

## Vinos y aguardientes en las pampas rioplatenses 1770-1850\*

### Wines and Brandy in the River Plate Pampas, 1770-1850

Julián Carrera\*\*

#### Resumen

El análisis pormenorizado de la venta de bebidas alcohólicas en el área rural rioplatense ha sido poco transitado hasta el momento, si bien se ha avanzado en las últimas décadas sobre las características de la dieta de la población bonaerense del siglo XIX. La exploración de los inventarios de pulperías y almacenes de la campaña de Buenos Aires en un período de más de cincuenta años entre el siglo XVIII y el XIX, nos permite ver las características y la variación en la oferta de bebidas alcohólicas. Tradicionalmente se considera al vino y el aguardiente como las más difundidas desde la llegada del español a la región, no obstante, en el período estudiado se advierten otro tipo de bebidas y mayor diversidad en cuanto a calidad y origen de aquellos productos convencionales. En el transcurso del siglo XIX se van incorporando nuevas bebidas que enriquecen la oferta hacia mediados del siglo. Por otra parte los registros de los comerciantes de campaña son una fuente valiosa para incorporar a la discusión sobre el impacto de las importaciones en la producción y comercialización de vino y aguardiente.

**Palabras clave:** vinos, aguardientes, campaña bonaerense, libre comercio

#### Abstract

The detailed analysis of the sale of alcoholic beverages in the River Plate rural area has been little used so far, although progress has been made in recent decades on the characteristics of the diet of the population of nineteenth century Buenos Aires. Exploring inventories stores and *pulperias* on Buenos Aires campaign, for a period of over fifty years between the eighteenth and nineteenth centuries, allows us to see the features and the variation in the supply of alcoholic beverages. Traditionally considered wine and brandy as the most widespread since the arrival of Spanish to the region, however, during the study period other beverages and more diversity are apparent in the quality and origin of these conventional products. During the nineteenth century, appear new beverage products that enrich the offer by mid-century. Moreover campaign traders records are a

---

\* Proyecto de investigación: Dinámicas culturales, actores sociales y prácticas cotidianas. un abordaje comparativo en américa colonial y el temprano siglo XIX, Universidad Nacional de La Plata (Argentina), 2014-2018

\*\* Argentino, Doctor en Historia, Centro de Historia Argentina y Americana, Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación-Conicet Universidad Nacional de La Plata La Plata – Argentina, [julianrace@yahoo.com.ar](mailto:julianrace@yahoo.com.ar)

valuable source to include in the discussion of the impact of imports on the production and marketing of local wine and brandy.

**Key words:** wines, brandy, Buenos Aires campaign, free trade

## Introducción: Debates sobre el impacto de la apertura comercial en la producción de bebidas alcohólicas cuyanas (1810-1837)

En las últimas décadas distintos trabajos han revisado la tradicional problemática en torno al impacto de la apertura comercial de 1810 en la región rioplatense, en especial en las economías regionales monoproductoras<sup>1</sup>. En cuanto a la región cuyana, algunos autores parecen seguir la imagen más tradicional, “la entrada de vinos extranjeros implica un rudo golpe a la industria mendocina y sanjuanina” (Segreti, 1988: 183). Para Segreti el ingreso de vinos portugueses y franceses a partir de 1810 generó tal impacto en la producción cuyana, aunque aclara que no fue el fin de la vitivinicultura. En este sentido, a nivel general distintos estudios han relativizado la influencia negativa del libre comercio y plantearon la necesidad de explorar las diferencias regionales, pues ciertos productos habrían resistido mejor que otros.<sup>2</sup> En efecto, algunos autores comenzaron a cuestionar el supuesto tradicional que establece una fuerte correlación entre la mencionada apertura y la ruina de la región cuyana que se habría derrumbado al no soportar la competencia de productos foráneos. Ana Rivera Medina señaló que la vitivinicultura de San Juan y Mendoza, lejos de caer en desgracia a comienzos del siglo XIX manifestó un relativo crecimiento que fue en ascenso a medida que transcurría el siglo. Aquí, la apertura del puerto de Buenos Aires al comercio internacional habría tenido un doble impacto, por un lado, el aumento de la población porteña generó mayor demanda de los artículos regionales como los vinos y aguardientes y, por otro, la fuerte competencia de mercancías extranjeras, entre las cuales se encontraban distintos vinos y aguardientes, que disputaron el mercado con las producciones regionales. Aquella autora al analizar distintas fuentes vinculadas a la producción de caldos locales, concluye en que la apertura comercial no tuvo un impacto directo negativo en la región cuyana.<sup>3</sup>

El trabajo de Samuel Amaral en línea con lo anterior, plantea que son fuentes poco confiables las que dan cuenta de la crisis aguda de la producción de vinos y aguardientes cuyanos en las décadas posteriores a la apertura comercial. El autor tampoco cree que sean las fuentes decimales los mejores registros para analizar el tema pues no reflejan a la

---

<sup>1</sup> Cuando hablamos de imagen tradicional nos referimos a la tesis pionera de Ricardo Levene que plantea que el gran desarrollo de las manufacturas del interior, sobre todo las textiles, quedó trunco definitivamente con dos hechos puntuales, el reglamento de libre comercio de 1778 y la apertura comercial de 1809 que abarrotó de manufacturas inglesas la región.

