

Capítulo 1

Cauquenes, rincón vitivinícola del Maule

Fernando Arriagada C.

El vino y su presencia en el valle de Cauquenes tienen un carácter patrimonial, al ser, desde los tiempos de Conquista, una de las áreas más tradicionales y emblemáticas de la producción vitivinícola del país.

A Cauquenes el vino llegó para quedarse, para reproducirse y refrescar a soldados, indígenas, campesinos, misioneros o visitas, y salir en busca de otros mercados dispuestos a valorarlo, fruto de la tierra y el trabajo del ser humano. Llegó para acompañar las alegrías y las penas, para brindar con amigos y familiares, para hacerse ponche en tiempos de calor o acompañar carnes y productos del mar, según la circunstancia. Llegó para asistir a la fundación de Cauquenes, Talca, Linares y Parral en la región maulina. Con generosidad, compartió el sueño de ver nuevas poblaciones en un valle que era de paso para los conquistadores.

El vino fue testigo del devenir de su historia, del nacimiento de don Antonio Varas o doña Claudina Urrutia, de la creación de la gran provincia del Maule en 1826, una de las ocho primeras con que contó Chile. Fue observado y estudiado por don Claudio Gay y otros científicos chilenos. Vio a jóvenes trabajadores ingresar a su Escuela Vitivinícola o a la Agrícola y se hizo amigo de éstos, les enseñó sus secretos que ellos llevaron a sus campos y aplicaron en sus propias viñas, entregando una tradición que se mantiene hasta ahora.

El valle de Cauquenes, que actualmente corresponde a la provincia homónima ubicada al sur occidental de la Región del Maule, se ubica en los lomajes de la cordillera costera, en donde tres comunas la conforman: Cauquenes, Chanco y Pelluhue, en un espacio geográfico limitado a menos de 3.100 kilómetros cuadrados. No obstante su pequeño espacio, si algo la identifica es su turismo costero, sus pueblos tradicionales y el vino. Viven entre sus ondulaciones suaves y caminos como la ruta de los conquistadores que la cruza íntegramente, y por donde alguna vez pasaron los ibéricos rumbo al sur en busca del preciado oro. Cabe hacer notar que esta provincia en su pasado fue mucho más extensa, contando entre sus departamentos a Talca, Linares, Constitución e Itata, debido a que fue creada como provincia en 1826. Con el paso de los años fue perdiendo a Talca en 1833, a Linares en 1973, a Itata que pasó a Ñuble en 1927 y Constitución a Talca en 1975. Incluso, algunos años fue suprimida como provincia. Afortunadamente, tan lamentable error fue enmendado.

Tres son sus principales accidentes geográficos: el valle, la cordillera de la costa y el mar. El valle es un secano interior que le permite plena conexión con el resto del país, mientras los suaves lomajes de la cordillera costera con muchas plantaciones de árboles comerciales, la comunican con la costa, dándole mucha vida al sector en tiempos veraniegos.

Cauquenes cuenta con un clima templado, al reparo de la cordillera costera que le otorga una estación seca y asoleada prolongada, como también un invierno poco lluvioso y frío. Actualmente, muchas plantaciones de bosques artificiales decoran su paisaje en ruda competencia con los viñedos tradicionales que campesinos y agricultores quieren mantener a todo evento, poniendo la plusvalía de un producto, ahora más elaborado, y con la asesoría de entidades fiscales, a pesar de la falta de lluvias y el devastador incendio del verano de 2017, cuyas secuelas son evidentes.

Este valioso espacio chileno fue habitado desde tiempos pretéritos por los Picunches o Mapuches del Norte, que habitaron desde el río Choapa hasta el Itata, pueblo agricultor y ganadero, conocedor de la alfarería y los tejidos, que fue invadido por los Incas en su avance imperialista hacia el sur, hacia Chile que en su lenguaje quechua significa "donde termina la tierra". Los primitivos maulinos harán dura resistencia a los invasores y lograrán detenerlos en el río Maule. Les llamaron Promaucaes, los enemigos no conquistados, localizados entre los ríos Maule e Itata, recibiendo la influencia de los Mapuches del Sur.

Importantes ríos drenan el valle de Cauquenes como el Maule (lluvioso) por el norte, Perquilauquén (mar de plumajes) por el este, y otros menores como el Tutuvén (muy turbio) que será parte del nombre de Cauquenes cuando esta ciudad sea fundada en 1742. De interés resulta el nombre de Cauquenes, dado en relación a una variedad de patos que abundaron en la zona o el nombre de una tribu originaria del sector, los llamados cauquenes. Dotado de frondosos y nativos bosques que mucho servirían para construir las famosas lanchas en los astilleros del río Maule, como también una rica flora y fauna que de verdad casi no podemos imaginar, pues los huemules, por ejemplo, abundaban de tal manera que los conquistadores los usaban para mejorar puntería y con mayor razón sobre zorros y pumas.

En esta breve descripción de la zona en estudio es importante referirse a su zona costera, abrupta y atractiva para la pesca y el turismo. Lugares como Curanipe (piedra de los guerreros) y Pelluhue (lugar de almejas) son hermosos parajes muy visitados por los turistas en verano y en donde todavía convive el mundo campesino con el costero, en una interesante amalgama cultural que pocas veces se dan.

Notable es también el poblado de Chanco (agua de manantial), primitivo pueblo de indios pescadores que adquirió importancia cuando se descubrieron lavaderos de oro y más tarde se hizo famoso por sus quesos. Ahí se encuentra el Parque Federico Albert. Esta localidad tradicional en su arquitectura fue seriamente dañada por el terremoto de 2010.

1.1. Un valle para el vino: sus inicios en tiempos coloniales

Para bucear en su pasado vinero, es necesario sumergirse con los profesionales del agro como los ingenieros agrónomos que se especializan en los vinos, más conocidos como enólogos, quienes, admirados por este producto, han escrito varios trabajos técnicos con algunas pinceladas alusivas a su pasado, como don Rodrigo Alvarado Moore, conocido como “el cronista del vino”. En su obra *El Mundo del Vino*, el señor Alvarado da un dato fundamental. En la página 108 leemos: *“En 1553 Jufré inicia sus actividades como vitivinicultor en una encomienda en las proximidades del río Maule, actual centro de gravedad de los vinos en Chile. Se asegura que variedades desconocidas de vides, nacidas de semillas unas y por estacas otras, echaron raíces en la zona gracias a su empeño”. Como lo señala don Julio Menadier: “Destinado al principio el vino a satisfacer las necesidades del culto divino, no tardaron los conquistadores en hallar en él una fuente segura para olvidar sus padecimientos y descanso de sus proezas legendarias”. O como lo destaca con fuerza espiritual el cronista del vino cuando afirma: “Al margen de toda consideración religiosa, para quienes nos preocupa el quehacer vitivinícola, resulta verdaderamente motivo de orgullo, respeto y de una elocuencia que llama al silencio, el hecho de que la sangre de Dios (Cristo) se exprese a través del vino”* lo que los teólogos cristianos llaman la consubstanciación.

En anteriores investigaciones y con el apoyo del académico Armando Cartes Montory, se estableció que las primeras cepas llegaron allá por 1548 de manos de Francisco de Carabantes y fueron los primeros plantadores de viñas en Chile Francisco de Aguirre en La Serena, Rodrigo de Araya en Santiago, Juan Jufré en Maule y Diego de Oro en Concepción.

A pesar del poco tiempo transcurrido desde la llegada de las parras vinícolas a Chile (apenas siete años) el historiador Barros Arana nos cuenta que: *“en 1555 la vid, cultivada en varias partes del territorio permitía ya fabricar una pequeña cantidad de vino”*.

El espacio de unos 500 kilómetros de norte a sur que va de Santiago a Concepción y de cordillera al mar, fue entregado en mercedes de tierra a los conquistadores que las solicitaron, junto a la respectiva encomienda de indios, que escaso en número, fueron apoyados en las faenas agrícolas con esclavos, siendo el primer terrateniente de la zona de Cauquenes, un capitán conquistador de origen germano, Bartolomé Blumental, de acuerdo al investigador Opazo, quien también señala que Juan de la Cueva lo fue en Loncomilla y cuyos descendientes formaron las primeras familias del valle en donde las viñas fueron un plantío importante que daba prestigio y grandeza.

