

## Curar penas, alegrar el alma. Alcohol y vino en los relatos campesinos chilenos<sup>\*</sup>

### Healing grief, cheer the soul. Alcohol and wine in Chilean farmers stories

Amalia Castro San Carlos<sup>\*\*</sup>

#### Resumen

El presente estudio tiene como objetivo constatar los diversos escenarios en que se encuentran alcoholes y vino en el relato campesino, desde su elaboración, hasta sus diferentes tipos y clases. Se pregunta si es posible identificar el fenómeno de "contaminación identitaria" desde lo profundo del campo chileno o, lo que es lo mismo, desde los productores de aquellos elementos que han resultado contaminados en su identidad real.

**Palabras clave:** vino, alcohol, contaminación identitaria.

#### Abstract

This study aims to find the different and various scenarios in which alcohol and wine are in the farmers stories, from production, to different types and classes. It wonders if is possible to identify the phenomenon of "identity pollution" from the depths of the Chilean countryside, or what is the same, from the producers of those items that have been contaminated in its real identity.

**Key words:** wine, alcohol and identity contamination.

*Como una mañana de grandes rozales  
Amorcito mío en tus ojos yo vi  
Mariposas blancas y trigos dorados  
Porque eres mi aire, mi risa y mi voz  
Olorcito a campo me atan aquí.<sup>1</sup>*

---

\* Artículo realizado en el marco del proyecto Proyecto Fondecyt 1130096 "Denominaciones de Origen e identidad de vinos y agroalimentos en Chile (1870-1950). Período del proyecto: 2013-2017.

\*\* Chilena, Licenciada en historia, Universidad Finis Terrae, Máster en Estudios Amerindios (UCM, Madrid, España) DEA en Estudios Avanzados, Programa Doctorado Cuestiones Históricas y Antropológicas de América Latina (UCM, Madrid, España), Doctor(c) en Historia (Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina). Académica de la Escuela de Educación en Historia y Geografía, Facultad de Educación, Universidad Católica Silva Henríquez (Santiago de Chile, Chile). Correo electrónico: acastros@ucsh.cl

## Marco teórico y metodológico

Dada la naturaleza campesina y vitivinícola de la mayoría de los relatos analizados, entender el paisaje en términos culturales se hace imprescindible para poder comprenderlos. De este modo, hay que comenzar por las palabras usadas para la descripción de este paisaje, ya que corresponde al modo en que una cultura manifiesta su entorno, la visión del paisaje que construye, lo que se ha denominado "pensamiento paisajero", integrando la dimensión de la experiencia del hacer (más allá del conocer/contemplar). Se trata de un sentido profundo del paisaje en que aflora un sentimiento de armonía con la naturaleza (Berque, 2009: 58, 74). Por ello, el paisaje está en la mirada del observador, con toda su carga cultural y genética (Felsenhardt, 2009: 76), sumando a ella una dimensión comunicativa, que dota de identidad al paisaje (Nogué y San Eugenio Vela, 2011: 27).

El paisaje cultural se entiende como resultado del desarrollo de actividades humanas en un territorio en concreto, englobando tanto al sustrato natural como al factor humano (con capacidad para modificar los paisajes o como componente en actividades económicas, formas de vida, creencias, etc), lo que resulta en una realidad compleja que integra elementos naturales y culturales. A ella, debe sumarse la percepción del observante del paisaje, dado que ese ambiente externo puede ser percibido a través de los sentidos de un individuo que observa o se siente parte del medio objetivado. Si bien la mirada construye el paisaje (antes solo es un espacio) adquirirá carácter cuando sea descifrado culturalmente (Álvarez Muñarriz, 2011: 59; Muñoz, et. al., 2006; Ballesteros, Otero y Varela, 2005; Tello, 1999)<sup>2</sup>.

Este espacio, así definido, es una especie de mapa espacio temporal del lugar donde un individuo determinado desarrolla su vida, producido y ordenado por acciones humanas (Álvarez Muñarriz, 2011: 63-64). El paisaje se socializa, creando un imaginario colectivo que ha sido compartido, aceptado y también visto como medio de adaptación (Nogué y San Eugenio Vela, 2011: 30; Álvarez Muñarriz, 2011: 64). De esta manera, es posible entender lo que Berque denomina geogramas: "...motivos eco-simbólicos que configuran el paisaje..." y que, en el contexto de la geocultura, comprenden

el conjunto de acciones del hombre en una determinada geografía como un aspecto representativo de la construcción de un territorio. Estas acciones implementadas por una cultura permiten la apropiación del espacio físico, produciendo un conjunto de

---

<sup>1</sup>Sandra Cecilia Avendaño Contreras. "Entre viñas y pataguas". Coelemu, VIII Región, Ñuble, 1993. Carpeta 2, cuento 57

<sup>2</sup>[http://digital.csic.es/bitstream/10261/16059/1/2005\\_Arqueoweb\\_PaulaBCarlosRocio\\_Paisajes%20culturales.pdf](http://digital.csic.es/bitstream/10261/16059/1/2005_Arqueoweb_PaulaBCarlosRocio_Paisajes%20culturales.pdf) (Consultado el 25 de septiembre de 2013)

manifestaciones concretas que toman sentido en el marco de esa cultura (Asselot, 2003: 56).

El concepto de geogramas permite entender a las explotaciones vitivinícolas como una de ellas, es decir, como "motivos concretos inscritos en el espacio geográfico y que configuran la valorización y apropiación del espacio rural a través de la producción de vino" (Asselot, 2003: 58). De acuerdo con este autor, el paisaje del vino queda definido y sustentando territorialmente sobre la organización espacial de este tipo de explotación agrícola, articulando configuraciones materiales específicas y visibles enlazados entre sí como motivos paisajísticos (Asselot, 2003: 60). Dichos motivos, de acuerdo a Elías Pastor, se concentran en dos características apreciables en este paisaje: repetición y diversidad que, aunque parezca contradictorio, le otorga su singularidad, ya "que la repetición con todas sus alternativas produce originalidad" (Elías Pastor, 2011: 26). El paisaje será el marco y garantizará la calidad del producto, dando lugar a un proceso cultural con un producto final (Elías Pastor, 2011: 34), el vino.

La cualidad de permanencia del viñedo permite la construcción de imaginarios que permean la cultura, transformándose en muchos casos en paisajes tópicos (Elías Pastor, 2011: 180), aquellos que son contruidos/vistos/reconocidos por los medios de comunicación y utilizados para transmitir cuestiones relativas a la "marca" (etiquetas de vinos, publicidad territorial, literatura o arte) constituyéndose en paisajes representativos y de especial importancia para el reconocimiento de Denominaciones de Origen.

