

FELIPE PIGNA

# Al gran pueblo argentino, salud

*Una historia del vino,  
la bebida nacional*

MATERIAL  
EXCLUSIVAMENTE  
DE PROMOCIÓN

 Planeta

— |

| —

— |

| —

# 1

---

## La conquista del suelo

*Así en las Indias como en España...*

*Porque las ansias que los españoles tuvieron por ver cosas de su tierra en las Indias han sido tan bascosas y eficaces, que ningún trabajo ni peligro se les ha hecho grande para dejar de intentar el efecto de su deseo.*

INCA GARCILASO DE LA VEGA,  
*COMENTARIOS REALES DE LOS INCAS*

Desde la Antigüedad, la vid ha ido echando raíces y entretejiéndose en el territorio y la historia de lo que hoy denominamos Occidente. Cantado por vates y poetas hasta nuestros días, el vino, la bebida elaborada mediante la fermentación de sus frutos, tuvo dioses propios como Dionisos, en la mitología griega, y Baco, entre los romanos, y sobrevivió al Imperio: ya alejado de los misterios eleusinos y de los excesos de las fiestas bacanales, se transformó en la «sangre de Cristo». Ocupó así un lugar central dentro de las ceremonias del catolicismo, la nueva religión que iba a definir en buena medida la cultura de esta región del mundo: los cánones de su liturgia exigen que para la Eucaristía, el sacramento esencial de la misa, la hostia esté hecha exclusivamente de harina de trigo y que el vino sea «natural de vid», sin aditamentos ni sustitutos.

Así, pues, no es de extrañar la relevancia que cobró la introducción de esta especie en los primeros años de la conquista y colonización de América, esa alianza estratégica entre la cruz y la espada. Junto con el trigo y el olivo, alimentos básicos para entonces de la dieta de los súbditos de Castilla, la vid formaba un grupo de cultivos considerados no solo fundamentales para establecer en las aún no consolidadas colonias costumbres propias de España, sino como parte insustituible de los sacramentos que hacían de ellos fieles católicos.

Si bien en América del Norte existían especies silvestres autóctonas, que llevaron a que el navegante vikingo Leif Eriksson bautizase *Vinland* (tierra del vino o de viñas) al norte de Terranova, la vitivinicultura de nuestro continente se inició y desarrolló en verdad a partir de la *Vitis vinifera*, originaria del Viejo Mundo, que casi desde el comienzo de la Conquista trató de implantarse en lo que para Colón eran las «Indias». En su segundo viaje, en 1493, el «Almirante de la Mar Océano» llevó a la isla de Santo Domingo «unos poquitos sarmientos»,<sup>1</sup> que aunque a la larga no prosperaron, fueron el inicio de los intentos que, medio siglo después, tendrían por resultado las diversas viticulturas indianas.

Al mismo tiempo que muchas plantas americanas —como la papa, el tomate, el maíz y el pimiento, entre otras— se transportaban a Europa para probar allí su cultivo, los Reyes Católicos y Carlos I promovieron con decisión los ensayos para introducir en sus colonias especies europeas, consideradas, como vimos, esenciales para la vida de sus súbditos.

<sup>1</sup> Memorial de Colón a los Reyes Católicos, elevado por medio de don Antonio de Torres, citado por Emilio Maurín Navarro, *Contribución al estudio de la vitivinicultura argentina*, Instituto Nacional de Vitivinicultura, Mendoza, 1967, pág. 13.

Así lo demuestra, por ejemplo, una real cédula de Carlos I, de 1531, que ordenaba a la Casa de Contratación de Sevilla, encargada de autorizar y supervisar los viajes y el comercio, «que de aquí en adelante, todos los maestros que fueren a nuestras Indias, que lleven cada uno en su navío la cantidad que les pareciere de plantas de viña y olivos de manera que ninguno pase sin llevar alguna cantidad».<sup>2</sup> Sin embargo, a pesar de la voluntad real, los esfuerzos con las uvas no siempre daban resultado. En las Antillas y las costas caribeñas del continente —la «Tierra Firme» que abarcaba buena parte de América Central, Colombia y Venezuela—, las condiciones no fueron favorables; tampoco las vides llevadas a México permitieron en un principio la producción de vino. En cambio, para la década de 1540 ya había viñas plantadas en el Perú, que luego servirían para su introducción en Chile y el Alto Perú, la actual Bolivia.

Son varias las versiones sobre el inicio de la viticultura en América del Sur. Algunas fuentes atribuyen a Hernando de Montenegro el ingreso de la planta en el Perú, quien ya en 1551 tuvo un conflicto con el Cabildo limeño por el precio de la cosecha, pleito que debió resolver la Real Audiencia de Lima nombrando peritos.<sup>3</sup> Por su parte, el Inca Garcilaso de la Vega, que dedicó buena parte del Libro IX de sus *Comentarios Reales* a narrar la introducción de distintos cultivos «de Castilla» en el Perú, incluye dos referencias a la vid. En la primera, la adjudica a «Francisco de Caravantes, antiguo conquistador de los primeros del Perú, natural de Toledo, hombre noble [...], [que] viendo la tierra con algún asiento y quietud, envió a España por la planta; y el que vino por ella, por llevarla más fresca, la llevó de las islas Canarias<sup>4</sup> de

<sup>2</sup> Citado por Maurín Navarro, *op. cit.*, pág. 13.

<sup>3</sup> Maurín Navarro, *op. cit.*, pág. 14.

<sup>4</sup> Como en otros aspectos, en el caso de la viticultura, la conquista de

uva prieta, y así salió casi toda la uva tinta, y el vino es todo aloque,<sup>5</sup> no del todo tinto, y aunque han llevado ya otras muchas plantas, hasta la moscatel, mas con todo eso aún no hay vino blanco». En la segunda, la atribuye «a un español curioso [que] había hecho almácigo de pasas llevadas de España, y que prevaleciendo algunos granillos de las pasas nacieron sarmientos, empero tan delicados que fue menester conservarlos en el almácigo tres o cuatro años hasta que tuvieron vigor para ser plantados. Y que las pasas acertaron a ser de uvas prietas y que por eso salía todo el vino del Perú tinto o aloque —porque no es del todo prieto como el tinto de España».<sup>6</sup>

Lo cierto es que la producción de vino se expandió a varias comarcas peruanas, particularmente hacia el sur, en las zonas de Ica, Pisco y Arequipa. Con el tiempo, se extendería a Nazca —que según el cronista Guamán Poma tenía, a comienzos del siglo XVII, «lo mejor del vino de todo el reyno comparado con el vino de Castilla»<sup>7</sup> y a la zona de Moque-

---

las islas Canarias (realizada entre 1402 y 1496) parece haber servido de «ensayo general» para lo sucedido luego en América. Introducida a partir de fines del siglo XV, la adaptación de la vid en distintas islas del archipiélago había permitido que, hacia 1515, la producción de vinos canarios cobrase importancia.