Es conveniente señalar que todo el territorio que iba a ser Chile, tuvo como gran división por casi todo el período colonial, los obispados católicos que el rey hispano solicitó al pontífice crear para el reino de Chile, como fueron las diócesis de Santiago en 1561 y La Imperial en 1563 siendo el límite de estos territorios, el gran conflicto que mantuvo la zona en ascuas. Finalmente, el límite se estableció en el río Maule, después de diez años de conflicto. Este dato es muy importante, pues lo religioso era tan o más importante que lo civil en esos años. Por tanto, los valles vinícolas de Cauquenes, Linares e Itata, formaron parte integral de lo que los cronistas y viajeros llamaron "*el vino de Concepción*". Las denominaciones por provincias o valles son posteriores. Opazo da cuenta de la carestía de una planta de viña que, en un principio se cotizaba a un real, mientras una cuadra de terreno podía valer entre dos a cuatro reales.

No obstante, el rey Felipe II (1556 - 1598) prohibió el cultivo de la vid, como lo hicieron sus sucesores, en los primeros decenios del siglo XVII, para levantar tal prohibición en 1671, que en Chile siguió abundante. Razón tiene el académico Arnoldo Pacheco cuando plantea que en el primer cuarto de siglo de la conquista de la región, la explotación de las viñas y la obtención del vino constituyen una de las primeras estructuras productivas básicas, que ayuda a adscribir a los conquistadores a la tierra.

Por esos años, los jesuitas, comunidad religiosa, llegan a Chile en 1593 y de inmediato asumen la labor misionera, mediante la evangelización y la creación de verdaderas escuelas-modelo para muchos terratenientes civiles, al extremo que un historiador de nuestra agricultura dice que "*cada hacienda era una granja experimental*".

Un serio traspie sufrió todo el sector a raíz de las grandes sublevaciones de 1600 y 1655, en donde Chillán y sus alrededores fueron invadidos por los mapuches y los aterrizados pobladores emprendieron la huida hacia el norte, estableciéndose por años en la ribera norte del río Maule, en donde guarecen por años a la espera de ser trasladados a Santiago. Pero esta orden nunca llega y los refugiados vuelven sobre sus pasos y refundan Chillán en 1664, por orden del Gobernador Ángel de Peredo, después de nueve años de dolorosa emigración, según nos relata el historiador maulino Muñoz Olave.

En resumen, toda la zona comprendida al sur del río Maule, sufrió por varias décadas, los embates de violentos asaltos por parte de los indígenas que, atravesando el Bío Bío, destruían todo lo que encontraban a su paso, a pesar de los siete fuertes que los conquistadores pusieron. Ante esta situación que los comprometía a todos, se unieron en defensa de sus estancias y propiedades antiguos capitanes, soldados, estancieros e indios amigos, dirigidos por los corregidores Esteban Cid, Cristóbal de Amaya, Pedro Fernández, Diego Jaque y tantos más que dieron una lucha "*indecible*" al decir del historiador Opazo Maturana.

En el periodo comprendido entre 1665 y 1677, o sea, la época que podemos llamar de la reconstrucción, se opera la formación definitiva de las familias colonizadoras, la multiplicación del cultivo y la división del suelo, y por último se realizan los deseos de reunirse en pueblos o ciudades.

Preocupado por el abuso del vino y sus derivados, el rey prohíbe su expansión en 1654 y lo reitera en 1767, debido a que su exagerado consumo provocaba graves problemas como el alcoholismo, problemas familiares y laborales, leyes que nunca han tenido buen resultado. Solo agravó la situación con la proliferación de clandestinos, alza en su precio, represiones varias y hasta violencia. La solución apareció en esos años cuando se dispuso la fundación de villas en todo ese amplio territorio, las cuales tuvieron varias razones para ser fundadas como reunir la población dispersa, llevar a los niños a las escuelas, civilizar a la población, evitar los robos y salteos de camino, ofrecerle ciertas comodidades y variedades en sus necesidades, etc.

Cauquenes fue fundada un 9 de mayo de 1742 por el Gobernador José Antonio Manso de Velasco, con el nombre de "*Nuestra Señora de las Mercedes del Manso de Tutuvén de Cauquenes*" junto al río homónimo, en un antiguo asiento de indios y a orillas del llamado camino real o ruta de los conquistadores como se le conoce en la actualidad.

Cauquenes desde sus inicios fue conocida por la producción de vinos que eran vendidos a diferentes lugares de Chile. El transporte de estas bebidas espirituosas era a lomo de mula o carreta, en arcos comerciales especiales, a distintos puntos como Constitución, Talca o Argentina, en donde los arrieros especializados en este tipo de trabajo, realizaban verdaderas proezas a través de caminos casi intransitables o expuestos al ataque de salteadores y delincuentes dispuestos a arrebatarles por la fuerza el preciado producto. En cuanto a la tecnología para elaborar los vinos, esta fue bien arcaica, lo que redundó en vinos que no se podían guardar mucho, tal como lo describe el historiador Pereira: "*El sistema de elaboración era, sin embargo, primitivo. Los caldos se guardaban en inmensos capachos de cuero de animal vacuno, cocidos y amarrados con siguillas, a cuatro palos redondos, unidos por el exterior, sostenidos por cuatro horcones de 3 ó 4 pies de alto, plantados en el piso de la bodega, en cada esquina del lagar. Algunos de estos aparatos tenían, en el cuero que formaba un cañoncito hecho del mismo cuero que servía de llave para vaciarlo, otras veces, la llave era la cola de un animal*". Este tipo de mecánica poco varió en el período colonial y gran parte del siglo XIX. Solo con la irrupción de la industria, la situación lentamente se irá revirtiendo, hasta alcanzar los logros de nuestros tiempos.

1.2. Expulsión de los jesuitas y procesos administrativos

En 1767, el rey español Carlos III ordenó la expulsión de la Compañía de Jesús o jesuitas de sus territorios y la confiscación de sus propiedades, quien procedió a rematar sus bienes. Acusados de mantener gran influencia sobre el gobierno, acumular muchas riquezas, ser un peligro político y social para la corona y ante el temor de convertirse en una especie de estado dentro de otro. Así la situación, 380 jesuitas fueron embarcados en Chiloé y Valparaíso rumbo al destierro. El historiador de su comunidad Hanisch hace una síntesis de sus trabajos en Chile y Mendoza cuando son expulsados: *"Su obra al momento de partir era enorme: dos colegios con facultades universitarias en Santiago y Concepción y clases de Filosofía en Mendoza, dos colegios secundarios en Santiago, dos convictorios, un seminario, un colegio secundario para jesuitas en Bucalemu, colegios y escuelas en La Serena, Chillán, Concepción, Quillota, Valparaíso, Copiapó, San Felipe, San Fernando, Talca, Melipilla, Mendoza, San Juan, San Luis, Castro, Valdivia, Arauco, Buena Esperanza; tenían catorce Casas de Ejercicios y servían las numerosas Misiones de Arauco, Valdivia y Chiloé"*.

Las ricas y prósperas haciendas jesuitas serán arrendadas para luego ser rematadas en pública subasta. De esta forma, Quivolgo será para Eusebio de Toro Mazote.

En 1768 el rey divide el corregimiento del Maule en dos, separados por el río homónimo. De esta forma, al norte será llamado del Maule y al sur, Cauquenes, localidad que en 1796, tenía 815 habitantes que vivían en 34 manzanas y el año anterior habían nombrado autoridades locales, como alcalde a Vicente Macaya, formando un equipo municipal junto a otras seis personas.

En 1795 el rey aprueba la división del corregimiento de Cauquenes al crearse el de Linares, que ya se había creado años antes. Ahora Cauquenes perdía su dominio en el centro del valle y cordillera andina, calculándose que para 1768 la población del partido de Cauquenes alcanzaría a unas 17.893 almas que se ubicaban, en su inmensa mayoría, en el campo, trabajando estancias agrícolas en donde los viñedos jugaban un papel importante. Cada vez más, adquirían fama y prestigio los asoleados de Cauquenes, que se producían en toda la comarca.

En 1786 el rey ordena dividir la Capitanía General de Chile en dos intendencias Santiago y Concepción, divididas por el río Maule. Primer Intendente de Concepción fue Ambrosio O'Higgins. Esta intendencia fue subdividida en seis partidos a saber: Cauquenes, Itata, Chillán, Concepción, Rere y Puchacay. Tres años después aparece el partido de Isla del Maule, capital Linares. En 1791 se crea el último partido de esta intendencia denominado Isla del Laja, cuya capital era Los Ángeles, según transcripción del investigador penquista Armando Cartes.

Durante el período de la revolución independentista, la zona en estudio fue escenario de la violencia de ambos bandos, ya que, por su ubicación geográfica, fue una zona intermedia entre los revolucionarios y los fieles al rey.

