría de las reseñas, sobre todo haciendo referencia a los vinos que habían sufrido el largo y dificultoso camino de su traslado a los puntos de consumo fuera de Cuyo. Se los identifica como vinos comunes, tipo “carlón”, negro y áspero. Muchas veces eran adulterados con agregados de agua durante el largo camino desde Mendoza al Río de la Plata y el Litoral, donde fueron muy apreciados. Sin embargo, dentro de Cuyo se mantuvo intacta su calidad y los cronistas nos la indican como buenos y muy buenos. En algunos casos resultaron comparables a los españoles, según coinciden Tadeo Haencke y el brigadier de Armada D. Diego de Alvear, a fines del siglo XVIII, afirmando que “en Mendoza y San Juan se elaboran vinos y aguardientes que no desmerecen a los de Andalucía, tanto en su buena calidad como en la extraordinaria abundancia”³⁰

La Prof. Rosa Guaycochea de Onofri³¹ desarrolló su trabajo *Arquitectura mendocina* un amplio análisis de las bodegas de la inmigración. Las bodegas coloniales aparecen mencionadas muy escuetamente, y fueron estudiadas a partir de la información obtenida de la lectura de los relatos de viajeros extranjeros que pasaron por Mendoza en los siglos XVIII y XIX, como John Miers³², y de escritores mendocinos y cuyanos como Damián Hudson³³, Lucio Funes³⁴, Monseñor Verdaguer³⁵, entre otros.

En todos estos estudios las referencias a las bodegas son generales; salvo las referidas por Coria, no están identificadas de ninguna manera, sino que sólo se describen sus elementos característicos comunes.

Uno de los estudios más recientes, de la Dra. Arq. Liliana Girini, desarrolla *Las Bodegas del Centenario*,³⁶ constituye un importante aporte a la historia vitivinícola de Mendoza. Su enfoque pone en relieve la importancia de las grandes bodegas posteriores a la gran inmigración a fines del siglo XIX. Desarrolla la era industrial del vino, donde enormes establecimientos anteponen el volumen de producción de vino de mesa a la tradición de vinos artesanales y de calidad de las pequeñas bodegas mendocinas coloniales y poscoloniales. De estos establecimientos, a los que dedica un capítulo de su trabajo, también proporciona conceptos y descripciones elaborados a partir de otros autores: Draghi Lucero, Maurin Navarro, Edgardo Díaz Araujo, Pablo Lacoste, Luis Coria, Pedro Santos Martínez y las Temporalidades de los Jesuitas, publicadas por Adriana Micale. Hace referencia concretas a las bodegas de los Jesuitas, José Albino Gutiérrez, y González Videla. Como su tema abarca de un período posterior, la etapa colonial no es sino un referente que ilustra la evolución de esta tipología edilicia a través del tiempo y de las transformaciones industriales.

³⁰ Martínez Pedro S. **Historia Económica de Mendoza durante el Virreinato 1776-1810**. Madrid, 1961, p. 23.

³¹ Rosa Guaycochea de Onofri, **Arquitectura de Mendoza. Gran Mendoza, (1780-1925)**, Mendoza, Universidad de Mendoza, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 1978.

³² Se trata de **Viaje al Plata 1819-1824**. Bs. As., Solar-Hachette, 1968. Traducción de C.C.M. de Aparicio.

³³ **Recuerdos históricos de la Provincia de Cuyo**, Mendoza, Ed. Revista de Cultura, 1931.

³⁴ **Recuerdos del Pasado**, Mendoza, Ed. Sarmiento, 1937 y **Mendoza Colonial**, Mendoza, Artes Gráficas, 1931.

³⁵ Las **Lecciones de Historia de Mendoza. Epoca colonial (1550-1819)** 2^a ed. Mendoza, Imprenta Verdaguer, 1920, y su inigualable **Historia Eclesiástica de Cuyo**. Milán, Scuola tipográfica salesiana, 1921. 2 tomos.

³⁶ Tesis Doctoral en arquitectura: *Arquitectura Industria y Progreso. Las bodegas vitivinícolas de Mendoza en el Centenario*, Dirigida por Dr. Pablo Lacoste y Arq. Eliana Bórmida, Mendoza, 2003. Inédita.

El estudio realizado por el arquitecto Patricio Boyle³⁷ acerca de la Hacienda del Buen Viaje y la bodega de los Jesuitas en Mendoza es un valioso desarrollo acerca de las actividades desarrolladas que demuestran la complejidad desplegada por este establecimiento rural en su tiempo. Sus fuentes son los documentos jesuíticos, donde constan datos significativos acerca de la bodega.

