



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

Lacoste, Pablo

LA HACIENDA VITIVINÍCOLA (MENDOZA Y SAN JUAN, SIGLO XVIII)

Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 1, núm. 22, 2007, pp. 152-185

Universidad de Talca

Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027763011>

- ▶ 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

Este artículo debate acerca de la tradicional hacienda latinoamericana. La más conocida es la hacienda agropecuaria, signada por los grandes latifundios y sus terratenientes. Ese modelo convivió con la hacienda vitivinícola. Este tiene varios elementos en común con aquella, pues ambas compartían las prácticas autoritarias y la ideología conservadora de sus propietarios. Pero, paralelamente, había interesantes diferencias entre ambas. Por un lado, la hacienda vitivinícola estaba conectada con la pequeña propiedad y la agricultura intensiva orientada a la industria; por otra parte, la hacienda vitivinícola se revelaba más dinámica en términos sociales y económicos. El caso estudiado se encuentra en la provincia de Cuyo del Reino de Chile y se funda en documentos originales inéditos de archivos de Mendoza, San Juan, Buenos Aires y Santiago.

Palabras claves:

Industria vitivinícola – Historia económica colonial – Hacienda latinoamericana

ABSTRACT

Present article discusses the traditional Latin American “hacienda”. The most known one is the agrarian hacienda, signed by extensive activity, primary production and great landowners; but this paper focuses the viticulturist hacienda. This model has many characteristic in common with the agrarian model; both are authoritarian habits and conservative ideologies. But also, there are some interesting differences. On the one hand, the viticulturist hacienda is well connected with de little property and intensive agriculture oriented to the industry; on the other, it is more dynamic in economic and social terms. The study is focused on Cuyo Province, Chile’s Kingdom, based on original files of Santiago, San Juan, Mendoza and Buenos Aires.

Key words:

Wine industry – Colonial economic history – Latin American hacienda

La Hacienda vitivinícola (Mendoza y San Juan, Siglo XVIII)
Pablo Lacoste
Pp. 152 a 185

LA HACIENDA VITIVINÍCOLA (MENDOZA Y SAN JUAN, SIGLO XVIII)

Pablo Lacoste (*)

La industria de la vid y el vino ha logrado, en el cono sur, uno de los principales centros de desarrollo. Actualmente, allí se encuentra la principal región vitivinícola de América Latina. Chile cultiva 117.000 hectáreas de viñas y se ha convertido en potencia exportadora: sus ventas al exterior subieron de 600 millones de dólares en 2002 a 900 millones en 2007. Como resultado, el vino se ha convertido en la principal exportación industrial de Chile, y este país se ha consolidado como el quinto exportador mundial de vinos. Por su parte, Argentina cultiva y elabora el doble que Chile, principalmente para su mercado interno. Pero también están aumentando las exportaciones de vinos y mostos, las cuales treparon de 150 millones de dólares en 2002, a 500 millones en 2007. De esta manera, los viticultores no solo han superado las exportaciones de lácteos, sino también las han quintuplicado; a pesar de la laureada tradición ganadera rioplatense-pampeana. Resulta evidente que la industria del vino es cada vez más importante para las economías de Argentina y Chile, y que ambos países tienden a ocupar un lugar destacado en el Nuevo Mundo Vitivinícola, junto a Australia, EEUU y Sudáfrica.

La industria vitivinícola se distingue también por su mayor impacto social en la generación de trabajo regular. Considerando una unidad base de 1.000 hectáreas, los cultivos cerealeros generan ocho empleos, la ganadería bovina siete, y la actividad forestal apenas cinco. En cambio, la vitivinicultura se revela muy superior a los demás emprendimientos agropecuarios, pues genera 164 empleos permanentes cada

(*) Doctor en Historia, Universidad de Buenos Aires. Doctor en Estudios Americanos, Universidad de Santiago de Chile. Profesor del Instituto de Estudios Humanísticos Juan Ignacio Molina, de la Universidad de Talca, Chile.

Artículo recibido el 11 de noviembre de 2006. Aceptado por el Comité Editorial el 4 de abril de 2007.

Correo electrónico: placoste@utalca.cl

¹ El autor desea agradecer el aporte documental de Mario Solar (San Juan) y Luis Cesar Caballero (Mendoza). También expresa su reconocimiento a Ana María Rivera Medina, por sus observaciones y aportes.

Artículo elaborado en el marco de la ejecución del proyecto FONDECYT 1051109.

1.000 hectáreas².

A diferencia de estos tres últimos, Argentina y Chile tienen una viticultura con profundidad histórica. Sus viticultores llevan casi 500 años de tradición en esta actividad. En efecto, la viña fue introducida por los españoles a mediados del siglo XVI. Éstos hallaron un nicho ecológico muy adecuado para el cultivo de la vid, y pusieron en marcha una actividad económica llamada a trascender el tiempo y mantener un lugar de liderazgo en la industria regional que se ha mantenido hasta hoy.

Las bases de la industria del vino en Argentina y Chile se pusieron en la llamada época colonial, que se extendió entre 1550 y 1810. En esos siglos se elaboró la matriz cultural de la actividad. La unidad política era el Reino de Chile que abarcaba dos unidades productivas: Chile Cisandino (de la cordillera de los Andes al Pacífico) y Chile Oriental o Trasandino (la provincia de Cuyo, integrada por Mendoza, San Juan y San Luis). En 1776 el Rey Carlos III desprendió la provincia de Cuyo del Reino de Chile, para formar el Virreinato del Río de la Plata, con capital en Buenos Aires. A pesar del cambio de dependencia política, Cuyo mantuvo estrechos lazos culturales, económicos y sociales con Chile; se mantuvo la unidad del especie vitivinícola, al menos hasta mediados del siglo XIX. Posteriormente se produjeron cambios, sobre todo con la afluencia masiva de inmigrantes en las zonas vitivinícolas de Argentina. Pero, esos flujos se insertaron en una cultura que ya estaba instalada.

Desde este punto de vista, resulta interesante conocer el perfil de la hacienda y el hacendado vitivinícola colonial de la provincia de Cuyo del Reino de Chile. Al identificar estas características se podrá comprender mejor la diferencia de la hacienda vitivinícola con otras haciendas, sobre todo las que se dedicaban a producción diferente. También se podrá distinguir al viticultor cuyano con respecto a sus pares de otros países del nuevo mundo vitivinícola, los cuales no tuvieron esta experiencia fundacional o esta matriz cultural originaria. Asimismo, el conocimiento de esa hacienda vitivinícola colonial cuyana puede comprender los elementos tradicionales que estuvieron presentes en la larga evolución que llega al presente, después de procesos complejos.

La vitivinicultura fue una de las escasas industrias que se desarrollaron en América bajo dominación española. En las Indias Occidentales, el modelo económico predominante fue la producción de materias primas (mineras o agrícolas) para exportación. De todos modos, la industria del vino logró abrirse camino en algunos lugares acotados de Hispanoamérica: entre los pocos ejemplos podemos mencionar: Santa María de Parras en el Virreinato de Nueva España (Corona Páez, 2004 y 2006); Cuyo en el tardío Virreinato del Río de la Plata (Silva, 1982; Coria, 1988; Amaral, 1990; Lacoste, 2003 y 2006; Fanchín, 2005; Rivera Medina, 2005 y 2006; López Chávez, 2005; Lara, Meneses y Mass, 2006); la zona costera del Virreinato del Perú (Rice, 1989, 1993 y 1996; Huerta Vallejos, 2004; Barentzen, 2005; Soldi, 2006) y el Valle Central del

² República Oriental del Uruguay, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, Dirección de Estadísticas Agropecuarias. Censo Agropecuario 2000. Cuadro 118. www.mgap.gub.uy/dieg/censovol2/data.

Reino de Chile (Del Pozo, 1998; Muñoz, 2005; Cortés, 2005; Lacoste, 2006).³ Después de una serie de trabajos sobre temas acotados, el presente artículo se propone un perfil un poco más general, de la hacienda y el hacendado vitivinícola colonial de Cuyo. Se trata de entregar los aspectos fundamentales del sistema de cultivar la viña y elaborar el vino, en su contexto cultural. En otras palabras, además de identificar las instalaciones y el equipamiento de las bodegas, y los productos que allí se elaboraban, interesa conocer otros aspectos de la hacienda, como los espacios dedicados a la actividad cultural del hacendado, incluyendo sus prácticas religiosas, sus lecturas y sus medios de seguridad y control social, en el marco de las relaciones del hacendado con mujeres e hijos, amantes y entenados, esclavos y sirvientes.

Con respecto a otras haciendas, la vitivinícola se distinguía por el cultivo intensivo y la pequeña propiedad. En este sentido, la diferencia era muy clara con las haciendas dedicadas a la ganadería o la agricultura cerealera, es decir, las que eran predominantes en América Latina. La hacienda agropecuaria estaba asociada al latifundio; solo podían acceder a ella las oligarquías terratenientes. Los productos primarios de explotación intensiva (cereales, principalmente), generaban un modelo social de tipo rentista. La tierra se trabajaba muy poco; para obtener una buena cosecha, la clave se encontraba en el control de grandes extensiones de tierra, con muy poco trabajo en el año. En cambio, la hacienda vitivinícola podía surgir en la pequeña

³ Sergio Antonio Corona Páez, **La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras, producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz** (Torreón: Ayuntamiento de Torreón, 2004); "Los Pérez Medina, cosecheros de Parras. Una familia de pequeños vitivinicultores novohispanos del siglo XVIII" *Universum* n° 21, 2 (2006): 24-41. Prudence Rice and Greg C. Smith "The Spanish Colonial Wineries of Moquegua, Peru", *Historical Archaeology* n° 23 (1989): 41-49; Prudence Rice, "The Spanish Colonial Kiln Tradition of Moquegua, Perú", *Historical Archaeology*, n° 27, 4 (1993): 65-81; "Peru's colonial wine industry and its European background" *Antiquity*, n° 270, 70 (december 1996): 785-800; Lorenzo Huertas Vallejos "Historia de la producción de vinos y pisco en el Perú" *Universum* n° 19, 2 (2004): 44-61. Hilda Barentzen "Mano de obra indígena en las haciendas jesuitas de Ica-Perú (1767-1800) *Universum* n° 20, 2 (2005): 140-171. Ana María Soldi, "La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos XVI y XVII" *Universum* n° 21, 2 (2006): 42-61. Asdrúbal Silva «El vino y el aguardiente en la Buenos Aires de la primera mitad del siglo XVIII», *VI Congreso Internacional de Historia de América* (Buenos Aires: Academia Nacional de la Historia, 1982); Luis Alberto Coria, *Evolución económica de Mendoza durante la época colonial* (Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo, 1988; "El siglo anterior al boom vitivinícola mendocino" *Universum* n° 21, 2 (2006): 100-125. Samuel Amaral, "Comercio libre y economías regionales. San Juan y Mendoza, 1780-1820", *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas*, 27 (Böhlau, Verlag Köln Wien, 1990): 1-66. Ana María Rivera Medina, **Entre la Cordillera y la Pampa: la vitivinicultura cuyana en el siglo XVIII** (San Juan: Editorial Universidad Nacional de San Juan, 2006); "Estado, productores e intermediarios: la vitivinicultura en el País de Cuyum siglo XVIII", *Universum* n° 20, 2 (2005): 198-233; "El vino como moneda y mercancía en el San Juan colonial" *Universum* n° 21, 2 (2006): 62-83; "Familia, empresa y vitivinicultura: los Del Carril (1731-1810)" *Actas del II Congreso de Historia Vitivinícola de Uruguay* (edición en CD), Montevideo, 2005; "Las carretas del vino: tráfico y fletes en el San Juan de la Frontera en el Reino de Chile (siglo XVII)", *Revista de Historia Social y de las Mentalidades*, 10, 1 (2006): 11-33. Celia López Chávez, "Con la cruz y con el aguardiente: la empresa vitivinícola jesuita en el San Juan Colonial", *Universum*, 20, 2 (2005): 82-107. Ana Fanchin, "De mercader a vitivinicultor. Alianzas y herencia de un portugués en San Juan de la Frontera (1727-1820)", *Universum* 20, 2 (2005): 2-197. María Belén Lara, Víctor Meneses y Patricia de Mass "Vid, viñas y vinos en la legislación india: el corregimiento de Cuyo"; *Universum* 21, 2 (2006): 84-99. Pablo Lacoste "Vitivinicultura en Chile Trasandino: Mendoza, 1561-1776, *Colonial Latin American Historical Review*, 12, 2 (spring 2003): 113-150; "Los vinos de Dios (siglo XVII)" *Atenea* 494, 2 (2006): 83-110; "Viticultura y movilidad social: Provincia de Cuyo, Reino de Chile, siglo XVIII" *Colonial Latin American Historical Review*, 13, 3 (Summer 2004): 1-32; "Viñas y vinos en el Maule colonial 1700-1750" *Universum* n° 21, 1 (2006): 48-67; "Mujer y empresa: viticultoras y pulperas en Mendoza (1561-1852)", *Hispanic American Historical Review*, 87, 3 (june 2007); "The Rise and Secularization of Viticulture in Mendoza: The Godoy Family Contribution, 1700-1831" *The Americas*, 63, 3 (Philadelphia, January 2007): 283-406; "Vida y muerte de doña Melchora Lemos: empresaria vitivinícola y terciaria de la Orden de Predicadores (Mendoza, Reino de Chile, 1691-1741)" *Revista de Indias*, 237, 66 (Madrid, mayo-setiembre 2006): 425-452; "Viticultura y Relaciones Internacionales: proyecto de reincorporar a Mendoza y San Juan dentro de Chile, 1820-1835" *Historia*, 38, 1 (Santiago de Chile, 2006): 155-176. José del Pozo, **Historia del vino chileno, desde 1850 hasta hoy**, (Santiago: Editorial Universitaria, 1998); Juan Guillermo Muñoz Correa "La viña de Quilicura en el Reino de Chile, 1545-1744", *Universum* n° 20, 2 (2005) pp. 34-41. Hernán Cortés "El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931" *Universum* n° 20 vol. 2 (2005): 42-81.

propiedad. En este modelo, la extensión de tierra no era tan importante, porque era necesario trabajar intensivamente durante todo el año. No era cuestión meramente de plantar y cosechar; al contrario, el cultivo de la vid requiere de trabajos culturales complejos, comenzando por el riego, siguiendo con la poda, atado para conducción, desmalezado, raleo y demás actividades que se tienen que cumplir como prerrequisito indispensable para hacer posible la vendimia. Además, después de la cosecha llega la temporada industrial, cuando a partir del jugo de uva (mosto) se elabora el vino, líquido complejo que debe ser criado, madurado, conservado y transportado con sumo cuidado. Estas actividades generan una serie de servicios que crean mayor actividad: se requiere el concurso de herreros, carpinteros, botijeros y toneleros para completar el proceso. Como resultado, la viña, a diferencia de la actividad agropecuaria tradicional, requiere de trabajo cualificado e intensivo; promueve movilidad social y alto valor agregado. Es más importante el trabajo que la propiedad de la tierra. Ello explica la diferencia de las relaciones de propiedad que se generan en uno y otro modelo. La actividad agropecuaria tradicional origina oligarquías terratenientes latifundistas y fuertes diferencias sociales entre el patrón y los peones (mano de obra no calificada); la vitivinicultura, en cambio, promueve burguesías, pequeña propiedad y fuerte movilidad social; produce empleo para mano de obra calificada y genera productos de alto valor agregado.

