

# EFEMERIDES HISTORICAS SOBRE EL VINO ARGENTINO

Primera Parte... 1540 – 1750



## INTRODUCCION

La vitivinicultura argentina cuenta con más de cinco siglos de historia (desde el siglo XVI), integrando la tradición de los inmigrantes europeos y los saberes de los pueblos originarios y dando origen a la industria vitivinícola más importante de América del Sur.

Favorecida por óptimas condiciones climáticas y de suelo, esta actividad manifiesta un acelerado y sostenido desarrollo, mejorando sus estándares cualitativos tanto en el sector primario como en el industrial, dando lugar a una actividad económica crecientemente sustentable, respetuosa del medio ambiente y de gran importancia social y económica para todas las provincias productoras.



En **2013** se sancionó la **Ley Nº 26.870** que declaró al **Vino Argentino Bebida Nacional**. A través de ella se busca difundir las características culturales que implica la producción, elaboración y consumo del vino y sus tradiciones.

**Argentina es el único país vitivinícola en el mundo, que declaró a su vino como bebida nacional.** La **Malbec** es la cepa más representativa del país ya que encabeza la cantidad de hectáreas plantadas con esa variedad: **más de 43 mil**. Si bien la Torrontés es la única uva nativa, la Malbec se distribuyó en todas las regiones obteniendo excelentes resultados.

- El 17 de abril se celebra el **"Día Mundial del Malbec"**.
- El 24 de noviembre se celebra el **"Día del Vino Argentino Bebida Nacional"**



Argentina es el mayor productor de vino de Latinoamérica y el sexto mayor productor del mundo, así como el noveno exportador a nivel global (2012).

La zona dedicada a la vitivinicultura, constituye una extensa franja con pendiente variable, ubicada al oeste del país, al pie del macizo andino, desde los 22° de latitud sur, hasta aproximadamente los 40° de latitud sur. Esta gran amplitud en latitud norte-sur, combinada con la topografía de los numerosos valles andinos incluidos en la misma, condicionan grandes variaciones ecológicas que posibilitan la clasificación de regiones vitícolas bien demarcadas.

Esta diversidad de condiciones climáticas, permite el cultivo en cada región de las variedades que resultan más adecuadas, por sus exigencias y características, desde el punto de vista climático y enológico. En la mayor parte de la franja señalada, las altitudes son variables entre los 500 y los 1500 metros sobre el nivel del mar.

La cordillera de los Andes influencia de manera decisiva el clima de buena parte del territorio argentino y principalmente de su zona vitivinícola. El cordón montañoso, por causa de su altura, determina que las masas de aire húmedo provenientes del océano Pacífico descarguen su humedad sobre territorio chileno y en el caso que puedan superar la barrera y penetrar en nuestro país, el aire es seco y caliente, como es el caso del viento Zonda.

Entre los aspectos que se destacaron para implementar esta medida, se consideró que, entre los países del nuevo mundo, Argentina tiene el mayor nivel de consumo interno de sus vinos mientras que exporta apenas el 25% de su producción.

Con 22 litros per cápita de consumo anual, el país se ubica 9° en el ranking de consumo mientras que Buenos Aires es la segunda ciudad del mundo con mayor consumo de vino luego de París. Las 201.000 hectáreas cultivadas con vides nos ubican en el séptimo puesto mundial como el principal viñedo del hemisferio sur (2018). A todo lo mencionado hay que destacar que somos, actualmente, el décimo principal exportador y que, gracias a una calidad en constante aumento, los vinos argentinos ya son considerados entre los mejores del mundo por la crítica internacional y muy valorados por los consumidores en los principales mercados.

La primera etapa que podemos identificar en la vitivinicultura regional es:

**Proto-industrial:** Desde el siglo XVI, con la colonización española y la llegada de las primeras órdenes religiosas, la vitivinicultura *-como actividad económica y práctica cultural-* fue trasladada a la región y adaptada a las condiciones locales. **La producción tiende a satisfacer el mercado local** y las necesidades de los escasos pobladores de las ciudades del actual territorio argentino. Este período puede subdividirse en:

1. La etapa colonial desde **1540 a 1750**
2. La que abarca desde **1750 a 1830**
3. La que va desde **1830 hasta 1885**.

En el **período de 1830 a 1885**, se produjo la transición del modelo productivo ganadero-molinero al *vitivinícola capitalista decimonónico*.



# CALENDA

## Etapa Colonial 1540-1750

**1543** Las vides ingresaron a la que más tarde sería la ciudad de **Salta** y a la **zona de Cafayate**, traídas por los españoles en sus avances colonizadores, provenientes desde el Alto Perú.