En sus recientes trabajos, del Dr. Pablo Lacoste ha provocado un giro fundamental respecto al conocimiento de la vitivinicultura colonial. La apertura de archivos notariales, de testamentarias y documentos de transacciones comerciales del período en que la Provincia de Cuyo del Reino de Chile tenía su capital en Mendoza, ha dado lugar a la aparición de una serie importante de datos que modifican sustancialmente el panorama de la época. Se han podido individualizar en Mendoza más de cuarenta bodegas importantes que funcionaban en el siglo XVIII, de las cuales quince pertenecían a órdenes religiosas y a miembros del clero secular. Con respecto a la tecnología vitivinícola y a las instalaciones edilicias en uso, existe una información sustancial que permite recrear los procedimientos y los espacios abiertos y cerrados para su desarrollo. En este trabajo se individualizan los establecimientos y aparecen descripciones tomadas de testamentarias y otros documentos notariales hallados en archivos mendocinos y chilenos. En los trabajos revisados no aparecen las localizaciones de las bodegas ni descripciones precisas de sus aspectos arquitectónicos, ni de la relación con el entorno construido y el paisaje agrario circundante.

Otra gran revelación, quizás la más relevante, está dada por el hallazgo de importante documentación referida a la fabricación de vinos de calidad, vinos de crianza, llamados “vinos a la vela”. Estos vinos eran producto de un procedimiento³⁸ desarrollado en pocos lugares del mundo que, curiosamente, también fue experimentado en algunas bodegas mendocinas dieciochescas³⁹. Estos vinos, comercializados a muy alto precio, eran exportados no sólo al Río de la Plata, sino también a Chile, que, aunque era tierra de vinos, no los producía, y al Perú por las rutas del noroeste. El Dr. Lacoste enfatiza la importancia de la fabricación de vinos mendocinos de calidad desde el siglo XVII, en especial con referencia al “vino a la vela”, elaborado entonces por un grupo de bodegas artesanales. A partir de los documentos del siglo XVIII confrontados en el Archivo Histórico de Mendoza, deducimos que muy pocos bodegueros pudieron haber estado técnicamente capacitados para su fabricación y conservación⁴⁰. Las bodegas mendocinas no eran grandes establecimientos, sino, más

³⁷ El trabajo es inédito. Fue presentado en la muestra “Mendoza, Capital del Vino. Nuestra antigua tradición vitivinícola” en el Museo del Área Fundacional, marzo-abril de 2006.

³⁸ Se trata de un proceso de crianza con ciertas similitudes al de los vinos de Jerez, que pudo haber servido como inspirador de los “vinos a la vela” de que habla Lacoste.

³⁹ Pablo Lacoste, “Vitivinicultura de calidad en América colonial: vino y aguardiente “a la vela.” (Mendoza, siglo XVIII)”, Talca, 2006, artículo mecanografiado, p. 11.

⁴⁰ El productor más antiguo de esta variedad de vinos sería el capitán Juan de Cuenca Gallego, otros productores y comercializadores fueron don Miguel de Arizmendi, el capitán Juan Méndez y la bodega de los Gudiño. Han sido consultados los siguientes documentos: *Inventario de bienes del difunto capitán don Juan de Cuenca, Mendoza, 6 de setiembre de 1718*. AHM, Protocolo de Escribanos nº 33, folio 165 v.; *Tasación de bienes de Arizmendi, Mendoza, 21 de junio de 1742*. AHM, Testamentaria de Arizmendi, Miguel. Letra A. 1748, folios 158v. – 159 v. *Inventario de bienes pertenecientes a Miguel de Arizmendi, Mendoza, 20 de mayo de 1749*. AHM. Época Colonial, Carpeta 233, documento 5, folios 1-5. *Obligación del capitán Juan Méndez, Mendoza, 9 de octubre de 1769*. AHM, Protocolo de Escribanos nº 88, folio 220. *Testamento de Norberto Gudiño, Mendoza, 10 de junio de 1773*. AHM, Protocolos de Escribanos, nº 96, folio 51 v

bien, recintos artesanales⁴¹.

El cultivo de la vid fomentó la subdivisión de las parcelas beneficiadas por el riego⁴². No había entonces grandes plantaciones de viñedos, sino propiedades acotadas cultivadas con dedicación. Las vides no se distribuyeron regularmente en el terreno⁴³, donde a veces aparecían áreas yermas. Estas características de la vitivinicultura mendocina estaban también condicionadas por la capacidad de regadío y la red de canales de la época. Las dimensiones de las haciendas se alejaban notoriamente de la realidad de los grandes latifundios agrícolas de la época en Sudamérica⁴⁴.