<sup>2</sup> La bibliografía sobre este tema es abundante, recomendamos ver Garavaglia y Wentzel, 1989:211-242

<sup>3</sup> La tesis doctoral de la autora fue defendida en 1987 en Sevilla y luego publicada en Rivera Medina, 2006.

producción sino al cálculo del precio que alcanzaría determinado producto diezclado. En este punto, Amaral polemiza con el primer trabajo de Juan Carlos Garavaglia sobre los diezmos cuyanos, según el cual, la producción vitivinícola se vio muy afectada tras el libre comercio, no obstante, en un trabajo más reciente éste último autor advierte no sólo un repunte con las guerras napoleónicas sino también una continuidad en la exportación de vinos y aguardientes cuyanos al Litoral tras la apertura de 1809 (Garavaglia, 1985: 51-89 y (Garavaglia y Prieto, 2007: 7-33). Amaral señala que los impuestos de sisa o Real de botija son fuentes más precisas que los diezmos para analizar este tema<sup>4</sup>. Al explorar estos registros concluye en que para el periodo 1783-1824 las exportaciones cuyanas tienen oscilaciones en los períodos de paz y no se advierte ninguna catástrofe, y, en tiempos de guerra, sí se manifiesta cierto crecimiento. En definitiva la información recogida por Amaral le permite demostrar que la competencia cuyana con los productos españoles no era imposible, y que seguía siendo negocio enviar vino y aguardiente a Buenos Aires, aunque este último resistió mejor a la importación.

Luis Alberto Coria arriba a las mismas conclusiones al plantear que para el período 1780-1830 no se puede hablar de una crisis de la producción de bebidas cuyanas, si bien la apertura comercial generó cierta competencia en el mercado porteño, esta no logró desplazar a aquellas (Coria, 2006: 100-124). Todos los autores coinciden en que para la década de 1830 la situación cambiaría a favor de las bebidas alcohólicas importadas. Según los datos de Amaral, en 1837 el 99% de los vinos y el 82% del aguardiente importado por Buenos Aires provenían del exterior. Al tiempo de los bloqueos las cifras de importados extranjeros descienden al 87% de los vinos y 52% de aguardiente en beneficio de los cuyanos. Coria por su parte calcula que la exportación de vino cuyano en 1837 representaba menos de la décima parte de las cifras de 1827 y los envíos de aguardiente, que soportaron mejor la crisis, se redujeron a menos de un tercio. Según estos datos el consumo de bebidas alcohólicas del Litoral, en particular Buenos Aires y su campaña, se habría modificado sensiblemente al desplazar con claridad a los vinos y aguardientes que predominaron en el siglo XVIII y primeras décadas del XIX.

Ahora bien, en este trabajo intentaremos mostrar cómo se manifiesta el fenómeno que venimos analizando a través de la circulación y consumo de bebidas alcohólicas en la campaña de Buenos Aires entre fines del siglo XVIII y mediados del XIX. Los estudios comentados hasta aquí analizan la cuestión desde la oferta, fundamentalmente la producción cuyana, aquí nos proponemos observarla desde la demanda, en particular el consumo de bebidas alcohólicas en la campaña bonaerense que ha sido uno de los principales destinatarios de la producción cuyana detrás de la ciudad de Buenos Aires. Pablo Lacoste señala que el núcleo del comercio de Mendoza con Buenos Aires se encontraba en los vinos y frutas que enviaba aquella para abastecer las 400 pulperías que funcionaban allí a fines del siglo XVIII (Lacoste, 2008: 35-68).

---

<sup>4</sup> Ingreso fiscal para mantener el fuerte en la frontera sur de Mendoza, consistía en dos reales por carga de vino o aguardiente (dos botijas o barriles = 4 arrobas) que saliera de San Juan.

## El expendio de bebidas alcohólicas en Buenos Aires y su campaña (1778-1810)

Para iniciar el análisis, es oportuno mencionar los cientos de pulperías rurales que había en la campaña bonaerense a principios del siglo XIX que para la primera década revolucionaria superaban los 500 establecimientos con licencia (Carrera, 2011). Se trataba, entonces, de los lugares en donde la gente se proveía prácticamente de todo aquello que consumía. Las características de las pulperías en cuanto a su número, distribución y la diversidad de su oferta en la campaña bonaerense ya ha sido tratada en extenso en otros trabajos (Mayo, 1996; Mayo, 2000; Wibaux, 2004:125-142; Cabrejas, 2008 y Carrera, 2011). Por lo menos hasta 1850 las pulperías fueron los establecimientos comerciales por excelencia en los pueblos rurales, con el tiempo, a lo largo del siglo XIX, este esquema simple del comercio menudo irá modificando su fisonomía al incorporar nuevos locales de venta minorista. En cuanto al expendio de bebidas, además de las pulperías, se difunden los almacenes y algunas fondas, aunque el predominio de las primeras seguirá siendo claro hasta bien entrada la segunda mitad del siglo XIX.<sup>5</sup> Por lo expuesto, la fuente principal que trataremos aquí serán inventarios de pulperías y algunos almacenes que aparecen hacia mediados de siglo. Esta documentación generalmente se encuentra en los registros de sucesiones de comerciantes que suelen presentar una lista detallada de los productos que ofrecían a la venta en sus locales. Tales inventarios conforman sin duda un recurso fundamental para explorar las pautas de consumo de la población en un tiempo y espacio determinados. No obstante, aclaramos que estos registros en general tratan de los comerciantes más encumbrados dentro del comercio minorista, pues los más humildes no solían testar ni generar documentación sucesoria, por ello quedarían subrepresentados en la muestra. Por otro lado, la práctica mercantil, estaba tan difundida en la región que cualquiera podía convertirse en comerciante al vender ocasionalmente un poco de yerba, tabaco o aguardiente sin dejar ningún rastro.

Como hemos mencionado, el análisis de los productos a la venta en pulperías y almacenes ya ha sido abordado, sin embargo no encontramos trabajos específicos sobre la venta de bebidas alcohólicas y que abarquen un período de mediano a largo plazo.

El trabajo pionero dirigido por Carlos Mayo analiza minuciosamente los inventarios de pulperías urbanas entre 1740 y 1830.<sup>6</sup> En cuanto a la oferta de bebidas alcohólicas, concluye en que la inversión en ellas era la más importante del negocio superando generalmente el 20% del capital total. Si bien el número de bebidas supera los veinte ítems, los aguardientes y vinos son claramente los que predominan en las estanterías, sobre todo los de origen cuyano, aunque se advierte una presencia importante del vino carlón de origen español. En segundo lugar se ubican los aguardiente de caña, los anises y el mistela. Como

---

<sup>5</sup> Sobre el proceso de diversificación del comercio minorista en Buenos Aires ver Carrera, 2012:173-198.