Las Denominaciones de Origen surgen como la cristalización de procesos de largo aliento y de diferentes tipos (culturales, políticos, económicos y sociales), convirtiéndose en verdaderas herencias culturales, como las de Oporto, Priorato, Tokai o Marsala. En América Latina, si bien se ha logrado el reconocimiento de algunas D.O., como las destacadas Tequila y Pisco (González Gordón, 1970; Ramos Santana y Maldonado, 1996; García Barroso, 1999; Maldonado Rosso y Ramos Santana, 2000; Maldonado Rosso, 2002; Bennett, 2005; Sequeira, 2005; Hatvani, 2005; Rejalot, 2006; Lentini, 2006; Duhart y Corona Páez, 2010; Celestino y Blánquez, 2013; Gómez Arriola, 2009; Hernández López, 2010; Cortés, 2005; Huertas, 2004 y 2012), las mismas han tenido un desarrollo muy exiguo, debido a problemas relacionados con un proceso de colonialismo consumista e intoxicación identitaria que tendió a despreciar los productos locales y su tradición en favor de los introducidos desde Europa (Lacoste, 2003).

Esto responde a una tendencia marcada en América Latina a usar nombres de DO europeas para denominar a los vinos elaborados a nivel local, y que, por supuesto, no corresponden al mismo producto, dado que una DO tiene que ver con el lugar de producción, terroir (suelo, clima), forma de cultivar la viña, etc. Esta costumbre se popularizó en el último tercio del siglo XIX en América latina y ha sido asociada, desde los autores europeos, con el fraude y la falsificación de productos, ya que tiende a desconocer el trabajo realizado durante años por comunidades enfocadas en elaborar productos de calidad, por lo que

adquirieron prestigio y valor (Duhart, 2011). En cambio, algunos historiadores latinoamericanos se han inclinado por interpretarlos como productos genéricos (Briones, 1995; Couyoumdjian, 2006), aunque algunos advirtieron los efectos negativos de esta práctica porque inhibía el desarrollo de DO americanas legítimas (Oreglia, 1964; Marianetti, 1965).

En función de lo expresado, en este trabajo se analizan los relatos campesinos en tanto que son capaces de mostrar el paisaje vitivinícola de tipo colonial que permanece en la actualidad, ya sea en forma física o en una memoria colectiva que atesora dicho paisaje como el "verdadero" o "real", en oposición al afrancesamiento de dicho paisaje llevado adelante por tecnócratas franceses como Le Feuvre (Briones, 2006) y dando cuenta, además, de otros fenómenos asociados al consumo del alcohol que allí se producía. De este modo, se pretenden rescatar los diferentes escenarios en los que aparece el alcohol en el relato campesino, desde su elaboración hasta sus tipos y clases. En la misma línea, se buscará identificar el fenómeno de contaminación identitaria al interior del campo chileno, preguntándonos si los campesinos elaboradores de productos con legítimas DO fueron alcanzados por este fenómeno.

En términos metodológicos, se utiliza como fuente la colección FUCOA<sup>3</sup>. Esta publicación recupera las experiencias y vivencias del relator, ya sea los recuerdos de una persona de edad avanzada y en la sección "Me lo contó mi abuelito", donde personas jóvenes plasman los relatos de sus abuelos. En ambos casos, los horizontes temporales retrotraen, muchas veces, al retrato de una realidad con al menos cien años de antigüedad. Ellos son contrastados con información publicada en contexto científico y actual.

## Las labores agrícolas y la elaboración de vino en los relatos

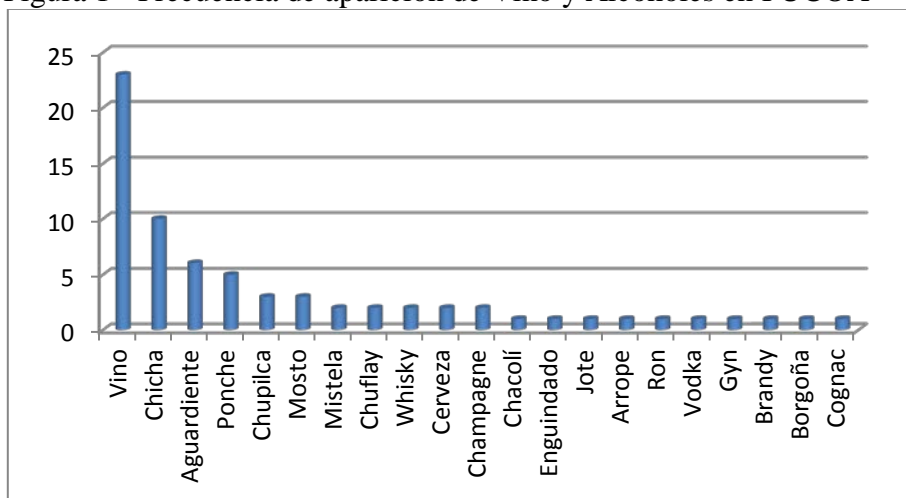
Del corpus mencionado, se han analizado 36 cuentos en los que aparecen referencias a tipos de alcohol, con las siguientes frecuencias: en primer lugar, el vino con 23 menciones, distinguiéndose diferentes tipos: aromáticos, pulko, vino país, casero. Dentro de esta categoría, se engloba el vino pipeño, con 4 menciones, diferenciando entre blanco y tinto, además de 2 menciones a vinos extranjeros: vino blanco del Rhin y vino tinto de Bourdeaux. La chicha, por su parte, ostenta 10 menciones, con los tipos baya, chispeante y achampañada. El aguardiente es nombrado 6 veces, el ponche 5, la chupilca y el mosto 3 veces. Mistela, chufly, whisky, cerveza (checa y, al parecer, nacional) y champagne son nombrados 2 veces cada uno; mientras que los menos mencionados (1 vez cada uno) son el

---

<sup>3</sup> La colección FUCOA (Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro) depende del Ministerio de Agricultura y posee personalidad jurídica desde 1982, encargándose de generar espacios de participación en el rescate de la cultura y tradición campesina. Uno de sus objetivos es colaborar en la gestión de actividades culturales en el mundo rural, no solo para el rescate de tradiciones, sino también para sensibilizar y acercar el campo a la ciudad, como una manera de preservar el patrimonio cultural. Así, a través de concursos anuales reúne un corpus de relatos campesinos que aumenta año a año, contabilizándose más de 10.000 hasta el momento.

pisco, chacolí, enguindado, jote o palomo, arrope, ron, vodka, gyn, brandy, borgoña y cognac.