<sup>5</sup> De color rojo claro, malgrado para un tinto.

<sup>6</sup> Inca Garcilaso de la Vega, *Comentarios Reales de los Incas. Edición, índice analítico y glosario de Carlos Aranibar*, Fondo de Cultura Económica, México, tercera reimpresión, 2005, tomo II, pág. 615.

<sup>7</sup> Felipe Guamán Poma de Ayala, *Nueva Crónica y Buen Gobierno (Transcripción, prólogo, notas y cronología de Franklin Pease García)*, Biblioteca de Ayacucho, Caracas, 1980, tomo II, pág. 393. En su ponderación, Guamán Poma da un dato que muestra que se había superado ya la falta de vino blanco que lamentaba pocos años antes el Inca Garcilaso: «vino dorado clarísimo suave oloroso y de uvas como mollares [cerezas] y las dichas mollares blanquísimo tamaño como ciruelas».

gua que adquiriría auge produciendo para el rico mercado de Potosí, que también promovería la implantación de viñas en tierras altoperuanas, como en Mizque y Santa Cruz de la Sierra. Desde allí, las vides fueron llevadas a Chile, donde adquirió gran difusión.

Ya en 1551, unos diez años después de la fundación de Santiago de Chile y cuando estaba todavía en curso la firme resistencia de los pueblos originarios, Pedro de Valdivia mencionaba que tanto allí como en La Serena había consumo de uvas locales. Cuatro años después, un bando del Cabildo santiaguino ordenaba comprar la producción de los particulares para elaborar dos botijas de vino, destinado a la celebración de las misas.<sup>8</sup> Como vemos, la Iglesia y la vitivinicultura continuaban aún, y continuarían por bastante tiempo más, férreamente imbricadas. Tanto que difícilmente se podría explicar de otro modo la llegada de las vides a lo que en la actualidad es el territorio argentino.

### *Por el camino de Santiago*

Santiago del Estero fue fundada con ese nombre en 1553 por Francisco de Aguirre, enviado desde Chile por el mismo Pedro de Valdivia, luego de forzar a los hombres de Juan Núñez del Prado, provenientes del Alto Perú, a abandonar el cuarto asentamiento de la ciudad de Barco, establecida una media legua (unos 2,5 km) al sur de la actual capital santiagueña.

En 1556 el núcleo de españoles establecidos en la futura «madre de ciudades» conformaba una pequeña aldea que

<sup>8</sup> Edgardo A. Díaz Araujo, *La vitivinicultura argentina - I. Su evolución histórica y régimen jurídico desde la conquista a 1852*, Universidad de Mendoza - Editorial Idearium, Mendoza, 1989, pág. 16.

aún no contaba con un sacerdote que se encargase de los oficios religiosos. Los vecinos decidieron entonces ir a buscar uno a Chile, de cuya jurisdicción dependían.<sup>9</sup> Los documentos mencionan a cinco conquistadores que, a fines de ese año, emprendieron la aventura; en cambio, como es habitual en estos casos, no registran a los guías y porteadores indígenas que fueron con ellos y, sin los cuales, el recorrido hubiera resultado imposible.

Tres décadas después, en un documento presentado para «demostrar los notables servicios prestados» por Santiago del Estero «en el descubrimiento y conquista de la comarca del Tucumán», un testigo recordaba que ese viaje se hizo «con grandísimo riesgo de sus personas por ser todo lo más camino por tierra de guerra, de caminos asperísimos de cordilleras nevadas de grandísimos fríos e despoblados y este testigo lo sabe porque lo caminó cuando fue a Chile y así sabe que es un camino de todo extremo e peligroso, donde vio este testigo gran suma de indios muertos helados enteros sin corromperse ellos ni los vestidos por el gran frío e lo propio había gran suma de caballos muertos que se le murieron a don Diego de Almagro cuando fue al dicho reino de Chile».<sup>10</sup>

<sup>9</sup> Hasta 1563, cuando el rey Felipe II y su Consejo de Indias decidieron que la Gobernación del Tucumán dependiese políticamente del Virreinato del Perú y judicialmente de la Audiencia de Charcas, la jurisdicción sobre el actual Noroeste argentino estuvo en disputa entre los conquistadores provenientes del Alto Perú (la actual Bolivia) y de Chile.

<sup>10</sup> Respuesta del testigo Juan Cano en la «Información levantada por el procurador del Cabildo de Santiago del Estero, don Alonso Abad, entre los vecinos, destinada a demostrar los notables servicios prestados por dicha ciudad en el descubrimiento y conquista de la comarca del Tucumán», documento del Archivo de Indias reproducido por Roberto Levillier, *Gobernación del Tucumán. Correspondencia de los Cabildos en el siglo XVI*, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, 1918. La mención a



Luego de atravesar los territorios de lules y calchaquies, «tierras de guerra» para los conquistadores hispanos, y cruzar la cordillera de los Andes, la comitiva llegó a comienzos de 1557 a La Serena, en la costa del Pacífico, donde logró mucho más que su objetivo inicial. A su regreso, los vecinos de Santiago del Estero trajeron con ellos a un religioso, fray Juan Cidrón o Cedrón,<sup>11</sup> y además «semillas de algodón e plantas de viña», que resultaron «de mucho provecho [...] porque en la tierra no había más [cultivos que] de solo *máiz*».<sup>12</sup>

Esta es la referencia documental más antigua que ha quedado sobre la llegada de la vid al actual territorio argentino, que luego tendría otras vías de acceso, desde Chile pero también desde el Atlántico y el Alto Perú.

A medida que desde Santiago del Estero se fueron fundando las ciudades de la antigua Gobernación del Tucumán,<sup>13</sup> la vid comenzó a difundirse por el actual Noroeste y centro de la Argentina. Ya en el siglo XVII había producción de vinos y aguardientes en La Rioja y Córdoba; más tarde, según la tradición, las viñas llegarían a Salta, de la mano de los jesuitas, que introdujeron sarmientos desde el Perú y el Alto Perú.