Hacia la primera década del siglo XVIII, la elaboración de estos vinos de calidad era muy limitada, pero fue impulsor de su posterior desarrollo, un francés de Navarra, don Miguel de Arizmendi, quien se afincó en Mendoza. Acá apreció el vino local, pero pronto se dedicó a desarrollar la industria del “vino a la vela”, para lo que aportó su capacidad técnica y de innovación. Otros vitivinicultores se sumaron a esta iniciativa, constituyendo a Mendoza en el único centro vitivinícola de la colonia capaz de producir esta especialidad, sin dejar de producir vinos comunes, a precio acomodado, fácilmente comercializados y redituables a corto plazo.

Es interesante dilucidar los aspectos físicos del lugar donde tales vinos finos eran elaborados, ya que siempre han sido vinculadas estas bodegas al espacio doméstico, como una actividad de tipo artesanal, sumamente cuidada. Los aspectos tecnológicos para este tipo de producto deben haber condicionado aspectos espaciales y formales de las instalaciones.

Es importante observar que las descripciones de bodegas son sumamente escasas, por lo que, ante la gran amplitud y profundidad de los temas vitivinícolas examinados y su tratamiento por los más variados especialistas, existe un vacío real en estos estudios.

Ante la ausencia de estudios de casos manifiesta en el punto precedente, y debido a la importancia que efectivamente tuvieron las instalaciones vinícolas en el proceso productivo, es necesario y posible, a partir de fuentes notariales y documentos comerciales y testamentarias, llegar a determinar cómo eran esos edificios, dónde estaban implantados y qué rol cumplían en relación con la ciudad.

Las referencias halladas acerca de la arquitectura de las bodegas, indican que no han sido edificios trascendentales hasta la era industrial, cuando empezaron a solicitarse proyectos arquitectónicos para las fábricas de vino.

⁴¹ Coria, Luis Alberto, **Evolución económica de Mendoza en la época colonial** (Mendoza, UNC, 1988), pp.117-118; Fanchín, Ana, “De mercader a viticultor. Alianzas y herencias de un portugués en San Juan de la Frontera (1727-1820)” *Universum* Nº 20, volumen 2, 2005, Instituto de Estudios Humanísticos Juan Ignacio Molina, Universidad de Talca, Talca, Chile, pp. 185-187; Rivera, Ana María, “Estado, productores e intermediarios: la vitivinicultura en el ‘País de Cuyum’, siglo XVIII”, *Universum* Nº 20, volumen 2, 2005, Instituto de Estudios Humanísticos Juan Ignacio Molina, Universidad de Talca, Talca, Chile, pp. 218-222; Girini, Liliana, *Arquitectura, industria y progreso. La bodega vitivinícola en Mendoza en el Centenario*, Tesis Doctoral, inédita (Universidad de Mendoza, 2003), pp. 158-162.

⁴² Ver Prieto, María del Rosario, “Formación y consolidación de una sociedad en un área marginal del Reino de Chile: la Provincia de Cuyo en el siglo XVII”, (Tesis Doctoral, Sevilla, 1983) En: *Anales de Arqueología y Etnología*, Nº 52-53 - 1997-98. Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Filosofía y Letras, Instituto de Arqueología y Etnología, Mendoza, Ed. Fac. de Fil. y Letras, 2000.

⁴³ Rivero M., Ana M., *Entre la Cordillera...* pp. 128 y 129. Puede también observarse en detalle el plano territorial de Mendoza 1822, conservado en la Biblioteca Nacional de Río de Janeiro.

⁴⁴ Ana M^a Rivera Medina me acota que los viñedos solían ser arrasados también por incendios. Respecto al área de cada propiedad en San Juan, está señalada entre 1 y 5 hectáreas. (Comunicación personal, agosto 2006)

A través de los artículos del Dr. Lacoste⁴⁵ y de otros investigadores latinoamericanos y europeos consultados, confirmamos el gran auge de esta actividad en el imperio español, tanto en sus áreas europea como americana, sobre todo en los siglos XVII y XVIII. Una de las características de la vitivinicultura de entonces fue la producción de vinos de calidad, lo que habría implicado una notable evolución de la tecnología vitivinícola favorecedora de tales resultados; consiguientemente, el edificio de la bodega debió dar respuesta arquitectónica a los nuevos requerimientos. Se presenta en las diversas regiones una serie de similitudes entre las bodegas, pero también de notables diferencias debidas al condicionamiento dado por la imposición de los materiales y tecnología constructivos propios de cada lugar, los factores climáticos y la disponibilidad de medios económico-financieros de sus propietarios. Esta hipótesis será puesta a prueba a partir de las comparaciones que nos permiten establecer la gran cantidad de trabajos que, en los países vitivinícolas latinoamericanos se ha suscitado en los últimos años.

