



Universum. Revista de Humanidades y
Ciencias Sociales

ISSN: 0716-498X

universu@utalca.cl

Universidad de Talca
Chile

Rivera Medina, Ana María
LA INFRAESTRUCTURA PARA LA ELABORACIÓN DE CALDOS: BODEGAS Y LAGARES EN SAN
JUAN DE LA FRONTERA. (S. XVII-XVIII)

Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 1, núm. 22, 2007, pp. 136-150

Universidad de Talca
Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027763010>

- 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

En el presente artículo intentaremos reconstruir una parte del paisaje industrial que genera la vitivinicultura en el periodo colonial.

Al cultivo de las vides se suma la producción de vinos y aguardientes, elaboración que tenía lugar en bodegas con características peculiares y con lagares sencillos, realizados con materiales de la tierra.

Así pues, a partir de la información obtenida en los fondos documentales de la Provincia de San Juan, compararemos métodos y utensilios de elaboración (ad-hoc) con las prácticas realizadas en el ámbito peninsular, a fin de demostrar que, a pesar de presentar una continuidad en la tradición vitivinícola, se producen claras diferencias entre uno y otro ámbito.

Palabras claves:

Lagar – Bodega - Vasija vinaria – Prensa - San Juan – Cuyo - Vitivinicultura colonial

ABSTRACT

The present article will try to reconstruct a part of the industrial landscape that generates the viticulture and viniculture in the colonial period.

To the cultivation of the vines it sinks the production of wines and liquors, elaboration that was carried out in wine cellars with peculiar characteristics and with simple presses, using local materials.

Therefore, starting from the information obtained in the documental funds of San Juan's County, we will compare methods and elaboration utensils (ad-hoc) with the practices developed in the peninsular environment, in order to demonstrate that, in spite of presenting a continuity in the vine and wine tradition, clear differences take place between one and another environment.

Key words:

Press - Wine cellar - Wine vessel - San Juan – Cuyo - Colonial viticulture and viniculture

La infraestructura para la elaboración de caldos: Bodegas y lagares en San Juan de la Frontera. (S. XVII-XVIII)

Ana María Rivera Medina

Pp. 136 a 150

LA INFRAESTRUCTURA PARA LA ELABORACIÓN DE CALDOS: BODEGAS Y LAGARES EN SAN JUAN DE LA FRONTERA. (S. XVII-XVIII)

Ana María Rivera Medina (*)

INTRODUCCIÓN

En el último quinquenio, la historiografía sobre vitivinicultura del periodo colonial en América ha experimentado un importante avance¹. Trabajos como los de Brown², Fanchin³, Lacoste⁴, Muñoz⁵, Corona Páez⁶, Lara, Meneses y Mass⁷,

(*) Dra. en Historia de América. Profesor Tutor UNED DE BIZKAIA (España)

Este trabajo se inscribe dentro del Proyecto "Paisaje, Población y Vitivinicultura del País de Cuyo. S. XVII y XVIII", financiado por las empresas hispano argentinas: "Finca Señorío" y "Procientia, S.L.". El equipo está formado por Patricia de Mass, María Belén Lara, Víctor Meneses y Alfonso Ganuza y co-dirigido por Ana María Rivera Medina. Este artículo es producto de las investigaciones del grupo en archivos y bibliotecas argentinas y españolas.

Artículo recibido el 22 de noviembre de 2006. Aceptado por el Comité Editorial el 18 de enero de 2007.

Correo electrónico: anarivera@pobladores.com

¹ Especialmente por la difusión de la *Revista Universum*, números 19, 20 y 21.

² Brown, Kendal: **Bourbons and Brandy. Imperial reform i Eighteenth-Century- Arequipa**. Albuquerque, Universidad de Nuevo México, 1986.

³ Fanchin, Ana: "Tierras, viñedos y reproducción social en el valle de Tulum (Siglo XVIII), en *III Congreso de la Vitivinicultura Uruguaya. I Congreso de la vitivinicultura regional*. Montevideo, 2005. Ana T. Fanchin, "De mercader a vitivinicultor. Alianzas y herencia de un portugués en San Juan de la Frontera (1727-1820)", en *Revista Universum*. Talca, 2005, nº 20, Vol. 2, pp. 182- 197

⁴ Lacoste, Pablo: "Vinos de calidad y arte en el Reino de Chile (Mendoza siglo XVIII). Talca, inédito, 2005. "Vitivinicultura en el Chile Trasandino", CLAHR, 2003, Vol. 12, nº 2, p. 115-116. "Vitivinicultura de calidad en América Colonial: vino y aguardiente "a la vela" (Mendoza, siglo XVIII). en *III Congreso de la Vitivinicultura Uruguaya. I Congreso de la vitivinicultura regional*. Montevideo, 2005. "Vida y muerte de doña Melchora Lemos: empresaria vitivinícola y terciaria de la Orden de Predicadores, Mendoza, reino de Chile, 1691-1741", en *Revista de Indias*. Madrid, 2006, Vol. 66, nº 237, pp. 425 a 452. "La vid y el vino en América del Sur: el desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglos XVI al XX), en *Revista Universum*. Talca, Vol. 19.n.2. Talca. 2004, pp. 63 a 90. "Instalaciones y equipamiento vitivinícola en el Reino de Chile. Vasijas, pipas y lagares (Siglo XVIII), en *Revista de Historia Social y de las mentalidades*. Santiago, 2006, año X, Vol. I, pp. 93 a 118.

⁵ Muñoz Correa, Juan Guillermo: "Las viñas y el vino en Colchagua en el siglo XVII", en *Boletín de la Academia Chilena de Historia*. Santiago, 2002, nº 110, pp. 163-204. "La viña de Quilicura en el Reino de Chile", en *Revista Universum*. Talca, 2005, Vol. 20, nº 2, pp. 35 a 41. "Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes, en *Revista de Historia Social y de las mentalidades*. Santiago, 2006, año X, Vol. I, pp. 121 a 177.

⁶ Corona Páez, Sergio: **La vitivinicultura del pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglos XVII y XVIII)**. Coahuila, Torreón, 2004. "Los Pérez Medina, cosecheros de Parras", en *Revista Universum*. Talca, 2006, pp. 24 a 41.

⁷ Lara, María Belén, Meneses, Víctor, Mass, Patricia de: "Vid, viñas y viñedos en la legislación indiana: El Corregimiento de Cuyo", en *Revista Universum*. Talca, 2006, pp. 84-98.