**1550** Del relevamiento documental y arqueológico de **682 lagares** (*recipiente donde se pisa la uva*), que diferentes investigadores realizaron en Chile y Argentina para el período **1550-1850**, surge que la mayoría de los registrados, **511 lagares eran de cueros y el resto de lienzo...**



*«un cuero de buey que, convenientemente estirado, se sostenía, por varias estacas clavadas en el suelo en tal forma que era posible pisar en él la uva. Se cuidaba que este cuero conservase el de la cola del animal en forma cerrada o natural, de tal manera que pudiera oficiar de caño de desagüe. En el momento de entrar en funciones este lagar primitivo, se volcaban en él los racimos de los cestos que conducía la "mula cestonera", y un indio o esclavo africano pisaba la uva, reventando los granos con los pies con lo que producía el mosto, el que una vez almacenado en cantidad se lo hacía salir por el "caño" que formaba el cuero de la cola, al que se le sacaba un bitoque que hacía las funciones de tapón. El mosto, o sea la parte líquida de la uva, con el hollejo, pasaba así a un noque (especie de balde) provisto de dos anillas, también de cuero, por las que pasaban dos varillones, los que tomaban dos esclavos para conducir el mosto a la bodega».*

**1555** Los incas llegaron hasta el **Valle de Huentata (Mendoza)**, confín meridional de su imperio, y ayudaron a los *huarpes* –pueblo originario– a desarrollar un sistema de riego alimentado por el agua de los deshielos. *“De no haber sido por esos canales, a su arribo en el siglo XVI los españoles habrían encontrado un paisaje mucho más árido y desértico”.*



La historia de la vitivinicultura argentina se remonta a la época de la colonización, ya que el cultivo de la vid estaba estrechamente unido con las prácticas agrícolas del colono español. A mediados del siglo XVI, los conquistadores de la corriente colonizadora, llevaron al Cuzco las primeras plantas de vid, de la **especie Vitis vinifera**.

**1556** El clérigo **Juan Cedrón** llegó desde Chile para establecerse en la actual provincia de Santiago del Estero ... y donde hay un sacerdote, hay misa, y dónde hay misa, debe haber vino para celebrarla. Procedente de La Serena (Chile), **Cedrón cruzó los Andes a lomo de mula, con las estacas de vid a cuestras hasta su destino final**. Esas vides eran de las cepas **Uvas Moscatel y Uva País**, procedentes de España y produjo el “*milagro*”. Así logró abastecerse de vino para sus misas, dando sin proponérselo, el puntapié inicial de una larga historia en un territorio muy próspero.



**1557** Los **jesuitas** contaban ya en **Santiago del Estero** con plantaciones importantes para la época. La elaboración, si bien rudimentaria y en forma doméstica, era un procedimiento generalizado entre los viñateros, quienes llegaron a obtener productos de buena calidad. Los jesuitas distinguían a los vinos cuyanos



(**Mendoza y San Juan**) por ser “*muy generosos y fuertes, capaces de soportar grandes viajes sin corromperse*”. Además, otro aspecto fundamental es que el vino y las pasas de uvas, como alimento calórico, eran un alimento básico en la dieta mediterránea, particularmente para los soldados.

**02 DE MARZO DE 1561** El **Capitán Pedro del Castillo (1521-1569)**, funda la ciudad de “*Mendoza del Nuevo Valle de la Rioja*”, **llevando consigo vides**. sobre la margen este del canal conocido actualmente como Cacique Guaymallén. **Tres años más tarde se realiza la primera cosecha**.



Del Castillo provenía de Villalba de la Rioja (España), *una de las regiones vitivinícolas más importantes de España*, fue un gran viticultor que aplicó sus conocimientos en los oasis cuyanos que presentaban excelentes condiciones para el cultivo de la vid.



**1561** En el *repartimiento de tierras* realizado en 1561, aparece Don **Pedro Guelengele** -cacique huarpe que participo de la fundación de la ciudad de Mendoza-, como beneficiario de las primeras tierras fuera de la traza y el ejido de la ciudad, **expresamente destinadas a viñedos**, en el territorio mendocino.



**13 DE JUNIO DE 1562** Proveniente de Medina de Rioseco (España), tierra vitivinícola por excelencia, el adelantado de la tercera corriente colonizadora, **Capitán Juan Jufré y Montesa (1516-1578)**, en la fecha funda la ciudad de “*San Juan de la Frontera*”. Fue también un gran viticultor que aplico sus conocimientos en los oasis cuyanos que presentaban **excelentes condiciones para el cultivo de la vid**. Además, es considerado, junto a **Francisco de Aguirre**, como “*padre de la vitivinicultura chilena*”. Algunas de las parras que plantó en su encomienda de *Peñalolén* aún existen en la destacada *viña chilena Cousiño Macul*. Así mismo, formó parte de esa misma corriente colonizadora, el Capitán **Don Juan Eugenio de Mallea**, en 1561 en la expedición a Cuyo, del capitán *Don Pedro del Castillo* y asistió a la fundación de Mendoza, donde se le adjudicó solar en el reparto de tierras y se le dio encomienda de indios. Integró, poco tiempo después, la expedición del capitán *Don Juan Jufré*, al valle de Catalve, y se halló presente en la **fundación de San Juan de la Frontera** como alférez real y a quien “**se le atribuyen los inicios de la vitivinicultura sanjuanina**”. *Su nombre figura entre los testigos en el acta levantada por el escribano de juzgado Tomás Núñez, el 13 de junio de 1562.*