En sus comienzos, la bodega no se construyó como un edificio aislado en un predio para su función específica, ni meramente anexo a las viñas. Las propiedades, tanto las urbanas como las rurales, estaban delimitadas por gruesos muros de tapia, coronados con coirones que protegían el barro, sobre todo en los fuertes temporales estivales que arrasaban con todo lo construido. La bodega era una construcción más dentro de una “chacra o chacara”, donde se desarrollaban múltiples actividades agropecuarias, como se observa en el testamento de Ignacio Moyano, quien lega “una bodega de 47 varas de largo con todos sus aperos. Otra bodega en la chacra, con corredor y que cae al patio... una chacra, un pedazo de viña, olivar y esclavos...”⁴⁶. La trilogía de cultivos mendocinos estaba formada por el trigo, junto a los demás cereales, el olivo⁴⁷ y la vid, además de gran variedad de frutales. El engorde de ganado previo cruce del ganado a Chile, necesitó cultivos de alfalfa. El olivo necesario para la producción del aceite y sus frutos, la fabricación de la harina y del vino. Esta situación implica el análisis de este complejo de casas, molinos, depósitos, corrales, huertos y plantaciones de viñas y frutales. Era frecuente la presencia de capillas en esas propiedades, dedicadas al santo o santa de devoción del hacendado, que servía a la catequización y las prácticas cristianas en el medio rural. Otra actividad que aparece registrada en documentos notariales, es la pulperia anexa al conjunto casa-bodega como la de Diego Pringles, con “viña frutal con su bodega tiene pulperia”⁴⁸. La estructura formal y espacial de estos edificios en América colonial fue derivada

⁴⁵ “Vitivinicultura de calidad en América colonial: vino y aguardiente “a la vela” (Mendoza, siglo XVIII). Inédito, 2006. “Viñas y vinos en el Maule colonial (Reino de Chile, 1700-1750), 2005. “Vitivinicultura en el Chile Trasandino. Mendoza, 1561-1776.” En: *Colonial Latin American Historical Review*, vol 12, Number 2, Spring 2003. “Vinos de calidad y arte en el Reino de Chile Mendoza, siglo XVIII”, “Surgimiento de una burguesía vitivinícola en el Cono Sur (Mendoza, 1700-1831).”; “Disolución del Estado argentino, crisis de la burguesía vitivinícola e intento de reincorporar Mendoza y San Juan a Chile, 1820-1835.”; “Mujer y empresa: viticultoras y pulperas en Mendoza (1561-1852).”; “Vida y muerte de doña Melchora Lemos, empresaria vitivinícola y Terciaria de la Orden de Predicadores (Mendoza, Reino de Chile, 1691-1741)”; “Cárcel y oscuridad para la mujer humana; oro y honores para la mujer divina. Triángulo amoroso-religioso en el Reino de Chile (siglo XVIII).” “La vitivinicultura en Mendoza: implicancias sociales y culturales (1561-2003)” En: Arturo Roig, Pablo Lacoste, María Cristina Satlari (compiladores), **Mendoza, cultura y economía**. Mendoza, Caviar Bleu, Editora Andina Sur, Col. Cono Sur, 2004.

⁴⁶ *Testamento de Ignacio Moyano* Mendoza, 26/2/1769., AGPM, Escribano Francisco de Videla, 1769, folio 27-28.

⁴⁷ En el *Testamento de Ignacio Moyano* Mendoza, 26 de febrero de 1769. AGPM, (Protocolo 79. Escr. Francisco Videla, 1769. Folio 27.); y en el Padrón de 1739, de Mendoza, el olivar de 17 plantas de Felipe Pizarro.

⁴⁸ *Testamento de Diego Pringles*. Protocolo 100. Escribano Francisco de Videla. 1776. Mendoza, 31/10/1776. AGPM. F. 133 V.

de la tradición romana y medieval española, la *villa rustica*⁴⁹ y el dominio carolingio⁵⁰, en expresiones más pobres según su adaptación al medio, donde generalmente no parecen respetar un patrón organizativo común, aunque el patio aparece en todos los casos como elemento organizador y centralizador del espacio. Joseph Cardoso tenía “...la casa de vivienda, con el patio, con todo lo demás...”⁵¹. En la de Juan de la Cruz del Castillo “el patio principal de dicha bodega...”⁵². Son sólo dos entre tantos ejemplos de la presencia del patio y su protagonismo espacial.

Otra relación ha sido la observada con los cortijos andaluces⁵³, consolidados en España a partir del siglo XVIII, también derivados de las estructuras rurales más antiguas mencionadas.

Estos complejos estuvieron siempre vinculados a los cursos de agua y los caminos, indispensables para su funcionamiento. Interesa especialmente lograr la localización de los establecimientos, en su mayoría implantados dentro del oasis del río Mendoza y su red de riego, extendiéndose en aquella época, desde el actual departamento de Luján al sur, hasta las ciénagas del Bermejo y el desierto lavallino, en el noreste mendocino.