Figura 1 - Frecuencia de aparición de Vino y Alcoholes en FUCOA



Fuente: elaboración propia con datos extraídos de colección FUCOA

Una de las características importantes a la hora de aquilatar un paisaje del viñedo y, especialmente, su producto final con vistas a establecer un producto con indicación geográfica simple o indicación geográfica calificada (Denominación de Origen) (Errázuriz, 2010: 210) es la zona en la que se inserta y si esta zona cuenta con riego natural o artificial. Es decir, si los cultivos dependen de la naturaleza para su hidratación (lo que determinará cualidades diferentes y específicas año a año, dependiendo de períodos lluviosos, normales o secos) o si son regados por el hombre, lo que resulta en una producción más estándar.

Geográficamente, en Chile encontramos una división entre la zona cultivada con viñedos de rulo y de riego. En este sentido, se indica que los mejores vinos provendrían del sur, ya que al ser viñas de rulo, tenían un rendimiento menor y, al menos durante el siglo XIX para la zona de Concepción, se consideraban de mejor calidad (Coyumdjian, 2006). Así aparece reflejado en un relato de Aysén, en el que un maestro contempla el paisaje que lo rodea, tanto el natural como el cultivado. El paisaje "natural" o no intervenido por la mano del hombre, muestra "los cerros que rodeaban el valle y que, a pesar del seco verano, lucían manchas de quillayes, espinos, litres y algunos cactus floridos"<sup>4</sup>. En algunas partes, sin embargo, se notaba la presencia humana, ya que asistía al momento de la cosecha de garbanzos, arvejas y porotos "que a pesar de la rudeza de esos campos de rulo, constituían la principal fuente de recursos de campesinos y pequeños propietarios agrícolas de la zona.

<sup>4</sup> y <sup>6</sup> Ricardo Altamirano Aravena. "Así es la vida" Aysén, 2004. Carpeta 165, cuento 8427.

Los viñedos estaban listos para la próxima vendimia y la posterior elaboración de pipeño y aguardiente”<sup>5</sup>

Se aprecia la conformación de un paisaje cultural a través del relato campesino, uno que apunta a explicar un origen tradicional del alcohol, pues no se alcanza a percibir, en la mayoría de los relatos, el reflejo del proceso de afrancesamiento que se vivió en el campo desde la llegada de sabios franceses como René Lefevre en el siglo XIX (1875), quien sostenía que gracias a los variados climas, suelos, configuración topográfica y geográfica, Chile podría transformarse en productor de cualquier tipo de vino. Su meta, “hacer de Chile la Francia de América del Sur” involucraba distintos elementos de afrancesamiento además de la vid, como herramientas, utensilios, materiales y especialistas extranjeros (Briones, 2006: 127-130).

De este modo, se observa la permanencia de un paisaje mucho más colonial/español que francés o modernizado. Comienza desde el momento mismo de tener que “encontrar” una viña, porque está escondida, enramada, como en el caso de los viñedos "El Cóndor" cuyo dueño era don Merardo Molina:

Para dar con sitio exacto del viñedo primero hay que pasar cerca de un inmenso sauce llorón, ensombrecido por el forraje de árboles de especie diferente, dándole de esa forma la estructura perfecta a una hermosa enramada. En ella bajaron cuidadosamente las cosas que traían en la carreta, para darle ahí el lugar preciso a la nueva cocinería durante el período que se extendiese la vendimia (...)<sup>6</sup>

Pareciera un paisaje idílico el que se propone, cuya imagen podría haber sido similar a la que se muestra en la Figura 2. En este viñedo, que se sabe pequeño (aunque no hay referencias al tamaño exacto del mismo) se describe la vendimia a mano de hombre, vale decir, mediante un proceso no tecnificado.

Figura 2 - Parra "enramada"



---

<sup>6</sup> y <sup>8</sup> Víctor Naedo Torres Canales. "La Vendimia" Peñalolén, 1993. Carpeta 1, cuento 21.

Fuente: <http://elrincondeloscerezos.blogspot.com/2013/10/la-alquimia-de-la-vida.html>

Al comenzar la jornada laboral, los vendimiadores tomaban la "chupilca" llamada el "jarabe de los pobres". Tan importante era, que "no se atrevían a mover un dedo sin ingerir la fuente de su energía"<sup>7</sup>. La chupilca es una bebida popular hecha con harina tostada diluida en chicha o vino (RAE, 2001: 544). Aunque la Real Academia Española asegura que la palabra provendría del quechua *chupirka* y este de *chupi*, sopa, para otros investigadores derivaría del "chercán" mapuche, harina tostada a la cual se le deja caer agua hirviendo y azúcar, que también se le llama ulpo cuando se toma en agua fría y chupilca cuando se toma con vino (Eyzaguirre Lyon, 1987: 26), o vino tinto con harina tostada de trigo (Plath, 1962: 182) o bien, la chupilca es chicha de sidra de manzana (lo que también refiere al mundo mapuche) con harina tostada (Oroz, 1942 [2005] :207). Las referencias a lo mapuche explican el motivo por el cual se considera a la chupilca una preparación típica del sur de Chile (aunque no exclusiva). Más allá del tipo de alcohol que se utilice, lo importante en este caso es la asociación con su carácter nutritivo, de golpe vitamínico, gracias a la harina y el azúcar. La chupilca sirve para "calentar el cuerpo" en la mañana o para "componer el cuerpo" o "la caña" después de una noche generosa en la ingesta alcohólica<sup>8</sup>. Tan importante ha sido en la tradición popular, que alcanzó ribetes míticos en la llamada "chupilca del diablo", aguardiente con pólvora negra, que habría permitido a los soldados chilenos el asalto y toma del morro de Arica en pocos minutos, durante la Guerra del Pacífico. Aunque la existencia de esta bebida parece improbable, se la ha llevado al cine con la película "La Chupilca del Diablo" (2012), la historia de un viejo, don Eladio, que ha trabajado en forma artesanal la fabricación de aguardiente durante toda su vida y, ahora, la modernidad amenaza su negocio<sup>9</sup>.

No parece, sin embargo, haber amenazas a este modo tradicional de trabajar la viña. Las cuadrillas de vendimiadores, en este caso compuestas por cinco tomadores de uvas, tenían a su cargo tres melgas de parra cada uno quienes, junto a un canastero, efectuaban la cosecha. Una vez cortada la uva debía ser trasladada hasta la bodega, y allí "hasta el camino se alcanza a divisar de qué manera las carretas y sus pilones con uvas se van perdiendo lentamente tras los pasos temblorosos y tímidos que pintan unos litros arrimados al cansancio de sus sombras (...)"<sup>10</sup>. Si bien la existencia de melgas puede señalar un tipo de "racionalización del espacio productivo a través de un orden geométrico" (Asselot, 2003: 60) las carretas tiradas por bueyes y el tipo de trabajo realizado en la bodega responden a otro tiempo.