**1563** Las “**chacras**” o “**chácaras**”, en Mendoza, **destinadas al cultivo de viñas** y otras especies, de unas dos hectáreas, rondan unas 70 unidades y se dieron entre **1563 y 1633**, como consta en la mayoría de los documentos. En relación al cultivo de la vid los documentos hacen referencias a los vocablos “*sitio*”, “*viña*”, “*hacienda de viña*” y “*chácara*” y de manera ocasional se encuentran en ellos los términos “*finca*” y “*fundo*”.



**1564** La **Casa de Contratación en Sevilla** recibió

órdenes reales en el año 1564, de enviar en cada barco que partía hacia las Indias, **cierto número de vides para su implantación y desarrollo en el Nuevo Mundo**, iniciándose así, el **origen del cultivo de la vid en América**.



*“Cuando los sarmientos se enviaban al hemisferio Sur, las cosas se complicaban más aún. Los sarmientos cortados en España en las vides de invierno, brotaban durante los largos viajes, al pasar por latitudes más bajas y cálidas. Al llegar a destino se plantaban en época inapropiada. Luego se comenzó a llevar el material en macetas, para solucionar estos problemas, pero también aquí se presentaron problemas en el transporte. Se sabe que también se sirvieron de semillas de uva para la formación de aquellos primeros viñedos, con el inconveniente de no reproducir los caracteres varietales y perder uniformidad en las nuevas plantaciones”.* **Este sería el origen de numerosas variedades "criollas" que poblaron el viñedo colonial.**

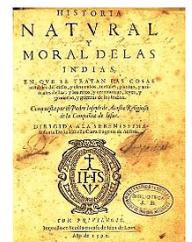
**1565** Se estima que para entre 1564 y 1565, se obtuvo la **primera cosecha en tierras mendocinas**.

**1570** Entre **1570 y 1590** se implantaron los primeros **viñedos en Mendoza y San Juan** y se empezó a desarrollar una



industria que transformó a una zona desértica en extensos oasis. También empezó a florecer la vitivinicultura en *Misiones* y en menor medida en *Córdoba* y *Santa Fe*. No existen datos exactos sobre la fecha de implantación de los primeros viñedos en Mendoza y San Juan, aunque algunos historiadores opinan que se realizaron primero en esta última provincia, entre los años **1569 y 1589**, por lo que puede decirse que **Vitis vinifera** llegó a la República Argentina a mediados del siglo XVI.

**1571** Una crónica de 1571, escrita por un tal don **Juan López de Velazco**, menciona que había **“150 colonos españoles en Mendoza... y 4 mil indígenas que pagan tributos”**. Este es el primer registro de la existencia de viñas en Mendoza.



## 29 DE DICIEMBRE DE 1588

El documento notarial encontrado referidos al testamento de **Don Alfonso Reinoso** proporciona datos respecto a la **localización de sus viñas, bodegas** y casa de su morada. Había recibido mercedes de tierras cerca de la ciudad (Mendoza), junto al molino de Don Alonso de Videla, donde **cultivaba sus 5000 vides**, fuera de la traza urbana.



## 28 DE DICIEMBRE DE 1594

Se cita un documento testimonial por el cual **Don Baltasar de Arce** se obliga a pagar a **Don Gabriel Rodríguez de León**, vecino de San Luis, 700 varas de lienzo de Córdoba y "**doce arrobas de vino**", por tres estancias que le compró en San Luis.

## 1594

El documento notarial encontrado referidos al testamento de **Don Cristobal Varela** proporciona datos respecto a la **localización de sus viñas, bodegas** y casa de su morada. Tenía su viña y casa en tres solares dentro de la traza de ciudad (Mendoza), mas una chacara con cuadra, "**de la Merced cuadra por medio**", según documento testamentario fechado el **30 de noviembre de 1618**.



## 1595

El arraigo de las cepas en el actual territorio argentino se dio en un momento en que la actitud de la Corona española comenzaba a cambiar con respecto a las vides americanas. De considerar como imperiosa la necesidad de producir y «**ver cosas de su tierra en las Indias**», en apenas un siglo se pasó a advertir el riesgo de la competencia comercial de la vitivinicultura del territorio colonizado. A partir de



1595, **Felipe II** no solo abandonó la política de fomento propiciada por su padre **Carlos I**, sino que en el capítulo 40 de su «**Instrucción de Virreyes**» de ese año estableció la **prohibición de plantar viñas en las «Indias»**. De la prohibición solo **quedaban exentas las heredades que no tuvieran más de «diez matas» plantadas y las pertenecientes a las órdenes religiosas**. Las demás debían desarraigarse, a riesgo de perder la propiedad, ya que al no cumplir la orden se incurría en un delito que hacía perder la merced real por la que se la había obtenido.