En el Reino de Chile estuvo el principal polo vitivinícola de América en el siglo XVIII. Los chilenos cultivaban 20.000.000 de cepas (un cuarto de ellas en Cuyo). El modelo de la hacienda vitivinícola tuvo una presencia fuerte, pero no exclusiva. Este paradigma debió convivir con el de las haciendas tradicionales que promovieron los valores exactamente opuestos a los de la vitivinicultura. Ambos modelos convivieron, se traslaparon. Se generó entonces una cultura compleja, resultado de la tensión dialéctica entre ambos tipos de hacienda. Hasta el momento, los historiadores –principalmente de corrientes marxistas– han puesto énfasis en la hacienda oligárquica y latifundista. Conviene ahora completar esos puntos de vista, con la observación de la hacienda vitivinícola.

LAS BODEGAS Y SU EQUIPAMIENTO

Junto con la viña, era importante también la bodega destinada a la elaboración y conservación del vino. Los hispanocriollos pusieron en marcha en Cuyo un sistema similar al que habían conocido en el viejo continente. En Castilla, en general, y en el Marco de Jerez, en particular, en el siglo XVIII se usaba la bodega tradicional o antigua. Era pequeña, con techo de un agua (plano). Desde mediados de esa centuria, este modelo comenzó a convivir con el de las grandes bodegas que tenían cubierta de teja y mayores dimensiones, pues tenían 95 varas de largo por 42 de ancho, con capacidad para almacenar entre 2.000 y 4.000 barricas o botas.⁴

Las bodegas cuyanas del siglo XVIII eran angostas y largas. De acuerdo a Rivera Medina, en el siglo XVII el Cabildo de Mendoza habría establecido una medida “que oscilaba entre 60 y 80 varas por seis o siete de ancho”.⁵ En el relevamiento realizado

⁴ Javier Maldonado Rosso, *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII-XIX)*. (Madrid: Huelga y Fierro Editores, 1999): 171-173.

⁵ Rivera Medina, *Entre la cordillera y la pampa...: 148.*

para la presente investigación, se ha podido constatar que las bodegas cuyanas tenían 5 varas de alto y entre 6 y 7 de ancho; mayor variabilidad tenía la longitud, pues oscilaba entre 30 y 80 varas. Algunas tenían ventanas con barrotes, otras no. En tal caso, la ventilación estaba dada por las puertas. Las bodegas cuyanas tenían una o dos puertas, de una o dos manos; por lo general, tenían cerradura y llave. Las paredes eran de adobe y el techo se apoyaba en tirantes de madera. La madera utilizada en las bodegas cuyanas era muy específica. El duro algarrobo se usaba para los pilares y los marcos de puertas y ventanas; el sauce se empleaba para tijerales, tirantes, barrotes de ventanas, vigas y columnas. Las puertas eran generalmente de alerce, pero también se usaba el sauce y el algarrobo. Junto a las bodegas había cuartos de media agua, de tres varas de altura, con techo de paja o de junquillo.

Para la circulación de los coches y carros, la hacienda vitivinícola tenía el patio central como espacio de distribución de cargas y personas. Las haciendas más elegantes pavimentaban ese lugar para evitar que los vehículos levantaran polvo que pudiera perjudicar las viñas y vinos. Para las calzadas se usaba piedra laja o piedra de menor calidad. Así por ejemplo, la bodega de Antonio Coria (Mendoza, 1767) tenía “83 cargas de piedra laja para ponerle calzada a la bodega a la parte del Sur a 2 reales carga (tasada en) \$ 20 pesos con 6 reales;⁶ y 20 cargas de otra piedra inferior a 1/2 real (por) carga: (tasada en) \$ 1 peso con dos reales”.⁷

Dentro de la bodega estaba el lagar que podía ser de tres tipos: de material perecedero, de adobe o de construcción sólida. Los lagares de material perecedero eran de menor costo. Los empleaban los viticultores domésticos y de nivel micro; también los usaban las haciendas mayores como complemento. En esta categoría estaban los lagares de cestones, que se conseguían por 12 reales. Más valioso era el lagar de cuatro cueros de vaca; uno nuevo valía entre \$12 y \$ 6; un lagar de cuero usado oscilaba entre \$3 y 4 reales. Seguían en importancia los lagares de adobe; eran utilizados por los viticultores pequeños y medianos, con viñas de 1.000 a 4.000 plantas. Las bodegas de don Mateo Xaques Masiel (San Juan, 1730), Simón de Sosa (Mendoza, 1757) y de Cristóbal Salinas (San Juan, 1771) poseían lagares de adobe.⁸ Estas instalaciones tenían un costo más elevado que los lagares de material perecedero. Por ejemplo, la bodega de Sosa se tasó, junto con su lagar de adobe, en \$120.⁹ Mayor vida útil tenían los lagares de material sólido (ladrillo o piedra), aunque a un costo mayor. Estas instalaciones eran propias de los grandes hacendados, con más de 4.000 plantas y más de 150 @ de vasija.¹⁰ Los lagares de piedra tenían distintas modalidades. Algunos viticultores usaban cascajo (fragmentos de piedra), fraguado con argamasa (mezcla de cal, arena y agua).¹¹ Otros preferían usar piedras enteras, articuladas con yeso o bien, construían sus lagares con cal y ladrillo. Los lagares más refinados se revestían

⁶ Se utiliza como unidad monetaria el peso de ocho reales. A lo largo de todo el texto se emplea la misma medida.

⁷ Testamentaria de Antonio Coria, Mendoza, 9 de noviembre de 1767. Archivo Histórico de Mendoza (en adelante AHM), Época Colonial, Sección Judicial, Carpeta 239 Documento 11 Folio 11.

⁸ Testamento de Mateo Xaques Masiel, San Juan, 10 de noviembre de 1730. Archivo General de la Provincia de San Juan (en adelante AGPSJ), Fondo Tribunales, Caja 3, Carpeta 18, Documento 5 Folio 2 v. Tasación de los bienes del fallecido Cristóbal Salinas, San Juan, 5 de setiembre de 1771. AHSJ, Caja 14 Carpeta 62 Documento 20 Folio 1 v.

⁹ Tasación de bienes de don Simón de Sosa y de Mariana de Rivas, ya difuntos, Mendoza, 20 de agosto de 1757. AHM, Carpeta N° 266 - Documento N° 42 Folio 2.

¹⁰ La arroba (@) era una unidad de capacidad de líquidos. Equivalía aproximadamente a 36 litros.

¹¹ Inventario de bienes de Joseph de Coria, Mendoza, 1 de octubre de 1750. AHM, Época Colonial, Sección Judicial, Carpeta N° 238, documento N° 10, Folio 9.

con piedra laja, como los del Maestre de Campo Juan Tello de Meneses y don Joseph de Argüello (1776).¹² Naturalmente, estos lagares eran más costosos que anteriores: un lagar de piedra y yeso se tasaba en \$ 100.¹³ Algunos viticultores preferían cubrir los lagares para evitar el ingreso de polvo. En tal caso, se instalaba una puerta para descargar la vid, como se podía ver en la bodega de Ignacio Godoy (ver más adelante).

La molienda se realizaba mediante la pisada de la uva con los pies; o bien se la molía a mano con una zaranda de cañas; la alternativa era utilizar un tornillo de hierro o madera, llamado husillo. Esta tecnología la poseían las bodegas de mayor jerarquía. Entre ellas cabe citar la de Juan Moyano de Aguilar y Juana Flores (Mendoza, 1688). En su hacienda de 5.000 cepas, 350 @ de vasija y hornos de botijería, ellos tenían “una bodega y lagar con su husillo en \$ 600”.¹⁴

Para almacenar el líquido, el lagar tenía un receptáculo llamado pilón. Este podía ser de distintos materiales y jerarquías. Por lo general, la calidad del pilón estaba relacionada con la del lagar. Los pilones más rudimentarios eran de cuero o madera y se llamaban noques. En un nivel intermedio estaban los de greda; tenían una capacidad de entre 30 y 40 @ y se llamaban pilones de tinaja. Los lagares de mayor jerarquía tenían pilones de piedra, cuya capacidad podía superar las 50 @.

Para ilustrar la parte vinícola de las haciendas cuyanas, conviene examinar algunos ejemplos. Se ha seleccionado para ello los casos de Melchora Lemos (Mendoza, 1741), Ignacio Godoy y Figueroa (Mendoza, 1744), Juan de la Cruz del Castillo (Mendoza, 1749), Joseph de Coria (Mendoza, 1950), Tello y Meneses (San Juan, 1755), Melchor Moyano (San Juan, 1770), Joseph de Arguello (San Juan, 1776) y Luis de Benegas (San Juan, 1784).

Tello y Meneses poseía dos bodegas. Una de ellas tenía 27 varas de largo por 6 de ancho. La otra tenía puertas grandes de dos manos, con cerradura y llave. En cada una de esas bodegas tenía un lagar. El primero tenía 6 1/2 varas de largo y el segundo, siete varas con su pilón; estaba revestido con 32 piedras de laja. La vasija vinaria de la primera bodega estaba formada por “95 botijas de carga y 8 bodegueras todas vacías, 4 tinajas viejas”. También había 17 piedras para el cinchón y “un alambique con sus cañones”; por su parte, la segunda bodega tenía “30 botijas con aguardiente tapadas, 162 botijas vacías, un pilón y un lagar que tiene 7 varas, dos noques y dos yoles, dos jarras”.¹⁵ La hacienda de don Joseph de Coria tenía “una casa de adobe con 16 tijeras de sauce, una ventana que mira al patio y una puesta con tablas de alerce de una mano, con su comedor a la parte del Oriente”.¹⁶ Junto a ella había “una bodega de pared pisada y adobe, de 30 varas de largo, 31 tijerales de sauce y su puerta de dos manos con cerradura y llave y su ventana al poniente. Item en dicha bodega un lagar

¹² Inventario de bienes del difunto Juan de Tello de Meneses y doña Isabel Morales su esposa. San Juan, 10 de noviembre de 1755. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 9, Carpeta 40, Documento 7, Folio 5. Inventario de bienes de don Joseph de Argüello. San Juan, 15 de julio de 1776. Archivo del Poder Judicial de San Juan (en adelante APJSJ), Libro Joseph Sebastián de Castro, Protocolo 1776, Folio 81 v.

¹³ Testamentaria de Antonio Coria, Mendoza, 9 de noviembre de 1767. AHM, Época Colonial, Sección Judicial, Carpeta 239 Documento 11 Folio 13 v.

¹⁴ Tasación de bienes de Juan Moyano de Aguilar y Juana Flores, Mendoza, 6 de octubre de 1688. AHM, Época Colonial, Sección Judicial, Carpeta 255, Documento 2, Folio 22.

¹⁵ Inventario de bienes del difunto Juan de Tello de Meneses y doña Isabel Morales su esposa. San Juan, 10 de noviembre de 1755. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 9, Carpeta 40, Documento 7, Folios 4 v. y 5.

¹⁶ Inventario de bienes de Joseph de Coria, Mendoza, 1 de octubre de 1750. AHM, Época Colonial, Sección Judicial, Carpeta N° 238, documento N° 10, Folio 8.

con una frente de adobe y lo demás de argamasa y cascajo sin pilón”.¹⁷ Doña Melchora Lemos heredó la bodega de su padre, de 40 varas de largo; ella edificó otra, nueva, y más grande, de 50 varas, techada. Tenía puerta con cerraduras. Poseía dos lagares en crucero.¹⁸ La hacienda del sargento mayor don Ignacio Godoy y Figueroa tenía “la bodega que corre de sur a norte, con 34 tijeras –4 tirantes rollizos–; puertas de dos manos al oriente con cerradura y llave; un lagar con su lagareta y pilón de 6 tijeras, y puerta de una mano para entrar la uva, con otro arco en la forma dicha para lagar; y el corredor de dicha bodega con 9 pilares de algarrobo, todo ello cercado de pared con su puerta de reja y cerrojo, tras el patio de la bodega, al poniente, con un cuarto de 13 tijeras y un tirante, puerta de reja y candado, 2 bancos de madera para estiladera”.¹⁹

La bodega de Melchor Moyano tenía “50 varas de largo y 6 de ancho y 40 tijeras, 9 tirantes con 2 puertas de 2 manos hacia el norte y otra al sur, con cerraduras y llave corriente”. Dentro de ella estaba “el lagar con 4 1/2 varas de largo y mismo ancho con 1 ventana en el mojinete de la bodega al lado del oriente y otra en el mojinete del poniente y 1 ventana al norte con cerradura”. El lagar tenía su “pilón con 50 @”. Luego venía “el corralón de los alambiques con 58 varas de sur a norte y 28 de oriente a poniente cercado de pared con 1 puerta de balaustre de oriente y otra de tablas del poniente”. La vasija vinaria estaba compuesta por “11 tinajas que una con otras se regularon por buque de 250 @; 148 botijas de carga, 11 de estas bodegueras (de estas 36 quebradas), una enfriadera para los cocidos, un alambique con cañones con buqué de 8 @ y su tapa de palo, dos fondos de 8 @ y otro de 3 maltratado, 1 zaranda, 1 escalera, 2 jarros, 1 botijuela del alambique y una tinajilla”.²⁰

La bodega de Luis de Benegas tenía “33 varas de largo y seis de ancho, con 36 tinajas, tres tirantes con dos puertas de mano, una al norte y la otra al sur, con su cerradura y llave; un lagar en la parte norte de la bodega; un cuarto de cocina”.²¹ Mayor dimensión y complejidad tenía la bodega de Juan de la Cruz del Castillo, pues tenía “dos lagares dentro de ella, con 80 varas de largo y siete varas de ancho. Se compone dicha bodega y dos lagares de 131 tijerales, son los dichos falsos, y 15 tirantes y sus dos pilones en dichos lagares; 51 palos de algarrobo de tres varas de largo, poco más o menos. Un corral cercado de pared que está en dicha bodega con su corredor de tres pilares de horcones y 24 guiones de techo.- En dicha bodega dos puertas de dos manos, la una con cerradura y llave, y la otra con aldaba. El patio principal de dicha bodega con dos puertas de reja, la una toda quebrada y un ranchón que le sirve de cocina, y su comedor con seis pilares y los guiones necesarios; una ramada con tres horcones de algarrobo y 15 varas de sauce entre gruesas y delgadas”.²²

¹⁷ Inventario de bienes de Joseph de Coria, Mendoza, 1 de octubre de 1750. AHM, Época Colonial, Sección Judicial, Carpeta N° 238, documento N° 10, Folio 9.

¹⁸ Testamento de Melchora Lemos, Mendoza, 3 de mayo de 1741, Archivo Histórico de Mendoza (en adelante AHM), Protocolos de Escribanos n° 48 fojas 56 v.

¹⁹ Inventario de bienes del sargento mayor Ignacio Godoy y Figueroa, Mendoza, 27 de octubre de 1744. AHM, Época Colonial, Sección Judicial, Carpeta N° 246, Documento N° 21 Folio 13 v.

²⁰ Tasación de los bienes de Melchor Moyano, San Juan, 18 de diciembre de 1770. APJSJ, Libro Joseph Sebastián de Castro, Protocolo 1769-1770, Folio 130 v.

²¹ Juan José de Echegaray se dirige al alcalde de segundo voto pidiendo inventario de la herencia de su madre Justa de Oro, San Juan, 11 de diciembre de 1784. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 15, Carpeta 65, Documento 18 (Folios 1-170).

²² Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo, Mendoza, 1 de julio de 1749. AHM, Época Colonial, Carpeta 238, Documento 8, Folios 24-25.