Coria⁸, Del Pozo⁹, Sánchez Andaur¹⁰, Soldi¹¹, Ruiz Rodríguez¹², y Rivera Medina¹³ son una muestra manifiesta del estado de la cuestión. Estos estudios, en buena medida, han marcado una agenda de trabajo, que nos permite a todos los investigadores tener un sustento científico sobre el que ir profundizando en los diversos temas del vasto complejo que supone la actividad vitivinícola.

Considerando esta situación decidimos adentrarnos en el estudio de las unidades de vinificación: bodegas y lagares. Conocidos los trabajos de Lacoste (para el Reino de Chile), de Muñoz (para Santiago) y el de Premat (para Mendoza), decidimos acometer el análisis de dichos complejos en San Juan de Frontera, Provincia de Cuyo. No obstante, al plantear este trabajo, advertimos que entre estas instalaciones y las peninsulares existían sensibles diferencias, pero también importante coincidencias, reflejo del trasvase cultural que se produce a partir del mismo momento en que se inicia la operación de conquista y asentamiento territorial.

Debido a ello, en este trabajo, se analizará a efectos comparativos la conformación de las unidades de vinificación en San Juan, como ejemplo del mundo colonial y de las zonas vitivinícolas más importantes de la península y su entorno. Este análisis, además, permitirá conocer coincidencias y diferencias con sus homólogas americanas.

De esta manera, a la profundización sobre el tema específico, intentaremos mostrar que el paisaje bodeguero de la elaboración peninsular actúa como telón de fondo para el desarrollo vitivinícola del mundo colonial. Para la realización de este estudio se han utilizados fuentes del Archivo General de la Provincia de San Juan, como así también bibliografía específica de América y España.

LAS BODEGAS

La vitivinicultura es una actividad donde la tradición y la modernidad se entremezclan sin solución de continuidad. Básicamente, la vitivinicultura no ha cambiado desde los asirios a los complejos modernos diseminados por las zonas vinícolas. Porque ni tan siquiera la automatización de la agroindustria ha podido obviar la fuerte presencia de lo artesano, lo manufacturado y el trabajo de los individuos.

Sin duda alguna, en el mapa de la vitivinicultura se inscribe un paisaje domina-

⁸ Coria, Luis Alberto: **La evolución económica de Mendoza**. Mendoza, 1988. "Los albores de la vitivinicultura argentina (1600-1700) nacimiento y organización de un mercado", en *XXII Jornadas de viticultura y enología. Tierra de Barros*. Extremadura, 2000, p. 855 a 876. "El siglo anterior al boom vitivinícola mendocino", en *Revista Universum*. Talca, 2006, pp. 100-124

⁹ Del Pozo, José: **Historia del vino chileno**. Santiago, 1998.

¹⁰ Sánchez Andaur, Raúl: "Viticultores jesuitas en el Obispado de Concepción". Chile, en *VIII Seminario Iberoamericano: Viticultura y Ciencias Sociales*. Talca, 2006.

¹¹ Soldi, Ana María: "La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos XVI y XVII, en *Revista Universum*. Talca, 2006, pp. 42 a 61.

¹² Ruiz Rodríguez, Carlos: "Mucho y muy buen vino. Producción vitivinícola en la zona norte de Santiago (siglos XVI-XVIII), en *Revista de Historia Social y de las mentalidades*. Santiago, 2006, año X, Vol. I, pp. 55 a 92.

¹³ Rivera Medina, Ana María: "Estados, productores e intermediarios en el País de Cuyum. Siglo XVIII", en *Revista Universum*. Talca, 2005, nº 20, Vol. 2, pp. 198 a 234. "Familia, empresa y vitivinicultura: Los Del Carril (1731-1810)", en *III Congreso de la Vitivinicultura Uruguaya. I Congreso de la vitivinicultura regional*. Montevideo, 2005. (CD). **Entre la cordillera y pampa: La vitivinicultura en Cuyo en el siglo XVIII**. San Juan, UNSJ, 2006. De la misma autora y Fanchin, Ana: "Las carretas del vino: Tráfico y fletes en el San Juan de la Frontera en el Reino de Chile (Siglo XVII)", en *Revista de Historia Social y de las mentalidades*. Santiago, 2006, año X, Vol. I, p.11 a 34. "El vino como moneda y mercancía en el San Juan colonial", en *Revista Universum*. Talca, 2006, pp. 62 a 82.

do por el viñedo y las bodegas con sus lagares. Francia, España, Estados Unidos, Australia, Chile, Argentina y Uruguay pujan en los mercados por incorporar sus caldos de excelente calidad, una calidad buscada, estudiada, elegida. Calidad que es fruto de los factores naturales, los cuidados del cultivo, los varietales, la cosecha y de la elaboración.

Siguiendo la senda de la tradición, los estudios realizados sobre vitivinicultura en el mundo colonial señalan claros distinguos de los métodos de elaboración entre el viejo mundo y las colonias americanas. Sin duda alguna, mucho tiene que ver la situación geográfica y los condicionamientos humanos y tecnológicos existentes en la América Hispana. En ambos espacios las labores de vinificación exigieron materiales e instalaciones de cierta entidad: concretamente el lagar, propiamente dicho, y la prensa fueron elementos comunes en una y otra orilla del Atlántico. Pero también lo fue la estructura y situación de las bodegas, entendidas como edificios para la elaboración de los vinos, para su guarda, o para ambas cosas conjuntamente.

Según Covarrubias, se entiende por bodega la cueva donde se encierra una cantidad de vino. Con el tiempo, el concepto se ha ampliado y se entiende como el lugar donde se vinifica y guarda el vino. En Europa, primó durante largo tiempo la primera acepción; en tanto que en América se impone la segunda definición. Este concepto tan arraigado en la cultura europea llevó a los grandes tratadistas a describir dichas instalaciones. Así, Alonso de Herrera en el *Tratado de Agricultura General de 1513* decía:

Toda bodega para ser buena, ha de ser de esta manera. Que sea, honda, enjuta, oscura, de gruesas paredes, muy sano el tejado, y si es doblado mejor; lejos de baños establos y mulares, de albañares, de pozo, de humo, de troje, de árboles, mayormente de higuera, o de cobrahigos, que son árboles que crían mosquitos. Ha de ser limpia de toda suciedad, vueltas las ventanas hacia el Cierzo, apartada de Solano, y de muestras que se puedan cerrar muy bien. En verano, estén regadas y refrescadas, en invierno muy enjutas. En verano de día cerradas, mayormente si anda Solano, o algún viento caliente, y de noche abiertas.