Superado el drama de la guerra a muerte, viene una era de reorganización y avance en todo Chile, se dictan nuevas leyes y, administrativamente, se reorganiza el país en ocho provincias, siendo Maule una de éstas, cuya capital era Cauquenes por ley del 30 de agosto de 1826, recibiendo el 22 de diciembre de ese año el título de ciudad. La nueva provincia se extendía por todo lo que es ahora el sur de la Séptima Región del Maule, más el Departamento de Itata, por lo que su límite sur llegaba a ese río. Pronto sufrirá su primera división al crearse la provincia de Talca en 1833, en donde su límite norte fue el río Maule. Una segunda escisión se hará en 1873, cuando se crea la provincia de Linares, situación que se mantendrá hasta 1927, cuando sufrirá la primera segregación de ese siglo.

1.3. Pedro Fernández y su Cartilla de Campo

En 1817 aparece un manual original escrito por Pedro Fernández Niño denominado "*Cartilla de Campo y Otras Curiosidades*" dirigidas a la enseñanza y al buen éxito de un hijo, "*trabajada en Chicureo*" desde 1808 a 1817 y dedicada al general San Martín. Manuscrita en su primera edición, que después dio paso a una segunda edición en 1867 "para uso de los agricultores", aunque advertía que estaba "aumentada y corregida". Lo importante de estos textos es dar a conocer, paso a paso, las más importantes faenas agrícolas, explicadas de manera sencilla y pedagógica, trabajos diversos con sus obligaciones y hasta sugerencias de sueldo, uso del tiempo, quehaceres de acuerdo a cada estación, obras diversas, etc.

Se daba explicación de "como sacamos el Sancochado, de nuestra conocida y apreciada chicha, el cocido y fabricación de vinos y aguardiente". Finalmente el autor de esta novedosa Cartilla de Campo, explicaba cómo podar la viña y los variados modos de hacer injertos como: canutillo, pepitas y barreno. En conclusión, la Cartilla de Campo era un valioso manual de prácticas agrícolas, explicadas con esa natural pedagogía entregada por la experiencia, el oficio y, por sobre todo, el cariño por lo que se hace y se quiere transmitir.

El 20 de febrero de 1835, un violento terremoto asoló el centro y sur del país, causando variados destrozos materiales y algunas víctimas fatales, a lo que debemos sumar la guerra contra la confederación de Perú y Bolivia que demandó muchos recursos humanos y materiales.

Otro hecho atingente fue la creación de la Sociedad Nacional de Agricultura, el 18 de mayo de 1838, cuyo primer presidente fue don Domingo Eyzaguirre y cuyos objetivos fueron unir a los agricultores tras objetivos comunes, aplicar nuevas tecnologías al sector agrario, organizar exposiciones cada cierto tiempo, etc. Fruto de esta sociedad fue la introducción de abonos, maquinaria agrícola, cultivos intensivos, publicar una revista denominada El Agricultor en donde *"se publicaban memorias o simples noticias sobre innovaciones que convenía introducir en esas las matanzas, en la explotación de las viñas y otras ramas de la industria agrícola"*.

1.4. Claudio Gay, primer científico que estudió los viñedos

Este científico francés, que vivió entre 1800 y 1873, fue la primera persona que se preocupó de manera sistemática de estudiar el mundo de las viñas en Chile. El Ministro Portales le solicitó efectuar un viaje científico por todo Chile, entregar el material recolectado y escribir una historia política, física y natural de Chile que, por supuesto, no existía. Entró al Maule en 1838 por Constitución. Visitó Chanco y Cauquenes, para continuar por el camino real a Quirihue y llegar a Concepción. Fue tomando notas y haciendo dibujos de lo que veía y observaba con una diligencia admirable, dejando su famoso Atlas como un recuerdo más del Chile que conoció, admiró y amó como su segunda patria.

Son 47 páginas las que este destacado científico dedicó a las viñas nacionales, dada su presencia e importancia en gran parte del territorio.

Observando nuestro país nos señala que: "Los terrenos de Chile son admirablemente a propósito para el cultivo de la viña ya sea por la naturaleza de sus terrenos, o ya por la forma de anfiteatro que representan sus colinas. Esta última ventaja es más preciosa que en ninguna parte de las provincias meridionales, donde los calores, algo moderados tienen necesidad de una buena exposición para que los frutos lleguen a madurarse".

Destaca que algunos chilenos están interesados en traer cepas francesas, pero sostiene que sirven siempre y cuando: "el viñador es el que debe escoger las variedades que convienen al clima y al terreno que se quiera aprovechar, y añadir sobre todo a esta elección una buena exposición, la de un sitio bien asoleado, y en el Sur los cerros tendidos y de poca altura". Señala las ventajas comparativas del cultivo de una viña que resulta más económica en el mediano plazo que otro cultivo, porque éste se adapta con facilidad a los terrenos. Al observar viñedos en diferentes partes de Chile, manifiesta la directa relación entre calor y riego, necesarios para una buena maduración.

Según el catastro de viñas ordenado por el ministerio de Hacienda y economía en 1833, es posible sacar algunas conclusiones de interés como, por ejemplo, que los principales valles vineros estaban en Concepción, Aconcagua y Cauquenes.

Asimismo, se concluye que más de la mitad del vino se producía al sur del río Maule, y que entre Maule y Concepción se concentraba un respetable 64,74% de cepas plantadas del total nacional, lo que continuaría por casi el resto del siglo XIX.

Claudio Gay señala que la fabricación de aguardiente es muy bueno por los altos precios que el producto otorga y que, perfectamente, puede costear todos los gastos previos, para seguir describiendo las formas en que se preparan los vinos nacionales y sus variedades como chicha, chacolí, sancochado, moscatel, vino ordinario, mosto, mosto asoleado. Afirma que el verdadero vino es el mosto que se produce al sur del Maule y explica, extensamente, como se preparaba allá por 1840, año en que observaba y describía. Dice que se diferencia del vino porque no contiene ni cocido ni arrope y se deja fermentar los hollejos con el jugo, por lo que obtiene un color violado oscuro y más tánico.

Cuenta que uno de los problemas del vino chileno es que carece de duración, por lo que se acostumbra echarle trozos de carne de algún mamífero, comestible o no, como vacuno, carnero, gato o perro y luego proceden a taparla en forma hermética, para, después de un tiempo, advertir que está mejor. Relata que acicateado por su curiosidad científica, explicó esta situación al famoso químico amigo suyo Luis Pasteur, quien le informó que hay todo un proceso entre el vino y la carne que libera ciertos químicos que perfectamente pueden ayudar a que los vinos mantengan su calidad por cierto tiempo. Hoy sabemos que al aplicar fuentes proteicas al vino, éstas reaccionan con los taninos (que otorgan astringencia o amargor). Juntos precipitan y, de esa manera, el vino se suaviza.

Preocupados los productores por la rápida acidez de sus vinos, don Claudio les critica el uso de la brea para untar por dentro las tinajas vineras que provocan un mal gusto al vino, como también atenta contra el producto la exposición a distintas temperaturas que se producen en las bodegas, lo que les obliga a echarle arrope para contrarrestar el problema. También atenta contra el vino el tema del transporte, como los llevados a lomo de mula por rústicos caminos. Pero tiene la esperanza que las tinajas sean reemplazadas por modernos toneles que ya se fabricaban con maderas nobles nativas de raulí o roble y aros (zunchos) de hierro en Valparaíso. Nos cuenta la existencia de tonelerías en Concepción, Valdivia y Santiago, como también las que importan desde Francia.

Otro tema que desarrolla es el del aguardiente, alabando el de Aconcagua como el mejor, aunque reconoce que el de Concepción, aparte de ser bueno, es más económico. Reconoce que están muy atrasados en el tipo de material para extraerlo, describiendo uno ya pasado de moda: "Estos alambiques eran sumamente sencillos e imperfectos, se componían de una paila sobre la cual colocaban la parte superior de una tinaja que se pegaba con una masa de barro y encima de ella una cucurbita combada las más de las veces de madera: y de la que partía un tubo de 10 á 12 varas de largo, a un simple cañón de fusil que

abocaba á un cántaro de barro completamente descubierto. Cuando no podía dirigirse un chorro de agua y la cucurbita se la mojaba á mano para refrescarla". Afortunadamente, muchos viñateros están haciendo esfuerzos para adquirir alambiques importados de Inglaterra o Francia, para abaratar los costos del apreciado licor.

"Los Chilenos fabrican también aguardiente con melocotones, peras, higos, etc., lo mismo que con el trigo, maíz, cebada y últimamente con el centeno. El trigo, y sobre todo el trigo candeal, es el más empleado, porque ofrece un resultado mejor y más abundante".

Finalmente, el autor muestra su preocupación por el endémico alcoholismo de muchos, especialmente indígenas y proletarios, como denomina a los pobres. Los gobiernos republicanos intentaron varias soluciones, sin mayores resultados, como las multas, prohibiciones, encarcelamientos, etc., pero todo fue en vano.