La bodega de don Joseph de Argüello tenía una altura de 4 1/2 varas, con “30 varas de largo y 5 3/4 de ancho, con 2 puertas, una la norte con dos manos con cerradura y llave y la otra al sur de una mano, y 33 tijeras de sauce rollizos con tres tirantes, las tres de sauce rollizos y el otro de pértigo de carreta”. Las instalaciones de la bodega incluían “un lagar con 4 1/2 varas de largo y 4 3/4 de ancho, todo de lajas y un pilón de tinaja con buque de 40 1/2 @ y una lagareta para pisar la uva con 3 varas de largo y 1 1/4 vara de ancho y 8 lajas que sirven para el pié”. La vasija vinaria estaba compuesta por “26 botijas bodegueras, 200 estas regulares, 2 tinajas, una con buque de 47 @ y 1/2 emparchadas y otra con buque de 20 @”. Para ventilación y luz, poseía “esta bodega una ventana de barrotes de sauce y umbralado entero”. También había una media agua consecutiva a la bodega “a la parte del sur con 15 varas de largo y 4 varas de ancho y alto de 3 varas, con 11 vigas y 4 costaneras, todo de sauce y el mismo techo de junquillo con su puerta de una mano con tabla de alerce con cerradura y llave, con umbralado entero”.²³ Esta media agua se ventilaba con “una ventana con 4 barrotes de sauce”. También había “una media agua en la parte de sur consecutivo a esta bodega al naciente con 14 3/4 varas de largo y 4 varas de ancho y el mismo alto con 13 vigas de sauces rollizos y 4 costaneras y techo de caña, umbral en la puerta de 2 piezas de sauce y una de algarrobo”. También había “un cuartito de media agua a la parte del naciente de esta bodega con 4 varas de largo y 3/4 de ancho, con 4 varas de sauce rollizo y techo de caña y puerta de tablas de alerce de una mano bien tratado y marco de algarrobo con su aldaba”. A ello se añadía “la puerta que sirve de pasadizo a estas oficinas, esta de rejas maltratadas con su marco de algarrobo”.²⁴ El corral de alambiques incluía “un fondo campanil con 3 1/2 @ de buque y peso de 7 @; un alambique con buque de 12 @ más o menos con peso se 8 @ 13 onzas; 2 cajones con seis varas menos, un ochavo con peso de 2 @ 10 tiras soldadas de plata; 9 @ 17 onzas de brea licuada: 3 jarros y una botijuela vieja”.²⁵

MOSTO, VINO, AGUARDIENTE, MISTELA

Los viticultores cuyanos elaboraban mosto, mistela, vino y aguardiente. El mosto era el jugo de uva sin fermentar. Por lo general, era un producto intermedio a partir del cual se avanzaba en la elaboración del vino. En muchos casos, el mosto era un producto comercial, que se compraba y se vendía para elaborar vino y aguardiente. Se usaba también como moneda de la tierra, para pagar impuestos, diezmos y deudas. Por lo general, las operaciones de mosto se realizaban a nivel local. A los mercados externos (sobre todo Buenos Aires) se remitía vino y aguardiente, pero no mosto. De todos modos, también se desarrolló una especialización en cierto tipo de mosto. En algunas bodegas se elaboraba un mosto especial, llamado “mosto blanco”. Así por ejemplo, al redactar su testamento (1760), Marcos de Sosa declaró que le había entregado a don Pascual Videla tres arrobas de mosto blanco.

²³ Inventario de bienes de don Joseph de Argüello. San Juan, 15 de julio de 1776. APJSJ, Libro Joseph Sebastián de Castro, Protocolo 1776, Folio 81 v.

²⁴ Inventario de bienes de don Joseph de Argüello. San Juan, 15 de julio de 1776. APJSJ, Libro Joseph Sebastián de Castro, Protocolo 1776, Folio 82.

²⁵ Inventario de bienes de don Joseph de Argüello. San Juan, 15 de julio de 1776. APJSJ, Libro Joseph Sebastián de Castro, Protocolo 1776, Folio 82 v.

La mistela se obtiene a partir de la mezcla de jugo de uva y alcohol. La adición de alcohol impide la fermentación del azúcar natural de la uva. Se obtiene, en consecuencia, una bebida a la vez alcohólica y dulce. En América Meridional gozaba de cierto prestigio; en Guayaquil y Quito era una de las bebidas de mayor consumo debido a la inexistencia de producción de vinos en la región, y al alto precio de los caldos importados desde Lima.²⁶ En Chile, la mistela se elaboraba en forma muy aislada. Uno de los pocos viticultores interesados en este producto fue Luis Freire (San Juan); después de su muerte, al realizarse el inventario de sus bienes (1783), se detectó medio barril de mistela, tasado en 20 reales.

El vino se obtiene a partir de la fermentación natural del mosto, proceso por el cual los azúcares se transforman en alcohol. En Cuyo, el principal polo de elaboración de vino se localizó en la ciudad de Mendoza. La mayor parte del vino que allí se elaboraba era vino común. Pero también se avanzó con productos más complejos. Los vinicultores cuyanos lograron elaborar vinos añejos de alto valor. También aprendieron a controlar métodos más sofisticados, incluyendo la crianza biológica de vinos. Ello implicaba el manejo de levaduras que formaban el velo de flor en la superficie del vino; esta capa natural permitía el ingreso regulado del aire, lo cual servía para mejorar el perfume y el sabor de los vinos. Era una técnica muy sofisticada, que requería de mucha dedicación. Para esa misma época se puso en marcha un sistema parecido en el Marco de Jerez, donde se lograron vinos de fama internacional. Lo interesante de este proceso es que los viticultores locales lograron manejar las levaduras y regular la fermentación, un siglo y medio antes que Luis Pasteur pudiera explicar científicamente estos procesos.²⁷

El añejamiento de vinos de alta graduación alcohólica abrió el espacio para la crianza biológica, bajo velo de levaduras. Los mendocinos llamaron a este producto “vino añejo puesto a la vela”. Éste se comenzó a elaborar en Mendoza a comienzos del siglo XVIII. El documento más antiguo que así lo acredita data de 1718. De allí en adelante, se hizo cada vez más frecuente la presencia de este vino especial en las bodegas locales.

Los antecedentes más antiguos de vino a la vela que se han encontrado, se remontan a la década de 1710, y corresponden a las propiedades del capitán Juan de la Cuenca Gallego, natural de Corrientes, tropero de oficio. En el inventario de sus bienes, levantado inmediatamente después de su muerte, figuran “siete botijas de vino que dejó dicho difunto en la bodega de don Juan de Godoy puestas a la vela”.²⁸ Más adelante, el documento vuelve a dar cuenta de este producto al señalar los pagos de deudas: “74 libras de cera que dicho difunto dio en vida al teniente general don Jacinto de Videla y Salinas a precio de 14 reales, su paga en vino puesto a la vela”. La fuente no sólo demuestra que con anterioridad al fallecimiento de su dueño (1718), ya se elaboraba el vino a la vela en Mendoza; también indica que, al parecer, no todos los bodegueros tenían la capacidad técnica para su elaboración y conservación, de ahí que en ocasiones, debían ponerlo en manos de un tercero.

²⁶ Jorge Juan y Antonio Ulloa, *Relación histórica del viaje a la América Meridional* (Madrid: Antonio Marín, 1748): tomo I, p. 238 y 373.

²⁷ Lacoste: “Complejidad...”: 157-171.

²⁸ Inventario de bienes del difunto capitán don Juan de Cuenca, Mendoza, 6 de setiembre de 1718. AHM, Protocolo de Escribanos n° 33, folio 165 v.

La difusión del vino a la vela fue impulsada por el viticultor francés Miguel de Arizmendi. La bodega de Arizmendi tenía 188 botijas de vino añejo puesto a la vela, lo cual representaba un volumen de 376 arrobas de vino de alta calidad, valuado en \$1.539.²⁹ Arizmendi también elaboraba vino corriente, de un calor de \$2 por arroba. Este vino estaba dirigido al mercado popular de las pulperías y tabernas, en tanto que el vino a la vela apuntaba a satisfacer la demanda de la burguesía de Buenos Aires.

A mediados del siglo XVIII el “vino a la vela” se incorporó en la cultura de Mendoza como un producto específico, que se pedía como tal, se compraba y se vendía. En 1744, don Clemente Godoy Villegas realizó una operación de venta a don Miguel de Sola, de 90 botijas de vino puestas a la vela.³⁰ Godoy era uno de los mayores empresarios de Mendoza, perteneciente a una familia dinámica y comprometida con la innovación tecnológica. Otro buen ejemplo puede ser el caso de don Antonio Rodríguez, él también dinámico representante de la protoburguesía regional, propietario de una flota de carretas y una tienda en Mendoza. Cuando contrajo enlace con doña Tomasa Videla, ella recibió como regalo de bodas de su tío, don Simón de Videla y Pardo, “una carretada de vino a la vela”. Al redactar su testamento (1750) la mujer tenía muy presente este regalo de su casamiento; como su tío falleció antes de entregárselo, ella solicitó se le exigiera a su heredera. Evidentemente, se trataba de un bien muy apreciado como para merecer un espacio tan relevante en un documento redactado tantos años después de celebrada la boda, y cuando la beneficiaria se hallaba cerca de la muerte.³¹ Poco después, en 1769, el Maestre de Campo don Ignacio Corvalán exigió al capitán Juan Méndez que le cancelara una deuda de \$103 con dos carretadas de vino puestas a la vela.³² En un testamento de 1779 se estipuló que los gastos del funeral y entierro del difunto debían pagarse con “dos carretadas de vino puestas a la vela”.³³ Paralelamente, este tipo de vino fue elaborado en las bodegas de los Gudiño, familia estrechamente ligada al Monasterio de Santo Domingo. Así se refleja en el testamento del hermano fray Norberto de Gudiño, de la Orden de Predicadores. En este documento, el religioso estableció que,

“después de los días de mi madre, doña Francisca Aberastain, a cuenta de la legítima paterna y materna que hubiere de haber, se le dé a mi hermano Clemente una carretada de vino puesta a la vela; esto es de la cosecha de la parte de la viña que se me adjudicare”.³⁴

Como en el caso anterior, se usa la carretada como unidad para la entrega de un volumen importante de vino a la vela (en este caso eran 1.500 litros). Estas familias

²⁹ Tasación de bienes de Arizmendi, Mendoza, 21 de junio de 1748. AHM, Testamentaria de Arizmendi, Miguel, letra A, 1748, fols. 158 v – 179 v. Inventario de bienes pertenecientes a Miguel de Arizmendi, Mendoza, 20 de mayo de 1749. AHM, Época Colonial, Carpeta 233 Documento 5, fols 1-5.

³⁰ Testamento de Clemente Godoy Villegas, Mendoza, 15 de julio de 1744. AHM, Protocolo de Escribanos N° 50, Folio 31 v.

³¹ Testamento de Tomasa de Videla y Aguiar, Mendoza, 14 de junio de 1750. AHM, Protocolo de Escribanos N° 57, folios 75-75 v.

³² Obligación del capitán Juan Méndez, Mendoza, 9 de octubre de 1769. AHM, Protocolo de Escribanos n° 88 fols. 220.

³³ Testamento de don Juan Gregorio Molina Vasconcelos, otorgado por su viuda doña Josefa Ventura Videla y su hijo Javier Molina, Mendoza, 26 de enero de 1779, en virtud del poder para tal fin, dado el 22 de octubre de 1778. AHM, Protocolo de Escribanos n° 104, folio 143.

³⁴ Testamento de Norberto Gudiño, Mendoza, 10 de junio de 1773. AHM, Protocolo de Escribanos n° 96, Fol. 51 v.

estaban vinculadas a la élite socioeconómica cuyana y al clero. Ellas formaban parte de un grupo selecto capaz de apreciar los vinos de calidad en Cuyo.

Los comerciantes rioplatenses también eran sensibles a este producto. Así por ejemplo, en 1760 mediante la firma de un contrato comercial en Buenos Aires, viticultores mendocinos se comprometían a proveer una serie de bienes, entre otros, vino. El acuerdo se renovó en Mendoza en 1778, a través de un nuevo documento, por el cual se saldaba el contrato anterior, mediante un nuevo compromiso por el cual Pedro Fernández se comprometía a entregar 30 carretas de vino a la vela. El monto de la operación ascendía a \$4.733 con 6 1/2 reales. El vino a la vela tenía un valor de \$4 la arroba.³⁵

La expresión “a la vela” se utilizó también para el aguardiente. En efecto, en la ciudad de San Juan se empleó esta modalidad en el producto estrella de la zona. Así quedó documentado en la década de 1740, en el testamento de don Luis Uliarte, un arriero devenido en viticultor. En el momento de distribuir sus bienes, don Luis dispuso: “mando y es mi voluntad que cuando halla de contraer matrimonio Isabel Frías, mi sobrina, se le dé de mis bienes una carga de aguardiente puesta a la vela en remuneración de lo que me está sirviendo y de la mucha voluntad que le tengo”.³⁶ Este documento revela la sensibilidad del viticultor; a la persona más querida le obsequiaba una carga de su mejor aguardiente, para celebrar el día de su matrimonio. En Mendoza también existía el aguardiente a la vela. Así quedó documentado por Melchor Cárdenas. Era un relevante viticultor, con viña de 5.000 plantas, bodegas y hasta hornos de botijería. Al redactar su testamento, don Melchor indicó: “declaro que debo a los herederos de don Antonio Acasuso, vecino de esta ciudad, tres botijas de aguardiente puesto a la vela”.³⁷

Se trata de casos especiales; la evidencia documental no permite inferir que se haya generalizado el vino a la vela ni el aguardiente a la vela en las bodegas y viñas de San Juan. De todos modos, el hecho resulta relevante porque predominaba la tendencia a elaborar aguardientes de baja calidad; en España, con frecuencia se obtenía aguardiente a partir de vinos de calidad inferior. En el Virreinato de Nueva España, particularmente en Parras, el aguardiente se elaboraba a partir de orujo y no de uva.³⁸ En el Virreinato del Perú se difundió el aguardiente de caña, lo cual desplazó de los mercados al original aguardiente de Pisco; en el Reino de Chile era habitual que se usara orujo para el aguardiente, o bien, vinos de calidad inferior. En cambio los empresarios cuyanos intentaron, a través del “aguardiente a la vela”, alcanzar estándares de calidad más elevados.

El aguardiente es una bebida de alta graduación alcohólica, elaborada a partir de la destilación de vino o de orujo. El orujo es el conjunto de piel, pepita, pulpa y lijas que se obtienen de la prensa de la uva. La elevada graduación alcohólica del aguardiente lo hace más estable que el vino y, por lo tanto, más fácil de manejar en largos viajes hacia los mercados. En la época colonial, los viticultores cuyanos que remitían sus caldos a los mercados rioplatenses, debían atravesar las pampas, lo cual demandaba un envase resistente y duradero.

³⁵ Obligación de don Pedro Fernández y doña Juana Salinas, Mendoza, 29 de mayo de 1778. AHM, Protocolo de Escribanos n° 104, Fol. 64.

³⁶ Testamento de don Luis Uliarte, San Juan, sin fecha (c. 1744). AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 6, Carpeta 13, folio 3.

³⁷ Testamento de Melchor Cárdenas, Mendoza, 18 de enero de 1763. AHM, Protocolo de Escribanos n° 79, folio 5.

³⁸ Corona, 2004: 44.

daba un viaje de 45 días. El vino sufría este proceso, pero el aguardiente no tenía problemas. Este fue un incentivo para la industria del aguardiente en La Serena y en Cuyo. En esta provincia, el principal polo de elaboración de aguardiente estuvo en la ciudad de San Juan.