Define de esta manera las bodegas construidas en superficie, indicando su situación: el frente al norte y de espaldas al sur; es decir, cuidando siempre la ventilación y el fresco, evitando que el calor altere los caldos. Esta es una bodega de guarda: paredes gruesas, escasa luz y adecuada ventilación. Pero también coexistieron bodegas subterráneas. Así pues, se pueden diferenciar por su situación o por su tipo. Están, por una parte, aquellas que se excavan y las que se construyen en superficie y, por otra, las que se encuentran en el mismo predio o las que están alejadas de la casa y el viñedo. De acuerdo al tipo de terreno, se construirán subterráneas o al ras del suelo. En el primer caso, nos referimos a bodegas subterráneas de guarda que se encuentran en la planta baja o subsuelo de las casas. Las instalaciones subterráneas suelen tener una profundidad de entre seis y doce metros, y en algunos casos se compartimentan. La ventilación se produce mediante tragaluces.

Ejemplo de lo dicho lo encontramos en algunas villas de La Rioja alavesa, el caso de La Guardia¹⁴.

En España, lo más habitual es que las bodegas están fuera de los límites de la villa o ciudad porque la vinificación es un proceso comunal. Es decir, no todos los propietarios tienen su propia instalación. Esto generó el denominado sistema de aparcería¹⁵ en Europa, y por extensión el inquilinaje, arrendamiento y la maquila¹⁶ en América. Generalmente se construía la unidad de producción junto a un talud, donde era más fácil cavar. Se constituyen por una pequeña cueva donde se sitúan las cubas de fermentación y prensa; en ocasiones un tragaluz permite echar directamente la uva a los recipientes. Los municipios y la Corona solían destinar un lugar para su ubicación. El Consistorio cobraba alquiler; en tanto que las situadas en terrenos propiedad de la Corona estaban exentas de tasa alguna. Este tipo de bodegas son frecuentes en Segovia, Valladolid, León, tal como lo demuestra el Catastro de Ensenada. Pero también aparecen en Galicia¹⁷.

En América la situación parece ser muy diferente. Priman las bodegas de superficie; ya sea por la falta de técnicas y técnicos apropiados para su construcción, ya sea por la calidad del subsuelo, ya sea por los agentes naturales, se concibieron en su mayoría bodegas de superficie. Y así parecen corroborarlo autores como Corona Páez, Soldi, Del Pozo, Muñoz, Lacoste o Rivera Medina.

Corona Páez, que ha estudiado profundamente el distrito vitivinícola de Parra, al norte de México, explica que según los inventarios de bodegas que ha consultado, la falta de ciertos elementos constructivos le lleva a concluir que, en su mayoría, se trataban de recintos levantados en superficie. No obstante, la única bodega que se conserva del siglo XVII, en su parte más antigua tiene un sótano compartimentado, a unos cuatro o cinco metros de profundidad. Considera el autor que, este tipo de construcción se explica sobre todo por la necesidad de resguardar los caldos ante una invasión indígena y no con el fin de guardar la calidad de los vinos y aguardientes¹⁸. Igualmente, señala que éstas se situaban dentro del mismo viñedo. No indica la existencia de contratos de maquila o aparcería.

Soldi, da a entender que las bodegas en el Perú se construían en superficie y se situaban dentro de los límites del viñedo. Relaciona la existencia de una vinificación dudosa con la escasa calidad de los vinos. Aunque debemos decir que entre los obje-

¹⁴ Huetz de Lemp: Alain: **Vinos y viñedos de Castilla y León**. Segovia, 2004, pp. 500 y sgtes. Carnicero Méndez – Aguirre, Justo Manuel: “Un viaje a los refectorios jesuíticos en los siglos XVII y XVIII: Los libros diarios de los colegios de Santiago de Compostela y Salamanca”, en *Actas de la cultura del vino. Primer Congreso Peninsular*. Santiago de Compostela, 2005, pp. 209.

¹⁵ Según el *Diccionario de Autoridades*, p. 325. Es la “Compañía o convenio entre dos, tres o más personas para ir a la parte en cualquier negocio, trato o comercio, ya sea de labor, ganados, arrendamientos, y otros géneros de trato.”. T. I, p. 325. También conocida como contrato de explotación a medias, donde el propietario cedía tierra para plantar viñas al aparcerero y luego, el propietario vinificaba. Esta tierra también podía cederse a cambio de un censo. Se aplicó en Andalucía, Castilla y León, Cataluña y Francia. Su origen se encuentra en el sistema denominado “colonia partiaria” romana. Fue usado igualmente por los árabes a imitación del imperio bizantino. García de Valdeavellano, G.: Curso de **Historia de las Instituciones Españolas**. Madrid, 1984, pp. 224, 250 y 647.

¹⁶ La maquila es la rebaja o porción que se quita del principal. Por ej: la medida que el molinero saca para sí del grano de otro. *Diccionario de Autoridades 1726*, T. II, p. 493. Ver también: García de Valdeavellano, G.: Curso..., Op. Cit., p. 255. Este sistema se utiliza tanto en Cuyo como en el norte Méjico.

¹⁷ Olivera Serrano, César: “El vino en las comunidades en los valles de Valedoras Medieval”, en *Actas de la Cultura del vino...*, Op. Cit., p. 145.

¹⁸ Corona Páez, S.: **La vitivinicultura...**, Op. Cit., Cap.IV. He recibido documentación del autor, proveniente del Archivo de la Universidad Iberoamérica, que acredita mi tesis.

tivos de la autora no se encuentra el análisis de la bodega en Perú¹⁹. Por su parte, Vallejo Huertas reproduce una bodega peruana del siglo XVIII, construida en superficie y conteniendo en el mismo recinto la zona de vinificación y de guarda²⁰.

Del Pozo y Muñoz han profundizado en el desarrollo de la vitivinicultura del Chile Cisandino, destacando la existencia de las bodegas construidas en superficie, donde producción y conservación se realizaban en el mismo espacio²¹. Por su parte Lacoste, en un artículo sobre la vitivinicultura en el Chile Trasandino, y especialmente en Mendoza, describe una bodega en superficie tanto para los siglos XVII y XVIII, integradas con la vivienda familiar. Son construcciones en superficie, cuyos edificios incluían las zonas para vinificación, depósito o guarda y para enseres propios de la industria²².

1.1. Las Bodegas en San Juan de la Frontera

Las bodegas de San Juan de la Frontera no constituyeron una excepción en el marco de la actividad vitivinícola colonial. Con construcciones en superficie, se trataba de edificios realizados con materiales precarios y sin diseño previo salvo la suerte de conocimientos técnicos que tuviera su propietario. No obstante, cabe advertir importantes avances en cuanto a su construcción, proporciones y equipamiento entre los siglos XVII y XVIII. Por lo tanto, intentaremos ir desgranando una a una las características de estas instalaciones en dicho periodo.