<sup>6</sup> En esta obra se revisaron 38 inventarios de pulperías entre 1758 y 1824.

novedades para la década de 1810 encontramos en la oferta de bebidas a la ginebra y la cerveza aunque sólo en un puñado de casos. Si nos trasladamos ámbito rural, lo más aproximado a lo que veremos aquí se encuentra en los trabajos de Matías Wibaux y Carolina Correa sobre los hábitos alimenticios en la campaña bonaerense (Correa y Wibaux, 2000:71-86 y Wibaux, 2005: 125-142). Si bien los autores intentan realizar un análisis de largo plazo entre 1760 y 1870, el grueso de los documentos tratados se ubican a mediados del siglo XIX. Wibaux ratifica que por lo menos hasta mediados del siglo XIX la inversión en bebidas alcohólicas seguía siendo una de las más importantes de los comercios rurales. Los resultados de estos valiosos trabajos serán cotejados con los registros más tempranos que trataremos aquí e intentaremos complementar y en algunos casos matizar algunas de sus conclusiones.

En el presente estudio entonces, abordaremos de manera específica el recorrido del consumo de bebidas alcohólicas a lo largo de un siglo, con especial interés en la situación de los vinos y aguardiente locales, en cuanto a la fuerte competencia que debieron sufrir tras la apertura comercial de principios de siglo XIX. Veamos qué información nos brindan los inventarios de pulperías del período más temprano que nos propusimos explorar.

Tabla N°1 Bebidas alcohólicas a la venta en pulperías bonaerenses 1778-1810

Propietario de pulpería	Lugar	Año	Bebidas a la venta
Antonio González	C. de la Cruz	1778	9 frascos de agte. de la tierra 33 frascos de agte. de anís botija de vino frasco de vino
Juan de Silva	Arrecifes	1778	43 frascos de agte. 28 frascos de agte. de anís
Manuel Yañez	Areco	1787	Barril de agte. de anís
Clemente González	Luján	1788	2 barriles de agte.
Jose de la Sota	San Nicolás	1793	5 barriles de agte. 2 barriles de vino
Lorenzo Falias	Morón	1798	3 barriles de agte. 18 frascos de vino de San Juan 22 frascos de vino de Mendoza
José Vicente González	Magdalena	1799	4 barriles y 14 frascos de agte. de San Juan 2 barriles de caña 2 barriles y 8 frascos de vino de Mendoza
Carlos Puyol	Ensenada	1802	6 barriles de anisete 1 barril y medio de vino 4 barriles y medio de caña 4 barriles y medio de agte. de España
Francisco Antonio Vázquez	Ensenada	1802	4 barriles de anisete 5 barriles de vino de Mendoza 6 barriles de caña 1 3/4 barriles de agte. de San Juan  6 barriles de vino de Málaga 1 3/4 de vino carlón
Pedro Pascual de la Cruz	Quilmes	1805	12 frascos agte. de San Juan 5 frascos de vino de la tierra
Francisco Echavarrieta	Conchas	1806	barril de vino barril de agte. de San Juan barril de caña
Andrés Revoredo	San Isidro	1808	barril de agte. de caña medio de agte. corriente barril de agte. de España barril de vino de la tierra frasco de agte. barril de agte. barril de vino de España barril de anisete barril de caña
Alberto Fontan	Flores	1809	barril de agte. de España frasco de anisete frasco de caña
Agustín de la Iglesia	Areco	1810	2 barriles de agte. de San Juan 4 barriles de vino de Mendoza
Antonio Sánchez	Arrecifes	1810	7 barriles de agte.

*Fuente:* Archivo General de la Nación Argentina (AGN), Sucesiones: Antonio González, 6256; Juan de Silva, 8813; Manuel Yañez, 6726; Clemente González, 6257; José de la Sota, 4844; Lorenzo Falias, 5873; José Vicente González, 6261; Carlos Puyol, 7384; Pedro pascual de la Cruz, 3836; Francisco Echavarrieta, 5589; Andrés Revoredo, 7779; Alberto Fontan, 8441; Agustín de la Iglesia, 6377; Antonio Sánchez, 8141.

Para fines del siglo XVIII, como era previsible, vemos que el aguardiente y el vino cuyanos sobresalen claramente en la oferta de bebidas alcohólicas en la pampa bonaerense. De un total de quince inventarios, en catorce encontramos aguardiente y en diez vino cuyano. Las mismas bebidas pero provenientes del exterior se encuentran presentes de manera muy reducida, en tres inventarios aparece el aguardiente de España y en tres el vino proveniente de la península (malagueño y carlón). Esto sugiere que sólo los comerciantes más capitalizados podían ofrecer estos productos y para una clientela selecta. Por otro lado, junto con el aguardiente y el vino figuran en los inventarios los anises en distintas variedades y la caña completando así la oferta de bebidas alcohólicas en la campaña. En

definitiva, este tipo de consumo a principios del siglo XIX quedaba acotado a cuatro tipos de bebidas (aguardiente, vino, anís y caña) con un claro predominio de los de origen local. Podríamos suponer que al tratarse de pulperías de campaña la oferta en general sería menor en cuanto a variedad de productos que en Buenos Aires, sin embargo, en los registros que hemos consultado no aparecen grandes diferencias salvo el caso del mistela que, como señalamos, se encontraba con frecuencia en las pulperías porteñas. Por supuesto que existían algunos casos excepcionales como por ejemplo el de José López que a fines del siglo XVIII ofrecía en su pulpería de Buenos Aires más de diez bebidas alcohólicas distintas.