---

<sup>8</sup> Cuando el alcohol llega a la sangre, se produce una disminución de los azúcares presentes en la circulación, lo que provoca una sensación de debilidad y agotamiento físico, junto con afectar los procesos metabólicos del hígado y los efectos diuréticos del alcohol. Al conjugarse estos factores, se presenta la llamada "resaca" o "caña". <http://www.salud180.com/jovenes/7-efectos-del-alcohol-en-el-organismo>

<sup>9</sup> <http://www.cinechile.cl/pelicula-2227>

<sup>10</sup> y <sup>12</sup> Víctor Naedo Torres Canales. "La Vendimia" Peñalolén, 1993. Carpeta 1, cuento 21.

En efecto, en la bodega se describe el trabajo de la pisada de la uva a pie de hombre, con tecnología colonial como el uso de la zaranda de coligües

un experto grupo de trabajo se empeña en el guiso sabroso del caldillo de la uva, mientras tanto el bailador mueve su cuerpo alocado sobre la figura rala y tiritona de una zaranda de coligües, que los lleva a aferrarse con más fuerzas al grosor incalculable de unas vigas que sujetan su techo desnudo. En tanto, en un vaso de mimbre tejido con esmera dedicación, se va ahogando el sudor de sus pies partidos; luego se vuelve a destilar la prensa atortillada que aplasta el azote de su cuerpo cansado<sup>11</sup>.

Con mayores detalles un relato de Santa Cruz<sup>12</sup> describe una cosecha tradicional, también con corta de uva a mano de hombre, "buena comida y traguito a gusto", donde se acude a la estregada de la uva y barandas de colihue, que se ponen sobre los lagares y dos hombres refriegan la uva, los jornaleros las acarrearán y a partir de allí "el mosto sale fragante, preñado de esperanzas, de ilusiones, de canto a la vida y al amor; también no falta el que toma porque si no más, porque la chicha es buena y le alegra el corazón" Después de tres días de fermentación del mosto junto con el orujo se saca la chicha espumosa "chispeante y sabrosa como para señoritas y a medida que pasan los días van tomando cuerpo como para los hombres, picadora y mareadora"

En el fundo El Galpón, de los Molina Garrido, localizado en el sector de Viñas viejas, Coelemu (VIII Región) se adhiere a costumbres tradicionales del campo chileno, como la ingesta de la chupilca mañanera, y se manifiesta el amor por el campo y por un trabajo cultural que enlaza al hombre con su territorio: "Así es el campo chileno un talismán de mil amores que se refleja de mil colores cuando los rayos del sol naciente asoma por las montañas con cara resplandeciente"<sup>13</sup> Este campo es adornado por extensos viñedos de "uvas negras" aunque no se especifica la variedad, pero que producen "buen mosto". Dicho mosto, aunque es "delicia del paladar" puede ser a veces

algo traicionero que muchos hace divagar pero también es noble y bueno ante Dios en el altar por eso tierra mía si algún hijo se te aleja jamás te podrá olvidar. Así se forja esta gente para ganarse el pan y todos cual hormiguitas trabajan hasta nunca parar en días ardientes al sol hasta el crepúsculo se dan o bien de mañanas llenas de escarchas hasta oscuros atardeceres para sacar adelante esta noble industria en bien de su nación<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup> Morelia Valdés Orellana. "Doña Valeria". Santa Cruz, VI Región, año 2007. Carpeta 202, cuento 10.294. La autora tiene 58 años al momento de escribir el cuento.

<sup>13</sup> y <sup>15</sup> Sandra Cecilia Avendaño Contreras. "Entre viñas y pataguas". Coelemu, VIII Región, Ñuble, 1993. Carpeta 2, cuento 57



Las referencias a la nobleza del mosto, su relación con Dios y su imbricación con la tierra proponen un paisaje campesino del vino no racionalizado en un sentido francés. No aparecen elementos característicos del afrancesamiento en el tipo de herramientas, utensilios y materiales utilizados, que en los casos mencionados remiten a la esfera criolla en su mayoría. Puede observarse que más allá del tipo de cepa (francesa o país) el manejo de la uva y el proceso de producción del vino remiten a una esfera más primitiva, entendiendo por "primitivo" aquello que René Lefevre señalaba como tal, es decir, vinos fabricados con uva país con regular o nulo proceso de clarificación, conservación en bodegas que no respondían a estándares europeos y la persistencia del antiguo sistema de lagares no sustituido por máquinas vendimiadoras (Briones, 2006: 131). Desde esta perspectiva, nos encontramos bien lejos de un Chile francés, que mantiene características propias y distintivas.

No obstante ello, un relato (solo uno) recoge procesos de modernización del campo, pero también otorga más detalles sobre el terroir y la singularidad de lo producido en esa tierra.<sup>15</sup> El cuento ambientado en Graneros (Rancagua) describe la tierra húmeda "olor a madera y hierba fresca". El visitante se asombra ante los viñedos de don Agustín Pereira, calificados como "los más bellos viñedos que yo hubiese imaginado ver en mi vida". Aunque la corta de la uva se hace en forma manual, una vez llevado el fruto a la bodega "se vierte en la tolva, pesada y conducida a la despalilladora para eliminar el raspón", proceso que se realiza para aumentar la calidad del vino. Se detallan el encubado, la fermentación, descube y embotellado. El dueño del viñedo recalca la importancia de factores como la temperatura del ambiente, la brisa, el embotellamiento y envejecimiento.

La mención de estos elementos, desde el relato campesino, permite indagar sobre la existencia de cualidades particulares que permitan alcanzar una DO para un producto determinado y, del mismo modo, considerar si el consumo de productos reconocidos como propios de un lugar fueron desplazados en el mundo campesino y reemplazados por mercancía extranjera.

De acuerdo con la literatura especializada, en el último tercio del siglo XIX la llegada de vitivinicultores franceses produjo una serie de transformaciones en la producción de vino local. La mala evaluación francesa de la vitivinicultura criolla y la adopción de métodos franceses, apuntaron a la eliminación del modo tradicional de cultivar la viña y elaborar el vino. Este desprecio por la usanza española trajo consigo diferentes tipos de efectos, uno de los cuales puede encontrarse en el campo del colonialismo consumista y el debilitamiento de la identidad de los vinos de la región. Al introducirse y propagarse el uso de las D.O. como nombres genéricos, se contribuyó a un proceso de intoxicación identitaria que afectó negativamente a productos locales con genuinas D.O. (Lacoste, 2003, 2011; Lacoste et al, 2013).