Evidentemente, la primacía de las bodegas en superficie responde a tres factores de vital importancia: la estructura morfológica del terreno, la actividad sísmica y el riesgo de erosión hídrica y eólica. El Valle de Tulum y sus alrededores se caracterizan por tener suelos arcillosos, limosos y arenosos, además de ser aluvionales, con subsuelos de napa freática alta. Es decir, son suelos pobres y esqueléticos, escasos en humus y muy permeables. Además, el carbonato de las aguas origina suelos con alto porcentaje de salinidad, que aumenta generando la llamada revenición²³. Este fenómeno, sin duda, limitaba absolutamente resolver edificios de guarda de forma subterránea.

La presencia de fallas y fracturas estructurales de origen geológico generan movimientos permanentes, que harían imposible la estabilidad de construcciones subterráneas; y que la mayoría de las veces acabarían no sólo con la edificación, sino también con el producto allí conservado. Son manifiestas las pérdidas que ocasionó el terremoto de 1780²⁴, aunque hubo otros, en los siglos XVII y XVIII, que también

¹⁹ Soldi, Ana María: *La vid y el vino...* Op. Cit.

²⁰ Vallejos Huertas: "Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú", en Revista *Universum*. Talca, 2004, N° 19, Vol. 2, p. 56.

²¹ Del Pozo, José: *Historia...*, Op. Cit., p. 29. Muñoz, Juan Guillermo: *Las viñas y el vino...*, p.167.

²² Lacoste, Pablo: *Vitivinicultura en el Chile Trasandino: Mendoza, 1561-1776...*, Op. Cit., p. 24.

²³ Recordemos que en estos siglos el riego era por inundación, lo que sumado a la falta de drenajes aumentan el porcentaje de sal. El riego a manto o por inundación, con agua procedente en este periodo de las acequias de la ciudad iba en desmedro del cultivo.

²⁴ Acosta, Ricardo, "El medio natural de Cuyo en el siglo XVIII", en *Espacio y Población. Los valles cuyanos en 1777*. San Juan, 2004, p. 25.

dejaron su señal en la industria y en la población²⁵. En ocasiones, también los seísmos provocaron caída de tapias, destrucción de utillaje, etc.

El clima continental árido determina que la aridez y la escasez de recursos hídricos sean el denominador común de la zona. Este mismo clima es el que produce chaparrones que provocan aluviones de agua y barro- inundaciones, avenidas, crecientes o riadas – que destruyen todo a su paso; pero también los fuertes vientos, en especial los del oeste – zonda²⁶ – produjeron a los habitantes de la ciudad, no pocos quebrantos. Las Actas del Cabildo de San Juan y los documentos notariales dan muestra de las calamidades de esta naturaleza que afectaron a la población²⁷.

Dada esta situación, con tantos y tan graves condicionantes, no cabe duda el por qué de las bodegas en superficie, lo cual no significaba que éstas estuvieran exentas de cualquier tipo de desastre. Todos estos factores, además, nos llevan a suponer que la mayoría de las bodegas del Valle de Tulum se dispondría en situación Sureste. De esta manera, estarían más ventiladas y frescas, porque no recibirían las oleadas de aire caliente del noroeste, viento predominante. Esta sería la forma de cubrir las necesidades de guarda, conservación y calidad.

Lo dicho hasta ahora explicaría por sí mismo, por qué no se sigue el modelo constructivo europeo, ni las recomendaciones de los tratadistas españoles, ni del jesuita Morales²⁸, que aconsejaba las bodegas subterráneas para proteger los caldos de los vientos calientes. Además, dadas las condiciones descritas lo lógico es que, los vitivinicultores apostaran por levantar bodegas con materiales baratos y fácilmente sustituibles; es decir, realizar una escasa inversión en inmovilizado material, dado que en cualquier momento podían perderlo todo. Conocedores del medio, se hacía innecesario realizar edificaciones duraderas, que supusieran una gran inversión amortizable a largo plazo. El adobe, la madera y el cañizo serán los materiales recurrentes.

Estas construcciones sencillas, además, solían estar destechadas, sobre todo las zonas que se utilizaban para el trasiego, el pisado y el estrujado; característica que encuentra su explicación en la necesidad de preservar los utensilios del principal trabajo del año ante un seísmo o un fuerte viento que tirara abajo toda la estructura.

La edificación constaba de varios habitáculos: uno en el que se encontraban los lagares, otro que oficiaba de depósito, el llamado corral de alambiques, y algunos cuartos más denominados: “cocinita”, aposento”. Generalmente, y a diferencia de la Península, estaba adjunta a la vivienda, huerta y viñedo, formando un conjunto dentro de la unidad de explotación. En ocasiones, algunas de estas bodegas contaban, además, con fragua y horno de cocer botijas²⁹. Igualmente, se diferencian de los establecimientos metropolitanos porque normalmente son de titularidad individual,

²⁵ Una situación similar se vive en el Chile Cisandino. Concretamente Santiago se vio afectada por los terremotos de 1647, 1730, 1748, 1751; y la riada o avenida de 1783. Ruiz Rodríguez, Carlos, “Mucho y muy buen vino....”, Op. Cit., pp. 65 a 67.

²⁶ Viento que se origina en el Centro Anticiclónico del Pacífico Sur como una masa húmeda y fría, la que después de elevarse provoca precipitaciones en la Cordillera Costera de Chile, deposita su última humedad en forma de nieve en las cumbres cordilleranas y comienza a descender hacia el Este, tornándose seco y cálido. Al manifestarse en los valles adquiere velocidades importantes con ráfagas superiores a 100 Km. por hora. Fanchin, Ana: **Familia y sociedad en el San Juan Colonial**. Tesis de Maestría. UNSJ, 1994, p. 14.

²⁷ Archivo Histórico y Administrativo de San Juan. Actas y papeles del Cabildo de San Juan en el siglo XVIII. San Juan, 1966. APJ: Diversos protocolos notariales.

²⁸ Citado en López, Celia, **Con la cruz y el dinero: Los jesuitas en el San Juan Colonial**. San Juan, 2001, p. 77.

²⁹ Ver cuadro nº 1.

aunque con cierta frecuencia se admite la elaboración de caldos de terceros o maquileros.

Ahora bien, las edificaciones se amplían y completan con el paso del tiempo, sobre todo a partir de la última década del siglo XVII, porque con la producción de aguardientes se incorporan nuevas áreas de trabajo y nuevos artefactos y utensilios. La incorporación del alambique supone un cambio de técnica, pero también un cambio de estrategia en el mercado e importantes ganancias, que se transforman en inversiones en el aparato productivo, sobre todo en el sector de la elaboración. La bodega sanjuanina crece en dimensiones y artilugios de la mano de los destilados. Será pues la producción de aguardientes el factor que genere un antes y un después en la estructura de la bodega sanjuanina.