Tabla N° 2 bebidas alcohólicas ofrecidas en la pulpería de José López, Buenos Aires, 1795

8 barriles 24 frascos de vino de Málaga  
3 barriles de vino seco de España  
6 barriles de vino seco de España inferior  
6 barriles 11 frascos de vino de la tierra  
4 barriles 7 frascos de vino carlón inferior  
5 barriles de agte. de España  
barril y 28 frascos de agte, inferior  
barril y 24 frascos de agte. de la tierra  
12 barriles y 10 frascos de agte, de San Juan  
colorada  
7 barriles y 6 frascos de agte. de caña colorada  
28 frascos de mistela ordinaria  
barril y medio de agte. de caña colorada  
4 barriles y 16 frascos de vino de la tierra  
pipa de vino carlón torcido  
18 frasco de agte. de arroz  
barril de agte. de San Juan

Fuente: AGN, sucesiones, 5738

Sin duda lo anterior constituye un caso singular pues se trata evidentemente de un comerciante acaudalado cuya pulpería alcanzaba los dos mil pesos en giro, suma muy superior a la media de la época que rondaba los 300 pesos. No obstante, la variedad no se encuentra tanto en los distintos tipos de bebidas, pues si descartamos las rarezas como el aguardiente de arroz, la oferta de la pulpería de López se reduce a vinos y aguardientes de distintos orígenes. En definitiva, como se ha dicho, en la mayoría de los inventarios de pulperías de la ciudad para este período encontraremos vinos y aguardientes cuyanos con claro predominio sobre los españoles.

El expendio de bebidas alcohólicas hacia 1830, permanencias y cambios ante la apertura del comercio

Ahora bien, analicemos qué sucede con este esquema luego de algunas décadas de apertura del comercio en la región rioplatense.

Cuadro N° 3 Bebidas alcohólicas a la venta en pulperías y almacenes bonaerenses 1810-1835

Propietario	Lugar	Año	Bebidas
Antonio Casal	Luján	1812	3 barriles de agte.
Joaquin Manuel Fernández	San Vicente	1812	5 frascos con vino de la tierra 9 frascos de caña 9 frascos de agte. 8 frasquillos de licor
Cayetano Flores	Navarro	1815	3 barriles de agte. barril de vino de la tierra
Pedro Pidal	Ranchos	1816	60 frascos de vino 61 frascos de caña 58 frascos de anís 48 frascos de agte.
José Mouso	Flores	1816	22 barriles de agte. de Holanda 12 barriles y 20 frascos de caña portuguesa 2 y medio barril de anisete 1 barril y 10 frascos de ginebra  5 barriles y 8 frascos de vino de la tierra 5 barriles y 20 frascos de vino blanco 5 barriles y 24 frascos de vino carlón
Alonso Fernández	San Isidro	1816	1 barril 12 frascos de agte. 20 frascos de anisete 1 barril y 8 frascos de anisete
Francisco Gutiérrez	Flores	1821	1 barril y 22 frascos de agte. de San Juan 22 frascos de vino blanco de Mendoza 3 barriles y 22 frascos de vino de Mendoza 13 frascos de caña 2 frascos y medio de agte.
Manuel Rodríguez	Guardia de Luján	1821	barril de anís barril escaso de vino blanco de Málaga barril y medio de caña 2 barriles y medio de agte. barrica de cerveza damascina con ginebra



Francisco Muñoa	Conchas	1821	4 barriles de bebida blanca
Alejandro Rodríguez Beron	Matanza	1821	17 frascos de agte. de Mendoza 8 frascos de vino de la tierra
Lorenzo Machado	Areco	1821	tonel de vino 16 frascos de agte.
Benedicto Casco	Luján	1821	29 frascos de agte. 1 barril de vino de la tierra
Antonio Tejeira	San Nicolás	1822	10 docenas de frascos de ginebra 1 barril y medio de agte. de San Juan 2 barriles y 4 frascos de anís
Manuel Joaquín Díaz	San Nicolás	1822	7 frascos de ginebra  barril de vino de Málaga 15 frascos de vino de la tierra 2 barriles agte. 2 barriles de caña barril de anís
Juan Tavarez	San Nicolás	1822	5 frascos de ginebra 2 barriles de agte. 3 frascos de anís 3 barriles de caña barril de agte de la tierra 12 frascos de vino de la tierra
Francisco Aparicio	Luján	1822	barril y 8 frascos de vino de la tierra 19 frascos de anís 30 frascos de agte. inferior
Fernando Navarro	San Fernando	1823	3 barriles de agte. barril y medio de caña barril y 12 frascos de anís barril y 12 frascos de vino de la tierra barril de vino carlón
Ramón Rivas	Zárate	1823	barril de agte. de Mendoza 2 barriles y medio de caña barril de vino carlón 22 frascos de anís
Burgos, Juan Blas	San Pedro	1824	12 medios frascos de ginebra barril de aguardiente barril de vino de Málaga 2 barriles de vino de la tierra picado
Bustos, Juan	Fortín de Areco	1825	barril y medio de agte. barril de caña