Para ello, contamos con una interesante serie de planos territoriales de Mendoza⁵⁴ que proporcionan información valiosa para determinar las propiedades, sus usos, instalaciones, red de riego, y una serie de informaciones diversas que completan el panorama rural de la época⁵⁵.

Es importante destacar que también hubo edificios de bodegas, cuyos lagares han sido localizados recientemente, dentro del área urbana. Uno de ellos en la manzana conocida como “de la Caridad”, dos cuadras hacia el noroeste de la plaza fundacional, y el segundo en terrenos del Colegio de la Compañía de María, al final de la Alameda, cerca de la antigua calle de San Nicolás, actual avenida Gral. Don José de San Martín.

Para construir la historia de la bodega de vinos mendocina dentro del recorte temporal y espacial propuesto es necesario enmarcarla dentro de los planteos teóricos emanados de los estudios realizados en los últimos años por investigadores iberoamericanos y españoles.

La Dra. Ana Rivera⁵⁶ sostiene que los orígenes de la infraestructura vinícola de

⁴⁹ Yravedra Soriano, María José, Op. Cit., pp. 72-73.

⁵⁰ Ana María Rivera Medina, relación personal, agosto 2006.

⁵¹ *Testamento de Joseph Cardoso*, AGPM, Protocolo 74, 1760/1763, Escribano Gaspar de Castro, folio 204, F.205 V

⁵² *Testamento de Juan de la Cruz del Castillo*, Mendoza, 1/7/1749. AGPM. Testamentaria Colonial, carpeta 238, Doc. 8 (267 folios) F. 25V.

⁵³ Junta de Andalucía, *Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrícolas de Andalucía. Avance de inventario*. S/L, Consejería de Obras Públicas y Transportes. Dirección General de Arquitectura y Vivienda, 1999. P.72 a 75. Dra. Arq. Liliana Girini, *Arquitectura Industria y Progreso. Las bodegas vitivinícolas de Mendoza en el Centenario*. Tesis Doctoral. Tomo 1. Mendoza, 2003. Copia mecanografiada, pp. 187-188.

⁵⁴ Se trata de una serie de planos recopilados por la autora en la Tesis de Maestría: *Relaciones Urbanas y Arquitectónicas entre la Ciudad de Mendoza de la Provincia de Cuyo y Santiago de Chile en los Períodos Colonial e Independiente hasta 1861*. Dirigida por el Dr. D. Schávelzon. Mendoza, 1003. Inédita. “Plan de la Ciudad de Mendoza, disposición de su terreno y curso de sus aguas. 1761.” Archivo Nacional de Chile, Sección Capitanía General, p. 119. “Plano de Mendoza con el convento y hospital de los Béthlehemitas. 1761” Archivo General de Chile, Sección Capitanía General, P. 119. “Plano Topográfico de la Ciudad de Mendoza. 1802”, Archivo General de la Nación, Bs. As., p. 139. “Plano Topográfico de la Ciudad de Mendoza. C. 1822.” Archivo de Río de Janeiro, p. 139. “Plano de la ciudad de Mendoza. C.1858-1859”. Germán Burmeister Museo del Área Fundacional, Mendoza, p. 142.

⁵⁵ Ver: Jorge R. Ponte. **De los caciques del agua a la Mendoza de las acequias. Cinco siglos de historia de acequias, zanjones y molinos**. Mendoza, Ed. Ciudad y Territorio. INCIHUSA-CONICET, 2005.

⁵⁶ Comunicación personal, vía e-mail, el día 15 de abril de 2006.

América se remontan no sólo a la tradición ibérica, a la que adjudica un modelo común procedente de la tradición romana, ya que el Imperio trasladó sus modos de hacer y de producir a las regiones conquistadas. El lagar romano, entonces, sería el origen más remoto de las bodegas americanas. En Cuyo, debido a las diversas limitaciones materiales, los lagares no fueron de piedra, sino de cuero de vaca o de madera, pero, en algunos casos, se construyeron de adobe, como el del matrimonio Sosa-Rivas, poseedor de “...una bodega vieja con 18 tijeras, 2 de ellas quebradas, 3 tirantes de sauce empalmados y lagar de adobe maltratado, sin puertas...”, por ejemplo⁵⁷, en Mendoza, y en San Juan, la de Matheo Xaques Masiel, propietario de “una bodega pequeña de adobe, con su lagar de adobe y pilón...”⁵⁸. También se construyeron lagares de piedra y yeso y de cestones, conforme a las descripciones del testamento de Antonia de Coria⁵⁹, donde aparecen tres tipos de lagares, incluyendo los de cuero. No hubo prensas para mosto de hollejos en los comienzos vitícolas cuyanos. En esos aspectos, nuestras bodegas fueron muy diferentes a los monumentos de piedra hallados en las colonias romanas de Portugal⁶⁰ y en España el lagar de Segeda⁶¹. Sin embargo, veremos que el resto de la tecnología y el proceso utilizado fue hispano-romano.

