

OS. Opificio della Storia

Anno 2021 | Numero 2

ISSN 2724-3192

DOI 10.6093/2724-3192/8260

Associazione di studi storici

RESpro

rete di storici per i paesaggi della produzione

OS.

Opificio della Storia

OS. Opificio della Storia è un laboratorio di idee e di ricerche attraverso il quale si intende promuovere la centralità degli studi storici nelle pratiche di conoscenza, di trasmissione e di valorizzazione dei paesaggi della produzione.

La rivista è espressione dell'**Associazione nazionale RESpro - Rete di storici per i paesaggi della produzione** ed è impegnata a dar voce a tutti gli studiosi interessati a difendere e a sostenere la cultura storica del lavoro e dei luoghi della produzione in tutte le loro declinazioni, economica e sociale, moderna e contemporanea, dell'architettura e dell'arte, in una prospettiva interdisciplinare costantemente aperta al mondo della conservazione, dell'archeologia, della geografia e della comunicazione.

OS accoglie studi storici e ricerche applicate sui sistemi produttivi, dagli ambienti silvo-pastorali all'agricoltura e all'industria, e sui paesaggi rurali e urbani, colti nella loro dimensione materiale e immateriale e nelle loro diverse articolazioni economiche, politiche, sociali, artistiche e territoriali.

OS. Opificio della Storia è una rivista scientifica pubblicata in Open Access sulla piattaforma SHARE Riviste nell'ambito della Convenzione Universities Share, con il patrocinio del Dipartimento di Architettura e Disegno Industriale dell'Università della Campania Luigi Vanvitelli.

Tutti i testi pubblicati in **OS. Opificio della Storia** sono valutati secondo le modalità del "doppio cieco" (double blind peer review), da non meno di due lettori individuati nell'ambito di un'ampia cerchia internazionale di specialisti.

<https://resproredistorici.com>

<http://www.serena.unina.it>

 Università
degli Studi
della Campania
Luigi Vanvitelli

Dipartimento di
Architettura e
Disegno Industriale
DADI

Associazione di studi storici
RESpro
rete di storici per i paesaggi della produzione

OS.

Opificio della Storia

Comitato di direzione

Francesca Castanò
Roberto Parisi
Manuel Vaquero Piñeiro
Renato Sansa

Direttore responsabile

Rossella Del Prete

Coordinamento redazione

Maddalena Chimisso

Redazione

Valeria Bacci
Roberta Biasillo
Tania Cerquiglini
Barbara Galli
Dario Marfella
Omar Mazzotti
Rossella Monaco
Zied Msellem
Ana Elisa Pérez Saborido
Mariasosaria Rescigno
Roberto Rossi
Giacomo Zanibelli

Progetto grafico: Roberta Angari

Comitato scientifico

Salvatore Adorno_ *Università di Catania*
Patrizia Battilani_ *Università di Bologna*
Cristina Benlloch_ *Universitat de Valencia*
Alessandra Bulgarelli_ *Università degli Studi di Napoli "Federico II"*
Francesca Castanò_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Aldo Castellano_ *Politecnico di Milano*
Francesco M. Cardarelli_ *Istituto di Studi sul Mediterraneo - CNR*
Antonio Chamorro_ *Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales Ecuador*
Yi Chen_ *Tongji University*
Maddalena Chimisso_ *Università degli Studi del Molise*
Antonio Ciaschi_ *Università "Giustino Fortunato" di Benevento*
Daniela Ciccolella_ *Istituto di Studi sul Mediterraneo - CNR*
Inmaculada Aguilar Civera_ *Universitat de Valencia*
Augusto Ciuffetti_ *Università Politecnica delle Marche*
Juan Miguel Muñoz Corbalán_ *Universitat de Barcelona*
Rossella Del Prete_ *Università degli Studi del Sannio*
Mauro Fornasiero_ *University of Plymouth*
Barbara Galli_ *Politecnico di Milano*
Anna Giannetti_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Paolo Giordano_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Alberto Guenzi_ *Università degli studi di Parma*
Luigi Lorenzetti_ *Università della Svizzera Italiana*
Elena Manzo_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Omar Mazzotti_ *Università di Bologna*
Luca Mocrelli_ *Università degli Studi Milano-Bicocca*
Zied Msellem_ *Université de Tunis*
Aleksander Paniek_ *University of Primorska, Koper*
Roberto Parisi_ *Università degli Studi del Molise*
Roberto Rossi_ *Università degli Studi di Salerno*
Renato Sansa_ *Università della Calabria*
Donatella Strangio_ *Università degli Studi di Roma "La Sapienza"*
Pietro Tino_ *Università degli Studi Roma Tre*
Manuel Vaquero Piñeiro_ *Università degli Studi di Perugia*
Claudio Varagnoli_ *Università degli Studi "G. D'Annunzio" Chieti-Pescara*
Aingeru Zabala Uriarte_ *Universidad de Deusto, Bilbao*

OS.

Opificio
della
Storia

Anno 2021
Numero 2

ISSN 2724-3192

DOI 10.6093/2724-
3192/8260

Indice

- p.6 Editoriale
RENATO SANSA
- p.8 Una compagnia di passamanerie
nella seconda metà del Seicento:
la “Eredi Giupponi & C.” di Padova
ANDREA CARACAUSI
- p.22 La rigenerazione delle aree interne:
è possibile una nuova dimensione rurale?
BENEDETTA VERDEROSA
- p.34 Un’economia collettiva agro-silvo-pastorale
nel lungo periodo: il caso della
Magnifica Comunità di Fiemme
TOMMASO DOSSI
- p.44 Viñas patrimoniales en Chile:
la corriente principal
**PHILIPPO PSZCZÓLKOWSKI,
GONZALO ROJAS, PABLO LACOSTE**

Territori al lavoro

- p.62 Intorno agli Appennini:
racconto dei seminari itineranti RESpro
TANIA CERQUIGLINI
- p.66 L’urbanizzazione del Terminillo e
il Progetto TSM2: la storia e gli usi civici
come strumenti di lotta
SERENA CAROSELLI, AUGUSTO CIUFFETTI

Biblioteca

- p.72 «*ciò che accade al di sopra delle nostre teste*».
A margine di *Appennino* di Augusto Ciuffetti e *La
montagna della Sibilla* di Manuel Vaquero Piñeiro
CLAUDIO LORENZINI
- p.82 Le valli alpine e i drammi della storia
tra XIX e XX secolo:
la vicenda di Simone Pianetti
MARIANGELA MIOTTI

Viñas patrimoniales en Chile: la corriente principal.

Heritage vineyards in Chile: the mainstream.

PHILIPPO PSZCZÓLKOWSKI

Universidad Mayor de Chile

philippo.pszczolkowski@umayor.cl

GONZALO ROJAS

Consultora vinífera

grojasa@fen.uchile.cl

PABLO LACOSTE

Universidad de Santiago de Chile

pablo.lacoste@usach.cl

ABSTRACT

*This article examines the mainstream of heritage vineyards in Chile. The main characteristics of these vineyards and their territorial location are investigated. Methodologically, quantitative and qualitative sources have been used. A critical analysis of the Wine Registry has been carried out, in the light of specialized literature, together with field visits and taking as reference the vineyard censuses prepared in Argentina. It is concluded that the main current of the patrimonial vineyards of Chile is in the southern interior dry land **secano**, between the Mataquito and Bio Bio rivers; and is characterized by water regime without irrigation; the leading system Gobelet and the Spanish-Creole varieties, Listán Prieto, Moscatel de Alejandría and Torontel. The current area comprises 15,000 hectares concentrated in nine communes in three regions, Maule, Ñuble and Bio Bio. There is the heart of the patrimonial vineyards of Chile.*

KEYWORDS

**Heritage vineyards
Traditional viticulture
Chilean wine industry**

Las viñas patrimoniales se han convertido en un tema de creciente interés, a partir de la valoración del patrimonio ancestral como herramienta de desarrollo rural, en el marco de la economía naranja. Los economistas del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) han enfatizado que la valoración del patrimonio ancestral, en el marco de la economía naranja, puede ser una solución para las empobrecidas regiones rurales de América Latina¹. Los estadistas, economistas y hacedores de políticas públicas han tomado consciencia que, ante la pérdida de rentabilidad de los productos del campo, debido al auge de la industria agroalimentaria, ha surgido como alternativa la valoración de la dimensión cultural de los alimentos y bebidas, a partir del aporte de los saberes campesinos, y la voluntad de transmitirlos de una generación a otra, como parte de un legado precioso.