1.5. La visión de la agricultura de Julio Menadier

Un importante personaje de la historia fue Julio Menadier, quien vivió entre 1823 y 1886. Fue fundador y editor del Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura, S.N.A., analista e ideólogo agrario del siglo XIX y su mayor preocupación fue la modernización y optimización de la agricultura chilena y, por supuesto, la sociedad rural. Conocedor como pocos del mundo agrario, el señor Menadier, por años, publicó el Boletín de la S.N.A. en donde los temas tratados fueron amplios y hasta polémicos, pero de un gran valor histórico, siendo compilados por el historiador agrario Claudio Robles Ortiz y publicados con el nombre de La Agricultura y el Progreso de Chile en la Biblioteca de Fundamentos de la Construcción de Chile.

El tema de la vitivinicultura ocupó un espacio en sus trabajos. Hace una reseña histórica de la llegada de las cepas a Chile y da un testimonio de cómo crecen naturales en un sector al norte de Rancagua, en donde asegura que en competencia con el bosque natural, éstas se han guiado por sus troncos y ramajes hasta alcanzar alturas de 20 metros y cuyas raíces, algunas, se desarrollan en medios acuáticos como esteros y bordes de río.

Señala que *"los dueños de viñas en las principales naciones agrícolas de Europa, no pueden competir con los de Chile en cuanto a capital, clima y terreno sin embargo, hallándose menos favorecidos producen vinos infinitamente mejores; la generalidad de nuestros agricultores, con algunas muy señaladas excepciones, desconoce todavía los principios verdaderos de la vitivinicultura, cuya ciencia casi no existe todavía en el país"*. Esto lo escribe hacia 1870. Aunque señala que la gran excepción está en el centro sur, aclarando que: *"los mostos de Concepción y Cauquenes son infinitamente superiores y lo que importa más todavía son*

muy susceptibles de mejoras suficientes para convertirlos en valiosos artículos de exportación, que es lo que sobre todo debe tener en vista, atendido que la producción excede con mucho al consumo posible en el interior". Valiosa reflexión, especialmente cuando en esos años el 70% de la producción o más se concentraba al sur del Maule.

Lo anterior está avalado cuando sabemos que en 1869 Maule cosechó 113.000 arrobas de vino, es decir, cerca de cuatro millones de litros sin contar la producción penquista que agregaba 250 mil arrobas más. Cabe señalar que, en esos años, Cauquenes contaba con gran parte del Valle del Itata, como parte integral de su provincia, y cuyo departamento estaba conformado por cinco comunas (Quirihue, Ninhue, Posillas, Cobquecura y Portezuelo) que sumaban toda su producción a Cauquenes, situación que se mantiene hasta 1927.

El mismo autor concluye que *"se nota pues, que la vitivinicultura de la provincia del Maule es la que ha tomado mayores proporciones desde que gran parte de sus terrenos no se prestan bien al cultivo de cereales"* y lo que señala la primacía de la producción vinera al sur del río Maule. También destaca la exportación de algunos vinos embotellados, toda una novedad para la época que en 1873 alcanzó la interesante cifra de 1.797 docenas de botellas de vino tinto, es decir, 21.564 botellas, a lo que debemos agregar 74 docenas de blanco que suman 888 botellas más, con un total de 1.871 docenas en 22.452 botellas. Todo un logro para un producto difícil de mantener, dadas las condiciones precarias de su almacenamiento.

Finalmente, el señor Menadier nos entrega una serie de ideas para mejorar las viñas, como elección de variedades de acuerdo a condiciones edafoclimáticas y adopción de métodos modernos de elaboración, fermentación y conservación de vinos.

También nos señala que a principios de los años cincuenta se formó la Sociedad Nacional de Vitivinicultores, los cuales se organizaron para mejorar sus productos y prepararse a exportar, por lo que prepararon concursos de vinos para seleccionar los productos a enviar *"si ahora ya el mosto fabricado en las provincias de Concepción y Cauquenes, a pesar de su imperfecto sistema de elaboración, alcanza a menudo a representar perfectamente los vinos de Europa, ¿qué sucedería tan luego que una sociedad de enólogos, procediese a ilustrar concienzudamente por medio de la prensa periódica y la repartición de folletos a los vitivinicultores nacionales las principales condiciones de una buena vinificación operándola de alguna manera que guarde armonía con las importantes conquistas que esta industria está realizando en la mayor parte de las regiones vinícolas de Europa?"* preguntas que se hacía hace más de 140 años este investigador visionario que anhelaba, en esos años, transformar a su Chile en una potencia agroalimentaria, sueño que todos anhelamos.

En el siglo XX, la zona en estudio proveyó la mayor parte del vino producido en todo el país. En efecto, al sur del río Maule, por décadas fue la matriz productora de los vinos. Con meridiana claridad muchos investigadores han señalado al plantear que hasta 1920 el vino producido al sur del Maule llegó a ser más del 50% del total producido en el país, llegando sus mayores producciones a representar el 80% del producto en las generosas décadas de 1850 hasta 1890. El avance de la producción establecida al norte del Maule empezó lentamente a subir, mientras que la del sur se mantenía, hasta igualarle en la década del 20, es decir unos 90 años atrás, tal como lo planteó el investigador Couyoumdjian.

Otro tema de su interés es la importación de vinos y licores finos que la clase adinerada hacía traer desde Europa, especialmente de Francia, Italia, Portugal, España y Alemania, quienes llegaron a enviar hasta el 6,4% del consumo nacional, poco en porcentajes quinquenales, aunque en la práctica resultaron ser casi 20 mil litros. No obstante lo anterior, Chile ya exportaba vino desde los tiempos coloniales a Perú, cuyo primer envío data de 1687, el que siguió acrecentándose con los años, hasta su auge a partir de 1844, y que ha continuado en franco avance desde esos años.

Un gran revés tuvieron los importadores de vino cuando las cepas europeas, y francesas en particular, fueron afectadas por la filoxera, un minúsculo pulgón invasivo y destructor que ataca las raíces de las plantas, causando graves estragos a donde llega a atacar. Chile, por su lejanía del centro del problema, no sufrió con esta plaga, aunque la autoridad contrató científicos especializados en detectar cualquier problema que afectara las viñas nacionales como René Le Feuvre, Gastón Lavergne y Federico Philippi, este último encargado de estudiar las parras de Talca a Quirihue, como lo señalan los estudios del académico Félix Briones.

Los vinos cauqueninos tendrán una interesante oportunidad de ser más conocidos cuando puedan ser presentados en la Exposición Agrícola de Santiago en 1884. En efecto y según nos cuenta el investigador regional y académico Jaime González Colville, "el abril de 1884 el gobierno dispuso efectuar una exposición agrícola e industrial, como un medio de estimular los esfuerzos de nuestras clases laboriosas y abrir a sus actividades nuevas y fecundas vías" según transcribe del diario La Esperanza de Cauquenes de fecha 3 de marzo de 1884. *"Se logró, por primera vez, varias distinciones en los vinos que exhibió. Hubo menciones para algunas cepas de gran categoría, como así también para sus destilados"*.

1.6. La Escuela Vitivinícola de Cauquenes y el aporte de Manuel Rojas Labarca

Sus antecedentes están en 1884, cuando en Santiago se crea la Escuela Práctica de Agricultura que funcionó en la Quinta Normal de Agricultura en Santiago y de la cual, la de Cauquenes fue una suerte de filial de la santiaguina en un serio esfuerzo por descentralizar el conocimiento.

El 1º de abril de 1895 se inauguró la anhelada escuela que, junto al ferrocarril, iban a constituirse en un año inolvidable para los maulinos. Su objetivo principal era “formar mayordomos instruidos teórica y prácticamente en todas las operaciones agrícolas” especialmente en viticultura y vinificación, de acuerdo a un documento de la Intendencia del Maule, del 18 de febrero de 1895 y transcrito en un seminario de título. Cabe destacar que este establecimiento estaba dedicado, exclusivamente, a la formación de personal para las viñas y para ninguna otra actividad agrícola. En cuanto al plan de estudios, éste debía desarrollarse en dos años. En el camino fueron mejorando este currículum que les iba a habilitar para recibir el título de Operarios de una propiedad vinícola; pero en la realidad advirtieron que dos años no bastaban y fueron ampliados a tres los años de estudio, en donde se incluyeron asignaturas teóricas y prácticas como manejo de herramientas, vendimias, mensuras, nivelación de terrenos, mecánica aplicada y manejo de motores, llegando a tener una tonelería y a realizar viajes de práctica en la zona. El director era nombrado por el Presidente de la República, y los demás, también por el presidente a propuesta del director. Presidente del país y fundador de la escuela, fue don Jorge Montt Álvarez. En su primer año contó con una matrícula de 14 alumnos.