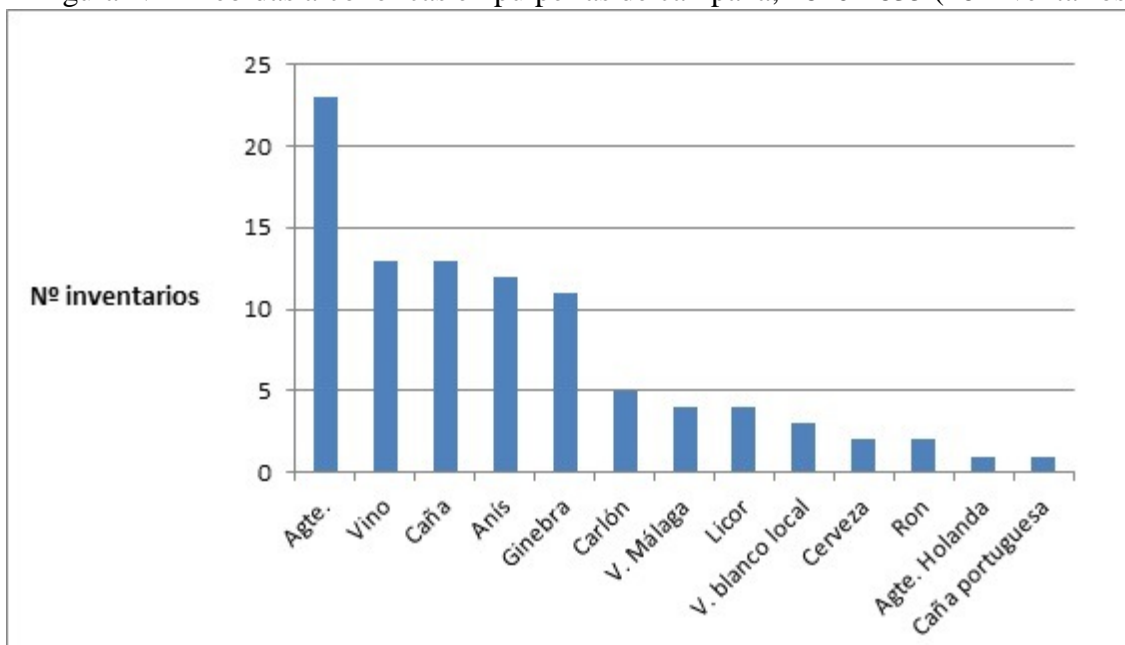
Felipe José Merchante	Ranchos	1825	barril de ginebra otro de caña barrica de 7 botellas de cerveza media tercerola de agte. barril de ron con menos de 2 frascos barril de 8 frascos de licor rosa medio barril de anís
Manuel Díaz Silva	San Fernando	1826	medio barril vino carlón 12 frascos de anís vino de la tierra 5 frascos de caña 24 frascos de ginebra 5 frascos de agte.
Juan Amante	San Vicente	1830	6 frasco y medio de vino carlón 8 frascos y medio de vino blanco 5 frascos aguardiente 10 frascos de licor de rosa 4 y medio frascos de ginebra cuarta y media de caña
Joaquín Ferreira	San Isidro	1830	8 frascos agte. 3 frascos caña 7 frascos ginebra 7 frascos anís
Manuel Vicenter*	Areco	1832	Licor Ginebra Ron Agte.
Blas Martínez	Quilmes	1834	30 frascos de agte. 38 frascos de ginebra 34 frascos de vino de Málaga

*Fuente:* AGN, sucesiones: Antonio Casal, 7780; Joaquín Fernández, 5689; Cayetano Flores, 5885; Pedro Pidal, 7387; José Mouso y Alonso Fernández, 6779; Francisco Gutiérrez, 5910; Manuel Rodríguez, Alejandro Rodríguez, Antonio Tejeira, Manuel Díaz y Juan Tavarez 7784; Francisco Muñoa, 6781; Lorenzo Machado, 6783; Benedicto Casco, 4844; Francisco Aparicio, 3476; Fernando Navarro, 7206; Ramón Rivas, 7785; Juan Burgos, 3923; Juan Bustos, 3924; Felipe Merchante, 6783; Manuel Díaz, 5402; Juan Amante, 3482; Joaquín Ferreira, 5695; Manuel Vicenter, 7791; Blas Martínez, 6791. \*Los datos de Manuel Vicenter no provienen del inventario de su pulpería sino de la provisión de bebidas al funeral de José Antonio Rodríguez.

Tras años de apertura comercial no parece que el cuadro de consumo de bebidas embriagantes haya cambiado sustancialmente, al igual que en el período anterior, el aguardiente y el vino de la tierra siguen predominando en el gusto de la población rioplatense. En 23 de los 26 inventarios analizados encontramos aguardiente local y sólo en un caso aparece uno extranjero (Holanda). El vino cuyano muestra una leve declinación respecto al período anterior pero lejos está de ser remplazado por el extranjero. El carlón sólo figura en cinco pulperías y el de Málaga en cuatro, mientras que el cuyano se ofrece en trece. Una novedad se advierte en cuanto al vino blanco, ausente en el período anterior, aquí lo encontramos en tres inventarios, en dos ocasiones de origen local y el restante proveniente de España. El anís y la caña que constituían en el primer período la alternativa principal a las bebidas más consumidas, lo siguen haciendo en esta etapa. No obstante una nueva bebida asoma como hábito de consumo masivo, la ginebra. En once inventarios, es

decir, un 30% de la muestra encontramos esta bebida destilada que provenía del exterior. Toda esta engorrosa descripción puede observarse más claramente en el siguiente gráfico:

Figura N° 1 Bebidas alcohólicas en pulperías de campaña, 1810-1835 (26 inventarios)



Fuente: Tabla N° 3.

Wibaux al tomar el conjunto de registros para un período de más de un siglo (1760-1870) llega a la conclusión de que dentro del universo variado de bebidas que se ofrecen, el vino, la ginebra y la caña son los que aparecen con mayor frecuencia y en segundo lugar el aguardiente, el coñac y el licor. Sin embargo esta conclusión se debe a que tiene muchos más inventarios de mediados de siglo, y al tomar la muestra completa es lógico que aquellos productos que predominen. No obstante, al tomar los datos desagregados por períodos debemos matizar aquellas conclusiones. Entre 1810 y 1835 se siguen imponiendo el aguardiente y el vino de la tierra, la ginebra permanece en un segundo orden -si bien aumenta claramente su oferta- y el coñac prácticamente no aparece.

Para complementar el estudio del impacto de la apertura comercial en el rubro bebidas, conozcamos qué sucede en otras latitudes en cuanto al ingreso de caldos importados. Al parecer en distintas regiones latinoamericanas la mencionada apertura permitió que los vinos y aguardientes españoles penetraran más temprano y con mayor fuerza que en el Río de la Plata. A fines del siglo XVIII en Nueva Granada el aguardiente catalán le planteaba una dura competencia a los de origen local, aquel comenzó a llegar en grandes cantidades en los navíos de aviso y se constituyó en un artículo sobresaliente en las tiendas y pulperías de la región (Mora de Tovar, 1988: 209-225).