La Unesco ha apoyado estos conceptos desde la perspectiva de la valoración del patrimonio tangible e intangible. El proceso de identificación y reconocimiento de los viñedos patrimoniales como Patrimonio de la Humanidad ha permitido valorizar una decena de viñedos culturales; uno se encuentra en Asia, concretamente en Palestina (viñas de Battir); todos los demás se hallan en Europa, incluyendo tres en Francia (Borgoña, Champagne y Saint Émilion), otro en Portugal (Alto Duro y Pico), en Austria (Wachau), Hungría (Tokaj), Alemania (Alto Rhin), Italia (Ponteriviere-Cinque Terre). Otros países están trabajando para lograr estos reconocimientos, como España, que postula los viñedos de La Rioja y de Castilla La Mancha².

Por su parte, en Chile también hay viñedos que pueden aspirar a este reconocimiento. En su viaje a este país, realizado en el año 1999, el enólogo italiano Mario Fregoni, quien es hasta nuestros días, Presidente Honorario de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (Oiv), señaló en su informe técnico: «La viticultura de Chile podría ser reconocida como Patrimonio Cultural de la Humanidad, por parte de la Unesco y estimuló a la autoridad chilena a proceder en tal sentido, presentando la candidatura. El merecido reconocimiento de una viticultura excepcional, de pie franco y sana, prácticamente biológica (orgánica), mantenida libre de virus por casi cinco siglos, estimulará a Chile a tomar importantes decisiones de interés mundial, en favor de la viticultura de todos los países de la tierra»³.

Existen también otras zonas vitivinícolas de América que también cuentan con viñedos de gran valor cultural, que pueden reivindicarse como patrimonio. Para ello se requiere realizar un conjunto de estudios especializados que permitan determinar con precisión todas sus características, incluyendo aquellos aspectos materiales e inmateriales que permitan comprender su carácter y su significado sociocultural. El carácter de un paisaje cultural es el tema clave, porque consiste en la huella de cada paisaje que surge a partir de la interacción de sus dimensiones naturales y culturales a lo largo de la historia⁴. Dentro de este marco, uno de los aspectos inherentes a un viñedo para determinar su dimensión patrimonial, es la historia, porque «solo de esta forma podemos diferenciar la actividad agraria de carácter patrimonial de aquella otra del presente»⁵.

En el caso de Chile, en el marco del auge exportador, la industria vitivinícola se ha comenzado a sensibilizar en torno a los valores del patrimonio. Pero tal como han detectado⁶, se trata de una modalidad de escasa consistencia, en la cual se invisibilizan los actores sociales y sujetos históricos, para hilvanar un relato artificial con «un concepto más bien intencionado hacia los mercados de destino que un concepto con contenido de identidad local y territorial, distanciándose de las condiciones locales». Por su parte, también se ha detectado una tendencia a revalorizar «la vitivinicultura colonial o ancestral, contexto donde el rescate patrimonial que muchas viñas han emprendido con fines turísticos, así como algunos de carácter filantrópico, han dado muestras inequívocas de una nueva intencionalidad hacia las formas tradicionalmente criollas que aún existen en provincias tradicionales del vino»⁷.

El presente artículo se propone aportar los antecedentes históricos de los viñedos patrimoniales de Chile, correspondientes al siglo XX. El estudio se apoya en la base teórica generada por la academia sobre viñedos patrimoniales en Europa⁸.

Para el caso latinoamericano, la corriente principal se ha focalizado en el estudio de los vinos patrimoniales. Entre ellos se incluyen vinos campesinos populares como Pipeño y Chacolí; las Chichas y los vinos escogidos como Pajarete y Asoleado, juntamente con los vinos del desierto extremo, el Pintatani de Codpa y los vinos de la Pampa del Tamarugal⁹. Se ha generado así un *corpus* bibliográfico considerable sobre

vinos patrimoniales, que contrasta con el escaso interés que hasta ahora, la academia ha dedicado al estudio de los viñedos patrimoniales, tema todavía más relevante. Ello es así porque la corriente principal de la historiografía dedicada a la evolución de la vitivinicultura en la región se ha focalizado más en la producción industrial y el paradigma francés¹⁰. En cambio, las viñas patrimoniales han merecido atención muy menor de la academia. Por lo tanto, conviene abordar el tema de los viñedos patrimoniales de Chile para cerrar la brecha existente, tanto con los vinos patrimoniales de este país, como con las viñas patrimoniales de Europa.

Ante la ausencia de un corpus teórico consolidado sobre los viñedos patrimoniales, el presente artículo debe asumir cierto matiz de estudio exploratorio. Se trata de sistematizar la documentación disponible, para proponer una interpretación que sirva como base para posteriores investigaciones de mayor profundidad y alcance. Como fuente principal, se examinaron críticamente los censos vitícolas del Servicio Agrícola Ganadero (Sag), considerando las viñas dedicadas a vinificación. Para evitar confusiones y distorsiones, no se han incluido dentro del análisis los viñedos destinados a consumo de uva en fresco ni para elaborar pisco. La citada fuente se ha examinado críticamente a la luz de la literatura especializada, observaciones en terreno, informes de consultoras, registros de prensa y los registros de viñedos elaborados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura de Argentina, como principal referente de América Latina. Sobre la base de estas fuentes de información se va a trazar un perfil de la corriente principal de viñedos patrimoniales de Chile.

Como hipótesis de trabajo, este estudio sostiene que las viñas patrimoniales de Chile han surgido como resultado de un largo proceso histórico de construcción colectiva del viñedo, efectuada por los campesinos del secano interior sur, entre los ríos Mataquito y el Bio Bio, con régimen hídrico de secano, sistema de conducción en cabeza y variedades tradicionales asociadas al paradigma hispanocriollo. Dentro de este esquema, los viticultores desarrollaron sus propios paisajes culturales, con un patrimonio material e inmaterial definido, con sus propias pautas de elaboración, distribución, transporte y consumo. Naturalmente, el tema excede las posibilidades de tratamiento en profundidad en un artículo; pero se pueden establecer algunos conceptos generales que sirvan como marco para posteriores investigaciones.

Es importante tener en cuenta la situación actual de las viñas patrimoniales de Chile porque una de las exigencias para reconocerlas como tal, es su condición de patrimonio vivo¹¹. Por tal motivo, conviene identificar con claridad la localización y características de la corriente principal de los viñedos patrimoniales de Chile como punto de partida para el análisis. Para ello, el informe más actualizado es el Catastro del Viñedo de Chile, publicado por el Sag en 2020, correspondiente a los registros de 2018. En este documento se identifican 137.000 hectáreas de viñedos dedicados a elaboración de vinos. Sobre ese total, se registraron entre 17.000 y 14.000 hectáreas que podrían identificarse como patrimoniales.

Naturalmente, el Sag no trabaja con la categoría de “viñedo patrimonial”. Esta es una calificación nueva, que se tiene que desarrollar todavía en Chile. Pero sobre la base de los datos producidos por este servicio, es posible identificar aquellos viñedos que cumplan con determinadas características, para comenzar a ponderar la posibilidad de reconocerlos como “patrimoniales”.

En este punto, es necesario aclarar un matiz importante. En este trabajo no se pretende dar cuenta de todos los viñedos patrimoniales, sino únicamente, su corriente principal. Porque existen en Chile muchas viñas que también pueden aspirar a reivindicar su dimensión patrimonial, como las viñas del Valle del Huasco y del Valle del Elqui, como así también, cepajes que han sobrevivido en algunas zonas extremas del mapa vitivinícola de Chile.

Pero es imposible abordar la totalidad de los casos, motivo por el cual, conviene comenzar por la corriente principal, de modo tal de avanzar de forma gradual hacia el esclarecimiento de esta dimensión cultural del viñedo.