Es curioso observar cómo a partir de esa tradición y de esas mismas instalaciones, aparecen en España regiones vitivinícolas cuyas bodegas de hoy están superpuestas a las de la colonia romana y se han ido desarrollando a través de siglos, con los anexos propios de cada avance tecnológico.

Otro aspecto de especial interés, está constituido por la tradición desarrollada en regiones montañosas de España, como en Aragón, donde han sido frecuentemente desarrolladas bodegas excavadas en el cerro, verdaderas cuevas, desde tiempos remotos, como en el pueblo de Pulbolea, en la provincia de Huesca⁶² hasta el presente: esto puede observarse en las comarcas de Tarazona y Moncayo, y en la de Campo de Borja⁶³. Este aspecto resulta de interés, ya que según el jesuita Morales⁶⁴, resultarían excelentes las bodegas excavadas en la región cuyana, a fin de preservar la temperatura de los caldos en el proceso de vinificación. Cabe señalar que esta propuesta fue puesta en práctica en Mendoza colonial, ya que aparecen en testamentos de los siglos XVII y XVIII descripciones de bodegas provistas de cavas, aunque no fueron las más frecuentes⁶⁵. No se encontraron bodegas del siglo XIX con habitaciones enterradas⁶⁶.

⁵⁷ En Mendoza, el de Simón Sosa y Mariana Rivas, *Tasación de bienes de don Simón Sosa y Mariana Rivas*. Mendoza, 20/8/1757. Carpeta 266. Doc. 42, 8 fojas. AGPM

⁵⁸ En San Juan, la propiedad de Matheo Xaques Masiel, según su *Testamento del 10/11/1730*, Caja 3, cap. 18, doc.5, 6 folios. AHP SJ.

⁵⁹ *Testamento de Antonia de Coria, casada con Domingo Moyano*, Mendoza, 9/11/1767, AGPM, 110 folios, folio 13 V.

⁶⁰ Lagar de Charca Grande, en Castelo de Vide, Portugal, descrito por José Peñasco, consultado en www.alentejodigital.pt/arqueologiacv/peso_lagarchaca_grande.htm.

⁶¹ Proyecto Segueda, por el equipo Segueda, en www.arqueo-historia.com, ISSN 1695-6214

⁶² Ver: www.guillenderohan.com Memoria bodegas

⁶³ *Arquitectura popular. Bodegas en Cueva*. Aitor Valvas- J. M. Larraz -José M^a Roc. Consultar en: www.aragob.es/edycul/patrimonio/etno/bodegas/amodo.htm

⁶⁴ Ver: Martínez, Pedro Santos, **Las industrias durante el Virreinato**. Eudeba, Bs. As. 1969, p. 56.

⁶⁵ Conversación con la Dra. María del Rosario Prieto, 6 de julio de 2006. Expresó haber encontrado mencionados en tres testamentos, estos depósitos subterráneos.

⁶⁶ Se presume que esta práctica fue nuevamente implementada recién en la segunda mitad del siglo XX, según la Dra. Arq. Liliana Girini, conversación personal en abril de 2006.

En realidad, el modelo de bodegas subterráneas o en cuevas común en casi toda España no era reproducible en Cuyo; los sismos y las limitaciones tecnológicas de la época no lo permitieron.

Es importante señalar, que, tanto en los casos españoles como en los presentados por los investigadores en América, las bodegas vinarias no fueron de grandes dimensiones, como así tampoco los viñedos, ya que la tarea vitivinícola fue considerada como especial, necesitada del cuidado cotidiano del productor. Eso explica la vecindad con la casa habitación, en la mayoría de los ejemplos desarrollados, y el carácter de tarea familiar que le cupo siempre a la factura del vino. Estuvo presente la intención de hacer prevalecer la calidad ante cualquier otro valor. Si bien no todos los vitivinicultores tuvieron instalaciones de bodegas, llevaban sus cosechas a bodegas vecinas, pagando con el orujo, por ejemplo, la elaboración.