---

los caballos de la entrada de Diego de Almagro (de 1535) es interesante, entre otros motivos, porque sugiere que el cruce de la cordillera se habría realizado por el paso de San Francisco, entre el actual territorio catamarqueño y la chilena Copiapó.

<sup>11</sup> El testigo Cano lo llama Cidrón («Información levantada por el procurador...» cit.), aunque fuentes posteriores lo mencionan como Cedrón. Tampoco hay acuerdo en cuanto a qué orden pertenecía. Según Maurín Navarro (*op. cit.*, pág. 18) era mercedario.

<sup>12</sup> «Información levantada por el procurador...» cit.

<sup>13</sup> En líneas generales, abarcaba la mayor parte del territorio de las actuales provincias de Santiago del Estero, Tucumán, Salta, Jujuy, Catamarca, La Rioja y Córdoba.

Aunque no se conoce la fecha exacta, la vid también se introdujo en lo que era la avanzada de la conquista española en el este de América del Sur, el Paraguay. Es posible que se la haya traído por vía del Atlántico y tal vez atravesando lo que hoy es el sur del Brasil,<sup>14</sup> y posteriormente quizá también del Alto Perú, donde a partir de vides provenientes del Perú se había iniciado su cultivo.<sup>15</sup> Asunción cumpliría en el Litoral un papel similar al de Santiago del Estero en el Noroeste, como «madre de ciudades». Hay constancias de que para 1573 —el mismo año de la fundación de la ciudad de Córdoba, desde Santiago, y de la de Santa Fe, desde Asunción— el Paraguay producía unas 6.000 arrobas de vino. Medio siglo después, en 1627, las 127 viñas registradas alrededor de Asunción contaban con 1.778.000 plantas, y el vino que se elaboraba con sus uvas abastecía a las ciudades del Litoral.<sup>16</sup> Sin embargo, algunas décadas después esa producción decayó, e incluso en el Paraguay se consumían vinos de Cuyo, esa región que durante siglos pareció haber sido preparada para albergar y hacer crecer la vid.

<sup>14</sup> Hasta bien entrado el siglo XVI, una de las rutas seguidas para ir a Asunción desde Europa llegaba por el océano hasta Santa Catalina y, desde allí, emprendía el duro camino terrestre. Fue el trayecto emprendido, en 1542, por Álvar Núñez Cabeza de Vaca y, trece años después, por doña Mencía Calderón, «la Adelantada», entre otros.

<sup>15</sup> Si bien cerca de La Paz habían comenzado a cultivarse vides en la década de 1550, su difusión al resto del territorio alto peruano se realizó a partir de la de 1570, época en la que ya había producción de vino en el Paraguay. Véase Daniel W. Gade, «Vitivinicultura andina: difusión, medio ambiente y adaptación cultural», *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, n<sup>o</sup> 58, 2005, págs. 76-80.

<sup>16</sup> Efraín Cardozo, «Historia del Paraguay desde su autonomía en 1618 hasta la Revolución de 1810», en Roberto Levillier (dir.), *Historia Argentina*, Plaza y Janés, Buenos Aires, 1968, tomo II, pág. 1165.

## *La construcción del oasis*

*Está situada Mendoza en sitio llano. [...] Tiene en su jurisdicción fértiles valles que abundan de ganados, y toda la tierra de mucha caza. Sus posesiones son de regadío, que producen en abundancia maíces, y el trigo de España [...]; muchas viñas y diferencias de frutales...*

ALONSO GONZÁLEZ DE NÁJERA,  
*Desengaño y reparo de la guerra del Reino de Chile*

Aclimatar y adaptar los cultivos oriundos de Europa a las distintas comarcas americanas para que resultasen productivos, no fue una tarea sencilla y requirió, a lo largo de mucho tiempo, no solo reformular las técnicas traídas del otro lado del océano sino también una gran inventiva.

Un dato, aportado por el Inca Garcilaso, revela que, en los primeros años de la conquista y colonización, la Corona hispana estaba dispuesta a premiar la actividad de los emprendedores y que, ya entonces, para estos el logro tenía un valor que excedía lo estrictamente económico. Garcilaso contaba que a comienzos de 1560, a unas nueve leguas de la ciudad de Cuzco, «pasé por una heredad de Pedro López de Cazalla [...], donde hallé un capataz portugués llamado Alfonso Váez que sabía mucho de agricultura y era muy buen hombre. El cual me paseó por toda la heredad, que estaba cargada de muy hermosas uvas, sin darme un gajo de ellas. [...] Y viendo que yo había notado su cortedad me dijo que le perdonase: que su señor le había mandado que no tocase ni un grano de las uvas porque quería hacer vino de ellas, aunque fuese pisándolas en una artesa<sup>17</sup> (como se

<sup>17</sup> Recipiente en forma de cajón, que se angosta hacia abajo. Posiblemente, en este caso fuese una artesa de madera para amasar pan en gran cantidad.

hizo, según me lo dijo después en España un condiscípulo mío, porque no había lagar ni los demás adherentes;<sup>18</sup> y vio la artesa en que se pisaron), porque quería Pedro López de Cazalla ganar la joya que los Reyes Católicos y el emperador Carlos V había[n] mandado se diese de su real hacienda al primero que en cualquier pueblo de españoles sacase fruto nuevo de España —como trigo, cebada, vino y aceite— en cierta cantidad. Y esto mandaron aquellos príncipes de gloriosa memoria para que los españoles se diesen a cultivar aquella tierra y llevasen a ella las cosas de España que en ella no había.

»La joya eran dos barras de plata de a 300 ducados cada una. Y la cantidad de trigo o cebada había de ser medio cahíz<sup>19</sup> y la del vino o aceite habían de ser cuatro arrobas.<sup>20</sup> No quería Pedro López de Cazalla hacer el vino por la codicia de los dineros de la joya —que mucho más pudiera sacar de las uvas— sino por la honra y fama de haber sido el primero que en el Cuzco hubiese hecho vino de sus viñas».<sup>21</sup>

Sin embargo, como señalamos ya, a pesar de los incentivos, no todos los esfuerzos tuvieron éxito, ni mucho menos pudieron encontrar o transformar las condiciones de suelo, agua y clima en las ideales para el cultivo de la vid.

<sup>18</sup> Se refiere a los complementos del lagar; por ejemplo, una prensa.

<sup>19</sup> El cahíz era una medida de capacidad para áridos, que como tantas otras de entonces variaba de una a otra región de España. El de Castilla equivalía a 12 fanegas (unos 666 litros).