Para establecer los criterios adecuados para definir la cualidad de los viñedos chilenos, la teoría disponible entrega algunas claves. Por un lado, se requiere detectar una “larga tradición” como fundamento central. Por otra parte, a la antigüedad histórica se suma la formulación de un conjunto coherente, que articule los aspectos materiales con los inmateriales. Los viñedos patrimoniales tienen que presentar un vínculo estrecho entre la naturaleza y la cultura; entre el suelo y el clima, por un lado, y los

saberes campesinos con sus técnicas artesanales por otro. Implícitamente, las viñas patrimoniales surgen de abajo hacia arriba, a partir del protagonismo de los campesinos, antes que, desde arriba hacia abajo, por acción del capital y la tecnología. Esta dupla se mueve en función de la rentabilidad económica, mientras que las viñas patrimoniales tienen mayor anclaje en la cultura, la vida social y la identidad particular de un territorio.

Esta diferencia es relevante porque el viñedo industrial sólo puede sostenerse cuando tiene rentabilidad económica; en caso contrario, se arranca y se sustituye por otra actividad económica. En cambio, el viñedo patrimonial forma parte de la identidad del campesino; en sus orígenes, la viña no se planta para lucrar sino para sostener la alimentación familiar, como parte de una forma de habitar el territorio y de proveerse de sustento. El autoconsumo es su objetivo inicial, su fundamento y regla. Por este motivo, el viñedo patrimonial es pequeño y forma parte de una explotación diversificada, nunca un paño extenso de monocultivo, como sí ocurre en el caso de la producción industrial, donde es el factor económico y comercial el que se impone por sobre cualquier otra consideración, modelando el paisaje en función de la economía de escala.

Desde esta perspectiva, el viñedo patrimonial es más estable que la plantación industrial. Tiene más recursos para soportar las crisis, porque su sentido trasciende los altibajos de la economía de mercado. El viñedo patrimonial establece un vínculo especial con el campesino-viticultor: forma parte de su identidad, su orgullo, su forma de ser, de sentir y vivir. El campesino-viticultor no está alienado; no vende su fuerza de trabajo en el mercado; dedica su energía a cultivar su viña, elaborar su vino, y compartirlo con sus familiares y amigos, con orgullo. Tal como han destacado³², los vinos patrimoniales no están subordinados a las normas del marketing, las cadenas de distribución ni las tendencias del mercado. Son independiente de ellas. Tienen sentido para su comunidad, a la vez que son el reflejo de una cultura que se identifica con una dimensión más bien simbólica del vino y su larga tradición.

Sobre la base de estas consideraciones, se pueden abordar los datos aportados por el censo vitícola del Sag, con tres criterios que ayuden a identificar la corriente principal de los viñedos patrimoniales, a partir del régimen hídrico, el sistema de conducción y las variedades. Porque en estos tres aspectos de las viñas chilenas se pueden distinguir las modalidades más cercanas a la industria y las más afines con las tradiciones culturales de los campesinos.

Viñas patrimoniales y variedad: el paradigma hispanocriollo

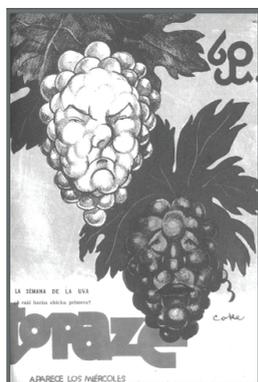
El primer criterio utilizado para reconocer las viñas patrimoniales se encuentra en la variedad. Las viñas patrimoniales guardan relación con los cultivares del paradigma hispanocriollo, fundamentalmente Listán Prieto (Uva País), Moscatel de Alejandría (Uva Italia) y Torontel (llamado Torrontés Riojano en Argentina). La Uva País fue introducida por los conquistadores españoles a mediados del siglo XVI. El cultivar Moscatel de Alejandría llegó a Chile a comienzos del siglo XVIII, trasladada por los arrieros trasandinos que funcionaron como intermediadores etnobotánicos³³. A partir de la convivencia de ambas variedades en los mismos paños de viña, por mestizaje (cruce natural) surgieron las variedades criollas, entre ellas, la Torontel. Estos cultivares formaron la base del patrimonio vitícola de Chile en los primeros siglos de su historia. A partir de mediados del siglo XIX fueron gradualmente desplazados por los viñedos del paradigma francés, fuertemente impulsados por la industria y la corriente principal de la enología y la tecnocracia. Como resultado, las uvas francesas se convirtieron en hegemónicas dentro de la vitivinicultura chilena, tal como demostró el censo vitícola de 2018. Dentro de las uvas cultivadas para vinificación, este Catastro reflejó la preponderancia de Cabernet Sauvignon (41.100 hectáreas), Merlot (11.800), Carmenère (10.700), Sauvignon Blanc (15.380) y Chardonnay (11.200). Menor peso exhiben las variedades del paradigma hispanocriollo, como Uva País (10.236), Moscatel de Alejandría (4.285) y Torontel (638). En total, las tres cepas patrimoniales comprenden una superficie de 15.140 hectáreas, equivalentes al 11,2% del viñedo nacional total.

El valor de estas viñas chilenas se comprende mejor desde una perspectiva regional. Basta comparar esas cifras con las de la otra gran potencia vitivinícola de América Latina, para advertir su significado. En efecto, junto a Chile, el otro gran actor en

el mundo del vino dentro de esta región es Argentina. Este país cuenta con 198.000 hectáreas dedicadas a vinificación. Igual que Chile, Argentina tuvo grandes paños de cepas patrimoniales; la Uva País superaba las 43.000 hectáreas en 1964; también había miles de hectáreas de otros viñedos tradicionales. Sin embargo, en los últimos años, Argentina perdió interés por el cuidado de estos cepajes, y poco a poco, los fue arrancando. De acuerdo al último censo de viñedos registrado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (2019) las cepas tradicionales comprenden un espacio claramente menor que en Chile. La variedad más importante es el Torrontés Riojano 7.731 hectáreas (3.500 en Mendoza, 2.000 en La Rioja, 900 en Salta y 800 en San Juan). Le sigue la Moscatel de Alejandría con 2.300 (1.700 en San Juan) y finalmente, la Uva País con 350 hectáreas (150 en Mendoza, 43 en La Rioja, 24 en San Juan, 12 en Salta y 11 en Río Negro). En total, estas tres variedades reúnen 10.392 hectáreas, equivalentes al 5,2% del viñedo nacional. Por lo tanto, en términos relativos, Chile ha logrado mantener vigente el doble de las viñas con variedades tradicionales (11,2%). Además, en Argentina las variedades hispanocriollas están dispersas, con la Moscatel de Alejandría principalmente en San Juan, el Torrontés en Mendoza y Salta, y la País apenas presente. En cambio, en Chile, las cepas tradicionales están más homogéneamente localizadas en las tres regiones centrales: Maule, Ñuble y Bio Bio.

Las variedades del paradigma hispanocriollo en Chile, considerando Uva País, Moscatel de Alejandría y Torontel, cubren una superficie de 15.144 hectáreas, equivalentes al 11% de la superficie total de los viñedos nacionales de uva para vinificación. Esas viñas patrimoniales se encuentran principalmente en las regiones del Maule, Ñuble y Bio Bio que, en conjunto, reúnen el 97% del total de la superficie cultivada con esas variedades en Chile.

El carácter patrimonial de estas variedades tradicionales se apoya en tres fundamentos: Por un lado, la herencia histórica, asentada en el transcurso del proceso de colonización hispánica en el Valle Central de Chile. Por otro, estas fueron las variedades cultivadas por los padres fundadores de la Patria, como Bernardo O'Higgins y José Miguel Carrera¹⁴. Finalmente, estos cultivares tienen fuertes vínculos con los vinos patrimoniales de Chile; las variedades de Uva País, Moscatel de Alejandría y Torontel forman la corriente principal de las uvas utilizadas para elaborar Asoleado, Pajarete, Pipeño, Chacolí y Chicha¹⁵. En algunos de estos vinos se acepta también el empleo de otras uvas. Pero el volumen principal proviene de las variedades tradicionales del paradigma hispano criollo, especialmente Moscatel de Alejandría, Torontel y Uva País. La asociación de la uva y el vino con las variedades tradicionales hispanocriollas en la cultura chilena se ha reflejado en las imágenes desarrolladas por los medios masivos de comunicación en los tres primeros cuartos del siglo XX. Cuando los diarios y revistas requerían representaciones gráficas de racimos de uva, no se apoyaban en las variedades francesas (y su aspecto apretado) sino en las variedades hispanocriollas, caracterizadas justamente por los racimos sueltos. Un buen ejemplo se encuentra en la tapa de la revista satírica *Topaze*, en la cual se representó a dirigentes políticos de la época, como racimos de uva. La caricatura se inspiraba en los racimos sueltos de las variedades hispanocriollas y no en los racimos apretados de las uvas francesas.