Por su parte en Nueva España, según Trujillo Bolio, la importación de vinos y aguardiente españoles aumentó de manera exponencial desde la última década del siglo XVIII. Distintas clases de bebidas de las regiones productoras de la península inundaron el jugoso mercado mexicano, vino tinto de La Rioja y Cataluña, aguardiente conocido como de "primera prueba", vino ligero chacolí del País Vasco y Cantabria, diversidad de vinos finos andaluces, vino blanco de Tenerife, el vino Jerez y gran variedad de licores. El aumento del flujo de estos productos se refleja en que las importaciones novohispanas de vinos y aguardientes españoles, se encontraban en este momento al mismo nivel que el azogue, los textiles y el hierro, tradicionalmente los bienes del exterior más demandados (Trujillo, 2013:121-150). En los andes peruanos, Carlos Buller ubica el colapso de la producción de vinos y aguardientes arequipeños en la década de 1810, si bien no concuerda con los autores que plantearon el fin de la agricultura arequipeña (Buller, 2011).<sup>7</sup> Más allá de las discrepancias, el impacto de las reformas y la apertura comercial fue de importancia en esta zona para aquellas bebidas. Es decir que en estas regiones centrales del imperio español, las medidas de liberalización del comercio habrían generado transformaciones en el consumo, por lo menos en el rubro de bebidas alcohólicas. Justo es decir que tales cambios se deben haber producido fundamentalmente el sector español y mestizo, en especial el urbano y no tanto en el consumo de los amplios sectores indígenas. En efecto, la producción de bebidas de la tierra en la América española destinada al consumo popular lejos estuvo de desaparecer con la competencia externa.

Durante el siglo XVIII y a lo largo del continente se producían distintos embriagantes que lograron sobrevivir a pesar de las prohibiciones oficiales y del ingreso de bebidas foráneas. Tal es el caso del chinguirito y el pulque en Nueva España, el pisco y la chicha en el virreinato peruano, el aguardiente de caña en Venezuela, la chicha y el guarapo en Nueva Granada, etc. Todas estas, bebidas de consumo masivo entre los sectores indígenas y mestizos, que no lograron ser desplazadas por los caldos provenientes de Europa que en general estaban destinados a los sectores medios y altos urbanos.<sup>8</sup> Tal era la resistencia de aquellas bebidas populares hacia fines del siglo XVIII, que las autoridades al no poder erradicarlas, decidieron aprovecharse de algunas de ellas (chicha y aguardiente de caña), convirtiéndolas en estancos para generar nuevos ingresos fiscales (Mora de Tovar, 1997: 93-113).

No obstante, por lo que hemos visto sobre la región rioplatense, no podemos decir que el arribo de bebidas importadas haya sido para el mismo período de igual magnitud que en aquellas regiones. En Buenos Aires el ingreso de bebidas europeas o brasileñas fue mucho más paulatino y el predominio de los caldos locales se prolongó varias décadas luego de la apertura comercial.

---

<sup>7</sup> El autor presenta sus diferencias con la obra de Kendall Brown que establece una fuerte correlación entre las reformas borbónicas y el fin de la producción de brandy arequipeño, ver Brown, 1986.

<sup>8</sup> Ver por ejemplo Hernández Palomo, 1974; Guedea, 1980: 23-64; Rojas, 1986: 35-58; Mora de Tovar, 1988-1989: 15-47; Lozano, 1995; Peña, 2004:237-276; Rodríguez, 2004:1608-1618.

## Cambios en el gusto y en consumo de vinos y aguardientes, 1840-1860

Para identificar un verdadero desplazamiento de los aguardientes y vinos de la tierra en la dieta rioplatense debemos trasladarnos más allá de la década del '30, incluso hasta mediados de siglo XIX. Wibaux señala que la incorporación de nuevas bebidas alcohólicas de origen extranjero en la oferta minorista se debió a la nueva demanda generada por los inmigrantes. Si bien el autor pudo encontrar más de 120 bebidas diferentes (contando las variedades dentro de cada una) en los inventarios posteriores a 1850, en la práctica fueron dos o tres las que se impusieron en el escenario del consumo masivo.<sup>9</sup> Así, lo ejemplifica una pequeña muestra de algunos almacenes de mediados de siglo.

Tabla N° 4 Bebidas alcohólicas a la venta en pulperías y almacenes de la campaña de Buenos Aires 1840-1860

Propietario de pulpería o almacén	Lugar	Año	Bebidas
Bedua, Zacarias	Azul	1842	media Pipa agte. de 34gr 3 y medio barriles de anís barril y medio de caña 25 frascos de anís barril y medio de agte. de anís medio barril de vino blanco medio barril de vino carlón
Fortun, José	Azul	1844	10 frasqueras ginebra de Holanda 3 arrobas licores surtidos 4 arrobas vino frontián
Caminos, Juan	Flores	1845	barril anís de Mallorca 16 frascos vino seco 46 frascos vino de Málaga barril de caña 60 frascos vino carlón 2 frascos de agte. de 26 gr.
Juan Antonio Casallares y Juan Gregorio Pividal	Lobos	1846	8 medios frascos de ginebra de Holanda 6 docenas botellas ginebra de Holanda 15 botellas de coñac 24 frascos vino dulce de Málaga 25 frascos vino carlón 16 frascos de anís 15 frascos de caña
Baliero, José	Guardia de Luján	1850	23 botellas de licor 11 botellas Burdeos 14 botellas de ginebra 10 frascos vino seco
Esteban Señorans	C. del Monte	1847	4 pipas vino carlón 1 cuartera vino dulce ½ pipa ginebra de 34gr. ½ pipa de agte. ½ cuarterola vino seco 4 frasqueras de ginebra 4 docenas tarros de ginebra
Casimiro Aspetia	Luján	1859	ajeno francés coñac francés vino frontián licor del país Ginebra vino francés cerveza inglesa Anís

<sup>9</sup> El listado de bebidas es el siguiente: aguardiente, aguardiente de anís, anís, ajeno, caña, cerveza, champaña, coñac, curazao, ginebra, kirsch, cherri, licores varios, oporto, sidra, vermut, vino tinto, vino blanco, carlón, de Burdeos, de Málaga, dulce, vino jerez, vino seco.