<sup>20</sup> La expresión «arroba» se usaba para nombrar dos tipos de medidas: una de peso de sólidos (de unos 11,5 kg) y otra de capacidad de líquidos (como es el caso en el texto citado). Había una gran variedad en la medida de la arroba como unidad de capacidad, según las regiones españolas y americanas. La utilizada en Cuyo equivalía a unos 35,55 litros, pero la de Castilla —a la que debía referirse la orden de Carlos I— era de unos 16,13 litros.

<sup>21</sup> Inca Garcilaso de la Vega, *op. cit.*, tomo II, págs. 616-617.

No se conoce con exactitud cuándo comenzó a cultivarse en Cuyo que, ya desde tiempos coloniales, se convertiría en la región vitivinicultora por excelencia de lo que hoy es la Argentina. Su exploración por los españoles había empezado con la expedición de Francisco de Villagra en 1551. Diez años después iniciaron la ocupación efectiva, con la «entrada» encabezada por Pedro del Castillo, al frente de 50 españoles y 1.500 «indios» auxiliares. En marzo de 1561, Castillo fundó la ciudad de Mendoza, y en la distribución de tierras de labranza entre los vecinos, de octubre de ese año, una fracción fue concedida para «chacra y viña», lo que para algunos autores clásicos indica que la viticultura cuyana habría comenzado entonces.<sup>22</sup> Al año siguiente, una nueva expedición procedente de Chile, dirigida por Juan Jufré, reasentó la ciudad a unas pocas cuadras,<sup>23</sup> reordenó su traza y el reparto de tierras, para luego seguir camino al norte y fundar la ciudad de San Juan de la Frontera, en junio de 1562. Jufré era uno de los antiguos conquistadores de Chile llegados con Pedro de Valdivia y hacia 1554 había plantado viñas en su

<sup>22</sup> Así, Jorge Comadrán Ruiz, «Historia política, económica, social y cultural de la provincia de Cuyo (1561-1810)», en Levillier (dir.), *Historia Argentina* cit., tomo II, pág. 1089. Juan Draghi Lucero (en su prólogo a la edición de la Academia Nacional de la Historia de las *Actas Capitulares de Mendoza. Tomo I, Años 1566 a 1600*, Buenos Aires, Kraft, 1945) ya lo había señalado como posible. Comadrán Ruiz indica que las tierras en cuestión fueron otorgadas a Pedro Guelenguele, «y él sería, a nuestro criterio, el introductor de la vid en Cuyo». También considera que Guelenguele debía ser un apodo, cuyo uso «era corriente y se encuentran numerosos en los documentos de la época».

<sup>23</sup> Las fuentes indican «a dos tiros de arcabuz», forma de medición habitual en crónicas de la Conquista, utilizando el alcance del disparo de un arma (también se usaba « tiro de cañón », por ejemplo). Según el glosario de Carlos Aranibar, en Inca Garcilaso de la Vega, *op. cit.*, tomo II, pág. 856, el alcance de un arcabuz era de «unos 200 a 300 pasos; digamos 150 metros», por lo que el traslado habría sido de unas dos o tres cuadras.

encomienda, a unas 30 leguas (unos 170 km) de Santiago. Entre los fundadores de San Juan que vinieron con él, se encontraba Juan Eugenio de Mallea, a quien se atribuyen los inicios de la vitivinicultura sanjuanina.<sup>24</sup>

Pero no nos adelantemos, pues para que este maridaje perfecto entre cultivo y territorio pudiera tener lugar, debieron confluír muy diversos protagonistas.

Los geógrafos caracterizan las tierras del sur sanjuanino y norte de Mendoza con una expresión bastante significativa: oasis.

En efecto, el agua proveniente de las vertientes de deshielo andinas es lo que impide que se trate de un desierto.

A lo largo de miles de años de presencia humana en la región,<sup>25</sup> su aprovechamiento fue clave para permitir el asentamiento. Hay evidencias arqueológicas de pueblos que iniciaron la agricultura en tierras cuyanas desde tres milenios antes de la llegada de los españoles, y que en ese largo período desarrollaron técnicas de irrigación para convertir el desierto en vergeles. En el departamento Iglesia de San Juan, los arqueólogos hallaron instalaciones agrícolas, fechadas desde comienzos de la era cristiana, «en los llamados campos de [las quebradas de] Chita y de Espota [...]. Sus características son bastante novedosas para la arqueología argentina. Hay rastros de un sistema agrícola con una red de canales —alimentada en vertientes hoy en gran parte desecadas—, oquedades en forma circular utilizadas como sitios de cultivo y cisternas cuyo diámetro oscila entre veintidós

<sup>24</sup> Maurín Navarro, *op. cit.*, págs. 16-18.

<sup>25</sup> Las evidencias más antiguas de presencia humana en Cuyo están datadas en torno a los 8900 y 8300 a. C., es decir hace casi 11.000 años, coincidentes con la retirada de los glaciares. Se encuentran en el abrigo Agua de la Cueva, en la precordillera mendocina, y en el gran alero del Rincón del Atuel, al sudoeste de San Rafael.

y cincuenta metros. Se cultivaba el maíz y otros vegetales alimenticios». <sup>26</sup>

Siglos después, los huarpes crearon sus propios sistemas de riego, mediante canales, acequias e hijuelas, en los valles del sur de San Juan y norte y centro de Mendoza. Conocedores de la extensión del Tawantinsuyu incaico, que a fines del siglo XV alcanzó Cuyo hasta el valle de Uspallata, los españoles supusieron que esas obras eran producto de los incas, cuya pericia en la materia conocían. Sin embargo, en la actualidad, los arqueólogos se inclinan más a otra interpretación: «La tradición colonial [...] consigna la construcción de algunos canales de riego en la zona bajo la dirección de los incas. Probablemente se trate del perfeccionamiento y ampliación de una red de canales preexistentes. Los indicios arqueológicos conocidos hacen pensar que en estas regiones el dominio incaico no fue muy férreo y abarcativo, y que se trataba más bien de una “coexistencia pacífica”. Les interesaba primordialmente el funcionamiento de sus caminos para asegurar sus comunicaciones con Chile, cuya asimilación incaica fue mayor [...]». <sup>27</sup>

En lo que hoy es el Gran Mendoza, a la llegada de los españoles, los huarpes contaban ya con un sistema de irrigación formado «por el Zanjón (actual cacique Guaymallén), desprendimiento del margen izquierdo del río Mendoza como canal matriz. Otros canales de él nacidos prolongaban su radio de influencia, siendo los más notables el Allayme (el más occidental), que seguía el actual curso de las calles Perito Moreno, San Martín Sur y Beltrán en Godoy Cruz y calle Belgrano y Tiburcio Benegas en la ciudad; Tabalque

<sup>26</sup> Juan Schobinger, «Las tierras cuyanas», en Academia Nacional de la Historia, *Nueva Historia de la Nación Argentina*, Planeta, 1999, tomo I, pág. 167.