1. Políticos con rostro de racimo de uva tradicional (Película *Topaze* n. 86: 29-3-1933).

La estética chilena del racimo de uva se mantuvo a lo largo de la historia, dentro de los modelos de las variedades hispanocriollas, a pesar de la preponderancia que tuvo en la industria y el comercio la uva francesa. Esta se impuso en el plano de los negocios, pero culturalmente, siempre prevalecieron las variedades tradicionales. Así, por ejemplo, las campañas publicitarias para promover el consumo de fertilizantes naturales de origen chileno, se ilustraban con racimos de uva de aspecto suelto y cultivadas en cabeza.



2. Epas en cabeza de Uva País (Película Topaze n. 1127: 21-5-1954).

Estas campañas fueron financiadas por la sección comercial del Banco del Estado, y tenían como objetivo alentar la demanda por los abonos naturales, ante la fuerte competencia que representaban entonces los agroquímicos. Después de realizar una serie de estudios y rondas de consultas, los creativos y gerentes encargados de resolver el tema, se decantaron por apelar a la imagen del racimo de uva como ícono emblemático con valorización positiva en la sociedad chilena para utilizarlo como diseño apropiado para la campaña comercial. Y la representación del racimo suelto muestra, justamente, el arraigo cultural de las variedades hispanocriollas en la sociedad chilena.

Viñas patrimoniales y régimen hídrico: el secano y su valor simbólico

Junto con la variedad de uva, el segundo elemento tenido en cuenta para identificar las viñas patrimoniales de Chile se encuentra en el régimen hídrico de secano. Las culturas campesinas utilizan la expresión “de rulo” para referirse a las viñas cultivadas con el régimen hídrico de secano. En todo caso, se trata de una modalidad de singular importancia en la región.

El viñedo de secano tiene una tradición importante en Chile, no así en Argentina, debido a causas históricas. Como se sabe, esta modalidad solo es posible en territorios con un régimen de precipitaciones mínimo de 300 milímetros anuales. Para el caso de Argentina, la zona vitivinícola por excelencia (Cuyo) tiene lluvias insuficientes, no más de 200 mm anuales, con lo cual, solo es posible el cultivo bajo riego.

En cambio en Chile, las condiciones fueron más adecuadas para el desarrollo de las viñas de secano. Esta modalidad es posible al sur del río Mataquito, situado 150 kilómetros al sur de Santiago. Y sobre todo en el territorio llamado “secano sur interior” que se extiende desde allí hasta el río Bio Bio y entre el Valle Central y la vertiente oriental de la cordillera de la Costa.

se mantuvo durante buena parte del siglo XX, hasta 1979; posteriormente comenzó a declinar, en beneficio de las viñas de riego dedicadas a la industria de exportación. De todos modos, se ha logrado mantener todavía viva la tradición de las viñas de secano. Desde el punto de vista de la discriminación por régimen hídrico, los datos del censo de viñedos de 2018 entrega información significativa. El censo registró 118.500 hectáreas de riego (principalmente en manos de la industria), 17.387 de secano y 1.252 de vega. Por lo tanto, las viñas de secano representan el 12,8% del viñedo nacional, lo cual muestra la relevancia de esta modalidad de régimen hídrico en Chile. Además, se trata de un proceso tradicional.

La comparación con Argentina es reveladora. Las viñas de secano no tienen relevancia en el país trasandino. Los censos vitivinícolas del INV, iniciados en 1959 y vigentes hasta la actualidad, nunca discriminaron viñedos por régimen hídrico. La categoría “secano” no figura en los censos vitícolas que esta institución ha realizado durante seis décadas. Existen algunas viñas de secano, pero muy acotadas, como las que la empresa Peñaflor ha plantado en la costa atlántica. Pero se trata de una experiencia reciente (2014), implementada por la industria y sin vínculos con la tradición ni el patrimonio.

En cambio en Chile, las viñas de secano son expresión de la viticultura tradicional y campesina. En la loca geografía chilena, las viñas de riego requieren grandes inversiones de capital, debido a la irregularidad del terreno. Se necesitan grandes montos de capital para realizar las tareas previas de nivelación, a lo cual siguen las obras de construcción de la red hídrica formada por canales, hijuelas y acequias. Los capitales aportados por la burguesía nacional permitieron disponer de los medios para financiar las grandes inversiones que implicaban estas tareas.

La presencia de la industria y los capitales de la burguesía nacional tuvieron poca penetración en esos territorios. Por lo tanto, la mayor parte de tierras de secano interior sur no fueron niveladas por maquinaria pesada para instalar el riego, y han logrado mantener los paisajes culturales de las lomas de la cordillera de la Costa y sus terrenos irregulares (Figuras 4, 5 y 6). De todos modos, en los últimos años, esta situación ha comenzado a cambiar. Atraída por el prestigio de los viñedos patrimoniales, la industria ha comenzado a interesarse en estos territorios y a derivar allí sus capitales. Se han realizado movimientos de suelos para implementar nueva tecnología en la zona, sobre todo con la incorporación de riego por goteo.

Pero la mayor parte de las viñas patrimoniales de secano todavía resisten. Se ha preservado así la belleza escénica, a la vez que se mantienen vigentes las prácticas culturales ancestrales porque el terreno no permite el ingreso de maquinaria para realizar trabajos mecanizados. Para controlar las malezas, las tareas culturales de cava y recava se realizan con los métodos tradicionales. Además, en tiempo de vendimia no ingresan máquinas cosechadoras; la cosecha de la uva se realiza en forma manual y no mecánica.

Allí se mantuvieron los campesinos con sus pequeñas propiedades de subsistencia y producción diversificada: junto a la pequeña viña se criaban majadas de ovejas y cabras; se elaboraban quesos de Chanco y se trabajaban los cueros en las curtidurías, para desarrollar luego una intensa talabartería. Las viñas se integraron dentro de estos procesos para generar sus paisajes culturales. Se trata de una situación parecida a la que, para el caso español, se ha detectado en los viñedos de Castilla La Mancha, y como fundamento para su valoración patrimonial¹⁶.

Las tierras pobres de secano carecían de bosques y, por lo tanto, no disponían de maderas para sus instalaciones y equipamiento. Los campesinos debían adaptarse a estas circunstancias, y utilizar otros recursos para resolver sus problemas. En el caso de los recipientes, las vasijas de madera fueron poco utilizadas. En vez de ellas, se hizo habitual entre los campesinos el uso de tinajas de cerámica. La tradición de la artesanía en cerámica en esta región ha generado reconocimientos patrimoniales, como la Denominaciones de Origen “Loza de Pilén” (Región del Maule). Los artesanos locales aprendieron las técnicas para obtener tinajas resistentes a las exigencias de los procesos de fermentación, particularmente las altas presiones que pueden causar el estallido del contenedor si no está confeccionado con habilidad. Los campesinos enfrentaron este desafío con éxito, e incorporaron la tinaja como símbolo identitario de sus tradiciones.



4. Viñas de Coelemu (Autor).



5. Viñas de Trehuaco en Cordillera de la Costa (Autor).



6. as en cabeza en Guarilhue (Autor).

Los artistas, dibujantes e ilustradores chilenos tuvieron particular sensibilidad hacia los paisajes culturales de las viñas de secano y sus objetos emblemáticos, particularmente las tinajas. Este contenedor se convirtió en un ícono transversal a los artistas interesados en representar las costumbres y la cultura nacional. La tinaja servía como referente para distintas obras de creación.