---

<sup>15</sup> Beatriz Macarena Rojas Moreno. "Un verano inolvidable". Santiago, RM, 2007. Carpeta 206, cuento 10.426

Entonces, ¿qué sucede desde el relato campesino? ¿es posible identificar el fenómeno de "contaminación identitaria" o, muy por el contrario, se aprecia un cuasi rechazo a las formas extranjerizantes de producción y consumo? Dilucidar esta problemática resultará clave para entender si, en este caso, la contaminación identitaria comienza desde el campesino que cultiva la tierra, elabora el alcohol y otros productos comestibles y celebra con ellos sus fiestas tradicionales o la misma se produce después, a la hora de la comercialización de estos bienes. En pocas palabras, los campesinos productores ¿fueron cómplices de este proceso de contaminación identitaria?

En los relatos tradicionales, tal como se señalaba anteriormente, aparecen menciones de alcoholes con denominación de origen europea. Cuantitativamente, resultan alusiones minoritarias, ya que el conjunto de alcoholes foráneos conformado por vino blanco del Rhin, vino tinto de Bourdeaux, whisky, cerveza checa, champagne, ron, vodka, brandy, gyn, borgoña y cognac alcanza a 14 referencias. Considerando el total de las citas respecto a alcoholes (78), el porcentaje representado por el grupo mencionado alcanza al 17%, mientras que los nacionales, con 64 apariciones, nuclea el 82%, marcando, al menos en una primera instancia, ventaja para los productos elaborados localmente.

Los alcoholes extranjeros (incluidos aquellos que poseen D.O.) se encuentran en contextos bien definidos: los de la otredad. Ya sea una de corte mágico, en relatos de "encantos" (contados como hechos reales) o asociados al patrón de fondo, dichos alcoholes aparecen de la mano de lo "otro", de aquello que identifica a planos de una realidad distinta, con diferentes costumbres.

Un encanto, en las diferentes tradiciones culturales e indígenas de Chile "designa comúnmente a seres, cosas y lugares que poseen la particularidad de existir en un estado distinto al 'natural'" (Montecino et al, 2003: 194). Entre los lugares, puede tratarse de sitios acuáticos (como lagunas, mares), parajes (como bosques), pueblos y ciudades, que tienen la cualidad de aparecer y desaparecer ante los ojos de las personas. En estos espacios, se expresa una relación entre el grupo social y el territorio, la socialización de un paisaje creado por un imaginario colectivo (Nogué y San Eugenio Vela, 2011: 30; Álvarez Muñarriz, 2011: 64). En este entendido, el paisaje puede, incluso, llegar a ser mágico para facilitar la comprensión de elementos no originarios de la sociedad aludida.

De este modo, en un sitio localizado a 80 km del nacimiento del río Mapocho, en un valle formado por el río, cercano al cerro El Plomo, con un pukara incaico emplazado al centro de ese espacio (esto, de acuerdo al relato; en términos estrictos es conocida la utilización del cerro El Plomo como santuario de altura por el grupo incaico), un viajero se refugió en un local de mala muerte y comenzó a beber:

Llamé a la muchacha para pedir el quinto copete, entonces, lo vi nuevamente, se vino volando, se sentó frente a mí, la misma ropa negra, los mismos ojos rojizos, la misma sonrisa, pero ahora no había

tormento en su ser, parecía más bien contento. Hizo un movimiento de mano y la mesa se llenó de los más exquisitos tragos, whiskey de pura malta, ron de siete años, vino blanco del Rhin, vino tinto de Bourdeaux, aguardiente de linares, cerveza checa y vodka, gyn, brandy y mucho más. Es todo tuyo, me dijo. Yo bebí como loco. El local había cambiado su aspecto, de malavenido, ahora era lujoso, espejos cubrían gran parte del techo y paredes, focos con luces indirectas, cortaban sutilmente los ambientes, las sirvientas hermosas muchachas, altas y bajas, rubias y morenas, gruesas y delgadas, apasionadas y apáticas, para todos los gustos y de interesantes edades. Había también mujeres muy bellas en la barra. Bebe, me dijo, y disfruta, después estarás sediento por toda tu muerte.<sup>16</sup>

En este relato es importante destacar que el alcohol extranjero aparece en un espacio "otro", liderado por un ser "otro" por excelencia: el diablo. La descripción del mismo como un personaje de ropa oscura, ojos rojizos, ostentador de riqueza aparece en numerosas ocasiones en el relato campesino, asociado, además, al patrón de fundo, representante de la otredad por partida doble: en su asociación con el diablo por intermedio de la acumulación de riqueza, y por asimilarse al grupo español conquistador, ya que no solo poseyeron la tierra sino que también adoptaron el traje del señorito andaluz como vestimenta propia. Estas cuestiones, estudiadas en extenso en otro artículo (Castro, 2011) permiten sugerir que la aparición de alcoholes extranjeros, entre ellos algunos con denominación de origen, en un espacio inaccesible para el común de los hombres (a un encanto uno no puede llegar a propósito, porque el encanto se corre) muestra con claridad la lejanía de los mismos de la vida cotidiana del campesino. No hay desconocimiento, y se los considera como algo exquisito, pero no figuran en su mapa mental del espacio habitado, sino en uno mágico, alterno y de difícil acceso, tal como sería en la realidad por el costo en dinero que estos licores tienen versus la facilidad de acceso al vino, chicha o aguardiente local, por ejemplo.

De hecho, los textos recopilados insisten en la lejanía con este tipo de alcohol, como licores de París en Punta Arenas.<sup>17</sup> Al mismo tiempo, se advierte el sentido de status que se le otorga al consumo de estos productos. En varios relatos puede apreciarse lo mismo, en celebraciones donde la champaña sirve para la copa inicial y como medio de agasajo, muy comúnmente, de la mano del patrón.

En el campo, la bienvenida a las visitas es cuidadosamente preparada con carne, ensalada, champaña y torta, comiéndola "con champaña las dos mujeres, riéndose de personajes y bromas".<sup>18</sup> En otro caso, el relato de un casamiento campesino (de dos trabajadores de un

---

<sup>16</sup> Pedro Nolasco Ahumada Cerda. "El cerro de la Virgen" Peñaflores, Región Metropolitana, 2004. Carpeta 164, cuento 8.390

<sup>17</sup> María Rosa Pérez Oyarzo. "Arkachoe cuentos patagónicos". Punta Arenas, 2007. Carpeta 202, cuento 10. 295.

<sup>18</sup> Reinaldo Antonio Nova Salazar. "Un Montón de Amor". Tomé, Región Bío Bío, 2004. Carpeta 164, cuento 8.372.

fundo, organizado por el patrón).<sup>19</sup> comienza con el descorche de botellas de champagne que "marcaron el comienzo de la fiesta, rápidamente la chispeante bebida se trepó por las cabezas, desatando la euforia, la alegría afloraba en toda su expresión". Pero, aparte de este hecho, la fiesta estaba bien equipada con una gran ramada que cobijaba "varias pipas de chispeante chicha; las panzas de chuica de tinto y del otro reposaban sobre la tierna hierba" además de fogatas donde se asaban distintos tipos de carnes. Se insiste, así, en la excepcionalidad de este tipo de consumo y en el hecho que no reemplaza las bebidas más tradicionales.