Si en el siglo XVII las bodegas son pequeñas en dimensiones, capacidad y herramientas, en el XVIII³⁰ se produce un vuelco de la situación: aumento de tamaño, implantación de tecnología, generalmente importada de la capital cisandina; incorporación de diferentes artefactos: jarros, pailas, embudos, medidas, bateas, etc.³¹. Y hay que destacar la existencia de plantillas o modelos para la fabricación de odres, diversos tipos de madera y hierros para la factura de barriles y, sobre todo, la utilización de la brea para un mejor estancado de botijas³².

Para el siglo XVII contamos con escasas descripciones para trece bodegas. De esta documentación se desprende que son recintos sencillos: de aproximadamente 20 metros de frente, de cierta altura como medio de conservar el fresco; no siempre techadas. Se destaca la existencia de una vasija vinaria de importancia, siendo la media de capacidad de unas doscientas arrobas, aunque es difícil de establecer un promedio de producción por unidad por la imposibilidad de realizar series estadísticas. Son recintos con escasa infraestructura y utillaje que están dotadas con los elementos básicos para obtener una producción de calidad dudosa.

Sin embargo, la estructura cambia radicalmente durante el siglo XVIII, aunque se inicia dicha transformación en la última década del siglo anterior³³. La bodega de esta época refleja una imagen totalmente diferente. La construcción sigue siendo de adobe, las zonas techadas se hacen mediante el método de tijera, con maderos de algarrobo y sauce. En cuanto a su estructura, aparecen zonas definidas para el tratamiento de la uva y proceso de elaboración: zonas de elaboración, de guarda, de depósito de materiales, envases y leña. Tienen un gran despliegue de herramientas, artefactos, envases y utillajes. Y son en su totalidad unidades dedicadas a la elaboración de aguardiente. Este extremo demuestra una, vez más, que el oasis sanjuanino se decantó, mayoritariamente, por la elaboración de aguardientes.

La demanda creciente de aguardientes en el mercado traerá como consecuencia la modernización de la bodega sanjuanina en dos aspectos: en relación a su estructura edilicia y en relación a las inversiones de bienes producción. El alambique³⁴, artefacto indispensable para elaborar destilados, formará parte del paisaje bodeguero,

³⁰ Una descripción de bodega en el siglo XVIII: Rivera Medina, Ana María: **Entre la cordillera y la pampa**..., Op. Cit., cap. 5.

³¹ Ver cuadro n° 1.

³² Ibidem.

³³ Lara, María Belén, Meneses, Víctor: Vid, Viñas y viñedos..., Op. Cit... Los autores demuestran en este trabajo que en San Juan a lo largo del siglo XVII sólo se produce vino puesto que las primeras referencias a la producción de aguardiente se sitúan hacia cerca de 1690.

³⁴ Ver cuadro n° 1.

mediante la incorporación de un recinto específico para estas labores, al que ya hemos hecho referencia. Pero también la adquisición de alambiques supone una importante inversión: entre 100 y 500³⁵ pesos, dependiendo de si éste era nuevo o de segunda mano. En el primer caso, se compraban en Coquimbo, mercado por excelencia de los artefactos de cobre. Y en el segundo, en la propia ciudad de San Juan. Además, existía un importante mercado de piezas de alambiques de segunda mano. También se generaliza el sistema de alquiler de éste y otros artefactos para destilados.

La adquisición de alambiques, por supuesto, no estaba al alcance de todos ya que suponía una importante inversión que se amortizaba a largo plazo, y no sólo destilando los propios caldos, sino también caldos de terceros. De ahí que, de la mano de este artefacto, también el resto del recinto manifieste cambios: incorporación de un mayor número de lagares, lagaretas, lagarcillos y noques³⁶. Siendo unos pocos los que podían acometer estos cambios arquitectónicos y tecnológicos, es evidente que se expandiese la maquila³⁷ y el alquiler de artilugios. Por lo tanto, aquellos que realizaban estas inversiones por sí, o mediante terceros, amortizarían más rápidamente la inversión inicial.

Además, aparecen grandes propietarios con varios viñedos y bodegas que modernizaron sólo una de estas bodegas y trasegaban las vendimias del resto a la nueva estructura. La Familia Vásquez del Sánchez (los hermanos Juan y Salvador) y la familia Salinas y Cabrera realizaron este tipo de práctica³⁸. La élite sanjuanina apostó por el cambio, sentando las bases del dinamismo económico del siglo XVIII sanjuanino.

2. LOS LAGARES

El lagar y los recipientes de conservación son los principales materiales vinarios. Y en este punto es donde comienza nuestro análisis. El lago, lacus³⁹, latine lacus, lacuna torcular⁴⁰, trujal⁴¹, lagar, llagar, jaraíz⁴², lagash⁴³, lagareta⁴⁴, lagarejo. El lagar, por lo tanto, es donde se realiza la vinificación propiamente dicha. En España está constituido por dos recipientes el lago y la pila. El lago, lagar, cocedera o depósito es amplio, de piedra o ladrillo, generalmente blanqueado con cal. Allí se vierte y pisa la

³⁵ Precios obtenidos del Inventario correspondiente a los bienes de doña María Sánchez de Loria, Viuda de don Salvador Vásquez del Carril. Inventario de don Clemente Salinas y Cabrera. Inventario de la Compañía de Jesús.

³⁶ Ver cuadro nº 1.

³⁷ También junto a la maquila encontramos casos que un mismo individuo entrega las labores de la vendimia y posterior vinificación a un tercero. Tal como sucedió entre los cuñados el Cap. José Luciano de Acosta y el Cap. Lorenzo Jofré. Ambos yernos del Cap. Tomás Jofré y cada uno poseedor de una mitad de viña. AGP:FH, Libro 2.f. 152. San Juan 27 de setiembre de 1715.

³⁸ Rivera Medina, Ana María, Investigación en curso.

³⁹ En el castellano antiguo y según señala San Isidoro de Sevilla: pilón. Sitio donde se pisa y estruja la uva.

⁴⁰ Torcularium. Se tuerce el husillo de la viga para obtener un buen mosto.

⁴¹ Del latín torcular. Prensa donde se estrujan las uvas. Estanque donde se fermenta el mosto con el hollejo de las uvas.

⁴² Del árabe çaharich, estanque. En el árabe hispánico "shrig", pozo de arena.