En la Figura 7 la revista *En Viaje* celebraba el vino en sus orígenes campesinos. La tinaja emerge en el centro de la escena, como corazón que articula todos los demás elementos para formar la trama cultural del paisaje. Las bodegas con techos de teja o de madera, juntamente con la flora nativa, constituyen el centro del escenario; como telón de fondo se representaba la cordillera de la Costa o la cordillera de los Andes. La iconografía de la tinaja y demás instrumentos y utensilios propios de la cultura tradicional del vino aparecían recurrentemente representados en estas publicaciones. Junto con las tinajas, otros elementos se desarrollaron para modelar una cultura de la vid y el vino adaptada a los paisajes del secano. Otro elemento saliente fueron los cierres perimetrales. Para proteger las viñas del paso de los animales, los campesinos necesitaban levantar cercas. Ello requería materiales resistentes y a la vez, de bajo costo y fácil acceso. Este fue el sentido de aprovechar las previas obtenida del lecho de los ríos (cantos rodados) o de las laderas de la cordillera de la Costa. De este modo surgieron los cierres perimetrales con pircas, que aportaron identidad característica a la región.

↑ 7. Paisaje vitivinícola tradicional (*En Viaje* n. 88: febrero 1941).



→ 8. Vendimiadora con tinaja (*En Viaje* n. 330: abril 1961).

← 9. Paisaje vitivinícola tradicional con tinajas y pirca (*En Viaje* n. 359: septiembre 1963).



La presencia de las tinajas de cerámica y las cercas de pirca contribuían a establecer la trama identitaria de aquellas viñas de secano, que formaban un paisaje coincidente con las zonas de cultivo de variedades tradicionales. En efecto, igual que los cepajes del paradigma hispanocriollo, las viñas de secano se encuentran principalmente en las regiones de Maule, Ñuble y Bio Bio: estas tres regiones concentran 16.551 hectáreas con viñas de secano, equivalentes al 95% del total nacional de viñedos con ese régimen hídrico.

Sistemas de conducción patrimonial: las viñas en cabeza

Junto con las variedades hispanocriollas y el régimen hídrico de secano, el tercer criterio para reconocer los viñedos patrimoniales se encuentra en el sistema de conducción. En este campo, resulta importante el sistema de cultivo llamado “en cabeza” en Chile y Argentina, “en vaso” en España⁷ o bien Gobelet en Francia. El sistema en cabeza puede ser baja o alta. En su etapa de formación, la planta se puede apoyar en un tutor. Posteriormente, el tutor se retira y la planta se cultiva libremente, como un pequeño arbolito. El censo identificó 50.600 hectáreas de espaldera alta, 47.200 de espaldera baja, 19.800 en parrón y 14.590 en cabeza, lo cual representa el 11% del viñedo chileno. Puesto en perspectiva regional, esta cifra es sumamente alta. Basta señalar que, en Argentina, según el registro de 2019, las cepas en cabeza apenas cubren una superficie de 573 hectáreas, que representan sólo el 0,3% del viñedo nacional.

La pérdida de las viñas tradicionales en cabeza en Argentina obedece a una corriente ideológica liderada por la industria y los tecnócratas, orientada a estigmatizar la vitivinicultura tradicional. En Argentina estos enfoques se impusieron, y como resultado, estas modalidades culturales llegaron a desaparecer casi totalmente. En Chile también existió esa corriente de opinión. A lo largo de buena parte del siglo XX, la industria y las oficinas del Estado estigmatizaron a los campesinos que mantenían esta modalidad de cultivo, llamándola “primitiva” o “atrasada”¹⁸. Sin embargo, los campesinos se sobrepusieron a esa actitud por parte de la industria y los tecnócratas, y se mantuvieron fieles a sus tradiciones.

El carácter patrimonial de las viñas en cabeza se apoya en la trayectoria histórica y el vínculo con los padres fundadores de la Patria. En los tres primeros siglos de historia vitivinícola de Chile, esta fue la modalidad utilizada para cultivar la totalidad de las viñas chilenas; como alternativa, se utilizó también el parrón, pero solo como pequeños espacios junto a las casas. Recién el tercer tercio del siglo XIX se comenzaron a usar otras modalidades como espalderas altas y bajas, impulsadas por la industria¹⁹. Por su parte, los padres fundadores de la Patria, particularmente don Bernardo O’Higgins, cuando se dedicó a practicar el oficio de viticultor en la hacienda Las Canteras, también aplicó el sistema de conducción en cabeza²⁰. Lo mismo puede decirse de la viña “Doña Javiera”, propiedad de los hermanos Carrera, situada en la localidad de El Monte.

Las representaciones gráficas de los paisajes vitivinícolas de Chile fueron sensibles a las tradicionales viñas en cabeza. Este criterio se aplicó en ilustraciones con objetivos judiciales, cartográficos y artísticos.



10. Viña en cabeza (En Viaje n. 330: abril 1961).



11. Viña en cabeza (Topaze n. 254: 4-6-1937).

En el siglo XX, cuando ya estaba bien instalado el sistema de cultivo por espaderas y parrales con sus alambrados, el concepto de los artistas para representar los viñedos se mantuvo asociado a la modalidad tradicional, con el sistema en cabeza. En la década de 1960 la popular revista *En Viaje*, editada por los Ferrocarriles del Estado para promover la oferta turística chilena, publicó ilustraciones de viñedos con cepas de cabeza (Fig. 10). Por su parte, la revista satírica *Topaze*, al representar una planta de vid para sus caricaturas, seleccionó también la modalidad de cultivo en cabeza.

La ilustración representa un paisaje vitivinícola tradicional en Chile, con los cosechadores en primer plano, las viñas en cabeza en segundo plano, y el monasterio en tercero; como telón de fondo, la cordillera de los Andes cierra la escena. Se logra así una composición dinámica y completa de los elementos fundamentales de la vitivinicultura colonial de América. Resulta notable la cuidadosa selección de los íconos representados para simbolizar la tradición vitivinícola chilena.

En las ilustraciones festivas de la época, dedicadas a la tradicional alegría de la vendimia en medio de las viñas, los dibujantes chilenos aplicaron criterios parecidos. En lugar de representar las plantaciones industriales, con sus parras alineadas rigurosamente en sus hileras de espalderos o parrales, optaron por inspirarse en las viñas tradicionales en cabeza. La revista *En Viaje* publicó dibujos referidos a escenas de alegres vendimiadoras, situadas precisamente, en esos paisajes patrimoniales.

Evidentemente, los artistas y dibujantes tenían a su alcance los dos modelos de viñas existentes entonces en Chile. Podían observar tanto las viñas geometrizadas de la industria, o las viñas espontáneas de los campesinos; y sin dudar, se decantaron por las viñas patrimoniales, cultivadas con los métodos tradicionales. La intuición los guió en esta elección, porque le encontraron mayor afinidad con el sentir popular. Lo mismo ocurría en ilustraciones dedicadas a representar la tradición de los religiosos en el mundo del vino.

Las ilustraciones representan sujetos históricos diferentes, pero en viñas semejantes. Por un lado, las vendimiadoras danzan y bailan en la vendimia; por otro, los frailes disfrutaban del vino en la intimidad monacal. En ambos casos, las viñas son cultivadas con los métodos tradicionales. El objetivo de estos dibujos era promover, visibilizar y valorizar el turismo enológico en Chile, como parte de la estrategia de desarrollo nacional, orientada a la diversificación económica. Esta era la misión de la revista *En Viaje*, particularmente en sus ediciones del mes de abril, dedicadas a la vendimia y el turismo del vino. En este marco, la revista brindó atención especial a mostrar la tradición vitivinícola de Chile, a través de sus íconos emblemáticos: vendimiadores alegres y frailes amantes del vino, junto a sus cepas tradicionales. Las formaban encadenamientos socioculturales con otros objetos, entre los cuales algunos adquirían valores iconográficos significativos, como el caso de la tinaja. Este objeto era un símbolo, a la vez, de las viñas de secano y del sistema de conducción en cabeza. Había una unidad general de las viñas patrimoniales.