En un solo caso podría advertirse contaminación identitaria, dado que se utiliza la D.O. Borgoña como genérico. Sin embargo, es difícil dilucidar esta cuestión, puesto que existe en Chile un preparado llamado "borgoña", tipo de ponche hecho con vino, frutillas y azúcar, que también tiene su contraparte en el Clery, ponche de similar preparación pero con vino blanco. Este último marcaría el origen del borgoña, y habría sido originario de Talca, de vino blanco joven y dulce al que se le agregaban frutillas de la zona del río Claro.<sup>20</sup> Incluso, si no hay vino, el borgoña puede prepararse con lagrimilla, pitarrilla o chicha, estrujo de uva y harina tostada para que tenga más cuerpo (Plath, 182). En el relato, de la zona de Santa Cruz, se recuerda la "fiesta de las frutillas" que se hacía todos los años y en donde se preparaba "la exquisita borgoña".<sup>21</sup> acompañada con una gran variedad de productos locales y propios del campo chileno tradicional (sobre todo a partir de la V región en adelante con similares características) como el asado de cordero, cazuelas de aves y distintos tipos de panes y tortillas amasados.

A partir de lo relatado, aún con algunas menciones circunstanciales de bebidas extranjeras similares al champagne, se habla siempre de productos locales y no se advierte confusión. Más bien, en algunos casos parece haber un total desconocimiento de productos que no pertenezcan a la cotidianeidad del campo.

En Temuco, en las tierras de Juan Cayuqueo, "al otro lado del cerro Conún-Hueno" en un cuento que rescata el valor de este mapuche y su familia como gente de trabajo, se hace hincapié en uno de sus motivos de orgullo: su quinta o manzanar. Tenía manzanas de diferentes variedades, algunas grandes llamadas cabezas de niño (verdes), que llegaban a pesar un kilo cada una; las limón (parecidas al cítrico en tamaño y color); las delicias (por su sabor) y las indianas o naturales del terreno "con las cuales se hacía chicha de manzanas, que se guardaba de un año para otro, se utilizaba para sus fiestas o la cosecha del trigo y avena que se sembraba, al destapar una pipa de esa chicha estaba media achampañada, daba placer tomársela pero pasado unos días servía solo para embriagarse y no acordarse de nada".<sup>22</sup> La cualidad o característica "tipo champagne" aludiría a un sabor similar, pero no se advierte en ello contaminación identitaria.

---

<sup>19</sup> Luis Alfredo Navarro Navarro. "El Casorio" Huachocopihue, Valdivia, V Región, 2007. Carpeta 206, cuento 10.445.

<sup>20</sup> <http://www.trekkingchile.com/ES/cocina-chilena-tragos.php>

<sup>21</sup> Morelia Valdés Orellana. "Doña Valeria". Santa Cruz, VI Región, año 2007. Carpeta 202, cuento 10.294.

<sup>22</sup> Enrique Parada Pastén. "El Compadre" Maipú, Región Metropolitana, 2007, Carpeta 202, cuento 10.309.

Esta no contaminación es posible de rastrear con una bebida tan tradicional como la chicha. En un relato de la zona de Osorno, ubicado en la década de los años '40 del siglo XX, influenciado por la situación de guerra en Europa, en especial por Alemania, don Juan Pérez Mancilla se hizo amigo de Heins Keller y juntos cuando se visitaban "degustaban el licor de la zona que ellos mismos producían y fabricaban, la Chicha de manzana, licor típico y criollo de la región que no podía faltar en ninguna de las casas de los lugareños"<sup>23</sup>

Un caso altamente ilustrativo aparece en un relato de Osorno, del año 2007.<sup>24</sup> El protagonista, Juvenal, debe ir a hacer trámites a la ciudad, y aprovecha de pasar por el supermercado para adquirir una serie de productos necesarios: mercaderías y "sus botellitas de vino y unas de pisco, porque igual es pícaro este ñato y unas garrafitas de chicha, las que no deben faltar para comer la cazuela y las ricas empanadas que hace su mujer". Una vez realizadas las compras, las empaqueta en tres cajas bien amarradas y las deja en la custodia del local, porque tenía que visitar a unos parientes y recién en la tarde volvía al campo. A su regreso, después de 4 horas de viaje desde la ciudad, Juvenal llega a su casa y, al comenzar a desempaquetar, se da cuenta que sus cajas han sido cambiadas por otras, porque en ellas encontró cosas completamente desconocidas para él y su familia, entre ellas "una botella de un licor que ellos no conocían (Whisky)".

Con esto se desata un grave problema, porque se acerca la celebración del 18 de septiembre y con esas cosas no se podía hacer fiesta "Y las empanadas con que las vamos a comer si no tenemos chichita uf ... que mala pata. Don Floridor, el padre, decide que se haga la fiesta nomás" adquiriendo chicha localmente. Un mes después seguían comiendo productos extraños, algunos de los cuales se animaban a probar y otros no. Conocían los tarros de salmón, pero en su lugar "comieron camarones, centollas y otras que eran tan extrañas para ellos como comer tunas". Incluso, idearon un sistema para aprobar el consumo de algo desconocido: "Cada vez que comían algo raro le daban un poco a Trote y Palito [sus perros], si ellos comían era que estaba bueno y si no lo botaban porque no servía para nada, como los palmitos, la salsa de zolla y las tunas, además de un queso que según Juvenal estaba podrido sí que estaba malo hay que botarlo (queso rockefort)"

Este relato resulta curioso, porque en términos de narrativa "hablan" diferentes personas: a veces es Juvenal, el joven hijo; otras veces es el padre (don Floridor), su mujer (doña Carmen), o una especie de narrador externo que da forma a la trama. El modo en que está escrito plasma una historia oral, contada de primera fuente o vivida por el narrador, por lo que resulta poco claro en algunos puntos. Sin embargo, es notable el desconocimiento de elementos foráneos, como Whisky, queso azul, salsa de soya y palmitos.<sup>25</sup>, así como otros

---

<sup>23</sup> Jorge Burgos Salazar. El espíritu del Puente. Casma, Frutillar, X Región, Año. Carpeta 29, cuento 1111

<sup>24</sup> Leonel Coronado Barría "Las mercaderías en custodia del supermercado" Osorno, X Región, 2007. Carpeta 205, cuento 10.421. El emisor del mensaje es el padre de Juvenal, don Floridor.