VASIJA VINARIA

La calidad de la crianza, conservación y traslado del vino dependía de la vasija vinaria. A diferencia de lo que ocurría en España y México, en el cono sur de América, en los dos primeros siglos de la conquista (1550-1750) no se utilizaron recipientes de madera sino de greda. Los vinos se elaboraban, criaban, conservaban en tinajas y botijas bodegueras. Posteriormente se fraccionaban en botijas u odres de cuero para la etapa de transporte, distribución y comercialización. La palabra “botija” derivaba de la “bota”, concepto que en España se usaba para denominar a los barriles en los cuales se almacenaba el vino. En el sur de América, en los primeros siglos, no fue posible acceder con facilidad a estos recipientes por la falta de maderas adecuadas; en su lugar, se aprovechó la antigua tradición indígena de la alfarería, para la cual sí había materias primas disponibles; los europeos reivindicaron la tradición de las antiguas ánforas romanas, y la resultante fue la original industria botijera del cono sur.

Las tinajas tenían distintos tamaños. Las más pequeñas podían tener entre 12 y 15 @ de capacidad. Las mayores oscilaban entre 45 y 50 @. Un análisis de 120 tinajas relevadas, reveló que el 80% de las tinajas tenía entre 22 y 40 @ de buque en los documentos del siglo XVIII. Cuando Claudio Gay hizo el relevamiento de estos recipientes en Chile Cisandino, a mediados del XIX, encontró dimensiones parecidas: “pueden contener de 30 a 40 arrobas y algunas veces más”.³⁹

Las botijas, en cambio, tenían medidas más estandarizadas. Por lo general, las botijas bodegueras y de viña, tenían una capacidad de tres arrobas, en tanto que las botijas de carga tenían dos arrobas de buque en Cuyo, mientras que en el Valle Central eran más pequeñas, con una arroba de buque. La explicación puede guardar relación con los medios de transporte: los cuyanos enviaban sus botijas en carretas, mientras que en el Valle Central, la abundancia de grandes ríos impedía la disponibilidad de caminos carreteros; como resultado, el comercio extra regional se realizaba exclusivamente a lomo de mula; y las botijas de menor tamaño resultaban más maniobrables para los arrieros.

La botija fue el principal envase para transportar el vino en Chile Trasandino, mientras que en Chile Cisandino ese papel cupo al odre de cuero. El motivo principal de esta diferencia se encuentra en la geografía. Las frágiles botijas eran adecuadas para el transporte en carretas, medio más usado para el flete de los vinos de Cuyo hacia Buenos Aires. Pero la situación era muy distinta en Chile Cisandino, donde los grandes ríos hacían imposible atravesar el país por caminos carreteros. El comercio debía hacerse por caminos de herradura. En vez de carretas, el transporte era la mula. Y en estos animales era mejor llevar odres de cuero que botijas de cerámica. Esta situación perjudicó la calidad de la vitivinicultura del Valle Central, hasta mediados del siglo XIX. Así lo advirtió Claudio Gay, en un informe concebido en los siguientes

³⁹ Gay: 199.

términos:

“No son menos los perjuicios que ocasiona el transporte. La mala calidad de los caminos hace que aun se sirvan de odres, cuya capa inferior gomo-resinosa, produce peores efectos, porque el cuero que contiene el vino sufre el calor de la mula que lo lleva en los lomos y el del sol sumamente ardoroso”.⁴⁰

Las precarias condiciones que ofrecían los odres como medio de transporte, desalentaba la preocupación por la calidad que pudieran tener los viticultores chilenos. Todavía no se daban las condiciones técnicas para avanzar hacia una industria de mayor nivel cualitativo. Además, la observación de Gay marca la enorme brecha que se había creado entre los viticultores de ambos lados de la cordillera. Mientras en 1850 el odre es el rey del transporte del vino chileno, en Argentina ese sistema ya había sido superado a fines del siglo XVIII.

La tinaja fue el principal medio de conservación del vino en el Reino de Chile, a ambos lados de la cordillera. Sin embargo, en la Provincia de Cuyo, a mediados del siglo XVIII comenzó el proceso de sustitución de la tinaja por vasija de madera, proceso que se completó a comienzos del XIX; a esa altura, la mayor parte de los recipientes eran pipas o barriles. En cambio en Chile Occidental, la tinaja tuvo una vida mucho más larga. A mediados del siglo XIX seguía ocupando un lugar central en la industria vitivinícola local. A esa altura, la tinaja representaba un sistema anticuado y poco competitivo para conservación del vino. Así lo consignó en sus observaciones Claudio Gay: “la costumbre que se tiene para conservar los vinos es también muy defectuosa, pues se conservan en tinajas de barro, con cuello ancho, que se construyen en el país; y tapadas las unas con tabla y barro y las otras con un cuero apretado por látigo. Para impedir la permeabilidad de estas tinajas se las unta interiormente con brea que se saca de unos arbustos del norte, la que naturalmente se disuelve poco a poco y da mal gusto al líquido”.⁴¹ Evidentemente, a esa altura de la historia, cuando ya estaban ingresando las cepas de alto valor enológico y se estaban renovando los métodos de elaboración y crianza, las antiguas tinajas resultaban anacrónicas.

Volviendo al siglo XVIII, las bodegas importantes tenían numerosos recipientes; por ejemplo Juan de la Cruz del Castillo, el mayor viticultor de Mendoza, poseía 46 tinajas, 56 tinajoncillos, 27 botijas bodegueras, y 150 botijas. A ambos lados de la cordillera, el valor de la vasija de greda era de \$ 1 por arroba; por lo tanto, la vasija de una bodega de 200 arrobas de capacidad ascendía a \$200. A ello se sumaban el valor del vino y el aguardiente. El vino se valuaba aproximadamente a \$2 por arroba; por lo tanto, una bodega de 200 arrobas tenía \$400 en vino; considerando también los envases, la cifra ascendía a \$600.

Las botijas de carga eran otra parte importante del sistema. Los cuyanos exportaban tanto el vino como el envase, que era muy apreciado en Buenos Aires. A mediados del siglo XVIII Cuyo remitía anualmente cerca de 4.000 botijas a mercados del litoral, y éstas se quedaban allí; no regresaban. Por lo tanto, al año siguiente se ne-

⁴⁰ Gay: 200.

⁴¹ Gay: 199.

sitaban 4.000 botijas nuevas. A ello hay que añadir las botijas para consumo local y la expansión de la vasija vinaria fija (tinajas y botijas bodegueras). De esta forma se constituía una alta demanda de recipientes para la industria del vino. En Mendoza, a mediados del siglo XVIII, funcionaban ocho hornos botijeros. Los más grandes se encontraban en las haciendas de los conventos, sobre todo jesuitas y agustinos, que contaban con numerosos esclavos dedicados, en buena medida, a realizar estos trabajos.

En el segundo tercio del siglo XVIII comenzó, lentamente, la incorporación de recipientes de madera de la vitivinicultura cuyana. A partir de entonces se puso en marcha una competencia intensa entre los dos tipos de vasija. Los recipientes de madera tenían una ventaja decisiva sobre la cerámica: eran más livianos y se podían reparar. Los arrieros y troperos de carretas se sentían más cómodos y seguros con los barriles que con las viejas botijas. Esto motivó a los viticultores a sustituir, progresivamente, sus envases de greda por los nuevos de madera.

Las pipas y barriles cuyanos se construían con maderas de dos calidades bien definidas. Las de mayor valor eran de roble o castaño, mientras que las más baratas eran de algarrobo. Las bodegas importantes, como la del francés Juan de Landa, sólo utilizaban barriles de esas maderas nobles. Ello le ofrecía mejor calidad a la vasija y al vino. Conviene aclarar que no era muy frecuente esta calidad de vasija. Una pipa de castaño o roble, con arcos de fierro, costaba \$10 en 1780. La opción más barata era la madera de algarrobo. Se trata de un arbusto nativo muy abundante en las llanuras semi desérticas de Mendoza y San Juan. Pero tenía el problema de su dureza; el algarrobo es muy difícil de trabajar; los barriles y pipas que se realizaban con esta madera resultaban toscos y no aportaban a la calidad del vino.

La expansión del envase de madera significó la progresiva decadencia de los hornos botijeros y su sustitución por los talleres de tonelería. El oficio de tonelero fue cada vez más valorado en Cuyo. Los primeros toneleros eran escasos y muy consultados en el momento de tomar decisiones. Así, por ejemplo, para realizar inventarios de bienes y tasaciones, se solía llamar a un maestro tonelero para que contribuyera a establecer el valor de una bodega, sobre todo la parte de vasija vinaria.

En la década de 1770, la competencia de las vasijas se definió a favor de la madera en Cuyo. Las pipas y barriles terminaron por imponerse sobre las vasijas y tinajas. Así quedó demostrado en el censo de vinos y aguardientes realizado en San Juan, entre 1773 y 1776.⁴² De acuerdo al relevamiento realizado, los bodegueros laicos sanjuaninos ya no usaban tinajas para criar sus vinos, ni los despachaban en botijas; estos recipientes no se mencionaron en el censo; en cambio los de madera tenían una presencia cada vez más amplia. Los censistas registraron más de 200 pipas y 1.400 barriles en las bodegas sanjuaninas. De todos modos, los conventos y bodegueros cléricos mantuvieron durante un buen tiempo, el uso de los envases de cerámica. En los censos eclesiásticos realizados en Mendoza en la década de 1780 se verificó que la inmensa mayoría de la vasija estaba formada por tinajas y botijas bodegueras de greda.

⁴² Un amplio detalle del censo puede verse en Rivera Medina **Entre la cordillera y la pampa...:** 352-356.

Cuadro I
Bodegas de Juan de la Landa (San Juan, 1780)

Equipamiento	Observaciones	Cantidad	Unitario (\$ de 8 rr)	Valor total (\$ de 8 rr)
Pipas de aguardiente	Capax 6 barriles c/u	34	\$ 42 c/u	\$ 1008. 0
Pipas regulares de roble (algunas de castaños)	Capax 6 barriles c/u	63	\$ 10 c/u	\$630. 0
Bariles	Regulares	63	\$ 2. 4 c/u	\$157. 4
Bariles	Abatidos sin arcos	8	\$ 1 c/u	\$8. 0
Pipa de castaño	Abatidos sin arcos	1	\$ 2	\$2. 0
Alambiques c/cañones	2 años de antigüedad	2		\$ 368. 0
Total				\$2173. 4

Nota: la tasación fue realizada con el concurso de Juan Vieira, maestro de tonelería.

Fuente: Testamento de don Juan de la Landa, San Juan, 2 de julio de 1780. AHSJ, Fondo Histórico, Libro 13, Año 1780, Folios 55-56 v.

La sustitución de tinajas de greda por recipientes de madera también avanzó en Chile Cisandino. En este espacio, la madera más usada era el alerce y el raulí o roble chileno. Los recipientes se construían en Concepción, con roble chileno y con aros de fierro adquiridos en Valdivia. Paralelamente, en esta ciudad y en Santiago se confecionaban barriles de madera de alerce.⁴³

EQUIPAMIENTO DE COBRE

El equipamiento para aguardientes y arropes era otra rama relevante de la hacienda vitivinícola chilena. Aunque todavía no se ha investigado el tema con suficiente profundidad, los indicios inclinan a pensar que La Serena ejerció un temprano liderazgo en el tema, debido a dos ventajas comparativas importantes: tenía ricas minas de cobre, lo cual le permitía acceso a la materia prima de los alambiques con bajos costos; por otro, la temperatura y las cualidades naturales del Valle del Esquí generaron condiciones adecuadas para cultivar cepajes ricos en azúcar y perfectamente adecuados para elaborar vinos con altos porcentajes de alcohol. Por estos motivos, en La Serena floreció la industria del equipamiento para elaborar vinos y aguardiente: pailas, fondos, alambiques y cañones.⁴⁴ Desde La Serena, este equipamiento fue, probablemente, transportado por los arrieros a través de la cordillera de los Andes, llegaban a San Juan, cuyos bodegueros se especializaban en el destilado para elaboración de aguardientes. En Mendoza había un interés menor por este producto, pero también se elaboraban allí cantidades relevantes; por lo tanto, existía una presencia significativa de equipamiento específico. Por lo general, el corral de alambiques era frecuente en las bodegas cuyanas, sobre todo en San Juan.

⁴³ Gay: 201.

⁴⁴ El desarrollo de una industria manufacturera de alambiques de cobre en La Serena se encuentra documentado en los Protocolos Notariales de esa ciudad, obrantes en el Archivo Nacional de Santiago de Chile (Carta al autor del historiador Hernán Cortés, académico de la Universidad de La Serena, especialista en historia económica colonial, La Serena, 3 de abril de 2007). Todavía está pendiente un trabajo de investigación específico que sistematice esos documentos.

El equipamiento de destilación estaba dado, principalmente, por los juegos de pailas y alambiques de cobre. Ambos objetos eran muy variables en sus dimensiones y peso. Las pailas pequeñas tenían una capacidad de media arroba de buque, mientras que las mayores llegaban a las tres arrobas. El peso variaba entre 7 y 100 libras. El uso de estas pailas era bastante amplio. La mayor parte se utilizaba en la industria del vino; algunas pailas funcionaban como un alambique, y se le adosaban los correspondientes cañones de cobre. Otras se utilizaban para sancochar los mostos o para preparar el arrope. También se podían utilizar para otros fines, como la preparación de dulces y conservas, como así también para la industria de jabonería y como recipiente para lavar objetos. Los hogares solían tener también una paila pequeña, “de manito, de casa”.

El equipamiento de cobre constituía otra parte importante del capital invertido en la hacienda vitivinícola. El valor de las pailas, alambiques, fondos y cañones, dependía de su peso en cobre y su estado de conservación. También influía el lugar geográfico. Los precios de las piezas de cobre eran más altos en Cuyo que en el Valle Central. En Cuyo, por lo general, estos enseres se tasaban a razón de entre cinco y siete reales la libra; en cambio en el Partido del Maule, los precios variaban entre dos y seis reales la libra. Aunque una paila vieja y maltratada podía tasarse en un real y medio la libra. Evidentemente, la mayor disponibilidad de cobre en Chile Cisandino establecía la diferencia, dado que para llegar a Cuyo, estos equipos debían pagar el elevado flete del cruce de los Andes.⁴⁵

Más allá de estas diferencias, lo importante es destacar que en las haciendas vitivinícolas, el equipamiento de cobre reunía una importante cantidad de capital fijo. Un fondo pequeño de 20 libras podía valer \$8; uno grande de 65 libras valía cerca de \$30. Una paila pequeña, con media arroba de capacidad y 18 libras de peso, oscilaba entre los \$8 y \$9; una paila grande de 100 libras podía valer \$75; había también pailas valuadas en \$80. El alambique era de mayores dimensiones y se utilizaba específicamente para destilar aguardiente; podía tener entre cuatro y treinta arrobas de capacidad, aunque la medida más usual oscilaba entre seis y nueve arrobas. El alambique era un equipamiento más caro; un alambique con dos o tres años de uso, podía valer hasta \$ 360.