Está claro que esta disposición corrió la misma suerte que otras dictadas desde la Corte: las autoridades coloniales le aplicaron el sistema de «**se acata, pero no se cumple**», por el cual si una norma resultaba «*contra ley o fuero o derecho*» o «*en perjuicio de partes*», el funcionario local podía dejar de aplicarla. Sin duda, el perjuicio que significaba la prohibición para los viñateros, bodegueros y comerciantes locales, así como para los cabildos, justificaba que las autoridades no pusiesen celo alguno en hacerla cumplir. que la prohibición fue reiterada, en **1620**, por el rey **Felipe III** y en **1628** por **Felipe IV**

**1595** En los protocolos de los escribanos de Mendoza, comienzan a aparecer **transacciones de tierras que incluyen viñas**. Muchos tenían plantadas vides en parte de sus chacras, pero hay registradas propiedades **destinadas específicamente a viñas**, lo que demuestra, el paso de la escala hogareña a otra comercial, alentada a la producción de vinos, pasas y aguardientes. Un dato significativo es que, en comparación con otras áreas vitivinícolas hispanoamericanas, **los viñateros cuyanos eran, por lo general, propietarios pequeños y medianos**.



**1598** Había viñedos en **Córdoba, Santa Fe, Buenos Aires y Misiones**, donde se encontraba una de las plantaciones más importantes del territorio. **Mendoza y San Juan** fueron sitios claves, ya que por allí ingresaban al territorio las vides provenientes de Chile, que ya contaba con una prominente producción vitivinícola. En el cultivo de la vid, dominaban con amplia mayoría los **sistemas de plantación de “cabeza”** (o sea con la forma de un pequeño arbolito) y del **“parral español”**. Con el correr del tiempo las técnicas se fueron modernizando y modificando.



**1600** Aproximadamente en esta época los franciscanos importaron de Canarias a la *provincia de Salta* **uvas malvasía**, el fin de estos misioneros era lograr un vino blanco y suave. Debido a su alta concentración de azúcar son apropiados para elaborar vinos dulces y licorosos, asimismo apto para el ritual en misa.



Así, se obtuvieron *variedades de mistela* a través de uvas como la **vitis rupestris** y la **vitis labrusca**, o bien de las llamadas "**uvas chinchas**", las cuales dan lugar a vinos de sabor áspero y ácido. Asimismo, se debe a los jesuitas y franciscanos la importación temprana de excelentes cepas de **vitis vinifera**.

**1603** El Cabildo de Mendoza decide crear el cargo de "**Alcade de Aguas**" para que "*...sin pasión ni afición mandar dar a cada chacra de los vecinos encomendaderos y de los indios naturales y otras personas que sembraron el agua que fuese necesaria para las dichas chacras y así **más para las viñas** que están fuera del égido de la ciudad*".



**1605** Producto de la escasez, en la península ibérica, a partir de la producción indiana **la arroba de vino bajó en los mercados de consumo**. Para comienzos del siglo XVII, en Cuyo el vino valía unos 2 pesos la arroba; su precio en Buenos Aires, puesto por el Cabildo y que debía incluir embotijado, flete y la acumulación de impuestos y tasas, variaba entre los 10 y los 16 pesos. Estas cifras podían descender a 8 e incluso a 5 pesos *cuando había abundancia en plaza*, lo que ya **significaba venderlo a pérdida**.

**31 DE OCTUBRE DE 1606** **Juan Eugenio de Mallea** (1535-1608) constituye capellanía perpetua a favor del convento de Santo Domingo, por misas rezadas y cantadas, siendo su voluntad que participaren y gozaren de ella "*su padre, su madre y su mujer Teresa de Asencio, que en gloria sea, su hijo Juan que murió y dos hijos que al presente tiene llamados Cristóbal y Gabriel de Mallea*". Se obliga a dar en cada año, perpetuamente, por siempre jamás, **12 arrobas anuales de vino a recibir de su bodega**.



**1614** La **uva albilla** también estuvo presente en la región estudiada, pero en cantidades muy exiguas y el Cabildo de Santiago reglamentó la venta de vinos elaborados en esta uva ese año. En **La Serena**, el capitán **Diego Pizarro del Pozo**, viticultor y bodeguero, comercializaba **vino albillo**: en un documento fechado en **1655** consigna una operación comercial de **12 arrobas** de este producto.