De los documentos y trabajos analizados, surgen elementos que nos describen las bodegas. John Miers⁶⁷ con fecha 27 de abril, plena vendimia, nos ofrece una descripción de la finca, su bodega y de las diversas tareas vitivinícolas. De allí tomamos los siguientes datos: la casa estaba en los suburbios, situada junto al viñedo; el edificio de la bodega constaba de un solo piso, su depósito era de un largo considerable por veinte pies de ancho; las paredes estaban construidas de adobe sin blanquear; los esclavos apisonaban las uvas dispuestas en cedazos cuyas mallas dejaban pasar la pulpa dejando los hollejos y las hojas; menciona los lagares de ladrillo y cal donde pisaban la uva con los pies hasta obtener mosto. El mosto era depositado en grandes cántaros o tinajas para su fermentación, que se tapaban con una tapadera de madera y luego sellaban con una arandela de arcilla plástica amasada con afrecho para su conservación y envejecimiento.

En su *Arquitectura de Mendoza, Guaycochea* de Onofri⁶⁸ define la bodega mendocina de fines del siglo XVIII, como un simple “depósito” de vino. Toma como ejemplo la continuidad de este tipo de edificación en el primer cuerpo de bodega (1856) de González Videla en Panquehua, Las Heras. Está construida de adobones de tapia con techo a dos aguas. La planta oblonga tiene su gran puerta por el lado mayor. La proporción es esbelta. La abertura para iluminación y ventilación exigidas son dos ventanitas alargadas en sentido vertical, una junto a la otra. La bodega está en pie y esta descripción puede ser verificada.

Fueron edificios cuyas dimensiones estaban limitadas por los materiales y la tecnología constructiva proporcionada por el medio: unas 6 varas de ancho por un largo variable de 23, 38, 45 varas⁶⁹. Sus plantas angostas y alargadas, ya que las dimensiones de los troncos de algarrobo y sauces propios de la zona eran escasas, y se utilizaban para construir el techo, a doble pendiente, armado sobre tijerales amarrados con tientos de cuero. La pendiente era más fuerte en los más antiguos, nos indica Rosa Guaycochea, suavizándose en tiempos posteriores. Los muros se construían de tierra cruda, con mampuestos de adobe secado al sol o bien de tapial o barro apisonado dentro de un encofrado de madera. El testamento de José de Coria Salinas describe “una bodega de pared pisada y adobe...”⁷⁰ Una bodega sanjuanina

⁶⁷ John Miers, Op. Cit., pp. 126 a 133.

⁶⁸ **Arquitectura de Mendoza y otros estudios.** Mendoza, INCA, 2001.

⁶⁹ La vara era una medida española variable entre 0,84 y 0,86 m.

⁷⁰ *Testamento de José de Coria Salinas.* Mendoza, 1/10/1750, AGPM, Carpeta 238, Doc. 10 (12 fojas) F.9V.

contemporánea “con dos cuartos pequeños de vivienda, una bodega pequeña de adobe, con su lagar de adobe y pilón...” de Xaques Masiel nos demuestra las semejanzas regionales⁷¹. En ambos casos su gran espesor contribuía al equilibrio térmico del ambiente donde se guardaban los vinos. Miers indica que no estaba blanqueado con cal, como era usual en las construcciones de la época. La imagen que se suscita es de relación solidaria del edificio con el suelo, de mimetización entre el suelo que produce la uva y el edificio que origina el vino. Imagen de un paisaje de tierra y verdes con el marco de la cordillera y el cielo azul mendocino y cuyano.

Se instalaron los lagares, en sus diferentes tipos y materiales, tanto en el interior de la nave, como en la de Juan Cruz del Castillo, cuya “bodega de dos lagares dentro de ella...”⁷² como en los corredores precedentes, o bien en ramadas levantadas en los patios, como tenía la bodega de Simón de Sosa y Mariana Rivas “una ramada con tres horcones de algarrobo y 15 varas de sauce...”⁷³ con lagar de cuero desde donde el mosto se llevaba en noques a las vasijas en el interior de la bodega. Los pisos eran de tierra apisonada que se regaban para mantener la humedad necesaria en el interior del edificio, siguiendo la tradición andaluza⁷⁴. Las aberturas eran escasas y de pequeñas dimensiones, a fin de asegurar el control térmico. Las aberturas enrejadas como en la bodega de Juan Cruz del Castillo, donde “el patio principal de dicha bodega con dos puertas de reja...”⁷⁵ y las llaves en las puertas indican la necesidad de asegurar el producto, como la de José de Coria, con “puerta de dos manos con cerradura y llave...”⁷⁶