<sup>27</sup> *Ibidem*, pág. 174.

o Tabaleste (el Tajamar), Tobar Grande y Tobar Chico y el Caubabanete [...]. Podemos, pues, tener así una idea bastante precisa del suelo irrigado y posiblemente cultivado, dado por la línea Zanjón-canal Allayme al oeste y desde allí unos dos a cuatro kilómetros hacia el este. Es decir, buena parte del actual departamento de Luján (zona de Mayor Drummond y Carrodilla, principalmente), Godoy Cruz (desde calle San Martín y luego Beltrán al este), buena parte del actual Guaymallén y parte de la actual ciudad de Las Heras».<sup>28</sup> En consecuencia, los conquistadores no tuvieron más que aprovechar este sistema de irrigación, que fueron ampliando a medida que incorporaban más tierras de labranza y chacras.

Al decir de Pedro Santos Martínez, «Mendoza debe su riqueza al agua de riego»,<sup>29</sup> lo que estaba claro desde los inicios de la colonia: ya en 1566, el Cabildo mendocino tomó medidas para que los vecinos con chacras a lo largo de las acequias principales las reparasen y mantuviesen limpios los canales de riego, para evitar el empantanamiento de los terrenos y la privación de agua a otros. La multa por no hacerlo era bastante salada: 50 pesos oro,<sup>30</sup> que por entonces podía representar el valor completo de una chacra.<sup>31</sup>

La mayor demanda, a medida que prosperaban los cultivos, llevó a la búsqueda de un ordenamiento en el uso de

<sup>28</sup> Luis Alberto Coria, *Evolución económica de Mendoza en la época colonial*, Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Económicas, Mendoza, 1988, págs. 9-10.

<sup>29</sup> Pedro Santos Martínez, *Historia económica de Mendoza durante el Virreinato. 1776-1810*, Ciudad Argentina, Buenos Aires, 2000, pág. 49.

<sup>30</sup> *Actas Capitulares de Mendoza*, citado en Coria, *op. cit.*, pág. 82.

<sup>31</sup> A modo de ejemplo, en 1596 se registró la venta de cuatro chacras en Mendoza por un precio total de 160 pesos oro (Archivo Histórico de Mendoza, Protocolo N° 4, foja 67, citado por Coria, *op. cit.*, pág. 45).



un recurso fundamental, tanto en la producción como en el desarrollo de la cultura de la región, antecedente de la legislación de aguas del siglo XIX. Así, en una fecha tan temprana como 1603, el Cabildo mendocino decidió crear el cargo de alcalde de aguas, para que «sin pasión ni afición mande dar a cada chacra de los vecinos encomenderos 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 ejido de la ciudad».<sup>32</sup>

En el último cuarto del siglo XVIII, al tiempo que se emprendían obras hidráulicas para mejorar los sistemas de riego y evitar su contracara, las periódicas inundaciones,<sup>33</sup> la provisión de riego fue concesionada a particulares que debían garantizar el «abasto del río» a quienes lo solicitaran. La concesión se obtenía periódicamente por subasta pública, anticipando un canon al Cabildo. El concesionario, conocido como «subastador», tenía la obligación de mantener y reparar los cauces y asegurar que el agua llegase a las distintas tomas, sujeto a un régimen mediante turnos y en proporción a las extensiones regadas. A cambio de su servicio, recibía una «prorrata» de los regantes. Inicialmente fue de un real por cuadra regada, pero hacia fines del siglo XVIII había subido a un real y medio.<sup>34</sup> Claro está que no faltaban quienes eludían su pago, mediante tomas clandestinas, lo que llevaba a muchos pleitos.

<sup>32</sup> *Actas Capitulares de Mendoza*, citado en Díaz Araujo, *op. cit.*, pág. 23.

<sup>33</sup> Estas obras fueron impulsadas por el marqués Rafael de Sobremonte, como gobernador intendente de Córdoba del Tucumán, intendencia a la que fue incorporado Cuyo tras crearse el Virreinato del Río de la Plata. Junto con la reparación de la toma del río Mendoza, se abrieron dos nuevos cauces que a la vez actuaban de aliviadores de las crecidas y de canales de irrigación, entre otras obras. Véase Pedro Santos Martínez, *op. cit.*, págs. 49 y ss.

<sup>34</sup> Martínez, *op. cit.*, pág. 89.

## *Un pueblo en forja*

*Los pueblos viticultores han tratado de develar los secretos de la viña, con un poco de teoría y mucho de ensayo, prueba y error. Y mientras el viticultor cultiva sus viñas, estas modelan su vida económica, social, cultural y hasta política.*

PABLO LACOSTE, «Parrales, braceros y cepas de cabeza: el arte de cultivar la viña en Mendoza y San Juan (1561-1869)»

En condiciones naturales, la vid tiende a desarrollarse como una planta rastrera, trepadora cuando encuentra algún soporte. Su cultivo requiere un intenso trabajo para que los sarmientos se alejen del suelo, de modo que tengan un mejor acceso al sol y las plantas se desarrollen y fructifiquen de manera adecuada para lograr una buena producción. Como señala Pablo Lacoste, «constituye una de las más ricas experiencias de la historia de la agricultura. Así lo determina la complejidad de trabajos culturales que la cepa requiere durante todo el año: manejar el suelo, seleccionar los varietales, cavar, atar, podar, despampanar, binar, sostener el tronco y conducir los sarmientos». <sup>35</sup>

Los primeros viticultores cuyanos trajeron las técnicas que, a partir de las originadas en España, se habían ido adaptando a las tierras americanas, primero en el Perú y luego en Chile. A su vez, debieron adecuarlas a las características propias de Mendoza y San Juan, tanto del suelo y clima como de los medios disponibles. Ese proceso de mejoras y adecuación, con nuevos aportes por lo general

<sup>35</sup> Pablo Lacoste, «Parrales, braceros y cepas de cabeza: el arte de cultivar la viña en Mendoza y San Juan (1561-1869)», *Historia* (Santiago de Chile), n° 43, vol. 1, enero-junio 2010, pág. 6.

llegados del otro lado de los Andes en la época colonial, sería constante.