LAS ACTIVIDADES DERIVADAS: CARPINTEROS Y HERREROS

La hacienda vitivinícola tenía sus talleres de carpintería. Estos prestaban servicio de fabricación y mantenimiento de las construcciones (puertas, tijerales, ventanas). Pero su tarea principal era el cuidado de las carretas. Este era el principal medio de transporte para que los vinos y aguardientes pudieran llegar a los mercados de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe. Anualmente entraban y salían cerca de 3.000 carretas de Cuyo para sostener el intercambio con el litoral rioplatense y las llanuras pampeanas. Cada carreta debía trasladar una carga de más de dos toneladas de peso, para llevar 20 botijas de 2 arrobas cada una. Las carretas debían construirse y mantenerse sólidas para afrontar la travesía de las pampas y sus numerosos ríos, a lo largo

⁴⁵ Está pendiente de realización un estudio específico sobre este tema, a partir de documentos originales del Archivo Nacional.

de 200 leguas. De allí la importancia de estos carpinteros que eran los responsables de asegurar que las carretas llegaran a destino.

La hacienda de Miguel de Arizmendi poseía, justamente, sus propios talleres de carpintería. El inventario reveló la diversidad de herramientas y tipos de madera de este taller. También se tasó cada objeto, lo cual permite conocer el valor que se le atribuía en la época.

Cuadro II
Taller de carpintería de Miguel de Arizmendi (Mendoza, 1749)
Lista de herramientas

2 punzones	\$0.4
2 barrenas gruesas	\$2.0
1 puntera	\$1.4
1 cepillo	\$2.0
1 escoplo de todo fierro	\$1.0
2 escoplitos pequeños	\$0.6
1 martillo	\$0.4
1 lima	\$0.2
1 azuela a dos manos	\$0.4
1 raspador de varas	\$3.0
1 gradilla de cortar teja	\$2.0
1 hacha con su pertillo	\$4.4
unas tenazas	\$1.0
1 limita chiquita	\$0.1
1 limetilla de bricho pequeña	\$0.3
3 barrenitas como de palo	\$0.3
1 hierro deerrar, quebrado	\$1.4
1 piedra de molejón (para afilar)	\$2.0
1 hierro de molejón (para afilar)	
1 aguja colchonera	\$2.0
1 banco de sauce con una piedra de estilar	\$10.0
1 alicate de fierro	\$0.4
1 compás chiquito	\$0.4
<i>Total herramientas</i>	<i>\$47.7</i>

Fuente: Tasación de bienes de Arizmendi, Mendoza, 21 de junio de 1748. AHM, Testamentaria de Arizmendi, Miguel, letra A, 1748, fols. 158 v – 179 v. Inventario de bienes pertenecientes a Miguel de Arizmendi, Mendoza, 20 de mayo de 1749. AHM, Época Colonial, Carpeta 233 Documento 5, fols 1-5. Testamento de Miguel de Arizmendi, Mendoza, 23 de abril de 1748, AHM, Protocolo de Escribanos nº 53 fols 75 v.

Cuadro III
Taller de carpintería de Miguel de Arizmendi (Mendoza, 1749)
Lista de maderas, tablas, palos y clavos

Tablas	1 de cedro	4 1/2 v. largo x 5/8 v. ancho		\$6.0
	1 de cedro	3 v. largo x 1/2 v. ancho		\$3.4
	1 de cedro	4 v. largo x 5 sermas (j) ancho		\$6.0
	4 de alerce		\$1.4 c/u	\$6.0
Varas	1 de sauce y dos horcones			
	18 de sauce		\$0.3 c/u	\$6.6
	30 de sauce		\$0.6 c/u	
Palos	12 de algarrobo	2 1/2 v. de largo x 1/3 de ancho		\$6
	1 de algarrobo	4 1/3 varas de largo		\$12
	5 de algarrobo		\$2.0 c/u	\$10
	5 de sauce		\$0.3 c/u	\$1.7
	3 de nogal	9 varas de largo	\$8.0 c/u	\$24
Varios	listonería angosta	5 onzas	1\$ x onza	\$5
	2 pértigos ⁴⁶		\$4.0 c/u	\$8
	1 tirante de nogal			\$7
	3 gergaos (?)		\$0.6 c/u	\$2.2
Hierro y Clavos	fierro	3 @ los libras		
	clavos	5 onzas		

Fuente: Tasación de bienes de Arizmendi, Mendoza, 21 de junio de 1748. AHM, Testamentaria de Arizmendi, Miguel, letra A, 1748, fols. 158 v – 179 v. Inventario de bienes pertenecientes a Miguel de Arizmendi, Mendoza, 20 de mayo de 1749. AHM, Época Colonial, Carpeta 233 Documento 5, fols 1-5. Testamento de Miguel de Arizmendi, Mendoza, 23 de abril de 1748, AHM, Protocolo de Escribanos nº 53 fols 75 v.

El taller de herrería complementaba a la carpintería. La hacienda vitivinícola chilena requería del aporte de los herreros, para los cuales debía tener un espacio con su equipamiento adecuado. Así por ejemplo, don Manuel Lesana, en el Valle Central, cerca de sus bodegas y viñedos, tenía un taller de herrería. En junto a su fragua había un yunque, un macho, dos martillos, un tornillo, un chaflanador, una clavera, un sello, un cortador, una tajadera, escofina, lima, y dos cañones con su (ilegible: ¿alcaribis?) y unas tenazas.⁴⁷

Las haciendas vitivinícolas no tenían todo lo que necesitaban. Algunas tenían taller de herrería, otras poseían hornos botijeros y un tercer grupo instalaba carpintería. En algunos casos también surgían talleres de este tipo fuera de las haciendas, de modo tal de prestar servicios en forma autónoma.

Los herreros independientes conformaron un dinámico actor social en el Reino de Chile. Entre ellos podemos mencionar a don Santiago Quiroga y Juan Udem,

⁴⁶ “Pértigos” eran las lanzas de los carros.

⁴⁷ Tasación de bienes de Manuel Lesana, realizada por los capitanes don Félix Guzmán y don Joseph de Aguirre, Talca, 1738. Archivo Nacional de Chile (en adelante AN), Notariales de Talca, volumen 1, Legajo 61.

ambos de origen muy distinto, pero con destinos parecidos. La cuna de Santiago Quiroga fue pobre, dada su condición de hijo natural. Pero aprendió el oficio de herrero, puso su propio taller logró prosperar. Sus instalaciones tenían “una fragua que se compone fuelles, yunque, macho, dos martillos de forja y dos pares de tenazas de lo mismo, 12 limas y una lima de triángulo”.⁴⁸ A diferencia de don Santiago, Udem era británico e hijo legítimo. En efecto, Udem nació en Londres y se instaló en la ciudad de San Juan. Su taller de herrería tenía “una fragua con cuatro tornos dos grandes y otro menor, y otro de mano o pequeñito, un fuelle con su nariz para lana, cinco libras; cuatro martillos, dos grandes, dos pequeños, un yunque; más cuatro martillos que pesan cuatro kilos, más dos asuelas, más tres tenazas, más cuatro escoplos, más cinco cinceles, un yerro de hacer torre, cuatro docenas de limas. Y también declaro por bienes míos treinta y tres frenos de caballares, cuatro pistolas corrientes y una sin llave y otra chiquita corriente y otra que tiene mi paisano Francisco, le cobren por mío. También declaro por bienes míos una escopeta corriente y un trabuco y otra más mediana corriente. Y también una sierra pequeña, tres cañones de escopetas y cinco arrobas y quince libras de fierro”.⁴⁹

La presencia de los herreros era posible por la mayor complejidad que alcanzaba la economía cuyana. Estos talleres satisfacían la demanda de rejas para las haciendas, arcos de fierro para las pipas y barriles, los instrumentos de labranza y los enseres de las bodegas. Pero también lograron fabricar armas. Basta observar la cantidad de pistolas, escopetas y trabucos que poseía don Juan Udem para advertir que ello no respondía a las necesidades personales, sino que había una producción y comercialización de estos bienes. Es muy probable que el oficio del británico se haya transmitido a sus discípulos, quienes pudieron ampliar y extender esta labor. Indirectamente, el desarrollo de la industria vitivinícola y sus actividades derivadas estaba preparando las condiciones para que en Cuyo se levantara un ejército para poner en marcha la revolución, tal como ocurrió poco después, entre 1814 y 1818.

LA HACIENDA Y SUS MEDIOS DE SEGURIDAD, CASTIGO Y AUTO FLAGELACIÓN

El uso de la fuerza está muy presente en la hacienda vitivinícola, fundamentalmente para repeler ataques externos contra los bienes materiales y espirituales. Frente a la amenaza de bandidos, esclavos o indios, se usaban armas, cárceles y cepos; para proteger al alma de Satanás, se usaban cilicios y disciplinas. Con estos medios, el hacendado esperaba gozar de sus bienes en esta tierra y de la vida eterna en el cielo.

La hacienda vitivinícola constituyó un singular espacio de riqueza que requería de seguridad. Pero el Estado español no era capaz de garantizar el monopolio de la fuerza en la frontera austral del imperio. Se produjo, por lo tanto, una tensión dialéctica entre las necesidades de los hacendados por cuidar su patrimonio, y las limitaciones que exhibía el Estado para garantizar la propiedad privada. En efecto, los

⁴⁸ Testamento de don Santiago Quiroga, San Juan de la Frontera en 26 de marzo de 1744. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 6, Carpeta 31, Documento 9, Folio 3.

⁴⁹ Testamento de Juan Udem, 1 de diciembre de 1729. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 2, Carpeta 10, Documento 14.

medios productivos y las rutas comerciales estaban amenazados. Las haciendas y tropas de carretas podían ser atacadas por malones indígenas y bandidos. Además, la Corona impulsaba y promovía la esclavitud, pues le reportaba jugosas ganancias a las arcas fiscales. Sin embargo, el Estado español no era capaz, tampoco, de garantizar el sometimiento perpetuo de los africanos. Por lo tanto, para adaptarse a las reglas del juego, los hacendados tenían que generar sus propios medios de seguridad y castigo para los rebeldes.

Como la provincia de Cuyo se encontraba en un espacio fronterizo, y estaba sujeto a ataques indígenas, la población hispanocriolla estaba organizada en forma de milicias. No era una fuerza profesional y permanente, como el ejército de Arauco. Era una fuerza militar formada por los vecinos que sólo se reunía en caso de ser convocado, por lo general, para defender la ciudad de un ataque indígena. A su vez, esta milicia tenía su cuerpo de oficiales, integrado, en buena medida, por los vecinos de mayor prestigio. Además de proteger los puntos fijos (ciudad y haciendas), se requería seguridad para puntos móviles (caravanas o tropas de carretas).⁵⁰ En este contexto, los viticultores tuvieron una participación activa en estas milicias.

Los viticultores tenían cierta familiaridad con la corporación militar. Por lo general, ellos poseían armas, tanto blancas (espadas) como de fuego (pistolas). Formaban parte de las milicias y allí ocupaban distintas jerarquías. El grado militar dependía de tres factores: la actitud, la legitimidad de origen y el prestigio socioeconómico. Algunos viticultores tenían una actitud contraria a las corporaciones coloniales, y se resistían tanto al ejército como al clero; era el caso de los Godoy, familia de notable trayectoria laica y civil. De todos modos, el lazo del hacendado vitivinícola con la milicia era bastante frecuente: de una muestra de 32 hacendados cuyanos del siglo XVIII, 16 de ellos (50%) tenían grados militares. Dentro de los excluidos, además de los que se resistían a las corporaciones, estaban los hijos ilegítimos. Como se exigía limpieza de sangre para acceder a la oficialidad de los ejércitos de Su Majestad, los hijos naturales tenían severas obstáculos. Esto explica que la mayor parte de los hacendados que no tenían grado militar eran hijos ilegítimos. En efecto, sobre un total de ocho viticultores de este origen, seis (es decir el 75%) no tenían grado militar; los dos restantes tenían grados de menor jerarquía: uno era suboficial (cabo) y el otro era oficial subalterno (alférez). En cambio los hacendados vitivinícolas que eran hijos legítimos tenían más fácil acceso a los grados militares. Sobre un total de 24 hijos legítimos, 14 eran oficiales (58%). A su vez, su éxito como empresario vitivinícola guardaba relación con su ascenso dentro de la carrera militar. Los viticultores que tenían haciendas pequeñas y medianas (entre 1.000 y 4.000 plantas, con capacidad para entre 10 y 150 arrobas), eran oficiales subalternos (alférez, teniente o, como máximo, capitán). En cambio los hacendados mayores (más de 6.000 plantas y 500 arrobas de vasija) alcanzaban niveles mayores; como mínimo, tenían el grado de capitán, pero con mayor frecuencia accedían a maestre de campo; el sargento mayor de la plaza, naturalmente, pertenecía a esta extracción.

⁵⁰ Rivera Medina “Las carretas del vino...”: 11-33.

Cuadro IV
Hacendados vitivinícolas y grado militar
(Provincia de Cuyo - Siglo XVIII)

Origen social	Dimensión hacienda	Grado Militar							Total	
		Sin grado	Con grado							
			cabo	Alfz o tte	Capitán	Maestre de Campo	Sargento Mayor	Sub Total		
Legítimo	Pequeña y mediana	5	-	3	6	-	-	9	14	
	Grande	5	-		1	3	1	5	10	
	Subtotal	10	-	3	7	3	1	14	24	
Ilegítimo	Pequeña y mediana	6	1	1	-	-	-	2	8	
	Grande	0	-	-	-	-	-	-	-	
	Subtotal	6	1	1				2	8	
	Total	16	1	4	7	3	1	16	32	

Referencia: *hacienda pequeña y mediana: entre 1.000 y 4.000 plantas de vid y entre 10 y 150 arrobas de vasija; hacienda grande: más de 6.000 plantas y de 500 arrobas de vasija.*

Fuente: Archivo Histórico de Mendoza, Protocolos de Escribanos; Archivo Histórico de San Juan, Fondo Histórico y Fondo Tribunales

Esta burguesía vitivinícola, familiarizada con la vida militar y el manejo de las armas, fue construyendo una cultura y una tradición regional. Cuando la sociedad se sentía amenazada por un ataque externo, se ponía en marcha la maquinaria de la movilización, que algunas llamarían después “el pueblo en armas”, entendiendo por pueblo esa comunidad de vecinos o hacendados vitivinícolas. En alguna oportunidad, el viticultor más próspero de Mendoza, general José Albino Gutiérrez, perdió la vida cuando luchaba al frente de las milicias locales. Ello muestra que los grados militares eran una realidad efectiva entre los viticultores cuyanos.