**Los viñedos y bodegas de Alonso de Reinoso (siglo XVI), Alonso de Videla, Juan Amaro y Antonio Moyano Cornejo (siglo XVII) son buenos ejemplos;** *“Alonso de Reinoso llegó a Mendoza poco después de la fundación, procedente de Chile. Durante catorce años vivió en esta ciudad, y realizó un intenso trabajo de fomento de la agricultura y la industria. Plantó una viña e instaló una bodega con capacidad de 5.500 litros de vino. Otro destacado empresario vitivinícola fue don Alonso de Videla, cuya bodega alcanzó dimensiones notables. En efecto, hacia 1618 su bodega tenía 75.000 litros de vino, pues almacenaba las cosechas del año en curso y de la vendimia anterior, en sus viñedos trabajaban unas 20 personas. Otro caso interesante es el de don Antonio Moyano Cornejo; representa la segunda generación en la historia de Mendoza. Don Agustín se abrió camino, a través del comercio y las tropas de carretas, hasta constituir una sólida posición. Plantó una viña con 12.000 plantas y una bodega que, sobre el final de su vida (1658), tenía una capacidad de 30.000 litros”.* **La presencia de estas bodegas en Mendoza es realmente notable para la época.** Los documentos hablan de una docena de viñedos durante el siglo XVII y una superficie cultivada de viñas de unas 20 hectáreas aproximadamente.

**1618** Algunos de los primeros grandes viñedos se establecieron en territorio de la provincia de Córdoba, siendo importantes los centros administrados por los jesuitas en las **estancias de Alta Gracia y Jesús María**. Esta llegó a ser, junto a las de **Tarija**, de las más grandes del Virreinato

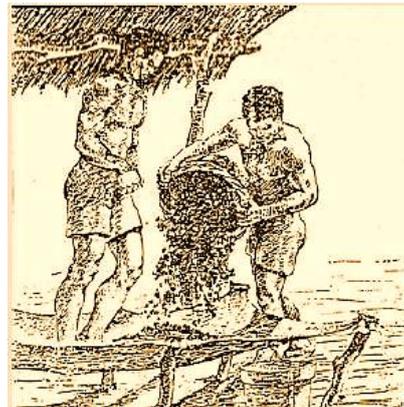


del Río de la Plata. En **Jesús María** se producía el vino denominado **lagrimilla dorada** que, según la tradición, llegaba a la mesa del rey Carlos III de España. Cuentan las crónicas, que este vino elaborado por los jesuitas era tan pero tan «fuerte» que le arrancaba una lágrima a quien desprevenidamente lo bebía. Se especula que el adjetivo «fuerte» hacía referencia a su alto grado de acidez en boca, lo que a su vez también lo hacía refrescante seguramente. El vino «**lagrimilla dorada**», «**de oro**» o «**del rey**», se producía en la estancia jesuítica bautizada «**Jesús María**». La estancia, considerada como la primera bodega integral del Virreinato del Río de la Plata y ubicada a unos 50 km al norte de la Ciudad de Córdoba, daría el nombre a la localidad homónima al momento de su fundación en 1873.



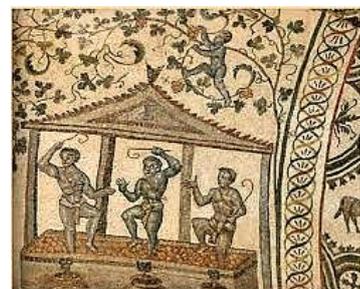
## 1630 Las bodegas eran espacios integrados a la

**casa**, una galería sombría o un galpón de adobe en el fondo de la propiedad. Así se lo describía documentalmente en este período: *“La elaboración del vino comenzaba con la molienda de la uva en el lagar. Éste era de cuero de vacuno, en estructura de madera. Allí se ponía en marcha un artesanal método de vinificación. Los procesos de vinificación y su equipamiento también eran rudimentarios; la uva se pisaba «a pata» en lagares de cuero de vaca o de buey, suspendidos de gruesos horcones. Una vez obtenido el mosto, se dejaba caer por la cola del animal, que oficiaba de conducto. El mosto y el hollejo eran recogidos en baldes de cuero, provistos de anillas por las que pasaban dos varillones, que permitían transportarlos a la bodega. Una vez allí, el líquido era volcado en grandes botijones de barro cocido, donde se producía la fermentación. Terminada la fermentación se procedía al trasvase del vino nuevo a la vasija de conservación, proceso que se hacía por gravitación propia, al retirarse el tapón de la tinaja de fermentación. En esta operación se interponía un colador, hecho de cuero agujereado, de manera que el chorro de vino, al colarse, dejara la semilla, el hollejo y otras impurezas. Una vez llena la tinaja de conservación con el vino nuevo, se tapaba y se sellaba con cal, yeso o barro, para evitar la entrada de cualquier cuerpo extraño. El vino se dejaba estacionar o añejar hasta el momento de la expedición”.* **Se puede ver que la elaboración del vino era una tarea verdaderamente artesanal, en la cual se debían prestar todos los cuidados del caso.**