La imagen tradicional es que las viñas se plantaban utilizando el sistema conocido como de «cepa de poda» o «de cabeza», en forma de arbusto, sin usar tutores o rodrigones, un método que requería podar los renuevos cuando empezaban a presentar botón, para impedir un gran desarrollo y de modo que «los racimos aparecieran en la parte superior de la cepa»,<sup>36</sup> en la «cabeza», de allí sus nombres. Sin embargo, esta práctica parece haberse extendido recién a comienzos del siglo XIX, ya en la época independiente. Según el minucioso relevamiento de documentación realizado por Pablo Lacoste, durante la colonia se emplearon rodrigones de algarrobo y otras maderas disponibles. Por lo menos desde 1740 se introdujo el cultivo de cepas «embraceradas» o braceros, que ya estaba en uso en Chile en el siglo anterior. Este consiste en podar la cepa de modo que su desarrollo se realice en varios brazos. En Cuyo, dicho sistema se utilizó de tres maneras: de «medio bracer» (un sarmiento), de «doble bracer» (dos sarmientos) y «a cuatro vientos» (cuatro brazos), aunque esta última no era frecuente. Las viñas de bracer se sostenían en horcones o palos gruesos, preferentemente de algarrobo. Como aún no estaba disponible el alambre, que llegaría recién en la segunda mitad del siglo XIX, como sistema de conducción o guía de los sarmientos se utilizaba una «varazón», un conjunto de varillas por lo general de sauce o de álamo y, a falta de estos, de cañas. También hay registros de que, al menos a partir del siglo XVIII, era frecuente plantar las viñas en hileras (lo que favorece el aprovechamiento del sol y facilita las labores). Y, claro está, tanto en Cuyo como en otras regiones se utilizaron los parrales, que

<sup>36</sup> Benito Marianetti, *El racimo y su aventura. La cuestión vitivinícola*, Platina, Buenos Aires, 1965, pág. 89.

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,<sup>37</sup> 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».<sup>38</sup>

Poco a poco, la vitivinicultura se fue arraigando en la tierra de Cuyo y se convirtió en tiempos coloniales no solo en la actividad más característica de la región, sino que se incorporó a la vida cotidiana, a las casas y especialmente fue forjando el carácter de sus habitantes. Sin duda, el cultivo de la vid y la producción y comercialización de vinos y aguardientes marcaron rasgos de la sociedad cuyana que, a su vez, incidieron sobre sus particularidades económicas y culturales.

<sup>37</sup> Según el estudio hecho por Lacoste, sobre documentación originada entre los siglos XVII y XIX, solo el 3 por ciento de las vides relevadas en Cuyo se cultivaron en parrales (*op. cit.*, págs. 17 y 30).

<sup>38</sup> Lacoste, «Parrales, braceros y cepas...» *cit.*, págs. 32-33.

A diferencia de lo ocurrido en otras regiones, en las áreas vitícolas coloniales predominó la mediana y pequeña propiedad, y la producción diversificada, pues los esfuerzos eran múltiples. A la necesidad de contar con riego, a las labores y los tiempos necesarios para lograr que el cultivo resultase productivo, había que sumar la escasez de capitales y en especial de «brazos», la mano de obra que invariablemente era trasladada al otro lado de la cordillera.

Desde tiempos inmemoriales, Cuyo mantenía vinculaciones con las regiones circundantes, tanto hacia el norte y el este —que bajo la colonia integrarían la Gobernación del Tucumán— como hacia el oeste, por los pasos cordilleranos que lo unían a Chile, y hacia el sur, con el norte patagónico. Los hallazgos arqueológicos muestran esos lazos —por ejemplo, en varios estilos de su alfarería—, que hablan de contactos e intercambios muy anteriores a la llegada de incas y españoles.<sup>39</sup> La conquista española y luego la organización de los circuitos comerciales reforzaron ese rasgo de la región cuyana, como vínculo entre el Pacífico y el Atlántico en el sur del sistema colonial y como vía de acceso desde Chile a la región del Tucumán, y a través de esta, al Alto Perú. La explotación de la plata del Potosí ya a fines del siglo XVI generaba un mercado que movía, de manera directa o indirecta, a gran parte de la economía sudamericana.

Desde el comienzo de la colonización y hasta su incorporación al Virreinato del Río de la Plata, es decir durante dos siglos, Cuyo constituyó uno de los once corregimientos o provincias del «Reino de Chile», al que brindaba, a un mismo tiempo, una vía de comunicación principal, un bastión de retaguardia y de aprovisionamiento durante las largas «guerras de Arauco» contra la resistencia indígena y una

<sup>39</sup> Véase Schobinger, *op. cit.*, págs. 166, 169-170 y 172-173.

importante fuente de recursos.<sup>40</sup> Entre estos, en los inicios de la colonia, el principal fue el humano: la población huarpe sometida a encomienda.

Al igual que en el resto de la América colonial, los conquistadores establecieron este sistema, traído de la España del feudalismo tardío. Consistía en «encomendar» un grupo de población a un señor, es decir, ponerlo bajo la tutela política, jurídica y moral de un particular (el encomendero), que debía velar por su «protección» material y espiritual; a cambio, contaba con sus servicios. La encomienda colonial se implantó con el argumento de evangelizar a los pueblos originarios, a quienes el encomendero debía «cristianizar». En la práctica significó el sometimiento a servidumbre de los «indios» e incluso, en violación de las normas al respecto, su traslado lejos de sus tierras, a servir en otras comarcas. Este fue un caso reiterado en Cuyo. La «falta de mano de obra» en Chile, por la fuerte resistencia de los pueblos originarios, llevó a que tanto encomenderos radicados en Chile como otros avecindados en Cuyo realizasen las llamadas «sacas de indios», enviados al otro lado de la cordillera a trabajar en haciendas y minas en todo tipo de tareas. El «alquiler de indios» por los encomenderos fue frecuente hasta el primer cuarto del siglo XVII. Aunque las Leyes de Indias lo prohibían, los pedidos de excepciones formulados a los cabildos y los gobernadores solían tener una respuesta favorable. Asimismo, hasta entrado el siglo XVIII, fue frecuente que esos traslados fuesen ordenados por las autoridades, para realizar obras públicas. Las estimaciones de cronistas coloniales muestran los efectos de estas prácticas. En el caso de

<sup>40</sup> Véase Pablo Lacoste, *Vinos de capa y espada. 300 años de viticultura, sociedad y economía en Mendoza y San Juan (1561-1861)*, Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile - Antucura Editorial de Caviar Bleu, Mendoza, 2013, págs. 35-36.