El consejo de administración estaba compuesto por el intendente de la provincia y el alcalde de la comuna. Funcionó esta Escuela en una propiedad que el fisco arrendó a don Napoleón Trucco, denominada la Quinta Olivar y tenía 24 hectáreas. Poseía una viña joven, de 15 años, con 70 mil plantas plantadas irregularmente. En su primera vendimia cosecharon 900 arrobas y se perdió el 20% de la uva.

En 1897, la matrícula por primera vez se completó con 25 alumnos, pero hubo 5 deserciones. Se adquirió una moderna vendimiadora equipada con motor y los alumnos realizaron todas las faenas propias de la mantención de una viña. En cuanto a la vendimia, ésta recibió una lluvia previa que pudrió una parte, pero igual cosecharon unas 750 arrobas sin asoleo “además de fabricar por la enseñanza de la chicha cocida, vinos burdeos, vino común del país, vino tinto asoleado, calabre o mistela de uva”, según la memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentado al Congreso Nacional en 1897.

En 1898 egresan los primeros diez alumnos, los cuales se insertan en el mundo laboral con importantes ventajas. La Escuela pudo demostrar su capacidad de formar técnicos idóneos para el trabajo vinícola, aunque su trabajo empieza a resentirse a raíz de problemas económicos y por no tener la capacidad de adquirir el material que necesitaba para trabajar.

En 1900 se produce el traslado de la Escuela al fundo Santa Margarita, adquirido tres años antes a don Desiderio Ilabaca, propiedad de 208 cuerdas de extensión y con una viña de 162 mil plantas. Ese año el Manuel Rojas Labarca, hasta entonces director de la escuela, deja su cargo para hacer un viaje de conocimiento y perfección en vitivinicultura en España y Portugal (fruto de ese viaje y experiencias adquiridas publica su famoso libro: Manual de Vitivinicultura y Vinificación que lleva cinco ediciones agotadas y el cual ha sido importante en el desarrollo de esta investigación) siendo reemplazado por el señor Guillermo Figueroa y en 1903 por el señor Máximo Jeria.

En su interesante trabajo el señor Rojas Labarca clasifica los vinos de acuerdo a los siguientes criterios: según su uso, color, gusto y modo de fermentación. Nos señala que había en Chile, en 1889, unas 100 mil hectáreas de viñedos y que "las viñas de rulo o secano (desde el Maule al sur) plantadas en lomas o faldeos y poblados en su gran mayoría de la cepa del país, dan mostos gruesos, más o menos alcohólicos, bastante tintos y que se beben en el año de la cosecha. Estos mostos pueden transformarse, por una manipulación conveniente en delicados vinos generosos, pues los hay que llegan, sin asoleo, a marcar 15, 16 y más grados de azúcar". También nos plantea una clasificación de vinos, de acuerdo a su graduación, estableciendo los siguientes rangos: < a 8°; 13°-15°; 16°-17°.

Observador, como buen científico, el señor Rojas advierte que la vitivinicultura está en decadencia y para ello argumenta razones variadas, producto ya de varios años de trabajar como Director de la Escuela de Viticultura, así nos dice que: *"alejada como estuvo este pueblo de todo contacto con el centro industrial del país, forzosamente vegetó en la inacción y abandono hasta que el ferrocarril le trajera, dos años hace, su poderoso auxiliar. A más, la falta de cátedra donde recoger lecciones obligó a esta industria a marchar sin rumbo fijo. Se obtuvo uno que otro buen resultado al lado de cien desgraciados. Nadie ha hecho aquí observaciones gleucométricas ni se ha sujetado a reglas fijas alguna que guíe sus procedimientos. Agréguese a todo esto la pobreza de la región, la falta de elementos y la prolongada crisis actual, que precisa a los hacendados a entregar sus productos en el año, y uno se explicará fácilmente el camino tan penoso que ha de recorrer esta industria. Hoy, fundada una escuela especial de vitivinicultura en el centro de la región de Cauquenes, y dotada, como lo estará en breve, de todos los recursos necesarios, habrá una clave segura, inequívoca de valoración, un guía luminoso para el que quiera beber de sus experiencias. Habrá pasado el tiempo de los alquimistas para ceder su lugar a la ciencia exacta"*.

En cuanto al epílogo de la escuela cauquenina, esto se debió a que muchos rechazaron la influencia francesa que la administraba en una mala gestión que disgustó hasta al gobierno del presidente Riesco. Además, se había hecho una fuerte inversión económica que no daba los resultados esperados, al extremo de decir que “no se ha instruido medianamente a ningún vinicultor, ni se ha preparado debidamente ni una botella de vino” como protestaban por el periódico La Esperanza de Cauquenes N° 1133 del 13 de junio de 1903, juicios sostenidos por el lector Elías Morel a pesar de los esfuerzos del señor Jeria, su director. A lo anterior se sumaban críticas de malas prácticas de tipo político al interior del establecimiento, la exigencia de la fianza, el modesto bagaje de conocimientos que traían los alumnos, como una buena lectura y escritura, etc. De esta forma, cerró sus puertas por dos años. En 1905 volvió renovada y mejorada, invitando a los alumnos a matricularse, pero ya con el nombre de Escuela Agrícola de Cauquenes.

Un último aporte registrado resulta toda una novedad. Se trata de una cata de vinos efectuada allá por 1895. Pareciera ser la primera en su género hecha en Cauquenes de la cual se tenga registro. Ella nos presenta 22 variedades de vinos catados y anotados su tipo, graduación y características principales.

Valga como nota final para el cierre del siglo, las afirmaciones que hace el investigador Gilbert: “los vinos criollos continuaron siendo, por mucho tiempo más, productos dedicados al mercado nacional, con pocos beneficios procedentes de las exportaciones, debido a que aún no habían logrado alcanzar sus mejores niveles de calidad, administrativos y comercialización, fuera de sus fronteras”.

1.7. Escuela Agrícola de Cauquenes

Legítima sucesora de la Escuela Vitivinícola, este establecimiento fue motivo de una Memoria de Prueba del Ingeniero Agrónomo señor Luis Cofré, quien cuenta los orígenes de esta institución. Como ejemplo en 1913, año en que publica su trabajo, sostiene: “Hoy día, la Escuela Agrícola de Cauquenes es uno de nuestros establecimientos agrícolas mejor tenidos i que cumple fielmente con la idea que tuvo en vista el Gobierno al crearla, tal es la de servir de norma a los agricultores de la región en que está ubicada, enseñando la técnica y la práctica del cultivo principal, y que en este caso es el de la vid”. Para continuar alabando los frutos de la vid de esta región: “La importancia de sus vinos licorosos, que gozan de gran fama en toda la República y aun en el extranjero por su semejanza al Oporto, jerez, Málaga, etc. a pesar de su preparación deficiente, ha hecho que esta región sea considerada como una de las más importantes de la viticultura de secano en nuestra República”. Continúa describiendo las temperaturas de la zona, estableciendo un promedio de 23° para el verano y 10° para el invierno, mientras que en otoño y primavera marca unos 15° promedio. Dice que el terreno se puede dividir en dos áreas bien marcadas: las lomas y las vegas.

En la zona se producen 50 arrobas de vino por cuadra de viña plantada promedio y la escuela posee 28,5 hectáreas de éstas. En cuanto a la poda, ésta se hace en cabeza baja, dejando pitones cortos de dos a tres yemas cada uno (junio y julio), para continuar con la limpieza con el azadón y la rotura de tierra con el arado, siguiendo con el abonado de la viña, especialmente a base de salitre, cal, orujo preparado, vinazas y borras, para continuar con los des-brotes y recortes. Se puede aplicar un nuevo azuframiento como medida preventiva.

A partir de la página 60, su trabajo se refiere a la vinificación, advirtiendo que: *"Antes de empezar a describir los métodos de vinificación debo recordar que la zona de Cauquenes, en su totalidad de rulo, posee como único cepaje la uva denominada del País y en pequeñísima escala la Blanca de Italia"*. Destaca que todavía se usan métodos primitivos de vinificación. El autor critica que la fecha de vendimia sea fija y no de acuerdo a la madurez del fruto. Muy distinto es la forma de hacerlo en la escuela en donde se procede de acuerdo a las observaciones científicas que corresponden con un análisis que arroje un resultado óptimo para su vendimia, que no siempre es en la misma fecha. No ocupa canastos de mimbre, pues éstos "tienen el inconveniente de dejar pasar el zumo que se desprende por la presión que se hacen los mismos racimos, dando lugar a la formación de barro que afecta a la calidad del vino". El prensado lo hacen a máquina que Cofre recomienda como satisfactorio, para luego llenar los lagares: *"Durante la marcha de la fermentación se hacían las observaciones de temperatura, grado sacarino, densidad, acidez, etc., tres veces al día. Estas observaciones nos ilustraban acerca de la marcha que llevaba la fermentación y nos indicó el momento preciso cuando debía hacerse el descubado"*. Posterior a esta etapa se cuida y observa el desarrollo del vino, evitando que aparezcan gérmenes extraños por un mes, rellenando los fudres y luego tapándolos en forma hermética, para continuar haciendo los trasiegos que pueden ser hasta cuatro. Luego se inicia el importante proceso de la clarificación. *"Entre los clarificadores más usados en la zona de Cauquenes y en la Escuela, figuran la clara de huevo y las gelatinas. No siendo por esto del todo desconocidos por los agricultores de esta zona el sin número de clarificadores, basados casi todos en un mismo principio, que se expenden en el comercio"*.