12. Vendimiando viña en cabeza (En *Viaje* n. 330: abril 1961).



13. Frailes, tinajas y viña en cabeza (En *Viaje* n. 330: abril 1961).

Los tres factores patrimoniales y su consistencia

Desde el punto de vista geográfico, la mayor presencia de las tradicionales viñas cultivadas con el sistema en cabeza, coincide con las áreas de régimen hídrico de secano y de variedades hispanocriollas. Las regiones de Maule, Ñuble y Bio Bio reúnen 14.382 hectáreas cultivadas con este sistema de conducción, equivalentes al 98,5% del total nacional. Se produce por lo tanto, una tendencia coherente de estilos de viñedos. Las tres cualidades señaladas se presentan generalmente asociadas entre sí. Tal como muestra la Tabla 1, existe una consistencia notable en los tres indicadores seleccionados de viñedos patrimoniales en Chile. La superficie de viñas de secano (17.400 hectáreas) es muy parecida a la registrada con sistema de conducción en cabeza (14.600) y cuyas variedades predominantes son Uva País, Moscatel de Alejandría y Torontel (15.100). Desde el punto de vista geográfico, aproximadamente el 95% de estas viñas patrimoniales se encuentran en las regiones de Maule, Ñuble y Bio Bio.

REGION	Régimen hídrico de Secano		Conducción en cabeza		Cepas tradicionales	
	Has	%	Has	%	Has	%
Maule	7.213	41,5	5.846	40,0	6.775	44,7
Ñuble	8.296	47,7	7.610	52,1	7.092	46,8
Bio Bio	1.042	6,0	927	6,3	894	5,9
SUBTOTAL	16.551	95%	14.382	98.5%	14.761	97%
Otras	835,7	4,8	203	1,4	384	2,5
TOTAL REGIONAL	17.387	100	14.590	100	15.144	100

1. [tab.] Localización de las viñas de variedades tradicionales por principales comunas (2018).

Fonte: elaboración propia a partir de datos publicados originalmente en el Catastro Vitícola 2018 (Sag, 2020).

Conforme a la Tabla 1, se presenta una consistencia notable de las tres categorías de análisis. Entre las tres regiones señaladas, Maule, Ñuble y Bio Bio, concentran entre el 95% y el 98.5% de la totalidad de las viñas cultivadas en Chile con variedades hispanocriollas, con régimen hídrico de secano y con sistema de conducción en cabeza. En estas tres regiones se encuentran casi todas las viñas patrimoniales chilenas, que cumplen las tres cualidades identificadas.

La comparación con Argentina ayuda a comprender el fenómeno chileno. Porque en el país trasandino también existen viñas con esas tres condiciones, pero muy distantes una de otra. Las cepas de cabeza están en Mendoza, en La Rioja (400 km al norte) y en Río Negro (1.000 km al sur). Las viñas de secano están en la provincia de Buenos Aires, 1.300 km al este de Mendoza. Y el Torrontés Riojano está en Mendoza y en Salta, 1.800 km al norte. Estos datos permiten comprender que, en Argentina, estas características obedecen a otros factores, como muestra la reciente experiencia de viñas de secano atlántico de la empresa Peñaflor, plantadas en un lugar que carece de toda tradición vitivinícola.

Viñas patrimoniales y vinos patrimoniales

La identificación de las viñas patrimoniales resulta también consistente con los vinos patrimoniales de Chile. En efecto, estos vinos están estrechamente asociados a las viñas patrimoniales, tanto desde el punto de vista geográfico como en el plano de las variedades de uva. Ello se refleja principalmente en productos como el Pipeño y el Asoleado.

Los vinos Pipeño y Asoleado se han elaborado tradicionalmente en la zona de la corriente principal de las viñas patrimoniales, sobre todo en los viñedos de secano, cul-

tivadas con sistema de conducción en cabeza y con cepas hispanocriollas. El vino Asoleado se elabora a partir de las uvas País y Moscatel de Alejandría. El Pipeño blanco utiliza Moscatel de Alejandría y Torontel; el Pipeño rosado y tinto emplea Uva País. Desde el punto de vista territorial, el vino Pipeño se ha desarrollado al sur del Maule, en las regiones de Maule, Ñuble y Bío Bío. En la primera, las principales referencias corresponden a las comunas de Cauquenes, San Javier y Villa Alegre. Por su parte, en Ñuble, la tradición histórica ha asociado al Pipeño con varias localidades de la región, sobre todo en Chillán, Portezuelo, Guarilhue, Ránquil, Quillón, Quirihue, Cerro Negro y Las Raíces²¹. En todo caso, desde las regiones de Maule, Ñuble y Bío Bío, el Pipeño se ha proyectado a buena parte de la gastronomía patrimonial chilena²². El Pipeño era el vino campesino popular por excelencia. Se elaboraba en rústicos fudres de madera de raulí, con tamaños que varían entre los 5.000 y 60.000 litros de capacidad; y se distribuía en barriles de roble denominados “pipas”. El Pipeño no se distribuía en botellas con etiquetas para ostentar marcas como símbolo de distinción. Al contrario, se vendía “suelto” al “litreado” y los vecinos lo pasaban a retirar en sus propios envases como garrafas (5 litros), damajuanas (10 litros) y chuicos (15 litros). Para alargar su vida útil, estos recipientes de vidrio se revestían con un tejido de mimbre, particularmente de Chimbarongo; la tradición de estos mimbres, igual que ocurrió con la cerámica de Pilén, fue reconocida como Sello de Origen por el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial de Chile (Inapi), a través de la Marca Colectiva “Capital del Mimbre”.

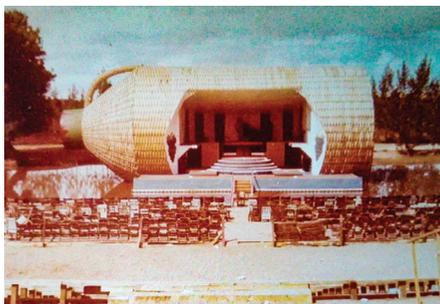
Entre estos envases retornables, el chuico emergió como símbolo de la vitivinicultura patrimonial con el reconocimiento de los artistas. Desde diversas expresiones técnicas, los creativos encontraron en el chuico un elemento de gran valor simbólico para representar aspectos significativos de la cultura chilena. En su intuición especial, los artistas entendieron que el chuico permitía desarrollar prosopopeyas, mediante su personalización en circunstancias festivas. En reiteradas oportunidades, los artistas chilenos representaron el chuico como personajes dotados de vitalidad y alegría. En el campo de las artes plásticas, los caricaturistas de la revista satírica *Topaze* ilustraron una fiesta popular chilena con la presencia del chuico bailando la cueca junto a la guitarra.



14. Chuico baila cueca
Fuente (Topaze n. 234:
8-1-1937).

La prosopopeya del chuico se expandió también hacia otras disciplinas artísticas. En la década de 1950, las estrellas de la música y la poesía popular de Chile, Violeta Parra y Nicanor Parra elaboraron la “Cueca del Chuico”. Otro paso significativo fue la escultura monumental, representada por el escenario con forma de Chuico para celebrar allí la “Fiesta del Chuico de Cauquenes”.

La Fiesta del Chuico se comenzó a celebrar a fines de la década de 1950 y se ha mantenido vigente hasta la actualidad. En 2000 se modificó su nombre por “Festival Nacio-



15. Chhuico gigante levantado en Cauquenes como escenario para la Fiesta del Chhuico (1960) (Colección Felipe Zúñiga).



16. Afiche de la fiesta de Cauquenes, con el tradicional escenario del Chhuico (2014).

nal de la Canción del Río de Cauquenes”, denominación que tiene hasta hoy. De todos modos, el monumental chhuico sigue presidiendo esta celebración, a la cual asisten artistas internacionales y cuya convocatoria supera las 10.000 personas.

En su carácter de vino campesino, el Pipeño surgió como elemento de cohesión e integración social. Al animar los encuentros de familiares y amigos en tabernas y hogares domésticos, en fiestas y celebraciones, en reuniones cívicas y religiosas, el Pipeño contribuyó al proceso de construcción, renovación y fortalecimiento de los lazos sociales. A través del Pipeño, las viñas patrimoniales aportaron al fortalecimiento de la trama sociocultural de la región.