⁴³ Posiblemente este sea el antecedente remoto de la palabra lagar. Lagash es una ciudad sumeria, situada cerca del río Tigris, cuya reputación residía en la extensión de los viñedos y calidad de sus vinos.

⁴⁴ Andrés Barrio, Fernando: "Lagaretas en Haro, en la segunda mitad del XVII", en *XXV Jornadas de Viticultura y enología de Tierra de Barros*. Badajoz, 2004, pp. 511 a 531.

uva. La pila, pilo, pilón⁴⁵, por su parte, está situada más abajo y su función es recoger el mosto que cae desde el lagar, gracias a un aliviadero, denominado canalejo.

En las distintas regiones vitivinícolas españolas predomina el lagar de piedra, con paredes que pueden tener hasta un metro de grosor. Una excepción son los lagares de Zaragoza, para el pisado del *cariñena* que suelen ser de madera, aunque también de piedra⁴⁶. Otro tipo de lagar es el excavado en roca viva formando piletas. Generalmente, había dos piletas de mayor dimensión y fondo plano, ubicadas a un nivel superior, que vierten por medio de un canal a una cubierta inferior más pequeña⁴⁷.

Además, el complejo de vinificación se completaba con el prensado, que podía ser manual o utilizando un artilugio. Uno y otro debían acompañarse de un movimiento cíclico. En Europa, y por supuesto en la metrópoli, se difundió el uso de la prensa romana, que podía ser de dos tipos en función del mecanismo empleado para subir y bajar el brazo de la palanca. En el primero, la palanca es una viga gruesa de madera que descende, sujeta a un extremo y tirada hacia abajo por medio de una cuerda unida a una polea en su parte opuesta. En el segundo, un poco más tardío, la polea se reemplaza por un tornillo central de madera largo y robusto que se encaja en un cojinete móvil situado en el extremo de la viga y soportado por una gran piedra. A esta última se la denomina prensa de husillo o trujal⁴⁸.

El denominador común de este tipo de pisado y prensado era la lentitud en la fermentación y la falta de cuidado e higiene, lo que solía dar como resultado vinos de calidad mediocre: áspero, fuerte en taninos y de color oscuro⁴⁹. De fácil alteración y muy proclive al agriado⁵⁰. No obstante, el vino de prensa se conserva mejor que el sometido al trabajo humano.

En los territorios vitivinícolas coloniales parece predominar el lagar de madera. En México se construían de madera de sabino, un árbol de madera tan pesada como impermeable. Podían tener aproximadamente dos varas de ancho, por dos de largo y dos tercio de alto, cinco vigas, cuatro barrotes, dos cantoneras de “fierro” con sus tablas detenedoras y su zaranda⁵¹. Estas eran las características de un lagar que figura en la documentación mejicana. No obstante, existieron lagares de piedra⁵². En este distrito, el pisado lo realizaban peones contratados al efecto. Con lo cual se puede comprobar que no se utilizó ningún tipo de artefacto para el prensado. El sistema de vinificación se simplifica, seguramente por la falta de recursos tecnológicos.

⁴⁵ Huetz de Lemp, Alain, **Vías y viñedos**, Op. Cit., p. 509. Ver también Casares Barcelona, Julio: **Diccionario ideológico de la lengua española**. Barcelona, 1985. Jurado, Augusto: **Las voces del vino y la vid**. Madrid, 2001. Tojal, Ildefonso V., Heras, María Ángeles de las, “Los Lagares rupestres en la Sonsierra”, en *Actas del Primer Congreso Internacional de la Vid y el Vino*. Vitoria, 1996. Eizmendi, Jesús María, Rodríguez, Jaime: “Los lagares rupestres de La Bastida”, *Actas del Primer...*, Op. Cit. Berzosa, “El arte de hacer vino en la Ribera del Duero burgalesa (S. CVIII –S. XX)”, en *Actas del I encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*. El Puerto de Santa María, 2000. Rodrigo Esteban, M^a L., Sabio Alcutén, “Vinos y viñas de Cariñena en perspectiva histórica: desde la Edad Media hasta la Guerra civil”, en *Actas del I Encuentro de Historiadores...*, Op. Cit. Hugo, Jonson, **Historia del vino**, Op. Cit., p. 67. Este último autor señala que en Francia y Alemania existían tanques de piedra para el pisado de la uva.

⁴⁶ Ibidem. Estos autores analizan los lagares de La Rioja, Ribera del Duero, Aragón, Castilla y León,

⁴⁷ Suárez Piñero, Ana María: “El vino en la antigüedad romana y su introducción en el Noroeste peninsular”, en *Actas de la Cultura del vino...*, Op. Cit., p. 61.

⁴⁸ Ibidem, p. 55. Huetz de Lemp, Alain, **Vinos y Viñedos**. Op. Cit., pp. 511-512.

⁴⁹ Solía aclararse con sangre de vaca o de buey.

⁵⁰ Huetz de Lemp, Alain, **Vinos y viñedos**, Op. Cit., p. 518.

⁵¹ Cedazo rectangular provisto de una rejilla, usado en los lagares para separar los escobajos de la casca. Jurado, Augusto: **Las voces del vino**. Madrid, 2001, p. 317.

⁵² Corona Páez, Sergio: **La vitivinicultura...**, Op. Cit., p. 247.

En Chile, predominaron los lagares de madera, adobe, cuero y teja. Aunque se observa una tipología regional. Para el Chile Cisandino, Lacoste, Del Pozo y Muñoz⁵³ consideran que el material más utilizado fue la madera y el barro, sin descartar la presencia del cuero. En el Chile Trasandino, Lacoste afirma y con razón, la preponderancia de la utilización del lagar de cuero de vaca o de buey suspendido de gruesos horcones⁵⁴. Ninguno de estos autores hace referencia a la existencia de prensas junto a los lagares, lo que nos permite concluir que este proceso era también manual. Sólo en su trabajo sobre las haciendas jesuitas admite la presencia de una “prensa de coligüe” en la llamada “Hacienda La Magdalena”⁵⁵.

La existencia de una única referencia a este artefacto denota que su posesión y utilización estaba acorde a la capacidad financiera de los propietarios del viñedo y de la bodega. Probablemente, el uso de algún tipo de prensa se adscribía a la situación económica de los propietarios. Siendo en su mayoría pequeños y medianos propietarios, no parece factible que al final del año y, tras vender su cosecha, obtuvieran los recursos necesarios para invertir en bienes de producción.