## 1631 La prohibición de plantar viñas en las «Indias»

**emanada por el Rey Felipe IV en 1628**, fue levantada para los viñateros ya establecidos, a cambio del impuesto del 2 por ciento sobre su producción. Sin embargo, quedó vigente para plantar nuevas viñas, y aunque no de manera metódica, en algunas situaciones se la intentó aplicar, por ejemplo, en **San Juan en 1709**. En este caso, sin embargo, por la forma en que se tramitaron y Justificaron los desarraigos, todo sugiere que se buscaba **Impedir que sectores del «pueblo bajo» se convirtiesen en vinateros y productores de vino.**



Así, el Cabildo de San Juan señalaba, como fundamento para que se arrancasen las viñas nuevas, **plantadas en contra de la disposición de Felipe IV**, que «*falta[n] en esta Ciudad peones y gente servil para acarrear de vinos, arrias de muías, carretaje con que se trafican*» y para otros oficios diversos (albañiles, carpinteros, etc.) y que «*habiendo entre los susodichos mulatos e indios v mestizos hijos de indios y de los demás gente servil que se ha ocupado en los dichos tráficos y acarreos de mostos y vendimias, con la gente de su esfera. Y [de] permitirles a ellos planta de viña, los demás de su calidad querrán ejecutar la misma permisión*». Como se ve, la elite de vecinos sanjuaninos ya instalados en la actividad parecía estar aplicando las disposiciones legales como una «**traba de ingreso al mercado**» a posibles **competidores de otras esferas sociales, que además restarían «brazos» a la reducida fuerza laboral disponible**. Para la corona, en cambio, la prohibición de plantar viñas o de innovar las ya plantadas tenía otro propósito: **impedir que los vinos criollos compitiesen con los españoles, lo que se enmarcaba en las políticas generales del monopolio metropolitano**.

**1633** Otra disposición de **Felipe IV**, dictada en **1633**, ordenaba que «*a los mercaderes que llevaren vinos, harinas y otras cosas, de España a las Indias, no se les ponga tasa*», una **medida que buscaba favorecer a la producción peninsular** y, sobre todo, a sus grandes comerciantes, **cuyos intereses primaban en las decisiones de la Casa de Contratación**.



**1635** Tanto en Cuyo como en otras regiones se utilizaban los parrales que se suelen denominar «**encatrados**» por el uso de un *armazón de madera con forma de catre* como sistema de conducción de los sarmientos. Por lo general, la cepa se apoyaba en un horcón, que podía ser parte de la misma construcción de la vivienda; pero también, al igual que en Europa, se utilizaba un árbol vivo como apoyo de la cepa. **Si bien su relevancia fue limitada en lo que hace a la producción total, tenían una gran importancia social, pues «eran parte de la casa**.



*Formaban un ambiente complementario, como una sala con techo vegetal, que protegía a los comensales en el verano, pero dejaba llegar el calor del sol en invierno. Allí se celebraban reuniones familiares y se recibía a los visitantes, se tomaba mate y se comía, se jugaba cartas y se realizaban transacciones comerciales.*

*Con frecuencia, debajo del parral encatrado había una mesa de múltiples usos, sobre la cual el mate invitaba a la tertulia. A su alrededor, el viticultor alternaba con familiares y amigos, proveedores y clientes, arrieros y troperos, pulperos y peones. Debajo del parral se hablaba de las labores agrícolas, se compartían noticias con los viajeros, se practicaba la amistad y se construía familia». No obstante, **solo el 3 por ciento de las vides relevadas en Cuyo se cultivaron en parrales.***

**1643** El capitán **Diego Pizarro del Pozo** se destacó como elaborador de **vino moscatel** y lo utilizó para pagar censos que debía al convento de Nuestra Señora de la Merced. Posteriormente, en **1655**, realizó operaciones comerciales de otras 14 arrobas de vino moscatel.



**1648** Dña. **Mayor Carrillo** declara: “... que el licenciado **Bernardo Gómez Pardo**, cura y vicario de esta ciudad (Mendoza), tuvo cuentas con el capitán **Juan Amaro de Ocampo**, difunto, mi marido, que fue que se le debía alguna cantidad y a cuenta de ella recibió **112 arrobas de vino, en cuya cantidad entraron 30 arrobas de vino moscatel** que se entregaron a precio de lo que vale el vino negro”. El vino de moscatel se comercializaba a ambas bandas de los Andes en el siglo XVII.



**1655** En **San Juan** la rudimentaria industria vinícola de aquella época pretérita constituía un recurso económico sólido y así se explica cómo **religiosos y conventos** en cuyo seno cabe suponer la existencia de personas de espíritu práctico y de capacidad superior, se dedicasen con frecuencia a su explotación.