Mendoza, en 1571 había unos 4.000 indígenas encomendados. Hacia mediados del siglo siguiente, se habían reducido a 800.<sup>41</sup>

A tres décadas de iniciada la colonización, las vides prosperaban en Cuyo gracias al trabajo de su gente. Ya para fines del siglo XVI hay referencias, no solo a viñas sino a la producción de vino y su comercialización. Así, hay menciones al precio del vino en las Actas Capitulares de Mendoza desde 1599, y religiosos y funcionarios que visitaron la región destacan su importancia. El dominico Reginaldo de Lizárraga, provincial de su orden en Chile y más tarde obispo de Asunción, la describía como un «vergel» donde abundaban los viñedos, mientras que el maestro de campo Alonso González de Nájera, a comienzos del siglo XVII, decía de sus habitantes: «Está poblada esta ciudad de gente muy noble, hijos de conquistadores, en la cual han invernado gruesos socorros de gente que han sido enviados de España a Chile, por llegar a tiempos que estaba cubierta de nieves la Cordillera, y los han sustentado en sus casas largo tiempo con mucho amor y a tanta costa que excedía sus fuerzas».<sup>42</sup>

González de Nájera sabía bastante sobre esto último, ya que integraba esos «gruesos socorros de gente» traídos para combatir en las largas «guerras de Arauco» en Chile. Después de la fundación de Buenos Aires por Garay, muchos de esos contingentes arribaban por barco al Río de la Plata, desde donde emprendían la travesía por tierra hasta Cuyo para luego pasar la cordillera. Las exigencias de la Corona para el mantenimiento de estas huestes, mediante impues-

<sup>41</sup> Coria, *op. cit.*, págs. 32-37.

<sup>42</sup> Alonso González de Nájera, *Desengaño y reparo de la guerra del Reino de Chile* (1614), Imprenta Ercilla, Santiago de Chile, 1889, p. 15. Versión facsimilar en Biblioteca Virtual Cervantes, [bib.cervantesvirtual.com](http://bib.cervantesvirtual.com). Consulta 10/10/2012.

tos y las llamadas «derramas» (distribución de los gastos entre la población, que solía realizarse de manera confiscatoria mediante contribuciones forzosas en especie) durante mucho tiempo pesaron sobre Cuyo. Aunque era motivo de reiteradas súplicas y quejas de los vecinos, la situación incluso se prolongó luego, con las exigencias de las llamadas «guerras pehuenches», emprendidas a uno y otro lado de la cordillera hasta bien entrado el siglo XVIII. Claro que no fueron ni los primeros ni los únicos obstáculos que el poder central ejercería sobre la región y su cultivo.

### *Del estímulo a la prohibición*

*Por las Instrucciones de Virreyes y otras Cédulas  
y provisiones nuestras está prohibido plantar viñas  
en las Indias Occidentales...*

FELIPE IV

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»,<sup>43</sup> 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

<sup>43</sup> Inca Garcilaso de la Vega, *op. cit.*, pág. 615.



de «diez matas» plantadas y las pertenecientes a las órdenes religiosas, como veremos más adelante. 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.<sup>44</sup> 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, pese a que la prohibición fue reiterada, en 1620, por el rey Felipe III y en 1628 por Felipe IV.<sup>45</sup> Tres años después, dándose a medias por vencido, Felipe IV reconocía la situación y disponía: «Por las Instrucciones de Virreyes y otras Cédulas y Provisiones nuestras está prohibido plantar viñas en las Indias Occidentales, y ordenando a los Virreyes que no den licencias para que de nuevo se planten, ni reparen las que se fueren acabando: y sin embargo de que contraviniendo a lo susodicho los vecinos y moradores del Perú<sup>46</sup> han plantado

<sup>44</sup> Ricardo Zorraquín Becú, «El sistema político indiano», *Revista del Instituto de Historia del Derecho*, n° 6, Facultad de Derecho y Ciencias Sociales, Buenos Aires, 1954. Véase también *Mujeres tenían que ser. Historia de nuestras desobedientes, incorrectas, rebeldes y luchadoras. Desde los orígenes hasta 1930*, Planeta, Buenos Aires, 2011, págs. 99-100.

<sup>45</sup> Según señala Pablo Lacoste (*Vinos de capa y espada... cit.*, pág. 58), en el Cono Sur «hubo bastante tolerancia hacia la viticultura laica, siempre y cuando no se exportara a México, lugar donde se hallaba el mercado que interesaba a los productores españoles».

<sup>46</sup> La expresión se refiere aquí al Virreinato del Perú, que entonces abarcaba todas las posesiones españolas en América del Sur.

muchas, y pudiéramos proceder contra los dueños de ellas por el delito de haber contravenido a nuestras órdenes, y haber usurpado las tierras donde las han puesto: todavía por usar de benignidad y clemencia, ordenamos y mandamos que todos los dueños y poseedores de viñas nos den y paguen cada año a razón de dos por ciento de todo el fruto que sacaren de ellas, y que asentado esto en la mejor forma que convenga, todos otorguen las escrituras de censo en favor de nuestra Real hacienda y patrimonio Real,<sup>47</sup> que fueren necesarias para la paga de dicho dos por ciento de sus frutos al año, y que estas se entreguen a los Oficiales Reales del distrito donde estuvieren las viñas, las cuales tengan cuidado de cobrar todo lo que esto montare, para Nos; y hechas las escrituras, los Virreyes y Presidentes Gobernadores den en nuestro nombre a los dueños y poseedores los despachos que convengan, para que desde ahora sin limitación de tiempo las puedan tener, poseer, gozar y reparar ellos, y a sus herederos o sucesores, o quien de los susodichos tuviere título o causa, quieta y pacíficamente, remitiendo y perdonando todas y cualesquier penas en que por esta razón hubieren incurrido, con que en cuanto a poner otras de nuevo, queden en su fuerza y vigor las órdenes, Cédulas e instrucciones antiguas, que lo prohíben y defienden».<sup>48</sup> De este modo, la prohibición 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

<sup>47</sup> El censo que se menciona es la obligación hipotecaria.