2.1. Los lagares en San Juan de la Frontera

Los vitivinicultores de San Juan de la Frontera utilizaron como en Mendoza, especialmente lagares de cuero de vaca o buey. A lo largo del siglo XVII, periodo en que se estructura la actividad y su relación con los mercados, los lagares fueron tan rudimentarios como las bodegas que los contenían. Mayoritariamente, en las fuentes se menciona la existencia del lagar, pero sin indicar el material utilizado para su construcción. De las trece bodegas reseñadas sólo en tres aparece el cuero como elemento constructivo. Aparentemente, y como se desprende de la fuente, lo común era este recipiente de cuero, por ello no era necesaria su especificación⁵⁶.

Muy distintas son las referencias que se señalan para el siglo XVIII. En la primera mitad del mismo comienzan a aparecer lagares de cal y canto o de laja, como si se asistiera a una transición. No obstante, el lagar primitivo sigue existiendo, aunque desaparece de las instalaciones de los bodegueros de la élite sanjuanina. En alguna medida, parece que la incorporación del lagar de cal y canto es paralela a la utilización del alambique. Esto evidenciaría un proceso de renovación y modernización de la actividad al albur de una oferta creciente de destilados. Por otra parte, dichas incorporaciones darían, una vez más, por tierra las quejas de los vitivinicultores sanjuaninos⁵⁷.

Desde el punto de vista constructivo parece advertirse que estos vitivinicultores parecen volver la mirada a la Península y recurrir, como medio de modernización, a los materiales tradicionales europeos. En la descripción de los lagares reseñados se habla de lagares con su piquera, tal cual se realizaban en Europa desde el medioevo. Sin duda alguna, la sustitución de material suponía, igualmente, una mejora en la

⁵³ Lacoste, Pablo: Instalaciones..., Op. Cit., p. 109. Del Pozo, José, *Historia...*, Op. Cit. Muñoz, Juan Guillermo, “Las viñas y el vino de Colchagua...”, Op. Cit., p. 167.

⁵⁴ *Ibidem*.

⁵⁵ Sánchez Andaur, Raúl, “Viticultura jesuita en el Obispado de Concepción”..., Op. Cit.

⁵⁶ Ver cuadro nº 1.

⁵⁷ Rivera Medina, Ana María: Entre la cordillera y la pampa..., Op. Cit., Cap. VII.

calidad de los caldos. Tendencia que no sólo se advierte en los materiales del lagar, sino en la incorporación de alambiques, utensilios, diversos envases en cuanto a forma (botija, tinaja, barril, tonel) y función (mosteros, aguardenteros, vinagreros); y diversos procedimientos en la conservación, como es el caso del enterrado de las botijas.

Todo indica, pues, que estamos en presencia de una economía en crecimiento, cuyos síntomas se observan en todos los sectores del sistema: primario, secundario y terciario. El siglo XVIII, por tanto, se mostraría como un siglo de crecimiento económico que permite a los vitivinicultores ampliar y modernizar la estructura de elaboración. Esto, por supuesto, no estuvo al alcance de todos directamente, pero sí, indirectamente, a través del sistema de maquila.

A MODO DE CONCLUSIÓN

El estudio de la bodega y lagar del San Juan Colonial y su comparación con las instalaciones peninsulares nos permitirían distinguir dos etapas, marcadas tanto desde el punto de vista cronológico, como tecnológico. Durante el siglo XVII asistimos a bodegas y lagares sencillos fundamentalmente contruidos con materiales del lugar. Recintos, unos y otros, rudimentarios, propios de una actividad en construcción. Lejos de la tecnología peninsular o europea con sus lagares y prensas romanas.

En este periodo, prima de una parte, la necesidad de asegurar la subsistencia y, de otra, conformar una infraestructura que permitiera el desarrollo de la actividad vitivinícola con el fin de organizar un circuito comercial. Quizás por esto y por la falta de recursos y conocimientos técnicos, las bodegas y sus lagares fueron tan sencillos y distintos de los europeos.

Muy distinta es la realidad que brinda la industria en el siglo ilustrado. Precisamente, de la mano de las nuevas ideas y de la obtención de mayor información se produce la renovación de la tecnología. Pero éste no sería el único factor, existía otro, tal vez más importante: cubrir las necesidades de los mercados, unos mercados que a lo largo del periodo reciben vinos de diferente origen y calidad. La competencia y la buena recepción de los aguardientes tuvieron que ver en este cambio de rumbo. Si se quería competir con cierta igualdad de condiciones en aquellos mercados, necesariamente debían volver la mirada a la tecnología peninsular.

Cuadro nº 1: Bodegas y Lagares

Año	Propietario	Estado o Descripción	Lagar	Otros artilugios
1617	Cap. Alonso Sarmiento			
1617	Cap. Diego Salinas y Heredia			
1617	Cap. Baltasar de Cisternas			Horno de hacer botijas
1617	Alfárez Martín Pérez de Anguiosar	Vasija: 320 @		
1642	D ^a Juana de Lemos, viuda del Cap. Alonso Sarmiento	Vasija: 20 tinajas	Lagar de cuero	
1642	Sargento Juan de Besera	Vasija: 20 tinajas		
1642	Diego Lucero de Tobar	Vasija: 200 @ ⁵⁸		
1642	Margarita Arce Villavicencio, viuda del Cap. Juan Jufre	Vasija: 1.000 @	Lagar de cuero	
1656	D ^a Ana Jufre de Estrada, viuda del Cap. Manuel de la Guardia y D. Felipe Ramírez de Arellano	Vasija: 9 tinajas	Lagar de cuero	
1664	Cap. Baltasar de Lemos	vasija		“y demás aderesos para coger la cosecha”
1698	Cap. José Jofré de la Barreda	vasija		
1698	D ^a Beatriz Mariel, viuda de Juan Cabañas	Vasija: 15 tinajas	Lagar de cuero Alambique	Pails de cobre
1699	Agustín de Quiroga Losada	Vasijas: superior a 300 @		edificios
1715	Cap. Francisco Antonio de Marigorta	Vasija	Lagar Pilón	Tinajas
171?	Cap. Tomás Jofré de la Barreda		Lagar	
171?	D. Maria Ramirez de Arrellano	Vasija en servidumbre	Lagar Pilón	Tinajas
1715	Cap. Lorenzo Jofré			
1715	Maestre de Campo Juan Gil de Oliva		Lagar	Tinajas
1715	Cap. Luis Bravo de Montenegro		Lagar	
1715	D. Clemente de Oro y Bustamante		Lagar Ramada pilón	Tinajas
1721	Cap. Diego Salinas y Heredia		Lagar de cuero	
1723	Pedro de Olivera ⁵⁹	Techo de tijera	Lagar pilón Alambique “con su cañón sano”	Tinajas enterradas Tinajas remendadas
1726	Lorenzo Benegas	Vasija : 30 @		tinajas
1731	Cap. Juan Álvarez de Cortinas		Lagar Pilón Alambique	
1731	Cap. Juan Álvarez de Miranda		Lagar de cuero Pilón Alambique	
1732	Alfárez Sebastián de Rivera	Pequeña y destechada	Lagar	

⁵⁸ De su propiedad y de terceros.⁵⁹ D. Juan Luis de Funes da posesión de Viña, bodega y demás aperos como arrendador a Pedro de Olivera. AGP: FH, Libro 2, f. 72. San Juan, 6 de Diciembre de 1723.