*Fuente:* AGN, sucesiones: Z. Bedua, 5703; José Fortun, 5703; José Baliero, 3943; Juan Caminos, 4869; Juan Cascallares y Juan Pividal, 4869; Casimiro Aspetía y Esteban Señorans en Wibaux, Matías “Hurgando entre estantes, mostradores y trastiendas” en (Mayo, 2007).

Ante ese panorama, sí podríamos hablar del fin de la era del aguardiente y del vino de la tierra en la mesa de los consumidores rioplatenses, si bien es cierto que debemos relativizar la validez de la muestra pues, como señalamos, los inventarios revisados tratan en general sobre los comerciantes mejor posicionados. No obstante, es claro que el aguardiente prácticamente se reduce a la mínima expresión mientras que los vinos cuyanos parecen visiblemente desplazados por los de otro origen. Hacia 1840 se suman a los conocidos vinos españoles, los de Burdeos, los catalanes, el frontiñan, el vino seco, el jerez y el oporto. La caña y el anís si bien se ven debilitados respecto del período anterior, parecen resistir mejor. Este fenómeno se explica porque los vinos españoles y franceses junto con la ginebra holandesa, comenzaron a predominar en el consumo de los pueblos bonaerenses. La última confirma la tendencia que venía manifestando desde los años '20, a mediados de siglo se instala definitivamente como una de las bebidas de mayor consumo equiparando a los vinos. En relación con la cerveza, Wibaux presenta el primer registro en la campaña en 1857 y Fernando Rocchi señala que es uno de los productos que a fines del XIX sufrió una verdadera explosión de consumo siendo una novedad tanto en este aspecto como en su producción (Rocchi, 1998: 533-558). Los inventarios de almacenes y pulperías que analizamos aquí nos invitan a matizar esta apreciación en cuanto al consumo. Como hemos mostrado, la cerveza ya se encuentra presente en la década de 1820 en algunas las pulperías rurales e incluso en estanterías porteñas de principios de siglo. Es cierto que, si bien aparece instalada en la oferta a mediados del XIX, todavía deberá esperar unas décadas para incorporarse al consumo masivo.<sup>10</sup>

En definitiva, para mediados del siglo XIX nos encontramos con una oferta muy variada de bebidas con diversos orígenes que se distancia claramente de la imagen que arrojaban las estanterías de las pulperías de las primeras décadas independientes, espacio dominado por los vinos y aguardientes de la tierra.

## Conclusiones

Los datos que nos arrojan las fuentes vinculadas con la oferta de bebidas en esos puntos terminales de la circulación que eran las pulperías, nos conducen a pensar que en la región rioplatense, el fenómeno de ingreso masivo de bebidas europeas en el mercado local tras la apertura comercial, fue más lento y paulatino que en otras regiones. Los vinos y sobre todo el aguardiente proveniente de Cuyo, se encontraban indiscutidamente en el primer lugar de la demanda de bebidas en Buenos Aires y su campaña por lo menos desde mediados del

---

<sup>10</sup> En línea con esto, un estudio específico sobre el consumo de cerveza en América plantea que para que aquel se generalizase hubo que esperar hasta el siglo XIX, cuando los estados nacientes tomaron contacto más directo con naciones del norte europeo productoras de cerveza, (Luque, 2005: 921-928).

siglo XVIII, y ese privilegio lo iban a mantener incluso décadas después de las reformas de liberalización comercial. La exploración de los inventarios de pulperías y almacenes a lo largo de más de cincuenta años, confirma la tesis planteada por los autores que, observando las fuentes vinculadas a la producción vitivinícola, cuestionaron aquella imagen tradicional que ubicaba el derrumbe de la producción de bebidas cuyanas a principios del siglo XIX. La permanencia de los caldos cuyanos en la mesa de los consumidores de Buenos Aires es muy clara a pesar del surgimiento de nuevos competidores y la mayor presencia de viejos rivales. Seguramente las guerras y bloqueos, junto con los hábitos de consumo fuertemente arraigados de la población local, explican la amplia oferta de vinos y aguardientes cuyanos que lograron competir en el mercado porteño a pesar de la apertura comercial. Los cambios evidenciados hacia mediados del siglo XIX no sólo se deben al ingreso masivo de nuevos objetos de consumo o a la intensificación de algunos ya conocidos, sino también al surgimiento de nuevos consumidores. En efecto, la llegada de inmigrantes es un factor que debe incluirse en el análisis de los cambios en los patrones de consumo así como cierto el refinamiento de los sectores altos que se volcaron al consumo de otro tipo de bebidas o a otras conocidas de mayor calidad. Estos fenómenos junto a la apertura comercial y los pesados costos del transporte terrestre influyeron decididamente en el debilitamiento de los caldos cuyanos en el mercado rioplatense, que deberán esperar algunas décadas, sobre todo hasta la llegada del ferrocarril y de nuevas tecnologías de producción para volver a imponerse allí.

## Bibliografía

Brown, Kendall. *Bourbons and Brandy. Imperial Reform in Eighteenth Century Arequipa*. Albuquerque, University of New Mexico Press, 1986.

Buller, Carlos. *Vinos, aguardiente y mercado. Auge y declive de la economía del vino en los valles de Arequipa (1770-1853)*. Lima, Quellca, 2011.

Cabrejas, Laura. “De la pulpería al almacén: pautas de consumo de los habitantes de la campaña bonaerense. Vestimenta, calzado y perfumes 1736-1870”. En Mallo, Silvia. y Moreyra, Beatriz. *Miradas sobre la historia social en la Argentina en los comienzos del siglo XXI*. Córdoba, CEH “Prof. Carlos Segreti”, La Plata, CEHAC/UNLP, 2008.