En 1925, la Escuela Agrícola cauquenina se transformó en la primera Estación Experimental Vitivinícola del país, siendo director de la escuela el señor Ernesto Prieto.

Instalada a fines de ese año, fue dotada de un completo y moderno laboratorio para trabajar los vinos, de una estación climatológica y un campo especial para desarrollar experimentos con abonos varios. Otra idea de la Escuela fue la de formar una sociedad de vinicultores capaces de modernizar su trabajo, recibir constante apoyo y lograr mejores rindes y calidades en su producción, como así ocurrió.

A comienzos del siglo XX, Cauquenes y toda la producción vinera del Maule al sur, estuvo en crisis por variadas razones, como la falta de tecnología moderna, emigración del campo a la ciudad, gran ruralidad que les deja aislados y ajenos al desarrollo que tiene el tema vinícola en el norte del Maule, empobrecimiento de los suelos, apego a costumbres y tradiciones ya extinguidas, mala calidad de sus vinos que empiezan a salir “picados” es decir, con gran acidez que los avinagra con facilidad. No obstante, la producción nacional es muy grande, pues se tiene la esperanza de exportar una gran cantidad de vino al extranjero. Así, tenemos que en 1903 hay un gigantesca producción que no es posible vender en las cantidades esperadas, por lo que su venta se realiza dentro del país, alcanzando bajos precios, lo que estimula que el consumo sea muy alto, llegando de menos de 25 litros por habitante en 1875, a 89 litros per cápita en 1903 y siguientes años, colaborando con un grave problema social y económico que la historia lo recoge como “la cuestión social” tema que considero no superado en nuestros tiempos.

Los clandestinos aumentaron siendo tolerados por la autoridad local. En las pulperías de las haciendas, se vendía vino, chicha y aguardiente a los mismos trabajadores. Ante este cuadro desolador, muchos obreros cayeron en esta grave tentación en donde la pobreza avanzó a la miseria, arrastrando a esta miserable situación a su familia, que solo será superada con el trabajo ingente de la viuda que trabajará “*en lo que sea*” para evitar mayores calamidades. El gobierno reaccionó tardíamente con leyes más teóricas que prácticas. Así en 1902 se dictó una severa ley de alcoholes, casi inaplicable en la práctica, igual que la ley de 1929 que ordena cerrar las destilerías, con gran protesta de los viñateros, y dejando en 60 los litros por habitante que en realidad hacia 1930, era de 70 y tal vez más, causando grandes problemas en el campesinado y en sectores marginales de la ciudad. En 1932 se dictó una nueva ley que limita las plantaciones de viñas y castiga a las cepas finas, por lo que los viñateros arrancaron las buenas y las reemplazaron por otras más productivas, que provocaron el efecto inverso al deseado por la ley, según nos cuenta el geógrafo Pedro Cunill. Así la situación, los vinos de mala calidad pronto “se picaron”, es decir, ganaron un exceso de acidez en poco tiempo, lo que solo desprestigió la vitivinicultura nacional. A esos tiempos deben sumársele los vinos expendidos por comerciantes inescrupulosos como los “bautizados” (mezclado con agua); “capados” (burlados en su medida) y hasta “bigoteado” (restos de vino reunidos y vueltos a vender) que desprestigiaron al vino tradicional de los valles, al sur del Maule especialmente.

Hacia 1923, Juvenal Hernández publica una obra mayor, como es su “Álbum de la Zona Central de Chile, informaciones agrícolas”, un documentado trabajo que da cuenta del quehacer geográfico y agrícola de esa zona de Chile. Trabajadas las provincias, departamentos y comunas, hay una especial y minuciosa descripción de la propiedad agrícola, reflejada en sus fundos mayores.

En 1927, el gobierno de Carlos Ibáñez reorganiza administrativamente a Chile, y la provincia de Maule debe entregar el Departamento de Itata completo a la de Ñuble. Cinco son las comunas que pierde por esta disposición: Cobquecura, Quirihue, Pocillas, Ninhue y Portezuelo. Además, otras comunas le son eliminadas como Sauzal y Coronel del Maule, aunque le crean el departamento de Chanco. Con este desmembramiento su superficie queda en 5.626 kms² y su población llega a 72.181 habitantes según el censo de 1952. Las comunas segregadas aportaban productos agrícolas de importancia como trigo, vino y lentejas, contaban con una nueva salida al mar por Cobquecura y reportaban una serie de hijos ilustres como Arturo Prat y Mariano Latorre.

Maule disminuida y todo en su territorio, continuaría siendo un importante polo de producción vinícola, ahora fraccionado en decenas de pequeños productores, con los problemas de sobreproducción, restricciones a la venta y consumo de alcohol, aumento del alcoholismo y sus consecuencias sociales y económicas, en donde el consumo poco bajaba de 80 litros per cápita.

1.8. La cooperativa vitivinícola Lomas de Cauquenes

Desde la creación de la Escuela de Vitivinicultura y su sucesora, la Escuela Agrícola Experimental, la zona de Cauquenes inició un despertar en la temática del vino, como ya había pasado con las exportaciones de uva hacia 1927.

Lamentablemente, la noche del 24 de enero de 1939, toda la zona sufrió un violento terremoto que trajo pérdidas humanas y destrucción de muchas construcciones de casas y bodegas, siendo su epicentro la ciudad de Chillán, como también se le conoce a este terremoto. El gobierno de la época que presidía Pedro Aguirre Cerda, de inmediato se movilizó por ayuda en toda la zona afectada, creando planes de emergencia para contrarrestar la catástrofe. Una de las instituciones que creó fue la CORFO (Corporación de Fomento a la Producción) para sacar adelante las zonas más postradas a raíz del terremoto.

Es en ese contexto que aparece la Cooperativa Vitivinícola de Cauquenes, cuyos objetivos eran: *"ayudar a los pequeños productores que carecían de medios para elaborar sus vinos y darles así la posibilidad de comercializar su producción en mejores condiciones"*.

La cooperativa cauquenina fue fundada el 23 de diciembre de 1939, siéndole concedida su personalidad jurídica por decreto N° 450 de fecha 31 de enero de 1940, aprobándose sus estatutos que llevan la firma del Presidente Aguirre Cerda y del Ministro de Justicia Raúl Puga. Fundada por 30 socios, en 1940 produjo solo 762 litros de vino y apenas 100 litros de vino asoleado. En 1946 los asociados habían subido a 115 y la producción de vino alcanzaba a 3 millones 600 mil litros y sus famosos asoleados se empinaban por los 200 mil litros, a pesar de

las dificultades del momento, como la falta de un local adecuado, bodegas inexistentes, y falta de conocimientos teóricos sobre el funcionamiento de una cooperativa.

Cabe señalar que también aparecieron otras cooperativas como las de Curicó, Quillón, Linares, Coelemu y Loncomilla. De todas ellas solo tres lograron sobrevivir y, de éstas, la de Cauquenes sigue absolutamente vigente, favorecida por legislaciones que las eximieron de impuestos, los rebajaron o los derogaron como ocurrió en 1964.

En 1946 era presidente del directorio de la Cooperativa de Cauquenes don Julio Trucco, gerente el señor Ruperto Pinochet y enólogo don Pablo Joublán D. Como la mayoría de las viñas al sur del Maule estaban en secano, esto conspiraba para que la producción fuese más modesta. Por ejemplo, en 1960 las viñas del secano maulino produjeron entre 24 y 40 (H/ha) hectólitros por hectáreas, bien por debajo de los 70 H/ha que producía una viña regada al norte del Maule, cifra que podía aumentar a 120 H/ha en los mejores terrenos, según nos cuenta don José Del Pozo.

En 1961 la Cooperativa cauquenina pudo entregar a Chile 250 mil arrobos; y por gestiones del Intendente Luis Manríquez León, el gobierno de Jorge Alessandri les adquirió el fundo Porvenir para mejorar los servicios y experimentaciones agrícolas.