<sup>25</sup> Chile se encuentra entre los principales importadores de palmitos en el mundo, ubicándose detrás de países como Francia y Estados Unidos, con uno de los mayores consumos per cápita del mundo. Al 2012, el consumo de palmitos se había incrementado en un 50% en el territorio nacional, dejando de ser un producto

producidos en el territorio nacional. Llama la atención el desconocimiento de las tunas, fruto de zonas más bien desérticas y, por supuesto, del resto de los elementos. Pareciera existir una especie de impermeabilidad y hasta de rechazo a lo extranjero o desconocido, a todo aquello que no circule por los carriles de la producción tradicional, artesanal y doméstica en la mayoría de los casos (chicha, empanadas, cazuela).

De este modo, encontramos en los cuentos campesinos numerosas referencias a los producido en la tierra: elaboraciones con algún toque licoroso extranjero -leche mañanera con cognac y ponche de almendras putaendino con aguardiente de Calle Larga<sup>26</sup>-; productos dulces -tortitas de higos con nueces<sup>27</sup>; chupilca de Ninhue (Chillán, lugar de nacimiento de Arturo Prat), dulce de higos, uvas borrachas, arrope (para comer con sopaipillas), panecillos de huevo, turrón, queso añejo<sup>28</sup>-, vino casero<sup>29</sup>, además, de otros como sopa de trilla, café de trigo, vino con harina, mote con agua fresca y miel, y peras cocidas con harina tostada<sup>30</sup>

## Conclusiones

A través del relato campesino es posible observar un paisaje del viñedo de características bien definidas, relacionadas más con un paisaje colonial que con uno modernizado por la influencia de la técnica francesa. Aún en relatos actuales perviven técnicas de producción tradicional. Así, es posible afirmar que existe un paisaje muy tipificado a nivel del imaginario campesino, lo que podría llevar al descubrimiento de un paisaje tópico, susceptible de ser valorizado en términos culturales.

Por otra parte, ha podido comprobarse la producción de alcohol de variadas formas, como el vino con todos sus tipos (aromáticos, pulko, país, casero, pipeño), chicha, aguardiente, chupilca, mosto, mistela, chufly, pisco, chacolí, enguindado, jote o palomo y arrope, todos ellos de elaboración local. En algunos casos, las fuentes revelan cualidades organolépticas de un producto, o la existencia de un terroir particular, lo que entrega algunos datos para la indagación sobre la existencia de productos con legítimas DO y cuya presencia no es advertida ni por los productores ni por los consumidores en la actualidad.

---

gourmet para transformarse en un elemento alimentario más cotidiano y listo para comer. Fuente: IBCE, 2010 y CFBIZ Consulting, 2012.

<sup>26</sup> y <sup>28</sup> María Teresa Vergara López. "Del Salvador a mi abuelo Agricultor". San Felipe, Valparaíso, 1995. Carpeta 26, cuento 981. Calle Larga es de Los Andes. Los ponches que se preparan en Putaendo siempre tienen aguardiente de la zona, es decir, de Rinconada, zona aguardentera.

<sup>28</sup> y <sup>30</sup> Loreto Sepúlveda B. "La Chascona. Una historia verdadera". Ninhue, Ñuble, Región del Bío Bío. 1996. Carpeta 28, cuento 1087

<sup>30</sup> Luis Orlando Castillo Ilufí. Una trilla en el campo maulino. Constitución, Talca, VII Región. 1996, Carpeta 29, cuento 1107

El objetivo de "*hacer de Chile la Francia de América del Sur*" se vio detenido material y culturalmente en sus avances colonizadores en el campo tradicional chileno. En diversas zonas del país, puede observarse, de norte a sur, la persistencia del mismo tipo de relato. De ahí que no pueda hablarse de afrancesamiento en este plano, el cual parece no haber sido contaminados identitariamente y, aún más, se observa una especie de rechazo a lo extranjero o extranjerizante. El diablo, una vez más, metió la cola para representar aquello que no es bienvenido, como él mismo.

## Bibliografía

Armijo Zúñiga, Gladys. "Antagonismos y contracciones en la nueva ruralidad del campo de la Región Metropolitana de Chile". *EGAL* 11, Universidad Nacional de Colombia, XI Encuentro de Geógrafos de América Latina [en línea] (Bogotá, 2007): 1-20 Sin ISSN <http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal11/Geografiasocioeconomica/Geografiatuistica/04.pdf> (consultado el 10 de marzo de 2014).

Asselot, Pierre "El paisaje del vino". *ARQ* 54 (Santiago, 2003): 56-61

Bennett, Normann. *That indispensable article: brandy and port wine (1650-1908)*. Porto, GEHIV, 2005.

Briones, Félix. *Vitivinicultura chilena: 1850-1900 (tesis de magister inédita)*. Santiago de Chile, Universidad de Santiago de Chile, 1995.

\_\_\_\_\_ "Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: el caso de René F. Le Feuvre" *Universum*, 21, 2 (Talca, 2006): 126-136.

Celestino Pérez, Sebastián. y Blánquez Pérez, Juan. *Patrimonio cultural de la vid y el vino*. Madrid, Universidad Autónoma, 2013.

CFBiz Consulting "Aumento del consumo del palmito en Chile" PRO ECUADOR, Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. [en línea] 2012. Sin ISSN <http://www.proecuador.gob.ec/2012/05/14/aumento-del-consumo-de-palmito-en-chile/> (consultado el 6 de marzo de 2014)

Cousiño, Carlos. "La desocialización del vino". *ARQ* 54 (Santiago, 2003): 5-7.

Cortés, Hernán. "El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931". *Universum*, 20(2) (Talca, 2005): 41-81.

Amalia Castro San Carlos "Curar penas, alegrar el alma. Alcohol y vino en los relatos campesinos chilenos" / "Healing grief, cheer the soul. Alcohol and wine in Chilean farmers stories" *RIVAR* Vol. 1, N° 1 ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2014: pp.60 - 77

Couyoumdjian, Juan Ricardo. "Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la Belle Époque". *Historia*, 39(1) (Talca, 2006): 23-64.

Duhart, Frédéric., Corona Páez, Sergio. (2010) *Vinos de América y de Europa*. París, Le Manuscrit.

Duhart, Frédéric. "Reflexiones desde la eco-antropología sobre el *terroir*". *Mundo Agrario*, 11(22). [en línea] (Buenos Aires, 2011): 1-17. ISSN 1515-5994 <http://mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/280>. (consultado el 10 de marzo de 2012).

Elías Pastor, Luis Vicente. *El paisaje del viñedo. Una mirada desde la antropología*. Madrid, Eumedia, 2011.

Eyzaguirre, Lyon. *Sabor y Saber de la cocina chilena*. Santiago, Andrés Bello, 1987.