Las haciendas vitivinícolas funcionaron también como espacio de disciplinamiento social. Prestaron servicios para vigilar y castigar a esclavos, peones, mujeres infieles y otros actores sociales que los señores del vino necesitaban disciplinar. Por lo general, las grandes haciendas vitivinícolas tenían sus propios medios de represión. Un buen ejemplo es la chacra de don Miguel de Arizmendi, cuyos bienes superaban los \$20.000. Allí se levantó una cárcel privada para encerrar a su esposa, doña Tomasa Ponce de León. Otro caso ilustrativo fue el de don Juan de la Cruz del Castillo; según el censo de 1739, era el hombre más rico de Mendoza, con bienes valuados en \$32.000; en su hacienda había instrumentos de tortura como “un cepo”, juntamente con “unas esposas de fierro, cinco pares de grillos, tres grandes y dos pequeños”.⁵¹ Paralelamente, en la hacienda de Santiago Puebla (1766) había “un cepo

⁵¹ Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo, Mendoza, 1 de julio de 1749. AHM, Carpeta 238, Documento 8, Folios 11v, 15 v y 21 v.

de máscara con sus esposas, de fierro”.⁵² Estos espacios represivos no sólo existían en Mendoza, sino también en San Juan. En la hacienda de Clemente Salinas (1780) había “esposas” juntamente con “un calabozo grande con brocal de plata y otro pequeño con brocal de lo mismo”.⁵³ Paralelamente, don Luis de Benegas, en la prolongada administración que hizo de los bienes de su mujer, doña Justa de Oro, también utilizó este tipo de medios para afirmar su autoridad. En efecto, entre el equipamiento de sus bodegas y viñedos había “dos pares de grillos”.⁵⁴ El empleo de estos medios no era exclusividad de los grandes hacendados; también los usaban los medianos y pequeños. Entre ellos cabe mencionar el caso de Fernando Juan de Cuenca, cuya bodega tenía “unos grillos” juntamente con “dos argollas de fierro”.⁵⁵

Junto con los medios de seguridad para proteger los bienes materiales, el hacendado necesitaba armas para enfrentar a sus enemigos espirituales. Sobre todo para vencer al Diablo, con sus pompas y tentaciones. Para ello, el hacendado disponía de instrumentos de mortificación corporal, principalmente cilicios y disciplinas. La evidencia documental prueba que los hacendados vitivinícolas cuyanos del siglo XVIII poseían estos medios de auto flagelación. Por ejemplo don Juan Álvarez de Miranda tenía “un atado de disciplinas y seis cilicios de alambre de fierro”.⁵⁶ Por su parte, don Miguel de Arizmendi poseía “cuatro disciplinas y un cilicio de cintura”.⁵⁷ El uso de las mortificaciones corporales se contextualizaba en el marco de la espiritualidad católica de la época, fuertemente influida por los criterios del Concilio de Trento.

SOBRE LA MANO DE OBRA: ESCLAVOS

Los instrumentos de castigo de las haciendas vitivinícolas estaban asociados a la esclavitud. Buena parte de los hacendados que poseían instalaciones y equipamiento de corte represivo, también poseían esclavos. No era la presencia de masiva de esclavos como en las grandes plantaciones de Brasil, México y el sur de Estados Unidos; en cada hacienda importante había entre cinco y diez esclavos, entre los cuales había dos o tres adultos jóvenes.

En la hacienda vitivinícola, los esclavos de las haciendas eran muy acotados. Arizmendi tenía siete esclavos; dos eran mujeres y cinco varones; entre ellos había un adolescente y cuatro adultos jóvenes. Juan de la Cruz del Castillo poseía once esclavos, cuatro mujeres y siete varones; entre ellos había un niño y seis adultos jóvenes. Estos se presentaban con algunas características; uno era zapatero y otro mucamo; uno era ronco y otro como “vago”. Santiago Puebla tenía once esclavos. Clemente

⁵² Testamento de Santiago Puebla, Mendoza, 1 de marzo de 1766. AHM, Protocolo de Escribanos n° 83 folio 22 v.

⁵³ Inventario de bienes de Clemente Salinas, San Juan, 6 de mayo de 1780. AGPSJ, Fondo Tribunales, Libro 15, Folio 25. Según observa Ana María Rivera, don Clemente fue miembro del cabildo, lo cual puede explicar que haya tenido que utilizar este tipo de medios para cumplir sus funciones. De todos modos, no ello no alcanza para explicar por qué esos instrumentos de tortura estaban en su casa particular y no en la cárcel pública.

⁵⁴ Inventario de bienes de doña Justa de Oro, San Juan, 10 de diciembre de 1784. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 15, Carpeta 65, Documento 18, Folio 4.

⁵⁵ Juicio sucesorio de Juan de la Cuenca por la muerte de su padre, Fernando Juan de Cuenca, San Juan, 10 de setiembre de 1773. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 12, Carpeta 55, Documento 2, Folio 10 v.

⁵⁶ Inventario de bienes de Juan Álvarez de Miranda, San Juan, 17 de mayo de 1776. APJSI, Libro Joseph Sebastián de Castro, Protocolo 1776 Folio 145 v.

⁵⁷ Inventario de bienes de Miguel de Arizmendi, Buenos Aires, 16 de enero de 1748. Archivo General de la Nación de Buenos Aires, Argentina (en adelante AGN), Tribunales Sucesiones 3859, Legajo 3, Folio 8.

Salinas tenía seis, dos mujeres y cuatro varones, incluyendo un anciano y tres adultos jóvenes. Luis de Benegas tenía cinco esclavos: una mujer mayor (60) y cuatro varones adultos jóvenes (de 26, 29, 30 y 40 años). El que no tenía esclavos era Cuenca, el menor de los viticultores que tenía instrumentos de represión física.

Si se contrasta el equipamiento represivo con la presencia de los esclavos, se advierte con claridad que ambos elementos podían tener relación, pero no eran equivalentes. La presencia de los esclavos era muy acotada; las haciendas tenían muy pocos afroamericanos cautivos; dentro de esa escasez de esclavos, la mitad eran mujeres, niños o ancianos. Y los adultos jóvenes varones eran, por lo general, actores económicos relevantes dado sus oficios (zapateros, carpinteros, talabarteros, mucamos). Si bien algunos escapaban a esta tendencia (los considerados vagos), eran casos muy particulares. A ello se suma el elevado valor de los esclavos (unos \$ 300 por pieza), y su elevada consideración desde el punto de vista del status social, motivo por el cual los amos tenían razones para preservar su integridad física.

Los instrumentos de tortura y represión de las haciendas vitivinícolas no estaban exclusivamente dedicados a disciplinar a los esclavos, sino también a otros actores sociales; en el caso de Arizmendi, ya está documentado que la cárcel privada se usó para encerrar y castigar a su esposa; en otros casos, estos medios se empleaban para someter a los peones, indios y bandidos.

CAPILLAS Y ALTARES PRIVADOS

El aparato represivo tenía su contracara ideológica en el elemento religioso. En efecto, el hacendado vitivinícola tenía fuerte adhesión a la Santa Fe Católica, lo cual se reflejaba materialmente en la arquitectura y decoración de tipo religioso. Las casas y chacras tenían sus instalaciones dedicadas especialmente al culto: capillas, oratorios y altares domésticos ocupaban un lugar central en estos establecimientos.

Juan de la Cruz del Castillo tenía una importante colección de arte religioso en su hacienda, lo cual facilitaba la vida de piedad de toda la familia. Entre otros íconos, había “doce cuadros de la vida de la Virgen, con sus marcos de madera pintados y dorados; otro de San Juan, con su marco dorado y pintado; otro de Jesús, María y José, con su marco de los mismo; otro de Cristo crucificado con su marco de lo mismo; otro más mediano de San Francisco de las Llagas con su marco de lo mismo; otro de la Virgen Santísima, mediano con su marquito dorado y su velo; seis láminas con sus vidrieras, pintura de papel en sus marquitos negros de poco más de tercia de altos; dos estampas de papel en sus marquitos; un santo Cristo de bronce mediano en su cruz; seis laminitas de plomo con sus estampitas y de pergamino”.⁵⁸ En la hacienda de don Luis Benegas había “un altarcito que se compone de dos láminas en sus vidrieras con sus marcos de lata y una pila de la plata, un Santo Cristo en cruz, otro dicho mediano de metal, un cuadrito de Nuestra Señora, otro dicho Cristo de vidriera, quince estampas de papel”.⁵⁹ Dentro de su modestia, la propiedad de Cuenca también tenía un espacio dedicado al culto. En efecto, su inventario de bienes reveló

⁵⁸ Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo, Mendoza, 1 de julio de 1749. AHM, Carpeta 238, Documento 8, Folio 9

⁵⁹ Juan José de Echegaray se dirige al alcalde de segundo voto pidiendo inventario de la herencia de su madre Justa de Oro, San Juan, 11 de diciembre de 1784. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 15, Carpeta 65, Documento 18, Folio 3.

que tenía “un altar que se compone de un Santo Cristo, con su cruz, con el velo; una imagen de Nuestra Señora del Carmen con su coronita de plata; dos bustos de San Lorenzo y San Miguel; una imagen de Juan Bautista; tres láminas, tres estampas de papel y una mesa pequeña con su cajón”.⁶⁰

La tendencia de los viticultores cuyanos a poner en valor la iconografía religiosa alcanzó su punto culminante en la hacienda de don Miguel de Arizmendi. Allí se levantó un taller de arte, en el cual se manufacturaron numerosos íconos y adornos religiosos. Algunos elementos se donaban a conventos y monasterios para embellecimiento; por ejemplo, don Miguel donó ricas vestiduras y coronas de oro al ícono de N.S. del Rosario que se encontraba en el altar mayor del convento de Santo Domingo. Paralelamente, este viticultor formó un espacio de singular valor artístico de carácter doméstico. La hacienda de don Miguel de Arizmendi disponía de varias imágenes, sobre todo de la virgen de Nuestra Señora del Rosario con el niño; eran íconos vestidos y adornados con cuidadosas piezas que incluían coronas de oro y plata. También había numerosos lienzos, láminas y estampas de los santos.

HACIENDA E IDEOLOGÍA: LAS BIBLIOTECAS

Los libros eran bienes sumamente caros y escasos en la época colonial. El acceso a ellos era sumamente restringido. No existían bibliotecas públicas y las privadas eran muy escasas y pequeñas. Una decena de libros formaba una biblioteca muy importante en esos años.

En la región cuyana, la prosperidad de la industria del vino posibilitó a los hacendados el acceso a los libros. Muchas haciendas tenían, dentro de sus bienes, valiosas colecciones. El tema llamó la atención a Comadrán Ruiz (1961), el cual identificó y ponderó las bibliotecas cuyanas del siglo XVIII. De acuerdo a su investigación, los vecinos de Chile Trasandino poseían y leían tres tipos de libros: religiosos; jurídicos; científicos y culturales.

Los libros religiosos constituían la mayor parte de las bibliotecas coloniales de América Latina en general. Se incluían allí hagiografías, catecismos, breviarios, sermones y textos para ejercicios espirituales. Este tipo de libro formaba la mayor parte de las bibliotecas privadas, no solo de clérigos, sino también de laicos. La hegemonía de los textos piadosos en la biblioteca de los viticultores cuyanos daba cuenta de la fuerza que tenía la vida espiritual en ellos. Después de los religiosos, los libros de derecho ocupaban un espacio relevante en las bibliotecas relevadas. Ello incluía tanto derecho canónico como el derecho secular, incluyendo particularmente *Recopilaciones de las Leyes de Indias*. Para los viticultores cuyanos, era importante conocer el armazón jurídico para hacer frente a las onerosas cargas impositivas que limitaban sus actividades a escala regional. Los temas científicos y culturales también interesaban a los lectores cuyanos. En el campo de la historia y la geografía, las bibliotecas incluían textos sobre historia de reyes y reinos de Europa, América y Asia. También había libros de matemáticas, ciencias, gramática y lingüística.⁶¹ No se encontraron textos sobre vitivinicultura en estas bibliotecas, a pesar que el siglo XVIII fue la época

⁶⁰ Juicio sucesorio de Juan de la Cuenca por la muerte de su padre, Fernando Juan de Cuenca, San Juan, 10 de setiembre de 1773. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 12, Carpeta 55, Documento 2, Folio 10 v.

⁶¹ Jorge Comadrán Ruiz, *Bibliotecas cuyanas del siglo XVIII*. (Mendoza: Cuadernos de la Biblioteca Central, 1961).

dorada de las encyclopedias y los tratados generales de las diversas artes.

Este era el perfil de las bibliotecas cuyanas en general, dentro de las cuales, los viticultores se mantenían en armonía, según se ha podido constatar con evidencia documental. Los libros de los viticultores se encuadraban dentro de la tendencia predominante de las bibliotecas cuyanas, con algunas variaciones de matices. La biblioteca de Del Carril es un buen ejemplo. Estaba formada por 21 volúmenes, la mayor parte de los cuales eran de historia (siete volúmenes). Entre ellos estaban los cinco tomos de la *Historia de América* de Herrera. Seguían en importancia los libros de Derecho (seis), que incluían cuatro tomos de la *Recopilación de Leyes de Indias* y un ejemplar de la *Curia Filipina* de Juan de Hevia Bolaños (1717). También había tres diccionarios y dos obras literarias, ambas de teatro. Las obras religiosas eran solo tres: dos de ellas eran material de meditación (Oficios de la Virgen y Novenario Mariano Dolososo), mientras que la restante era una obra de Fray Melchor de Prego Cano (1509-1560), el cual se dedicaba a cuestiones de tipo teológico y de derecho.⁶²

Si la biblioteca de los Del Carril, que representaba el ala izquierda de la burguesía vitivinícola cuyana, no incluía obras revolucionarias, es fácil predecir el contenido que tendrían las bibliotecas de los sectores más tradicionalistas y conservadores. La mayor parte de ellas era consistente con la hegemonía religiosa vigente. La mayoría de los libros de los viticultores estaban dedicados a los asuntos de la fe. Don Melchor Moyano tenía cincuenta libros, incluyendo “veinte libros de Autos Sacramentales, uno de David, otro de *Don Quijote* y otro de materias de éste”.⁶³ Don Juan Álvarez de Miranda, por su parte, tenía cinco libros: *Madrid es corta*, *Consuelo de Pobre y Remedio de Ricos*, *Catón Cristiano* y un *Novenario de la Gloriosa Virgen y Mártir Santa Bárbara*.⁶⁴ La segunda obra mencionada era un breve opúsculo de 28 páginas, escrito por Matías de Aguirre a fines del siglo XVII y tenía como objetivo probar la excelencia de la limosna. El tercer libro, *Catón Cristiano*, era un texto para aprender a leer y, a la vez, para difundir enseñanza de moral y buenas costumbres; en realidad, el libro llamado Caton se utilizó con estos fines en Europa durante toda la Edad Media y más tarde, España lo difundió en las Indias; a fines del siglo XVIII logró una mayor difusión en el Cono Sur porque el *Caton Cristiano* fue el primer libro de texto editado en Buenos Aires (1782). Por su parte, el último libro mencionado da cuenta del lazo de los viticultores (familiarizados con la milicia) con la devoción a Santa Bárbara, la patrona de los artilleros, a quien, justamente, se le atribuye la capacidad de asistir a sus devotos en caso de muerte súbita.

Don Clemente Salinas poseía tres libros. Uno era un texto muy básico, que contenía un abecedario; los otros dos estaban dedicados a las vidas de los santos: uno versaba sobre *Vidas del Patriarca San Ignacio* y el otro acerca de la “Vida del señor San Nicolás el Florentino. El valor de estos libros rondaba los ocho pesos, cifra realmente insignificante dentro de la fortuna del hacendado. Don Juan de la Cruz del Castillo poseía once libros. Predominaban los textos religiosos, dedicados a mostrar ejemplos de vidas y acciones benéficas de los santos, como *Vida de San Borja*, *Vida de los profesi-*

⁶² Rivera Medina, “Familia, empresa y viticultura: los ‘del Carril’: 31.

⁶³ Tasación de los bienes de Melchor Moyano, San Juan, 18 de diciembre de 1770. APJSJ, Libro Joseph Sebastián de Castro, Protocolo 1769-1770, Folio 132.

⁶⁴ Inventario de bienes de Juan Álvarez de Miranda, San Juan, 17 de mayo de 1776. APJSJ, Libro Joseph Sebastián de Castro, Protocolo 1776, Folio 156.

tas, *Favores de la virgen y Memoria Sagrada*. Con el mismo carácter religioso, otros libros estaban orientados a la meditación, como *Perfecto Cristiano, Llave del Cielo y Retiro espiritual*. Algunos de estos libros eran pequeños, estaban viejos y sin tapas. Solo dos libros tenían un carácter laico: uno era de mapas del mundo, y otro de Francisco Quevedo (un libro viejo de cuartilla).