Otro organismo de gran importancia fue la Estación Experimental de Cauquenes, perteneciente al Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA, fundado en 1965, institución de apoyo a la agricultura. La estación experimental ha continuado con el trabajo que realizó la escuela agrícola en el mismo recinto.

Muy interesante resultaron las investigaciones viníferas que buscaban nuevas variedades y calidades de vinos diversos, logrando resultados que llamaron la atención a enólogos especializados por el trabajo serio y novedoso que se hacía en Cauquenes, como el *"Informe de Variedades de Vides recomendadas para la mesa y vino en la provincia de Maule y secano en general"*. En ese documento de 1965 se habla de las características más destacadas de cepas como las blancas Moscatel de Alejandría, Frontignan, Riesling, Semillón y Pedro Ximénez. En cuanto a las tintas, consideran de primera importancia la Cariñán, por su precocidad y productividad. No olvidan la variedad tradicional como es la País, por su longevidad y rusticidad. En cuanto a las cepas provisorias viníferas, entre las blancas está la Pumard, Colombard, Gewurztraminer Sylvaner o Riesling francés, Maccabeu, Saint Emilion. En cuanto a los tintos provisorios, la estación reconoce los siguientes ocho: Malbec, Aramón, Ruby Cabernet, Portugais Bleu, Leopoldo Tercero, Tinto Madeira, Zinfandel y Grenache, este último que bien podría reemplazar a País en su resistencia a la sequía.

El valioso documento continúa explicando la "*Variedad de Importancia para Uva de Mesa*", destacando tres: Alfonso de Lavallé, Emperador y Black Hamburg, para rescatar una morada llamada Maravilla de Málaga y continuar con tres rosadas: Cardinal, Chasselas Rosadas y Angelino o FL. Tokay. Continúa analizando las blancas de mesa en donde señalan cinco: Datilera, Sultanina, Torontel o Torrontés, Chasselas Moscatelizadas y Moscatel de Canelli. Finalmente se refieren a dos cepajes de mesa promisorios: Sucari o Zuccary y las Moscateles Rosadas.

Otro documento encontrado y tipografiado en la misma fecha, ciudad y firma, está titulado como "*Informe sobre estado de parras en viñedos de las Provincias de Maule, Ñuble y Concepción (secano)*". El documento explica la merma de la producción de vino a partir de 1963, aduciendo causas sanitarias, nutricionales y climáticas. En él se analiza esta última variable y se entregan importantes sugerencias a los viñateros para afrontar extremos de lluvia o heladas. En cuanto a las causas nutricionales, advierte una falta de boro en los suelos vinícolas. Se insiste en cuidar los viñedos, entregando importantes sugerencias para su mejoría.

1.9. Reforma agraria y su impacto en el mundo vitivinícola

A partir de los años cincuenta y en especial en la década del sesenta y siguientes, América Latina y por supuesto Chile, fueron vapuleados por dos fuerzas políticas y económicas antagónicas que se disputaban el poder del mundo, como lo eran el capitalismo y el socialismo. Fuerzas marxistas ya desde los años treinta pedían a los gobiernos múltiples cambios como la reforma agraria. Los intelectuales preguntaban a los gobiernos por el momento en que ésta se iba a realizar. Sectores progresistas del catolicismo la solicitaban y hasta daban el ejemplo parcelando sus tierras, entregándoselas a sus trabajadores, como el fundo Los Silos o Los Perales.

Chile, alineado ante Estados Unidos, líder del capitalismo, atrasó lo que más que pudo esta ley; pero ante el clamor social y político, el gobierno de Jorge Alessandri promulga la primera ley de Reforma Agraria en 1962, conocida por sus detractores como "*la ley del macetero*" que para muchos fue una burla a sus deseos de expropiar toda la tierra ociosa, mal trabajada o muy extensa, que en esos años abundaba y no producía lo que el país necesitaba.

La ley del conservador Alessandri planteaba en términos generales que: "*hacía posible la expropiación y subdivisión de extensos terrenos operados por sus propietarios de manera deficiente. Sin embargo, estas expropiaciones fueron bastante restringidas y no alteraron para nada la antigua, injusta e ineficaz estructura agraria del país*". La ley, lejos de satisfacer las necesidades de los campesinos, solo provocó una efervescencia social nunca antes vista en los campos, aumentando las huelgas, como la de la viña Santa Carolina en 1962.

En 1964 triunfa Eduardo Frei con la mayoría absoluta de los electores. El mundo rural es una preocupación esencial del nuevo gobierno, que anhela ser recordado como *"el presidente de los campesinos"*. Logra promulgar dos leyes fundamentales para sus pretensiones como es la Sindicalización Campesina y la nueva ley de Reforma Agraria en 1967. Un Chile donde el atraso en el mundo rural es patético, por la negativa a renovarse en métodos y cultivos, por lo que todos los cambios van de la ciudad al campo, impregnándolo de ideales muy diferentes a los tradicionales que estaban en franca decadencia.

Para implementar la Reforma Agraria, se crearon varios organismos de apoyo como fueron: la Corporación de Reforma Agraria (CORA) en 1962, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) en 1964, el Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario (INDAP) en 1965, el Instituto de Investigaciones Forestales de Chile (INFOR) en 1965, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) en 1967, y la Corporación de Reforestación (COREF) en 1970.

Como información importante a rescatar podemos mencionar las cerca de 110 mil hectáreas plantadas de viñedos en el Chile de la década del 60. Más de 46 mil eran de riego y más de 2/3 correspondían a las variedades tintas. La variedad País tenía una abrumadora presencia, con casi el 70% de la superficie de las variedades tintas entre 9 de esa clase, mientras el Cabernet estaba muy atrás, apenas con el 14,6%. Algunas cepas casi inexistentes en la actualidad como Cot, Romano, Verdot, o Cristal tenían una presencia muy modesta, aunque "estas cepas (menos el Cristal) constituyen lo que en conjunto se denomina en el comercio chileno como vinos Burdeos, estos tipos van en distintas proporciones en mezcla con los vinos finos embotellados y tintos corrientes".

Los vinos nacionales están dentro de los mejores del mundo, debido a que casi un 57% proviene de cepas nobles con los que, sumado a los moscateles, fácilmente se llegaba al 60%.

La ley 16.640 de expropiación, llamada popularmente Ley Frei establecía que las causales de expropiación de predios agrícolas incluían la tenencia excesiva de tierras, subdivisión y mal funcionamiento de los predios, entre otras cosas. En el caso de posesión de grandes extensiones, es decir, explotaciones agrícolas con más de 80 hectáreas de riego básico podrían ser expropiadas.

En el cumplimiento de la ley, muchos fundos fueron expropiados, ante la protesta de sus dueños que siempre lo consideraron una injusticia. Con la llegada de la Unidad Popular, con el socialista Salvador Allende, la situación se radicalizó. Las expropiaciones se multiplicaron, a lo que se sumaron las "tomas de fundos" de triste recuerdo para todos.

El artículo 22 de la Reforma Agraria, señalaba que no se podía expropiar los terrenos plantados con viñas que cumplieran algunos requisitos técnicos. El enólogo y cronista del vino, Rodrigo Alvarado, quien conoció de muy cerca ese período, recuerda que: *"La excepción había sido la viña Errázuriz Panquehue. Fue expropiada a comienzos del gobierno de Allende, pero en aquella época la empresa había declinado mucho y solo tenía una pocas hectáreas plantadas con viñedos"*.

Inútil resultaron los llamados a la unidad y a pensar en Chile con un destino común. Cundió el clamor ciudadano que solicitaba, como solución extrema, la intervención de las fuerzas armadas, las que procedieron a dar un cruento golpe de estado y deponer al gobierno de la Unidad Popular, iniciándose una dictadura que tendrá conculcadas las libertades democráticas y políticas por los siguientes 17 años (1973-1990), y provocando una sangrienta represión política en contra de los marxistas y de quienes los apoyaran. En cuanto al mundo vinícola, en 1974 el gobierno militar cursaba el decreto ley 261 que eliminó las restricciones del año 1938, en el sentido de limitar las plantaciones de viña y, por el contrario, autorizaba la plantación, vinificación y comercialización del vino. Si a esto se le suma el ingreso de alcoholes extranjeros, arreció el alcoholismo consuetudinario de nuestro país, como lo deja ver un investigador: *"el consumo de vino por habitante es alrededor de 50 litros. Una inadecuada formación cultural y otros factores sociales hacen que el problema del alcoholismo llegue a niveles muy altos en nuestra población. El problema se agudiza por la adulteración y falsificación de vinos"*. Mencionaba el desarrollo de las cooperativas vitivinícolas "compuestas por 3.200 medianos y pequeños productores. Producen más de cien millones de litros al año" los que, como país exportador de vinos, alcanzaron a un 5% de la producción total, siendo en general vinos finos que entregaban al país sumas interesantes de dinero, siendo los más compradores Colombia, EE.UU., Brasil, México, Venezuela y Australia.