<sup>48</sup> Ley xviiij (sic) del Libro IV, Título XVII, en la *Recopilación de Leyes de los Reynos de las Indias mandadas imprimir y publicar por la Magestad Católica del Rey Don Carlos II, Nuestro Señor, Quarta Impresión*, Madrid, 1791, tomo II, págs. 114 y 114v.

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 viñateros 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 mulas, carretaje con que se trafican» y para otros oficios diversos (albañiles, carpinteros, etc.) y que «habiendo entre los susodichos mulatos e indios y mestizos hijos de indios y de los demás gente servil que se han 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».<sup>49</sup>

Como se ve, la elite de vecinos sanjuaninos ya instalados en la actividad parecía estar aplicando las disposiciones regias 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 renovar 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. Prueba de ello es que por otra disposición de Felipe IV, dictada en 1633, se ordenó que «a los mercaderes que

<sup>49</sup> Maurín Navarro, *op. cit.*, págs. 70-71. Hay que señalar que Maurín Navarro no señala la interpretación dada aquí (aunque es claro el texto que cita al respecto), sino que indica el caso como ejemplo de que las disposiciones de la Corona se cumplieron, polemizando con Ricardo Levene, que en su artículo «Riquezas, industrias, comercio durante el Virreinato», de la *Historia de la Nación Argentina* (Junta de Historia y Numismática Americana, Vol. IV, Primera Sección, Buenos Aires, 1938) señalaba que en la práctica las normas de desarraigo no se aplicaron.

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.<sup>50</sup>

Por su parte, los funcionarios cuyanos presionaban, pero en el sentido opuesto. En 1690, por ejemplo, lograron que el virrey del Perú, Melchor Lazo de la Vega, autorizase el ingreso de vino y aguardiente mendocino en Buenos Aires.<sup>51</sup>

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.

### *El surgimiento de una industria*

En el transcurso de medio siglo desde la Conquista, en América el vino había pasado de ser un lujo inalcanzable a un producto de consumo habitual, uno de los rubros que no podía faltar en las pulperías como lugar de expendio de los «abastos» cotidianos de los más variados sectores sociales. El Inca Garcilaso recordaba que hasta «el año de 1560 que

<sup>50</sup> Ley vj (sic) del Libro IV, Título XVIII, en la *Recopilación de Leyes de los Reynos de las Indias...* cit., tomo II, pág. 115v. Véanse también Díaz Araujo, *op. cit.*, y Lorenzo Huertas Vallejos, «Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú», *Universum* (Talca), vol. 19, n° 2, 2004, págs. 44-61.

<sup>51</sup> Aporte de Gustavo Capone, en un comentario crítico a los primeros borradores de esta obra.

yo salí del Cuzco —y años después— no se usaba dar vino a la mesa de los vecinos (que son los que tienen indios) a los huéspedes ordinarios, si no era alguno que lo había menester para su salud, porque el beberlo entonces más parecía vicio que necesidad. [...]

»También se comedían los huéspedes a no tomarlo aunque se lo daban, por la carestía de él. Porque, cuando más barato, valía a 30 ducados<sup>52</sup> la arroba. [...] En los tiempos de Gonzalo Pizarro —y antes— llegó a valer muchas veces 300, 400 y 500 ducados una arroba de vino. Los años de 1554 y 55 hubo mucha falta de él en todo el reino. En la ciudad de los Reyes<sup>53</sup> llegó a tanto extremo que no se hallaba para decir misa. El arzobispo don Jerónimo de Loaysa, natural de Trujillo, hizo cala y cata y en una casa hallaron media botija de vino y se guardó para las misas. Con esta necesidad estuvieron algunos días y meses hasta que entró en el puerto un navío de dos mercaderes —que yo conocí, que por buenos respetos a la descendencia de ellos no los nombro— que llevaba dos mil botijas de vino. Y hallando la falta de él vendió las primeras a 360 ducados y las postreras no menos de 200». <sup>54</sup>

De esas cifras exorbitantes, producto de la escasez, 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

<sup>52</sup> El ducado para entonces era una moneda de cuenta, ya que se había dejado de acuñar. Equivalía a 11 reales, es decir, a casi un peso y medio (el peso tenía 8 reales).

<sup>53</sup> Lima.

<sup>54</sup> Inca Garcilaso de la Vega, *op. cit.*, págs. 617-618.

8 o incluso a 5 pesos cuando había «abundancia en plaza», lo que ya significaba venderlo a pérdida.<sup>55</sup>

Asimismo, desde el momento en que la producción cuyana superó el consumo doméstico, sus vinos y aguardientes se destinaron a la «exportación» a otras jurisdicciones coloniales. Las estimaciones señalan que al menos la mitad de lo producido salía de la provincia de Cuyo hacia esos mercados, que si bien alcanzaban los de Potosí e incluso el Paraguay, ya antes de la creación del Virreinato del Río de la Plata tenían su principal centro de consumo en la gobernación del Tucumán y, sobre todo, en la de Buenos Aires. En consecuencia, como en todas las regiones viticultoras, la producción bodeguera y su comercialización tuvieron un gran efecto multiplicador de la actividad económica, que abarcaba desde la construcción de carretas, la cría de ganado mular, la fabricación de vasijas (botijería, tonelería) obtención y producción de calafates y breas para impermeabilizarlas hasta las tareas directamente ligadas a la obtención del producto. Hay que recordar que, medido en valores, el principal intercambio de Cuyo se relacionaba con la actividad viñatera y bodeguera. Por ejemplo, en 1807 el vino representaba casi el 69 por ciento del valor de los productos enviados desde Mendoza hacia el resto del Virreinato; si se suman los despachos de aguardiente y frutas secas (donde las pasas de uva ocupaban un volumen relevante), esas «exportaciones» superaban el 80 por ciento del valor total.<sup>56</sup> Una verdadera industria de la que participaban todos los

<sup>55</sup> Coria, *op. cit.*, págs. 64-65 y 67-68; Maurín Navarro, *op. cit.*, pág. 63; para el siglo XVII, Coria estima que el costo de la botija de dos arrobas puesta en Buenos Aires, incluyendo el embotijado y el flete, era de 10 pesos. A ello habría que sumar los impuestos, que representaban una carga muy pesada.

<sup>56</sup> Cálculo hecho a partir de los datos incluidos en Coria, *op. cit.*, pág. 209.

estamentos sociales, sin excepción, ya fuera con su tierra, su esfuerzo, su trabajo o la creatividad para el desarrollo de nuevas técnicas.

— |

| —

— |

| —