La biblioteca de don Miguel de Arizmendi tenía ocho libros. Sólo uno de ellos tenía carácter laico: *El emperador Carlomagno*. Todos los demás eran libros religiosos. Entre ellos había dos ejemplares de *Doctrina Cristiana*. También tenía tres tomos de *La Mística Ciudad de Dios*. Fue escrita por la religiosa de la orden de San Francisco, sor María Jesús de Agreda (1602-1665). Se trata de una obra cargada de barroquismo. Fue un libro de notable popularidad dentro del imperio español, muy utilizada para realizar la meditación. Una parte de la biblioteca de Arizmendi estaba dedicada a obras orientadas a la búsqueda de la paz interior y a enfrentar el miedo a la muerte. Había dos ejemplares de *Remedios contra los escrúpulos*. También poseía un ejemplar de *Ayuda a bien morir*. En América Colonial, esta obra se empleaba para promover la esperanza en la salvación mediante una vida ajustada a las normas de la doctrina católica. Este era un texto que se difundió ampliamente en el Virreinato del Perú, sobre todo para transmitir el pensamiento y la doctrina cristiana a los pueblos indígenas.⁶⁵ Arizmendi tenía también un ejemplar de *La diferencia entre lo temporal y lo eterno*, obra publicada originalmente en Madrid en 1640.⁶⁶ La gravedad del pecado y la advertencia sobre las ilimitadas torturas que aguardan al hombre en el Purgatorio son los temas que Arizmendi podía aprender en otro de sus libros, *Destierro de Ignorancias y aviso de penitentes y pictima del alma y arte de ayudar a bien morir*.⁶⁷ Esta obra informaba detalladamente de la naturaleza de los tormentos que aguardaban a las almas en el Purgatorio. Este lugar se presenta como una auténtica cárcel, en la cual se aplicaban torturas de alta intensidad; además de las consabidas llamas, tan recurrentemente representadas en la pintura religiosa del barroco europeo y americano, este libro incluía elementos particularmente impactantes; se apelaba a los sufrimientos de la pasión de Jesús como punto de partida; para purificarse y hacerse dignos de llegar a la presencia de Dios, los pecadores tendrían que recorrer un camino análogo; si Cristo sufrió la corona de espinas, los hombres también recibirían el mismo trato, pero en forma ígnea: se les pone una corona de fuego que los va apretando hasta hacerle saltar los sesos. Para brindar mayor verisimilitud a esta afirmación, Fray Alonso se apoyaba en la autoridad de Santa Brígida y San Vicente. Esta forma de presentar el barroco se enmarca en las tendencias que la Iglesia impulsó después del Concilio de Trento, tendiente a consolidar el dogma del Purgatorio.⁶⁸

⁶⁵ Sabine Dedenbach-Salazar Sáenz und Frederike Meyer: "Die "Ayuda a bien morir" der *Doctrina Christiana y Catecismo* (Lima 1585). Übersetzung, Analyse und Kontextualisierung eines kolonialzeitlichen spanischen und Quechua-Textes aus Peru" *Anthropos, International review of Anthropology and linguistics* 100, 1 (2005): 473-493.

⁶⁶ Su autor fue el jesuita español Juan Eusebio Nierember y Otín (1595-1658), teólogo y ascético de notable trayectoria en la cátedra y los salones de la corte. Sus escritos trasuntaban una mezcla de escolástica con platonismo y estoicismo, con una prosa recargada al gusto del barroco.

⁶⁷ Lo editó la Imprenta Real en Madrid, 1663. Su autor fue Alonso de Vascones, miembro de la Orden de Franciscanos Menores. Este libro formaba parte del corpus bibliográfico que el clero produjo en el Siglo de Oro español con vistas a consolidar la moral ortodoxa y la definición de los pecados y su gravedad. Elena del Río Parra, "Babel y Barroco: 'hablar en lenguas' y otras manifestaciones teolingüísticas áureas" *Revista de Filología Española* LXXXV, I (2005): 17-18.

⁶⁸ Jacques Le Goff, *El nacimiento del Purgatorio* (Madrid: Taurus, 1981); Elena del Río Parra, "Sacerdotes contrahechos y bautismo de locos. Sobre rituales, decisión e intención en la casuística áurea", *Journal of Spanish Cultural Studies* 6, 3 (october 2005): 289-290.

El sentido de los sacramentos y su proyección social a través de las procesiones era otro tema de interés para Arizmendi. Particularmente, la evolución de la procesión del *Corpus Christi* que tuvo gran difusión en América Española. Para ilustrarse sobre este fenómeno, don Miguel tenía un ejemplar de *Los corporales de Daroca*. Esta obra daba cuenta del milagro ocurrido en la pequeña ciudad de Daroca (Reino de Aragón) en 1239, durante la reconquista española; la victoria obtenida por los cristianos contra los musulmanes se atribuyó a un milagro de las formas consagradas, guardadas dentro de unos corporales. Este antecedente llevó al papa Urbano IV a declarar la solemne fiesta de *Corpus Christi* en 1261. En el proceso que condujo a esa decisión papal tomó parte activa Santo Tomás de Aquino, promotor también del culto eucarístico a través de la composición del himno *Adoro te Devote*. Este libro tenía un interés muy particular para Arizmendi, no sólo porque le fortalecía la doctrina de la divinidad de la hostia, sino también porque le permitió conocer el proceso por el cual se inició, difundió y estandarizó la práctica de una procesión. Esta obra seguramente inspiró a don Miguel para poner en marcha un proceso paralelo, en el sentido de promover la tradición de las procesiones en honor de Nuestra Señora del Rosario. Estas adquirieron en Mendoza un desarrollo singular, fuertemente financiadas por Arizmendi. De esta manera creció la devoción popular por esa advocación mariana, hasta convertirla en Patrona de Mendoza por decisión del Rey y el Papa.

Se trata de una élite fuertemente comprometida con la religión católica y que aspira a trasladar su fe a la acción, al menos en su tendencia a invertir generosamente en el culto y las prácticas piadosas, tanto a nivel privado como social. El cristianismo se interpretaba desde el Concilio de Trento, en el sentido del énfasis en lo ritual y lo sacramental, a la vez que se nota todavía una concepción humanista muy débil. Ello permitía que el hacendado cuyano fuera muy piadoso y muy sensible para la belleza y magnificencia del culto, a la vez que podía tener hombres esclavizados y a su esposa encerrada en una cárcel privada.

Desde el punto de vista ideológico, las bibliotecas de los viticultores cuyanos les entregaban los textos que, en general, tenían a su alcance los españoles en la Península. Se promovía una cultura general apoyada en los grandes autores clásicos, tanto de la antigüedad greco latina, como del siglo de oro español. También se interesaban en conocer temas de gramática y lingüística, de historia y geografía. Como resultado, el hacendado vitivinícola es un hombre que se distingue por sus conocimientos clásicos y su cultura general. Pero no es un innovador ni un revolucionario. No tiene en su biblioteca obras de la ilustración ni de autores que cuestionan el modelo ni la ideología vigente. El hacendado vitivinícola cuyano era, esencialmente, conservador.

ENTRE EL AMOR Y EL PECADO: LOS HIJOS ILEGÍTIMOS

Por lo general, el hacendado se casaba y tenía su esposa e hijos. El matrimonio surgía como un contrato socioeconómico entre el novio y el padre de la novia, a partir del cual se iban a construir redes sociales con proyecciones comerciales. El sistema solía funcionar de esa manera. Prácticamente no había cortejo ni noviazgo entre los contrayentes. Se tomaban las decisiones por criterios externos a las emociones. Además, el matrimonio era una institución indisoluble. Debía mantenerse a lo largo de toda la vida. Como resultado, muchas veces las personas no encontraban dentro de

su pareja oficial, una relación satisfactoria.

En este contexto, con frecuencia, los varones de América Latina colonial, se lanzaban a vivir aventuras sexuales extra matrimoniales. De estas uniones solían nacer hijos ilegítimos que, de acuerdo a los estudios de Gabriel Salazar, se convertían en el típico huacho, es decir, un niño abandonado por su padre, condenado a la marginalidad y la pobreza. Según Salazar, premio Nacional de Historia de Chile, el huacho fue un actor social de singular importancia y representatividad en el espacio social regional.

En las haciendas vitivinícolas, también se generaban las circunstancias para las relaciones extra matrimoniales, de las cuales podían nacer hijos ilegítimos. Pero a diferencia de los huachos que estudió Salazar, con frecuencia, los entenados vivían en la misma hacienda, cerca de su padre. Si la casa tenía dos patios, los hijos legítimos vivían en torno al primero, y los ilegítimos en el segundo, junto a las habitaciones del personal de servicio. Allí podía haber lugar también para los arrimados y los huérfanos que se incorporaban al espacio de la hacienda. La presencia de estos niños iba más allá de las necesidades de mano de obra. Había elementos emocionales presentes en este proceso.

Si para muchas personas la familia oficial no era el espacio del amor, éste se hallaba más bien entre los amantes. Las relaciones extra matrimoniales eran, por lo tanto, un importante espacio no sólo de pasión física, sino también de encuentro emocional. En consecuencia, muchas veces no eran meros encuentros fugaces o entretenimientos frívolos, para jactancia del cazador que logra atrapar a la presa; al contrario, era común que las relaciones extra matrimoniales se afianzaran con notable fuerza y se proyectaran en el tiempo, según han verificado Dueñas en el virreinato de Nueva Granada y Salinas y Goicovic en el Reino de Chile, para los siglos XVIII y XIX.⁶⁹

De esta consolidación temporal de la pareja extra matrimonial nacían los hijos y se abría un espacio al conflicto por la concurrencia de fuerzas antagónicas. Por un lado, el poder moral de la Iglesia y el aparato judicial del Estado, juntamente con la ideología dominante, tendían a censurar a esos niños, estigmatizarlos y presentarlos como frutos de conductas desviadas y moralmente censurables. El hijo ilegítimo era la materialización viva del pecado. Ello empujaba a los varones a ocultar a estos niños a desentenderse de su responsabilidad, a olvidarlos y marginarlos. Había como una orden, emanada desde el inconsciente colectivo, que llevaba al hombre a repudiar a sus hijos ilegítimos, hacerlos invisibles y tratar de suprimirlos, si ello fuera posible. Pero también había fuerzas que actuaban en el sentido inverso. Esos niños eran muchas veces fruto de un amor sincero, una emoción profunda que había unido al hombre con una mujer sin presiones de tipo familiar, sin el interés de las jugosas dotes ni especulaciones político-ideológicas donde se entremezclaban la atracción física y las inquietudes emocionales, en el marco de una relación mucho más profunda que la que jamás había vivido con su esposa legítima con la cual estaba formal y jurídicamente enlazado. Con esta fuerza humana y pasional, el hombre se sentía impulsado a cuidar de sus hijos ilegítimos; a no abandonarlos; a tenerlos consigo, criálos, protegerlos y, en lo posible, ayudarles a abrirse un camino en la vida.

Grandes conflictos emocionales y morales se libraron en el corazón del hacendado colonial. ¿Qué hacer con sus hijos ilegítimos, a los cuales, en algunos casos, amaba más

⁶⁹ Dueñas, Guiomar. "Adulterios, amancebamientos, divorcios y abandono: la fluidez de la vida familiar santafereña (1750-1810)" *Anuario colombiano de Historia social y de la cultura*, 23 (1996): 22-48; Salinas, René y Goicovic, Igor. "Amor, violencia y pasión en el Chile tradicional (1700-1850)" *Anuario colombiano de Historia social y de la cultura*, 24 (1997): 248-251.

que a su descendencia legítima? El resultado de estas batallas no fue homogéneo. En algunos casos triunfó la presión cultural externa: fueron los niños no natos, abandonados y repudiados. En otras oportunidades, se sobrepuso el amor por sobre las consideraciones externas: el niño llegó a nacer y fue reconocido como hijo por su padre; éste lo crió y hasta le dejó bienes en su testamento. Entre estos dos tipos ideales hubo toda una gama de matices de acuerdo al distinto poder de las fuerzas en pugna.

El resultado de la lucha moral en el corazón de los viticultores cuyanos se plasma finalmente en los testamentos. La profunda fe que tenían los miembros de la sociedad latinoamericana del siglo XVIII, sobre todo ante la cercanía de la muerte, llevaba a los moribundos a elaborar un documento con sinceridad inusual en otros registros. De allí el notable valor del testamento como fuente histórica para este periodo.

La lectura de los testamentos revela la notable frecuencia con que los miembros de la élite vitivinícola de Mendoza mantenían relaciones extra matrimoniales cuyo fruto cristalizaba en los hijos ilegítimos. Y en vez de abandonarlos o marginarlos, trataban de cuidarlos y entregarles su reconocimiento, su afecto y algunos bienes. Esta tendencia se percibió a ambos lados de la cordillera. En el Partido del Maule (Chile Occidental) el capitán Joseph Vivancos, hacendado vitivinícola con 7.000 cepas y 100 arrobas de vasija, reconoció como hijo natural a Joseph y le otorgó como herencia una manada de 35 yeguas de cría de mulas con su garañón.⁷⁰ En Cuyo se verificaron casos parecidos. Don Antonio Guevara reconoció que tenía “un hijo natural llamado Bartolo”, al cual dispuso “se le den \$100 en vino bueno”.⁷¹ A su vez, don Fernando Alvarado reconoció a Margarita como “entenada” y le dejó \$200. Esta era una herencia muy inferior a los bienes raíces que recibirían sus tres hijos legítimos, pero igualmente era una suma significativa para la época.⁷² Por su parte don Miguel Arizmendi, español peninsular avenido en Mendoza, dispuso que “de su caudal se diesen \$200 a un hijo que crió llamado Juan Miguel para que se le compren tierras que pueda trabajar”.⁷³

La preocupación por el bienestar material de los hijos ilegítimos no era una regla absoluta entre los hacendados vitivinícolas. Había casos de notable avaricia y despreocupación. Un buen ejemplo fue el de don Manuel Lesana, en el Valle Central. Poseía una bodega con 246 arrobas de capacidad, juntamente con cabezas de ganado (500 ovejas y 68 vacunos). Usaba elegantes espuelas de plata, entre otras comodidades. Tuvo dos hijos naturales, Ramón y Josepha, a quienes entregó por herencia la irrelevante suma de 10 reales.⁷⁴ En descargo de don Manuel, hay que aclarar que estuvo casado y tuvo 14 hijos; seis de ellos murieron antes que él redactara su testamento, pero todavía quedaban ocho que, seguramente, presionaron para aprovechar los privilegios que les aseguraban las leyes coloniales en cuanto a sus derechos a la herencia. En este contexto, la acción de don Manuel, en el sentido de, al menos reconocer a sus hijos ilegítimos y dejarles un bien simbólico, marca que, al menos, hubo un interés por admitir su existencia y mantener alguna forma de lazo durante toda su vida.

Algunos viticultores preferían no admitir directamente que tenían hijos ilegítimos; en sus testamentos mencionaban a los niños sin definir su paternidad, pero dejaban ex-

⁷⁰ Testamento del capitán don Joseph Vivancos, Partido del Maule, Doctrina de Vichuquén, 8 de diciembre de 1732. AN, Notariales de Talca, Volumen 4, Folios 345-348.

⁷¹ Testamento de Antonio Guevara, Mendoza, 6 de noviembre de 1770. AHM, Protocolos de Escribanos n° 103, fojas 39.