**1674** En el testamento de **Fernando Martínez de Medina** -protocolizado en su hacienda de **San José de Curicó**-, el testador enumera entre sus bienes, **un parral de moscatel.**



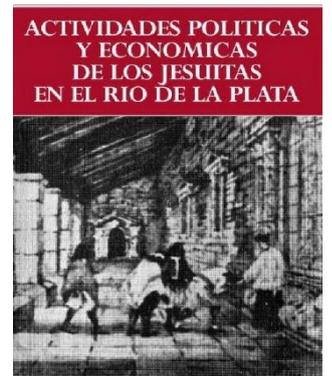
**1690** Por su parte, **los funcionarios cuyanos presionaban**, pero en el sentido opuesto, a las disposiciones emanadas de **Felipe IV en 1633**. Lograron que el virrey del Perú, **Melchor Lazo de la Vega**, autorizase el ingreso de vino y aguardiente mendocino en Buenos Aires. Este juego de normas evidencia que ya para el primer tercio del siglo XVII la producción de vinos americanos tenía bastante pujanza como para, primero, mover en su contra *lo que hoy llamaríamos un lobby en la metrópoli* y, luego, para forzar a que la Corona prefiriese convertir la actividad en fuente de recursos para la siempre exhausta hacienda real.



**1700** **Se plantan las viñas en hileras**, lo que favorece el aprovechamiento del sol y facilita las labores de mantenimiento y cosecha de la vid.



**1701** En el **Libro del Gasto de los Jesuitas de Mendoza**, correspondiente a *octubre de 1701*, se registraron “*dos botijas de vino y otra de lagrimilla de Italia y todo lo demás necesario para su avío de cosechas de Casa*”. Los jesuitas valoraban positivamente la uva de Italia y procuraron ensanchar el cultivo de esta variedad. Al realizar el balance de las mejoras realizadas en la viña entre octubre de **1701 y enero de 1703**, el libro señala: “*tiene la Viña antigua cultivada y con muchas tapias nuevas dentro de ella se plantó un pedazo que estaba sin cepas y entraron 1300 plantas de uva de Italia*”. Estas representaban cerca del 10% de las viñas de los jesuitas, al menos en esa localidad.



**1731** En San Juan, la valerosa **Juana Carrizo** cultivó un parral de uva de Italia (1731). Don **Simón de Videla Pardo**, en el terreno que aportó su esposa como dote, plantó un majuelo de 1.500 plantas de uva de Italia, tal como declaró en su testamento (1733). Por su parte, **José Ríos** (1868) cultivó 19 parralito de uva italiana compuesto de seis cepas, encatrado y muy bien acondicionado en \$5 y tres cepitas nuevas de la misma uva a 12 centavos cada una.



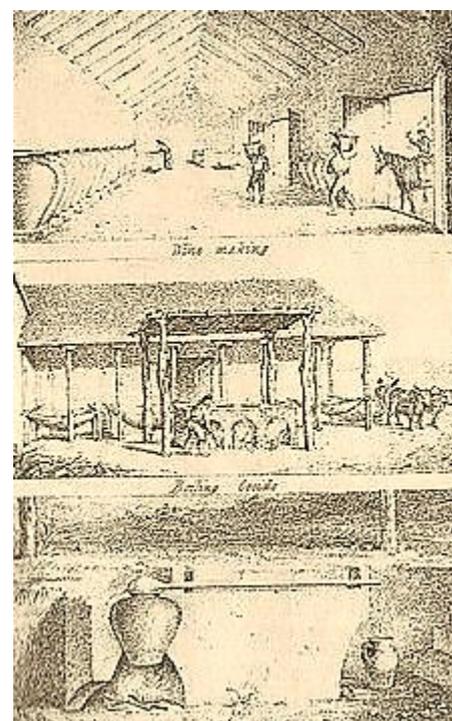
Los jesuitas insistieron en el desarrollo de esta variedad pues la consideraban de gran potencial enológico, no sólo para ellos mismos, sino para el desarrollo vitivinícola de toda la región.

**1739** El **padrón levantado en 1739** con los 150 principales propietarios mendocinos, que *no incluye a las órdenes religiosas*, se menciona a 96 que declaran cultivar unas **78 viñas** y unos 42 retazos de ellas. De esos vecinos, solo uno contaba con **12.000 plantas** y otro con **9.000** -*Ignacio Zapata y Juan de Godoy, respectivamente*-, y los dos se encontraban entre los cinco vecinos más ricos del listado.



**1740** La tierra de **mayor desarrollo del cultivar moscatel fue Mendoza**. Los primeros registros corresponden a la década de **1740** y se verificaron en las viñas de dos pioneros de la innovación vitivinícola regional: **Clemente Godoy y Miguel de Arizmendi**.