Si el Pipeño era el vino común, el Asoleado era el vino especial, el escogido para ocasiones particularmente importantes. Se elaboraba a partir de Uva País y requería un tratamiento cuidadoso para asegurar que los racimos de uva tuvieran exposición solar durante dos semanas, inmediatamente después de la vendimia. Su fama se proyectó a todo el país y en su momento fue reconocido como el vino más prestigioso de Chile. Las observaciones de los expertos, a mediados del siglo XIX, coincidieron en destacar la alta calidad del vino Asoleado de esta región²³. El Asoleado hizo famoso a Cauquenes fuera de su territorio. Los comerciantes de Santiago de Valparaíso anunciaban con orgullo este producto para atraer a sus clientelas. «Llegó Asoleado de Cauquenes», solían anunciar los taberneros y comerciantes en *El Mercurio* y otros diarios de la época en la segunda mitad del siglo XIX. Con este nombre se referían a los vinos escogidos elaborados no solo en Cauquenes sino en un espacio más amplio, que comprendía

también los valles del Ñuble y el Itata. Como estos territorios eran gobernados desde la ciudad de Concepción, con frecuencia se utilizó también el nombre “Asoleado de Concepción”. En todo caso, el Estado de Chile delimitó el Asoleado de Cauquenes y Concepción en 1953. Fue la forma de reconocer el vino elaborado con cepas de Uva País, en las viñas en cabeza del secano. En otras palabras, la corriente principal de las viñas patrimoniales de Chile tuvo su expresión de alta calidad en el vino Asoleado de Cauquenes y Concepción²⁴.

La pareja conceptual Pipeño-Asoleado entregaba las dos grandes líneas de productos que generaban las viñas patrimoniales: un vino para compartir entre todo el pueblo y fortalecer sus lazos sociales (el Pipeño); y otro para exhibir la alta calidad enológica de la Uva País y su potencial para lograr productos de alta calidad. Entre ambos vinos se lograban los objetivos de afirmar los saberes campesinos del secano costero e interior, con sus viñas en cabeza de variedades hispanocriollas. La producción de Asoleado declinó en la segunda mitad del siglo XX, pero ha comenzado a recuperarse en los últimos años, a través de la producción de la Viña Los Encomenderos (Bío Bío) Cooperativa Vitivinícola de Loncomilla y la Viña Erasmo (Maule), entre otros. Paralelamente, el Pipeño ha logrado una revaloración extraordinaria en los últimos años, a partir del interés de las nuevas generaciones por el “Terremoto”, trago típico elaborado a partir del tradicional Pipeño.

Conclusión

Tras examinar las fuentes disponibles, se han logrado los objetivos propuestos. Se han identificado tres características compartidas por las viñas patrimoniales: régimen hídrico de secano, sistema de conducción en cabeza y variedades del paradigma hispanocriollo, principalmente Uva País, Moscatel de Alejandría y Torontel. Estas tres características están fuertemente conectadas por una tradición histórica de más de tres siglos y se encuentran presentes en las mismas viñas.

Estos viñedos, nacidos en el periodo colonial, tuvieron una larga persistencia como centro de la vitivinicultura nacional en la historia de Chile y lograron sostener un espacio relevante hasta la actualidad. Además, establecieron fuertes conexiones con los vinos patrimoniales, tanto de carácter popular (Pipeño) como de alta calidad (Asoleado). El vino Pipeño tuvo sus expresiones simbólicas en la pipa y el chuico, envases dedicados a elaborar y distribuir este tipo de vino. Estos elementos trascendieron el mundo del vino para alcanzar reconocimiento en el espacio del arte y la cultura, expresados en la música, la poesía, la escultura, la caricatura y hasta como escenario festivalero.

La corriente principal de las viñas patrimoniales de Chile se localiza fundamentalmente en las regiones de Maule, Ñuble, y en menor medida Bio Bio, sobre todo en nueve comunas debidamente identificadas. Entre ellas se encuentran las 15.000 hectáreas de viñas patrimoniales que comparten las tres cualidades señaladas: régimen hídrico de secano, sistema de conducción en cabeza y variedades hispanocriollas.

Sobre la base de tres siglos de historia, las viñas patrimoniales cuentan con un creciente prestigio en Chile. Poco a poco, los mercados han comenzado a expresar su interés por las uvas que provienen de estas cepas. De todos modos, todavía no se ha desarrollado con suficiente fuerza una corriente dedicada a elaborar vinos en estos territorios, envasarlos en origen y desarrollar sus propias marcas para alcanzar mayor autonomía y consolidar su identidad.

¹ Katia Lozano, Pedro Méndez, Lucía González, *La economía naranja en el espacio rural: análisis desde el desarrollo local en la Región de las Vías Verdes de los Valles, Jalisco*, en «RIVAR», vol. 5, n. 14, 2018, pp. 80-105.

² Checa Moral, María del Rocío, *El cultivo y los paisajes del viñedo desde el punto de vista patrimonial. El caso de Castilla La Mancha*. Universidad de Jaen, Tesis de Master, 2019.

³ Gonzalo Rojas, *Viñas chilenas como Patrimonio de la Humanidad*, en «RIVAR», vol. 8, n. 22, 2021, pp. 218-225, in <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i22.4783> (ultima consulta: 4 Julio 2021).

⁴ Rocío Silva Pérez, Victor Fernández Salinas, Fernando Moliero Hernando, *El carácter del paisaje como medio para la identificación de los valores patrimoniales del viñedo español*, en *Treinta años de Política Agraria Común en España. Agricultura y multifuncionalidad en el contexto de la nueva realidad*, Ángel Raúl Ruiz Pulpón, Manuel Antonio Serano de la Cruz Dantos-Olmo y Julio Plaza Tabasco, Óptima, España 2016.

⁵ José Castillo, Celia Martínez, *El patrimonio agrario: definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO*, en «Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles» n. 66, 2014, pp. 155-124.

⁶ Enrique Aliste, Beatriz Bustos, Daniella Gac, Raphael Schirmer, *Discursos sobre la viña y el vino: nuevos territorios en el imaginario social*, en «Revista de geografía Norte Grande», n. 72, 2019, pp. 113-132, in <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34022019000100113> (ultima consulta: 4 Julio 2021).

⁷ Gonzalo Rojas Aguilera, *Patrimonio e Identidad Vitivinícola. Reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile*, en «RIVAR», vol. 2, n. 4, 2015, pp.88-105.

⁸ Pablo Alonso González, Eva Parga Dans, *La vuelta al terroir: el despertar de la cultura del vino en España*, en «RIVAR», vol. 6, n. 17, 2019, pp. 62-89; José Castillo, Celia Martínez, *El patrimonio agrario: definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO*, en «Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles» n.66, 2014, pp. 155-124; Checa Moral, María del Rocío, *El cultivo y los paisajes del viñedo*, cit. .; Hermani Togores, Ramón José, Eva Parga Dans, Carlos Diz, *Patrimonios y culturas del vino en riesgo de desaparición: El caso de As Adegas do Viño do País (Betanzos, Galicia)*, en «RIVAR», vol.7, n. 21, 2020, en prensa.

⁹ Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña, *Entre Pintatani y Coöpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013* en «RIVAR», vol. 2, n. 6, 2015, 70-86 pp.; Isabel Aguilera, Alejandra Alvear, Pipeño y Terremoto como bebidas nacionales: una reflexión en torno a la patrimonialización y representación de la nación, en «RIVAR», vol. 4, n. 12, 2017, pp. 5-21; Frédéric Duhart, Fernando Mujica, Pablo Lacoste, *Chacolies: Light Wines and Strong Identities in North-West Spain and South America*, en «Journal of Chinese Dietary Culture», n. 32, 2020; Pablo Lacoste, Fernando Mujica, Félix Briones, Amalia Castro, *El Pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile*, en «Idesia», vol. 33, n. 3, 2015, 87-96 pp., in http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S071834292015000300013&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021); Pablo Lacoste, Amalia Castro, Félix Briones, Felipe Cussen, Natalia Soto, Bibiana Rendón, Fernando Mujica, Paulette Aguilera, Michelle L. Adunka, Emiliano Núñez, Carolina Cofré, *Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del Chacolí (1810-2015)*, en «Idesia», vol. 33, n. 3, 2015, pp. 97-108, in http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292015000300014&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021); Pablo Lacoste, Philippo Pszczolkowski, Félix Briones, Paulette Aguilera, Fernando Mujica, Aldo Garrido, *Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile* en «Idesia», vol. 33, n. 2, 2015, pp. 87-96, in http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292015000200011&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021); Pablo Lacoste, Amalia Castro, Natalia Soto, Bibiana Rendón, José Jeffs, Philippo Pszczolkowski, Paulette Aguilera, Adunka Michelle Lacoste, *Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen* en «Idesia», vol. 34, n. 1, 2016, pp. 85-99, in http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S071834292016000100010&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021).