⁷² Testamento de Fernando Alvarado, Mendoza, 8 de abril de 1739. AHM, Protocolos de Escribanos n° 46, fojas 26.

⁷³ Testamento de Miguel de Arizmendi, Mendoza, 23 de abril de 1748. AHM, Protocolos de Escribanos n° 53 fs 73 v.

⁷⁴ Testamento de Manuel Lesana, Talca, 26 de octubre de 1738. AN, Judiciales de Talca, volumen 1, Legajo 61, sin fojas.

presamente establecido que se les entregaran algunos bienes. Don Jacinto de Videla declaró que “he criado a María Jesús la cual se halla en mi compañía a la cual le dejo \$200 de los que me tocan del remanente del quinto de mis bienes”.⁷⁵ Don Juan Torres (1758) señaló que “he criado a dos muchachos, Pedro y Cayetano, y por el mucho amor que les tengo y el haberme servido y asistido desde que tienen uso de razón, es mi voluntad que mi hijo Juan y que mi mujer les de a cada uno, una carretada de vino al año”.⁷⁶ Nótese el empleo de la palabra “amor” en este testamento. Por su parte, don Agustín Pizarro (1772) ordenó que “a un niño que he criado, llamado Manuel, se le den, a la edad de 15 años, \$50 en plata”.⁷⁷ De la redacción de estos documentos se desprende que muchos de estos niños, probablemente hijos ilegítimos, vivían en la misma casa que el hacendado: en vez de abandonarlos y hacerlos invisibles, el hombre los criaba y compartía con ellos, de alguna manera, su tiempo, su vida y sus afectos.

En otros casos, las relaciones se mantenían ocultas. Varios testamentos excluyeron el nombre del beneficiario. El viticultor comunicaba verbalmente su última voluntad al albacea y le encargaba una tarea a cumplir. Por lo general, se trataba de entregar bienes a algún hijo ilegítimo. En Mendoza, por ejemplo, uno de los mayores empresarios vitivinícolas, don Santiago de Puebla (1766) señaló en su testamento que “es mi voluntad que, deducido el costo de mi funeral y entierro, se separen del quinto de mis bienes \$500 y se le entreguen a don José de Puebla, mi albacea para que los refiera en los efectos que le tengo comunicado”.⁷⁸

La evidencia documental indica que los hacendados vitivinícolas mendocinos tenían un trato especial hacia los niños que presuntamente eran sus hijos ilegítimos y por ende, fruto de sus amores extra matrimoniales. Algunos los reconocían públicamente como tales. Otros no los llamaban con ese nombre pero los tenían en sus mismas casas para cuidarlos y amarlos a su manera. Un tercer grupo era el que exhibía mayor sigilo: ni los reconocían como hijos ni los mencionaban por su nombre en el testamento; pero se encargaban de incluir una cláusula secreta para favorecerlos. Con estos procedimientos, los viticultores mendocinos revelaban el resultado de la cruel batalla que se libraba entre las razones de la sociedad y las razones del corazón. Paralelamente, la recurrencia de los amores clandestinos revelaba que aquel modelo de matrimonio era, en muchos casos, incapaz de satisfacer las necesidades de sexo, afecto y compañía de los grupos humanos.

Los hijos ilegítimos, una vez alcanzada la madurez, tenían una actitud más amplia cuando tenían que manejar la situación de su propia descendencia extra matrimonial. Este fue el caso de Domingo Monclá, hijo ilegítimo de Pedro Monclá. La primera etapa de su vida se dio en un espacio de exclusión: nació en 1719 lejos de Mendoza, en la ciudad de Santiago del Estero, 200 leguas al nordeste de la residencia del hogar paterno y de sus hermanos Pedro y Antonia. Cuando su padre estaba moribundo y redactó el testamento, sólo reconoció a sus dos hijos legítimos, no así al bastardo. Domingo Monclá debió sufrir de la exclusión propia de los entenados en aquella época. De todos modos se abrió camino en la vida, se radicó en Mendoza, aprendió a leer y escribir y se convirtió en próspero viticultor. La evidencia documental muestra que tuvo capacidad de pedir créditos por \$600.⁷⁹ Se casó con doña Josefa Villegas con quien no tuvo descendencia. Pero,

⁷⁵ Testamento de Jacinto Videla, Mendoza 5 de junio de 1742. AHM, Protocolos de Escribanos n° 49 fs. 84 v.

⁷⁶ Testamento de Juan Torres, Mendoza, 6 de junio de 1758. 8AHM, Protocolos de Escribanos n° 67, fojas 221-223.

⁷⁷ Testamento de Agustín Pizarro, Mendoza, 17 de abril de 1772. AHM, Protocolos de Escribanos n° 91, fojas 38.

⁷⁸ Testamento de Santiago Puebla, Mendoza, 1 de marzo de 1766. AHM, Protocolos de Escribanos n° 83 fs. 24 v.

⁷⁹ Francisco de Videla contra Domingo Monclá por cobro de pesos, Mendoza, 28 de mayo de 1744. AHM, Época Colonial, Sección Judicial, Carpeta 201, Documento 20, fos. 1-1v.

igual que su padre, Domingo mantuvo una vida sexual activa fuera del matrimonio y como resultado tuvo como hijo a Pedro Pablo. En el momento de morir, Domingo Monclá reconoció a su vástagos como hijo natural y heredero universal de sus bienes.⁸⁰ Como se puede inferir, se trata de un caso bastante excepcional: no era habitual que el padre reconociera a un hijo ilegítimo como heredero de sus propiedades. Los miembros de la élite preferían dejar sus bienes a obras pías y fundar capellanías, tal como veremos en el caso de don Miguel de Arizmendi. En el caso de Domingo Monclá, la situación se vio favorecida por dos factores: por un lado, la ausencia de descendencia legítima (aunque esto no siempre era así; Arizmendi tampoco tuvo herencia legítima y sin embargo dejó sus bienes al clero y no a su hijo ilegítimo). Por otro, la propia experiencia del padre, quien sufrió de niño la exclusión propia de los entenados y no quiso someter a su propio hijo a igual situación.

Los casos estudiados inclinan a pensar que el hacendado cuyano tenía una cierta tendencia a hacerse cargo de sus hijos ilegítimos. Evitaba abandonarlos a su suerte y someterlos al triste destino del huacho. En cierta forma, la hacienda vitivinícola se transformó en un espacio de tensiones emocionales, que se resolvían con una estructura paralela a la que disponía la moral eclesiástica. El hacendado tenía una vida sexual activa por fuera de la institución matrimonial, privilegio que estaba vedado absolutamente a su esposa. Se creaba una situación de notable asimetría, con derechos para el varón, y deberes para la mujer. Pero dentro de esta situación privilegiada, el hacendado trataba de contener a su descendencia ilegítima. Aunque las leyes españolas negaban todo derecho a los hijos concebidos fuera del matrimonio, el hacendado de la chacra vitivinícola se ocupaba de ellos, les debía un lugar, por subordinado que fuere. Y los ayudaba a emprender su propio camino.

CONCLUSIÓN

El presente trabajo ha permitido identificar algunos aspectos relevantes del perfil de las haciendas y los hacendados vitivinícolas cuyanos del siglo XVIII. Se han examinado las principales características tanto del sistema productivo (bodegas, lagares, vasija) como de los aspectos culturales y sociales, incluyendo las bibliotecas, capillas y oratorios, y los lazos humanos dentro de la hacienda.

La bodega colonial tenía cinco varas de alto, seis o siete de ancho y un largo variable entre 30 y 80 varas. Las paredes eran de adobes o tapiales, con puertas y ventanas. Las puertas podían ser de una o dos manos, con aldabas, cerraduras y llaves; las ventanas se aseguraban con barrotes. Se usaban distintas maderas en su construcción; el algarrobo se empleaba para los marcos de puertas y ventanas; el sauce (en rollizos) se usaba para tijeras, tirantes, vigas y barrotes de ventana; las puertas eran de alerce, sauce o algarrobo. Junto a las bodegas se levantaban cuartos de media agua, también con muros de adobe y techos de cañas o junquillos.

Los lagares coloniales eran de tres niveles distintos. Los más precarios eran de materiales perecederos, como cestones, madera o cuero de vacuno. En un lugar intermedio estaban los lagares de adobe; tenían mayor durabilidad que los anteriores, pero sus condiciones higiénicas eran limitadas. Mayor calidad ofrecían los lagares de material sólido, sobre todo de teja, ladrillo y piedra. El lagar de cal y ladrillo ofrecía

⁸⁰ Poder para testar de Domingo Monclá, Mendoza, 8 de abril de 1777. AHM, Protocolos de Escribanos, n° 101, fojas 41. Lagos, o.c., p. 135.

una alternativa de mayor limpieza; la piedra se usaba de distinta forma: algunos utilizaban cascajo (fragmentos de piedra) fraguados con argamasa; otros preferían las piedras enteras con yeso como material adherente; algunos viticultores revestían el lagar con piedra laja. Algunos lagares se cubrían para evitar el ingreso de polvo, y tenían una puerta para descargar la uva.

El lagar era el sitio donde se molía la uva para obtener el mosto. La molienda se realizaba mediante la pisada de la uva con los pies; o bien se la molía a mano con una zaranda de cañas; la alternativa era utilizar un tornillo de hierro o madera, llamado husillo. Para almacenar el líquido, el lagar tenía un receptáculo de piedra llamado pilón. Los más rudimentarios eran los noques (de madera o cuero). También podían hacerse de greda (pilón de tinaja). Las bodegas más complejas usaban pilones de piedra.

La piedra laja también se usaba para pavimentar los patios de las bodegas. Las calzadas de los patios se cubrían con piedra laja para evitar que los carros y coches levantaran tierra que pudiera perjudicar las viñas, los mostos y vinos. La construcción de la hacienda se completaba con un cerco de tapia de barro o de madera, que se cerraba con un portón de reja.

Dentro de la bodega, el mosto se fermentaba en tinajas de barro, para luego conservarlo en otros recipientes, que podían ser de greda o de madera. La comercialización se hizo, en los primeros 200 años, en botijas de greda. A mediados del siglo XVIII se comenzó a sustituir la cerámica por madera (pipas y barriles). En Cuyo se usaban barriles con maderas de roble o castaño (el mismo material que en ese momento se empleaba en Francia). De inferior calidad eran los recipientes que se confeccionaban con madera de algarrobo. En Chile Cisandino, en cambio, se usaba el raulí o roble chileno y el alerce. De todos modos, la incorporación del envase de madera fue en tiempos distintos: en Cuyo comenzó casi un siglo antes que en el Valle Central; a fines del siglo XVIII la madera ya dominaba los envases vitivinícolas cuyanos, mientras que en Chile, a mediados del XIX, la tinaja todavía ocupaba el lugar central.

La mano de obra estaba dada, principalmente, por la familia propietaria, los trabajadores asalariados y los sirvientes, principalmente esclavos africanos. Las haciendas importantes tenían una decena de esclavos. Como estos eran muy caros, por lo general se trataba de adiestrarlos en el manejo de oficios especializados y en la viña. Se destacaban en los hornos de botillería, particularmente en la fabricación de vasija para conservación y transporte de vinos (tinajas, botijas, pilones).

El horno de botillería era una industria promovida por la vitivinicultura. Un lugar homólogo tenían los talleres de herrería y carpintería. Allí se manufacturaban pipas, barriles, noques, carretas, rodrigones, horcones, pilares, columnas, tijerales, puertas, ventanas y todos los elementos para cultivar la viña, elaborar el vino en la bodega y transportarlo a los mercados. Algunos talleres estaban dentro de la hacienda vitivinícola, pero otros se abrieron en forma independiente para prestar servicios para terceros. De esta forma, la viticultura operó como un fuerte inductor de actividades económicas especializadas y complejas.

La seguridad y la disciplina social eran también problemas relevantes para los empresarios vitivinícolas coloniales. Sus propiedades podían encontrarse ante varios riesgos: malones indígenas, rebeliones de esclavos, bandidaje. Como el Estado español no garantizaba el monopolio de la fuerza, los mismos hacendados vitivinícolas se ocupaban de la seguridad. Tanto para el cuidado de su hacienda como para prote-

ger a las tropas de carretas que cruzaban las pampas para vender los vinos en Buenos Aires, los viticultores usaban armas, formaban milicias y tenían grados militares. Por lo general, la mitad de los hacendados vitivinícolas tenía grado militar, proporción que aumentaba entre los hijos legítimos y bajaba entre los hijos naturales. Además, los hacendados pequeños y medianos eran oficiales subalternos, mientras que los oficiales superiores eran los grandes hacendados.

En los testamentos era usual hallar la presencia de espadas y pistolas. Los hacendados las poseían y las usaban. Las haciendas tenían también medios de castigo para esclavos y bandidos. Algunas propiedades tenían cárceles privadas, con instrumentos de tortura como cepos y grillos.

Junto con los espacios para vigilar y castigar, la hacienda vitivinícola tenía otros dos lugares relevantes: la biblioteca y la capilla. La biblioteca reunía por lo general, libros religiosos, junto con obras clásicas de autores grecolatinos y del siglo de oro español. No había libros de los revolucionarios franceses ni de críticas al sistema vigente. El hacendado era un hombre de cierta cultura general, pero ideológicamente conservador. En este espacio, las ideas del hacendado se mantenían en cierta armonía con las corporaciones tradicionalistas con las cuales estaba muy familiarizado, es decir, la milicia y el clero. La hacienda vitivinícola, además de armas y espacios de seguridad, solía tener su propia capilla para el culto doméstico. Allí se lucían las imágenes religiosas, ricamente adornadas con vestidos de seda y coronas de oro y plata. Había una sensibilidad especial por el culto; un cuidado de las cosas de Dios, que se atendían con todo esmero. El hacendado vivía profundamente su fe católica, en una variante que hacia énfasis en los elementos del Concilio de Trento; florece el espíritu del barroco como arte de la contrarreforma; se impulsan simultáneamente los sacramentos y la pompa del culto, pero con un pobre sentido humano. Ese mismo hacendado que se auto flagelaba con cilicios y disciplinas, arrodillado frente a la imagen de la Virgen María, podía tener a su mujer encerrada en una cárcel y a sus esclavos con grillos y cepos.

La otra cara de estos sistemas de castigo usado por los viticultores, se hallaba en los lazos de solidaridad que se generaban con los hijos ilegítimos y los “arrimados”. La hacienda vitivinícola cuyana tenía espacio para incorporar a grupos generalmente excluidos en la sociedad del Antiguo Régimen. Si bien sólo los hijos legítimos tenían derechos a heredar los bienes de sus padres, con frecuencia éstos encontraban la forma de dar lugar a los bastardos. Estos vivían cerca del padre y, de esa presencia, nacían oportunidades de movilidad y ascenso social. El padre no les podía dejar en herencia la parte central de sus bienes; pero, a veces, hallaba el camino para favorecerlos con algún terreno donde levantar casa y plantar viña, junto con el capital cultural que le transmitían con el aprendizaje de la vida compartida. Este sistema hizo posible que muchos hijos ilegítimos, que en otras partes se convertían en huachos abandonados y condenados a la marginalidad, en las haciendas vitivinícolas lograron acceder a un proceso de movilidad social.

En el escenario socioeconómico latinoamericano colonial, la hacienda vitivinícola emerge como un espacio en el cual se superpusieron elementos tradicionales e innovadores. Las ideas conservadoras cercanas al clero y la milicia, se alternaron con la dinámica industrial, la innovación, la generación de riqueza y la movilidad social. En este contradictorio escenario se fue forjando una incipiente burguesía regional.