No es casualidad que los primeros moscateles se hayan cultivado en las casas de estos viticultores, pues ambos se destacaban por su capacidad de innovación. *Don Clemente Godoy fue pionero en la modernización de las instalaciones y equipamiento vitivinícola: fue el introductor de los recipientes de madera, en sustitución de las antiguas tinajas de barro cocido, las que fueron usadas durante 200 años como vasija vinaria en el Cono Sur.*



*Paralelamente, don Miguel de Arizmendi, el otro pionero del cultivo de moscatel en Mendoza, también se caracterizaba por su capacidad de innovación; en sus bodegas llegó a elaborar vinos de alta calidad, incluyendo vinos añejos y de crianza bajo velo de flor. Por los precios alcanzados con esos vinos en los mercados, y el liderazgo reconocido por los demás viticultores de Salta, San Juan y Mendoza, don Miguel de Arizmendi fue, posiblemente, el más destacado viticultor de la región en el siglo XVIII.*



**1740** Se introduce en Mendoza y San Juan el cultivo de **cepas “embraceradas” o braceros**. Las viñas de braceros se sostenían en **horcones** o palos gruesos, preferentemente de algarrobo. Así lo determina la complejidad de trabajos que requiere el cultivo de viñedos, durante el año: *manejar el suelo, seleccionar los varietales, cavar, atar, podar, despampanar (despojar a la cepa de los racimos innecesarios), binar (labrar por segunda vez las tierras y cavar las viñas por segunda vez.), embracerar (sostener el tronco) y conducir los sarmientos (tallo largo, delgado, flexible y nudoso de la vid que sirve de vástago).*



**1750** Don **Joseph de Coria**, en Mendoza, cultivó una viña de *5.874 plantas de uva negra*. Se han podido individualizar en Mendoza más de cuarenta bodegas importantes que funcionaban en el siglo XVIII, de las cuales quince pertenecían a órdenes religiosas y a miembros del clero secular. Con respecto a la tecnología vitivinícola y a las instalaciones edilicias en uso, existe una información sustancial que permite recrear los procedimientos y los espacios abiertos y cerrados para su desarrollo. En este trabajo se individualizan los establecimientos y aparecen descripciones tomadas de testamentarias y otros documentos notariales hallados en archivos mendocinos. Otra gran revelación, quizá la más relevante, está dada por el hallazgo de importante documentación referida a la fabricación de vinos de calidad, vinos de crianza, llamados "**vinos a la vela**". Estos vinos eran producto de un procedimiento desarrollado en pocos lugares del mundo que, curiosamente, también fue experimentado en algunas bodegas mendocinas dieciochescas. Estos vinos, comercializados a muy alto precio, eran exportados no sólo al Río de la Plata, sino también a Chile, que, aunque era tierra de vinos, no los producía, y al Perú por las rutas del noroeste. Así mismo se enfatiza la importancia de la fabricación de vinos mendocinos de calidad desde el siglo XVII, en especial con referencia al "**vino a la vela**", elaborado entonces por un grupo de bodegas artesanales. A partir de los documentos del siglo XVIII confrontados en el Archivo Histórico de Mendoza, se deduce que muy pocos bodegueros pudieron haber estado técnicamente capacitados para su fabricación y conservación. Las bodegas mendocinas no eran grandes establecimientos, sino, más bien, recintos artesanales.



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

Estimado amigo lector:

Si has llegado hasta aquí es señal de que el tema es de tu interés. Por nuestra parte, agradecemos ese interés y tanto en **ArtEditor**, como en **A.A.P.I.C.** queremos continuar siendo medios de Información y comunicación acorde a las **N.T.I.Cs.** (**Nuevas Tecnologías de Información y Comunicaciones**), que permita a nuestros seguidores mantener un contacto fluido y permanente, si bien a causa de los cuidados sanitarios, hoy en forma remota, aspiramos a desarrollar temáticas que colaboren en el día a día al conocimiento, la inquietud e incluso el entretenimiento, transmitiendo, compartiendo y haciendo volar la imaginación en la **historia de nuestra historia**.

Es por ello que a través de **newsletters** periódicos nos mantendremos en contacto con Uds. para ello sugerimos enviar vuestra aprobación con solo dos datos:

-Nombre de pila

-Tema cultural de interés que deseen que desarrollemos

A través de un correo electrónico a nuestro mail:

[arteditor.elgv@gmail.com](mailto:arteditor.elgv@gmail.com)

En la seguridad de contar con vuestro apoyo y a la espera de tu mail, hacemos propicia la oportunidad para saludarte con afecto. **ATTE.**

**Investigación Periodística Cultural**

*Prof. Eduardo Luis Grassi Vraghizán*

**Director de A. A. P. I. C. Rosario (SF)**

Asociación Argentina de Periodistas de Instituciones Culturales