¹⁰ Alejandra Hernández (coord.), *La viña y el vino en Chile*, Universidad Católica, Santiago 1986; Félix Briones, *Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: El caso de René F. Le Feuvre*, en «Universum» (Talca) vol. 21, n. 2, 2006, pp. 126-136; José Del Pozo, *Historia del vino chileno*, LOM, Santiago 2014.; Juan Ricardo Couyoumdjian, *Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la Belle Epoque*, en *Historia* (Santiago), vol. 39, n. 1, 2006, 23-64 pp., in <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-71942006000100002> (ultima consulta: 4 Julio 2021); Gonzalo Rojas Aguilera, *Patrimonio e Identidad Vitivinícola. Reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile*, en «RIVAR», vol. 2, n. 4, 2015, pp. 88-105; Pablo Lacoste, *La vid y el vino en el Cono Sur de América: Argentina y Chile 1545-2019*, Editorial RIL, Santiago 2019.

¹¹ Checa Moral, María del Rocío, *El cultivo y los paisajes del viñedo*, cit.

¹² Hermani Togores, Ramón José, Eva Parga Dans y Carlos Diz, *Patrimonios y culturas del vino en riesgo de desaparición: El caso de As Adegas do Viño do País (Betanzos, Galicia)*, en «RIVAR», vol. 7, n. 21, 2020, en prensa.

¹³ Pablo Lacoste, Philippo Pszczolkowski, Emiliano Núñez, carolina Cofré, Adunka Michelle Lacoste, *El arriero trasandino como intermediador etnobotánico en la propagación de variedades de vid entre Chile y Argentina en Huellas inéditas del VI Congreso Internacional de Etnobotánica*, Editorial de la Universidad de Córdoba, Cordoba 2020, pp. 185-195.

¹⁴ Fernando Mujica, Adunka Michelle Lacoste y Pablo Lacoste, *Bernardo O'Higgins y el patrimonio del vino en Chile* en «Idesia», vol. 37, n. 4, 2019, pp. 109-114, in https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So71834292019000400109&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021);

¹⁵ Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña, *Entre Pintatani y Códpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013* en «RIVAR», vol. 2, n.6, 2015, pp. 70-86; Isabel Aguilera, Alejandra Alvear, *Pipeño y Terremoto como bebidas nacionales: una reflexión en torno a la patrimonialización y representación de la nación*, en «RIVAR», vol. 4, n.12, 2017, pp. 5-21; Frédéric Duhart, Fernando Mujica, Pablo Lacoste, *Chacolés: Light Wines and Strong Identities in North-West Spain and South America*, en «Journal of Chinese Dietary Culture», n. 32, 2020; Pablo Lacoste, Fernando Mujica, Félix Briones y Amalia Castro, *El Pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile*, en «Idesia», vol. 33, n. 3, 2015, pp. 87-96, in http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So71834292015000300013&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021); Pablo Lacoste, Amalia Castro, Félix Briones, Felipe Cussen, Natalia Soto, Bibiana Rendón, Fernando Mujica, Paulette Aguilera, Michelle L. Adunka, Emiliano Núñez, Carolina Cofré, *Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del Chacolí (1810-2015)*, en «Idesia», vol. 33, n. 3, 2015, pp. 97-108, in http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So71834292015000300014&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021); Pablo Lacoste, Philippo Psczolkowski, Félix Briones, Paulette Aguilera, Fernando Mujica, Aldo Garrido, *Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile* en «Idesia», vol. 33, n. 2, 2015, pp. 87-96, in http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So71834292015000200011&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021); Pablo Lacoste, Amalia Castro, Natalia Soto, Bibiana Rendón, José Jeffs, Philippo Psczolkowski, Paulette Aguilera, Adunka Michelle Lacoste, *Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen* en «Idesia», vol. 34, n. 1, 2016, pp. 85-99.

http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So71834292016000100010&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021).

¹⁶ Checa Moral, María del Rocío, *El cultivo y los paisajes del viñedo*, cit.

¹⁷ Luis Vicente Elías, Luis Vicente, *El paisaje del viñedo: su papel en el enoturismo*, en «RIVAR», vol. 1, n. 3, 2014, pp. 12-32.

¹⁸ Alejandro Hernández (coord.), *La viña y el vino en Chile*, Universidad Católica, Santiago 1986.

¹⁹ Pablo Lacoste, *La vid y el vino en el Cono Sur de América: Argentina y Chile 1545-2019*, Editorial RIL, Santiago 2019.

²⁰ Fernando Mujica, Adunka Michelle Lacoste, Pablo Lacoste, *Bernardo O'Higgins y el patrimonio del vino en Chile* en «Idesia», vol. 37, n. 4, 2019, pp. 109-114, in https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So71834292019000400109&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021).

²¹ Alfonso Alcalde, *Comidas y bebidas de Chile*, Editora Nacional Quimantu Ltda., Santiago 1972; Amalia Castro, *Curar penas, alegrar el alma. Alcohol y vino en los relatos campesinos chilenos*, en «RIVAR», vol. 1, n. 1, 2014, 57-74 pp.; Marco Aurelio Reyes Coca, *Los vinos moscatel y país, de los cerros de Nuble: de pipeños y fama*, en «Tiempo y Espacio», n. 11-12, 2003, pp. 281-288; Paula Mariángel, Rita Moya, *Tiempos de fogón. Las cocinas campesinas de la cuenca del Itata. Región del Biobío*, Ediciones CET SUR, Tomé 2013; Paula Mariángel, María Emilia Vega Soto, *Entre gredas y adobes. Una aproximación a los oficios tradicionales y su valor patrimonial en Coelemu y Quillón*, Ediciones CET SUR, Tomé 2013.

²² Carolina Carstens Riveros, Roxana Soto López, *Chanco y Pipeño. Un recorrido por diez cocinerías tradicionales chilenas de Santiago*, Piel de Gallina, Santiago 2011.

²³ Claudio Gay, *Historia física y política de Chile. Tomo II: Agricultura*, Museo de Historia Natural, Santiago 1855. Edición moderna consultada: Icirra, Santiago 1973.

²⁴ Pablo Lacoste, Fernando Mujica, Félix Briones, Amalia Castro, *El Pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile*, en «Idesia», vol. 33, n. 3, 2015, pp. 87-96, in http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So71834292015000300013&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021); Pablo Lacoste, Amalia Castro, Félix Briones, Felipe Cussen, Natalia Soto, Bibiana Rendón, Fernando Mujica, Paulette Aguilera, Michelle L. Adunka, Emiliano Núñez y Carolina Cofré, *Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del Chacolí (1810-2015)*, en «Idesia», vol. 33, n. 3, 2015, pp. 97-108, in http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So71834292015000300014&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021); Pablo Lacoste, Philippo Psczolkowski, Félix Briones, Paulette Aguilera, Fernando Mujica, Aldo Garrido, *Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile* en «Idesia», vol. 33, n. 2, 2015, pp. 87-96, in http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So71834292015000200011&lng=es&nrm=iso&tlng=es (ultima consulta: 4 Julio 2021).

OS.

Opificio
della
Storia

Per contribuire ai numeri futuri della rivista con saggi e articoli si invita ad inviare un abstract della proposta, corredato di recapiti e di un breve profilo biografico, all'indirizzo e-mail resproretedistorici@gmail.com

La proposta di pubblicazione sarà valutata dal *Comitato di direzione* e dal *Comitato scientifico*.



Associazione di studi storici

RESpro

rete di storici per i paesaggi della produzione



Università
degli Studi
della Campania
Luigi Vanvitelli

Dipartimento di
Architettura e
Disegno Industriale
DADI