Año	Propietario	Estado o Descripción	Lagar	Otros artilugios
1740	Compañía de Jesús ⁶⁰		Lagares de cal y canto. Alguno con su piquera Alambique de cobre Lagar de madera	Tinajas Botijas bodegueras Horno de cocer botijas
1744	José Riberos ⁶¹	Una habitación y dos cuartos adjuntos	Lagar Alambique de 4@	Tinajas Botijas
1756	D. Juan Álvarez de Courtinas ⁶²		3 noques 1 alambique de 6 @, con tapa y cañones 3 noques con sus ruedas	Jarros de medir Embudos de cuero Breas Plantillas de odres Gran cantidad de diversos envases
1757	Convento de San Agustín ⁶³		1 lagar maltratado 1 ramada horcones	
1759	Juan Antonio de Guevara ⁶⁴	Situada adjunta al Convento de Santo Domingo. Destechada de adobe de 25v x 6 1/4 v Sala o aposento de 18 v. de largo con techo de tijera ⁶⁵	1 lagar de cuero de 100@ 1 Pilón viejo 1 Pilón de 30 @ 5 noques 1 Alambique	1 tinaja de 24@ 3 tinajas de 33@
1764	D. Vicente Sánchez de Loria y de la Guardia ⁶⁶	2 bodegas	Lagares 8 alambiques con su cañones y nariz 4 fondos de cobre campanil 19 pailas	Botijas Tinajas
1768	D. Francisco Lima ⁶⁷	De 48 v. de largo	2 lagares 2 pilones Alambique	
1773	D. Francisco Gregorio Blanco	Propiedad de Temporalidades Vasija: 959 @ y 10 tinajas	Lagar de cuero 1 Corral de alambique: 1 alambique que carga 20 cargas de leña 1 Corral de alambique con 3 alambiques y sus cañones	Cueros Bateas "Medida para medir caldos"

⁶⁰ López, Celia: **Con la cruz y el dinero...**, Op. Cit., p. 77.

⁶¹ Como arrendatario del Cap. Carlos Aguilar, a través de su albacea Cap. Gabriel de Mallea. AGP: FT, Caja 6, Carp. 31, Doc. 41. Año de 1744.

⁶² Fanchin, Ana: "De mercader a vitivinicultor", Op. Cit., p. 189 a 191. Rivera Medina, Ana María: "Estados, productores e intermediarios...", Op. Cit., p. 219.

⁶³ Ibidem.

⁶⁴ Como heredero de Doña Isidora Gil de Oliva y del Sargento Mayor Gabriel de Urquiso. Tras demanda interpuesta por los Predicadores por acuerdo de 1606 en relación a un censo redimible. AGP: Fondo de Tribunales (FT), Carpeta 1, Documento 1, f. 6 y siguientes.

⁶⁵ La carpintería era de madera de algarrobo.

⁶⁶ Según su testamento. API: Protocolos de Sebastián de Castro, 1765, f. 99. 22 de marzo de 1765.

⁶⁷ Como arrendador de las tierras de los sacerdotes expulsos. AGP, FH, Libro 6, f. 72. 16 de marzo de 1768.

Año	Propietario	Estado o Descripción	Lagar	Otros artilugios
1782	D. Clemente Salinas y Cabrera ⁶⁸		2 Lagares 2 pilones 2 alambiques 2 fondos	Botijas Tinajas Botellas Pipas Toneletes Zarandas Jarros Horno de cocer botijas
1790	D. Salvador Vázquez del Carril ⁶⁹	82 v. de largo, con sesenta tijeras de sauce, cinco tirantes de pértigo; varias medias aguas, varias habitaciones; ramadón	1 Lagar 1 pilón de laja 1 lagareta de laja 1 lagarcillo de 4 @ 1 lagar 1 lagareta 1 alambique de 6 @ ⁷⁰ 1 alambique de 12 @ 1 alambique de 3 @ 1 alambique de 12 @ 1 alambique de 5@	Almacén de Botijas Pipas Pipa vinagrera Tinajas Barriles Toneletes Pailas de cobre de 3, 4, 5 @ Perol o fondo campanil de 10@ Odres de alquitrán Brea Marca de señalar barriles Hornillas de cuatro alambique
	Id. ⁷¹	60 v.; media agua	1 lagar 1 lagareta de laja	
	Id. ⁷²	26x5 x 3,5 v de tapia y adobe, veinticuatro tijeras y cuatro tirandillo de sauce rollizo; dos medias aguas	1 lagar descubierto	
1799	D. Diego de Oro ⁷³		4 alambiques con cañones pailas de cobre	Botijas mosteras Pipas Corralón
1799	D. Juan José Sánchez de Loria y Jofré	Vasija	1 alambique con sus cañones	

Fuente: Elaboración propia a base de AGP: Caja Fuerte, Fondo de Tribunales, Fondo Histórico. API: Protocolos de Castro y Morón.

⁶⁸ D. Clemente Salinas y Cabrera testa en 1780. Para esta fecha ya tenía una demanda por quebrantos de las Cajas Reales. Según inventario realizado para el remate. Los bienes fueron sometidos a retracto por su familia Vázquez del Carril Salinas y Cabrera. API: Protocolos de Sebastián de Castro, 1782, f. 18. San Juan, 25 de febrero de 1782.

⁶⁹ Rivera Medina, Ana María: "Familia, empresa y vitivinicultura: Los Del Carril (1731-1810)", en *III Congreso de la Vitivinicultura Uruguaya. I Congreso de la vitivinicultura regional*. Montevideo, 2005. (CD). Corresponde a la llamada "Viña Nueva del Molino".

⁷⁰ A las habitaciones donde se disponían los alambiques se les denomina "corral". Ibidem.

⁷¹ Conocida como "Viña Sánchez". Ibidem.

⁷² Denominada "Viña Cardozo". Ibidem.

⁷³ Como tutor de su hija, vende bodega a don Fernando de la Rosa y don Pedro del Carril. API: Protocolos Juan Ventura Morón, 1799, f. 122 a 125. San Juan, 6 de setiembre de 1799.