Si pudiéramos caracterizar el tema del vino en el gobierno militar, tendríamos que señalar que fue de grandes altibajos, con la liberación en el plantío de viñas y el consiguiente aumento de las viñas y vinos del país, la llegada de viñas con capitales extranjeros en el valle central a fines de los setenta, como también la crisis económica de los años ochenta y el despegue que empiezan a tener desde mediados de esos años hasta la actualidad. Para los viñedos del sur del río Maule, el investigador Del Pozo señala: *"la disminución del área sur del Maule se debía a dos factores: aquí se encontraban la mayor cantidad de pequeños productores, con menos recursos y capitales para enfrentar el período crítico; y por otra, porque en esa región predominaba la cepa País que sería la menos favorecida en estos años, ya que el vino que de ella se obtenía se destinaba únicamente al mercado nacional, el más deprimido"*.

Unas de las organizaciones más afectadas por la crisis fueron las Cooperativas, muchas desaparecieron para siempre, otras siguieron muy disminuidas debido a las políticas del nuevo gobierno.

La Cooperativa de Cauquenes tuvo una situación diferente, al mantenerse más tradicional en su estructura, a pesar de perder 85 socios desde el año 1973 quienes *"respetan la entrega del 100% de la uva a la cooperativa"*. Se sigue empleando la cepa País en un 60%, aunque un poco menos que en el pasado, ya que se ha plantado cepa Cabernet Sauvignon, y otras semejantes, buscando diversificar la clientela e incluso exportar un pequeño porcentaje.

Importante es destacar que en 1974 el nuevo gobierno crea CONARA, una comisión para reorganizar administrativamente el territorio nacional, el cual se regionaliza. La provincia de Cauquenes debe entregar el departamento de Constitución a Talca y el resto de su territorio, a Linares. Apoyados por hijos destacados de la zona, se revirtió tan absurda medida atentatoria contra la dignidad y el desarrollo de una provincia integrada por personas sencillas, trabajadoras y con profundo arraigo a su terruño.

Interesante repunte tuvo la producción vinera en años difíciles para muchos, destacando la producción de 1972, con más de 640 mil litros producidos y un rendimiento de 6.048 litros de vino por hectárea, en contraste con el rendimiento de 1965 (3.548 l/ha), año de sequía.

En el año 1985 se dictó la ley N° 18.454 que tuvo por objeto establecer mayores exigencias técnicas de calidad, otorgar amplias atribuciones de fiscalización al Servicio Agrícola y Ganadero, y perfeccionar el sistema de sanciones a la contravención de sus normas.

Finalmente, y para cerrar el capítulo alusivo al controversial y revolucionario siglo XX, y su incidencia en el mundo vinero y especialmente en la zona de Cauquenes, corazón del valle del Tutuvén, valgan las palabras del historiador Lacoste: *"En el siglo XX podríamos nombrar la adaptación a momentos de profundos cambios económicos y sociales. Durante la reforma agraria de fines de los sesenta e inicios de los setenta, por ejemplo, una industria que logró adaptarse al profundo cambio de la estructura agraria fue la del vino, gracias a que logró demostrar que a lo largo del tiempo había valorizado los suelos que poseía, generando trabajos y nueva infraestructura"*.

1.10. Los tiempos actuales, visión y futuro

La llegada de nuestro actual siglo XXI con su globalidad terrestre, su aceleramiento tecnológico, el aumento del conocimiento, la integración de las regiones y países, hizo que nuestra existencia adquiera matices que nuestros ancestros ni soñaron. Ante esta nueva realidad, empresas vinícolas internacionales han puesto sus ojos en Chile, uno de los países de más rápido despegue del tercer mundo, instalándose para quedarse entre nosotros. Profundos estudios vinculados al tema, han transformado el tema del vino en un producto no solo para consumirlo, sino también le ven como un tema agrícola, económico, gastronómico, cultural, turístico, histórico, social, internacional y en definitiva, un tema que llegó para quedarse entre nosotros. Por ello, la proliferación de materiales impresos en variados formatos por darlo a conocer y profundizarlo, porque ahora se necesita no solo de una buena copa; también es de buen gusto integrarlo como tema cultural en su más amplia acepción.

Hermosos libros de excelente factura caracterizan a los que se refieren al tema, en donde el vino resulta ser dignificado por cronistas, prosistas, investigadores, poetas, enólogos e historiadores. Uno de esos buenos ejemplos, es el importante trabajo de estudio y difusión emprendido por los señores Alejandro Hernández y Yerko Moreno, quienes estudiaron profusamente cuatro valles del centro sur de Chile, en donde el Valle de Cauquenes es trabajado con interés de darlo a conocer: *"en las cercanías de Cauquenes se encuentran otros suelos de origen granítico y metamórfico. La serie Pocilla constituye un piedmonte adosado a la vertiente oriental de la Cordillera de la Costa y se mezcla con la serie Cauquenes, de cerros. Otros suelos importantes son las terrazas del estero Tutuvén, donde se instalaron viñas de variedades blancas y tintas"*.

Al describir el valle vinícola de Cauquenes, estos profesionales señalan: "el cultivo de la vid es casi exclusivamente de secano, en cabeza o gobelet y con predominio de la cepa País, y Moscatel de Alejandría. Existen limitadas superficies con variedades nobles, pero que, dada su baja producción unitaria, su explotación no se ha generalizado en la zona, aunque a partir del año 2006 grandes viñas se han instalado en esta zona y ya existen más de 1.200 hectáreas de nuevas plantaciones de cepajes nobles". Al describir suelos y topografías del sector señalan: *"En general, la viticultura está desarrollada sobre un terroir geológico basado en la roca de granito, alterita de maicillo, de abundante cuarzo y suelos de arcilla roja, de baja materia orgánica y escasa fertilidad. Por su topografía ondulada de lomajes y su histórico cultivo de cereales, sus suelos están muy erosionados, con limitaciones para el uso agrícola (capacidad de uso IV – VII). Sin embargo, soportan en buena forma la implantación de viñedos, los que tienen un enraizamiento muy profundo, gracias a la normal pluviosidad de la zona, obteniendo producciones comerciales en algunas variedades de alta calidad, en condiciones de secano"*.

1.11. Conclusiones

En la Provincia de Cauquenes el vino está unido a su historia y devenir. Incluso, la presencia de las viñas son muy anteriores a la fundación de Cauquenes, prácticamente 200 años antes, lo que le da un sello muy particular, especialmente con los vinos asoleados que le marcaron su espacio y le crearon identidad, hoy día desdibujados por la ausencia de mejores tecnologías y la presencia de viñas más poderosas y modernas.

A partir de la Escuela Vitivinícola de Cauquenes, creada en 1895, esta zona ha sido favorecida constantemente de una institución de carácter fiscal apoyando a los pequeños y medianos viñateros. Después del cierre de la Escuela apareció la Escuela Agrícola, para continuar con el Centro Experimental que hasta hoy corresponde a INIA, cuya estación de Cauquenes apoya al mundo agrario provincial.

La Cooperativa Vinícola Lomas de Cauquenes (desde 1939) cumple un valioso aporte, al haber agrupado a los viñateros. A pesar del tiempo y de los cambios que ha habido, sigue su constante labor con un siempre interesante número de socios, logrando salvarse de situaciones difíciles y poner sus elaborados productos en gran parte del mercado nacional.

Literatura recomendada

Menadier, J. 2012. La agricultura y el progreso de Chile. Santiago de Chile: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile, Dirección General de Archivos y Museos de Chile.

Alvarado Moore, R. 2003. El vino en la Historia de Chile y el Mundo. Santiago, Ediciones Origo. ISBN, 978-956.

Cartes, A., & Arriagada, F. 2008. Viñas del Itata. Una historia de cinco siglos.

Opazo Maturana, G. 1942. Historia de Talca. Santiago de Chile. Imprenta Universitaria.

Lacoste, P., Muñoz, J. G., y Castro, A. 2015. Aguardiente y viñas en Chile: Quillota, Colchagua y Cauquenes en el padrón de 1777. *Universum*, Talca, 30(2), 105-127.

Couyoumdjian, J. R. 2006. Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la Belle Époque. *Historia*, Santiago, 39(1), 23-64.

Lacoste, P. y Castro, A. 2013. Viñas y movilidad social en el Reino de Chile (1636-1814). *Estudios Ibero-Americanos*, 39(1), 8-31.