En un documento contractual del 17 de julio de 1686, Manuel de Toro Mazote se obliga a construir la bodega de don Pedro José de Videla “...cuyo cuerpo ha de tener 28 varas de alto con sus correspondientes puertas y 4 ventanas. Además sus umbrales, tijeras y bastoneras, éstos de madera... ha de hacerle una frente para dos lagares en la forma que se han comenzado a abrir los simientos que han de tener 20 varas de largo y seis y cuarto de ancho y de alto sus tres cuartas de simiento como la bodega”. Agrega Coria que a pesar de la ambigüedad del texto, ya que no se sabe si la medida es de dos lagares o de cada uno, se advierte que su capacidad es importante, de unos 400 m³. Da la idea, agrega Coria, de que se enterraba en partes, para control térmico⁷⁷. El mosto se vertía en tinajas de greda, impermeabilizadas con breas vegetales, de diversas formas y dimensiones y con distinta disposición conforme al momento de elaboración del vino. Éste envejecía en tinajas enterradas, como los *dolium* romanos, tapadas y selladas con yeso⁷⁸. Esto aparece dibujado en el artículo de Juan Draghi Lucero⁷⁹. Algunas tuvieron insta-

⁷¹ *Testamento de Matheo Xaques Masiel*, San Juan, 10/11/1730, Caja 3, carpeta 18, Doc. 5 (6 folios) F. 2 V.

⁷² *Testamento de Juan Cruz del Castillo*, Mendoza, 1/7/1749, AGPM, Testamentaria Colonial, carp. 238, doc. 8, F 24.

⁷³ *Tasación de bienes de Simón de Sosa y Mariana Rivas*. Mendoza, 20/8/1757. AGPM.

Carpeta 266, Doc. 42. 8 fojas, F 16 V.

⁷⁴ Hay una significativa similitud con “las pequeñas bodegas lagares” andaluzas de la Edad Media, analizadas por Isidro García del Barrio Ambrosy. “Las bodegas del vino de Jerez (Historia, microclima y Construcción)” en: Juan José Iglesias Rodríguez, **Historia y cultura del vino en Andalucía**. Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995, pp. 141-178.

⁷⁵ *Testamento de Juan de la Cruz del Castillo*, Mendoza, 1/7/1747. En AGPM, Testamentaria Colonial, carpeta 238, doc 8 (267 folios) Fs. 25 V.

⁷⁶ *Testamento de José de Coria Salinas*, Mendoza, 1/10/1750. AGPM, Carpeta N° 238, Doc. 10, (12 fojas) Folio 9 V.

⁷⁷ *Contrato entre don Pedro José Videla y Manuel de Toro Mazote*, Mendoza, 17 de julio de 1686. AGPM, Época Colonial, Protocolo n°22, folio 31-32.

⁷⁸ Luis Alberto Coria, **Evolución económica de Mendoza en la época colonial**. Mendoza, FCE, UNC, 1988, p. 117.

⁷⁹ Juan Draghi Lucero, Op. Cit., p. 93. Se corrobora este procedimiento en las bodegas romanas presentadas por Yravedra Soriano, M^a José, Op. Cit., pp. 73 y 74. También Prudence Rice las encontró en Moquegua, Perú, como demuestra en “Peru’s colonial wine ondustry and its European background, en: *Antiquity*, vol. 50, N° 270, Dic. 1996, pp. 785-800.

laciones subterráneas para la guarda, propias de la tradición ibérica⁸⁰.

Otro tipo de bodega era el que sumaba al vino la producción de aguardiente de orujo, con sus corrales de alambiques e instrumental. Melchor Cárdenas, de Mendoza, declara por sus bienes “una paila de buque de tres @, vieja, y un cañón de alambique viejo”⁸¹. La bodega de los jesuitas, tenía “*Itten, a la Parte de oriente, del Patio principal y sus oficinas, un Corralón que corresponde a ellos, con otro separado, que se comunica con una Puerta de una mano, donde hay tres Alambiques con tres Pailas con sus Cañones de cobre y sus tapaz de madera. / Itten, dos pozos de Cal y Ladrillo, con su ramadita, que sirve de guardar Borojo*”⁸².

Las descripciones obtenidas, hasta este momento del avance, nos indican que existen puntos de contacto tecnológico con los casos descritos en Perú y Chile. Las bodegas de la vecina San Juan son muy semejantes a las mendocinas. En líneas generales, todo indica la obediencia a la tradición común, con las adaptaciones pertinentes impuestas por el medio geográfico y cultural⁸³.

⁸⁰ Dra. M^a del R. Prieto, entrevista julio 2006. Nos informa haber hallado tres casos de ellas en testamentos del siglo XVIII.

⁸¹ *Testamento de Melchor Cárdenas*, Mendoza, 1763, AGPM, Escribano Francisco Videla, Protocolo 79, Folio 7.

⁸² En: *Temporalidades de los jesuitas*, folios 83-85. Adriana Micale “Patrimonio Económico...” Archivo carpeta 101-105-*Temporalidades*.

⁸³ Siglas de los archivos consultados: AHP, Archivo Histórico Provincial de San Juan. AGPM, Archivo General de la Provincia de Mendoza, ex - AHM Archivo Histórico de Mendoza