Carrera, Julián. *Algo más que mercachifles. Pulperos y pulperías en la campaña bonaerense, 1770-1820*. Rosario, Prohistoria, 2011.

Carrera, Julián. “Esplendor y ocaso de las pulperías porteñas. El comercio menudo en la ciudad de Buenos Aires, 1810-1870”. *Anuario del Instituto de Historia Argentina* 12 (La Plata, 2012):173-198.

Coria López, Luis Alberto. “El siglo anterior al boom vitivinícola mendocino (1780/1883)”. *Revista Universum*, 21:2 (Santiago, 2006): 100-124.

Julián Carrera “Vinos y aguardientes en las pampas rioplatenses 1770-1850” / “Wines and Brandy in the River Plate Pampas, 1770-1850” *RIVAR* Vol. 1, N° 2, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2014: pp. 22- 38

Correa, Carolina y Wibaux, Matías. “Sabores de la pampa. Dieta y hábitos de consumo en la frontera bonaerense”. En Mayo, Carlos. *Vivir en la frontera: la casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*. Buenos Aires, Biblos, 2000: 71-86.

Garavaglia, Juan Carlos. “Economic Growth and Regional Differentiation: the River Plate Region at the end of the Eighteenth Century”. *Hispanic American Historical Review*, 65:1, (Durham, 1985): 51-89.

Garavaglia, Juan Carlos y Wentzel, Claudia. “Un nuevo aporte a la historia del textil colonial: los ponchos frente al mercado porteño, 1750-1850”. *Anuario IEHS* 5 (Tandil, 1989): 211-242.

Garavaglia, Juan Carlos y Prieto, María del Rosario. “Diezmos, producción agraria y mercados: Mendoza y Cuyo, 1710-1830”. *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana “Dr. Emilio Ravignani”* 30 (Buenos Aires, 2007): 7-33.

Guedea, Virginia. “México en 1812: control político y bebidas prohibidas”. *Estudios de Historia Moderna y Contemporánea de México* 8 (México, 1980): 23-64.

Hernández Palomo, Jesús. *El Aguardiente de caña en México: (1724-1810)*. Sevilla, Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1974.

Lacoste, Pablo. “El arriero y el transporte terrestre en el cono sur (Mendoza, 1780-1800)”. *Revista de Indias LXVIII*, 244 (Sevilla, 2008): 35-68.

Lozano Amendares, Teresa. *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. México, UNAM, 1995.

Luque Azcona, Emilio José. “Producción y consumo de cerveza en la América colonial: primeras tentativas de Alonso de Herrera en el Valle de México”. En: Gutiérrez Escudero, Antonio y Laviana Cuetos, María Luisa (coors.). *Estudios sobre América: siglos XVI-XX. La Asociación Española de Americanistas en su vigésimo aniversario*. Sevilla, Asociación Española de Americanistas 2005: 921-928.

Mayo, Carlos. *Pulperos y pulperías en Buenos Aires (1740-1830)*. Mar del Plata, UNMdP, 1996.

Mayo, Carlos. *Vivir en la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela, 1770-1830*. Buenos Aires, Biblos, 2000.

Mayo, Carlos (Dir.). *Mostradores, clientes y fiado. Fuentes para el estudio de las pulperías de Buenos Aires y la pampa. (Siglo XIX)*. Mar del Plata, Ediciones Suárez, 2007.



Julián Carrera “Vinos y aguardientes en las pampas rioplatenses 1770-1850” / “Wines and Brandy in the River Plate Pampas, 1770-1850” *RIVAR* Vol. 1, N° 2, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2014: pp. 22- 38

Mora de Tovar, Gilma. “El comercio de aguardientes catalanes en la Nueva Granada (siglo XVIII)”. *Boletín Americanista* 38 (Barcelona, 1988): 209-225.

Mora de Tovar , Gilma. “Chicha, guarapo y presión fiscal en la sociedad colonial del siglo XVIII”. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 16-17 (Bogotá, 1988-1989):15-47.

Mora de Tovar, Gilma. “El comercio entre Guatemala y Perú y el debate de las bebidas embriagantes”. *Revista Fronteras de la Historia* 1, (Bogotá,1997): 93-113.

Peña Espinosa, Jesús Joel. “Consumo de embriagantes en la Puebla del siglo XVIII”. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad* XXV, 98, (Zamora de Hidalgo, 2004):237-276.

Rivera Medina, Ana María. *Entre la cordillera y la pampa: la vitivinicultura en Cuyo (S. XVIII)*. San Juan, Editorial Fundación Universidad Nacional de San Juan, 2006.

Rocchi, Fernando. “Consumir es un placer: la industria y la expansión de la demanda en Buenos Aires a la vuelta del siglo pasado”. *Desarrollo Económico* 37, 148 (Buenos Aires, 1998): 533-558.

Rodríguez Luis, José Ángel. “Azúcar y aguardiente en Venezuela en el periodo hispánico”. *XVI Coloquio de Historia Canario-Americana* (Las Palmas, 2004): 1608-1618.

Rojas, Beatriz. “El cultivo de la vid y la fabricación de chinguirito”. *Relaciones* VII, 26 (Zamora de Hidalgo, 1986): 35-58.

Segreti, Carlos. “La repercusión de la política comercial porteña en la primera década revolucionaria”. *Jahrbuch* 19 (Viena, Colonia, Weimar, 1988):183-222.

Trujillo Bolio, Mario. “Exportación vitícola española al mercado novohispano. Las redes de realización y sus circuitos mercantiles, 1790-1810”. *América Latina en la Historia Económica*, 20 ,2 (México, 2013): 121-150.

Wibaux, Matías. “Una mirada desde el mostrador. Dieta, hábitos alimenticios y comercio minorista en la campaña bonaerense, 1760-1870”. *Anuario del Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti"* 4,14 (Córdoba, 2004): 125-142.

\*\*\*

RECIBIDO: 8-01- 2014

ACEPTADO: 13-04-2014