García Barroso, Carmelo. *Actas de las Jornadas Científicas '97. Grupos de Investigación Enológica*. El Puerto de Santamaría, 1999.

Girard, René. *Aquel por el que llega el escándalo*. Madrid, Caparrós, 2006.

González Gordon, M. *Jerez-Xerez-Sherish. Noticias sobre el origen de esta ciudad, su historia y su vino*. Jerez de la Frontera, 1970.

Castro, Amalia "Curar penas, alegrar el alma. Alcohol y vino en los relatos campesinos chilenos" *RIVAR* Vol. 1, N° 1 (Santiago, enero 2014): n° de página: desde – hasta

Gómez Arriola, Ignacio. "El plan de manejo para el Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila. El patrimonio cultural como detonador del desarrollo regional, antecedentes, compromisos y retos". *Apuntes*, 22(2) (Bogotá, 2009): 124-141.

Hatvani, Szabolcs. "Tokay: the renewal of a historical wine region". *Douro*, 20 (Portugal, 2005): 307-314.

Hernández López, José de Jesús. "El vino mescal de Tequila: entre el pule, el aguardiente de caña y el vino de uva". En Duhart, F., Corona Páez, S. (eds.) *Vinos de América y de Europa*. París, Le Manuscrit, 2010: 25-42.

Huertas, Lorenzo. "Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú". *Universum*, 19(2) (Talca, 2004): 44-61.

Huertas, Lorenzo. *Cronología de la producción del vino y del Pisco (Perú 1548-2010)*. Lima, Editorial Universitaria, 2012.

Instituto Boliviano de Comercio Exterior. "Perfil de Mercado de Palmito" [en línea] 2010. Sin ISSN. [http://ibce.org.bo/images/estudios\\_mercado/perfil\\_mercado\\_palmito\\_CB13.pdf](http://ibce.org.bo/images/estudios_mercado/perfil_mercado_palmito_CB13.pdf). (consultado el 6 de marzo de 2014).



Amalia Castro San Carlos "Curar penas, alegrar el alma. Alcohol y vino en los relatos campesinos chilenos" / "Healing grief, cheer the soul. Alcohol and wine in Chilean farmers stories" *RIVAR* Vol. 1, N° 1 ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2014: pp.60 - 77

Lacoste, Pablo. *El vino del inmigrante. Los inmigrantes europeos y la industria vitivinícola argentina: su incidencia en la incorporación, difusión y estandarización del uso de topónimos europeos (1852-1980)*. Mendoza, Consejo Empresario Mendocino/Universidad de Congreso, 2003.

Lacoste, Pablo. "Falsificaciones de vino en Argentina: estiramiento, etiquetas y D.O." X *Congreso Internacional de la AEHE*, Universidad Pablo de Olavide Carmona, Sevilla, España, 8, 9 y 10 de septiembre 2011, pp. 1-12. Sin ISSN <http://www.aehe.net/xcongreso/pdf/sesiones/aproximaciones/falsificaciones-vino.pdf>. (consultado el 4 de marzo de 2011)

Lacoste, Pablo; Jiménez, Diego; Briones, Félix; Castro San Carlos, Amalia; Rendón, Bibiana; Jeffs, José Gabriel. "Burdeos de Talca y Champagne de Mendoza: Denominaciones de Origen y contaminación identitaria de vinos en Argentina y Chile" 2013, en prensa.

Lentini, Rosario. "Un vino inglés en el cuore del Mediterraneo: origini e caratteristiche del Marsala". *Douro, 21* (Portugal, 2006): 175-182.

Lèvis-Strauss, Claude. *La alfarera celosa*. Barcelona, PAIDOS, 1986.

Maldonado Rosso, Javier., Ramos Santana, Alberto. *Actas del I Encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*. El Puerto de Santamaría, Ayuntamiento del puerto de Santamaría, 2000.

Maldonado Rosso, Javier. *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*. El Puerto de Santamaría, Ayuntamiento de El Puerto de Santamaría. II tomos, 2002.

Marianetti, Benito. *El racimo y su aventura. La cuestión vitivinícola*. Buenos Aires, Platina, 1965.

Montecino, Sonia. *Voces de la tierra, modelando el barro. Mitos, sueños y celos de la alfarería*. Chile, SERNAM/CEDEM, 1995.

Moretti-Baldín, Graciela. "Historia, historiografía y gestión cultural del patrimonio vitivinícola de Mendoza, Argentina" en *Apuntes* 21, 1 (Bogotá, 2008): 114-135.

Oreglia, Francisco. *Enología teórico-práctica*. Mendoza, Escuela de Agricultura y Enología "Don Bosco", 1964.

Oroz, Rodolfo. *Diccionario de la Lengua Castellana*, 13ava edición, Editorial Univeritaria, Santiago de Chile, 2005 - 1 edición 1942.

Amalia Castro San Carlos "Curar penas, alegrar el alma. Alcohol y vino en los relatos campesinos chilenos" / "Healing grief, cheer the soul. Alcohol and wine in Chilean farmers stories" *RIVAR* Vol. 1, N° 1 ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2014: pp.60 - 77

Plath, Oreste. "Geografía gastronómica de Chile". Empresa Ferrocarriles del Estado, *En Viaje*, Edición extraordinaria, año XXIX, n° 343 (Santiago, mayo 1962): 181-184

Réjalot, Michel. "Aperçu sur la mise en place des appellations viticoles d'origine en Bordelais". *Douro 21* (Portugal: 2006): 131-154.

Ramos Santana, Alberto y Maldonado Rosso, Javier (eds.). *El jerez-xerez-sherry en los últimos tres siglos*. El Puerto de Santa María, Universidad de Cádiz, 1996.

Salazar Díaz, Cecilia; Vildosola Basualto, Luis. *Mujeres Sabias*. Colección Patrimonio, SERNAM, Consejo Nacional de la Cultura y de las Artes, s/f. [en línea] <http://www.gorecoquimbo.gob.cl/oremi/genero/cultura/LIBRO%20MUJERES%20SABIAS.pdf> (consultado el 28-10-2013)

Silva Valenzuela, Nicolás *De la hacienda al poblado rural. Un caso de modernización* Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Sociales, Departamento de Antropología, 2010. Tesis de licenciatura inédita. [en línea] [http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2010/cs-silva\\_n/pdfAmont/cs-silva\\_n.pdf](http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2010/cs-silva_n/pdfAmont/cs-silva_n.pdf) (consultado el 20-10-2013)

Sequeira, Carla. Em defesa da marca 'Porto', 1901-1904. *Douro 20* (Portugal, 2005) 75-86.

\*\*\*

RECIBIDO: 12-8-2013

ACEPTADO: 12-12-2013