

## La tradición de la producción artesanal de aguardiente en Cauquenes, 1771-1821.\*

The tradition of the handcrafted production of wine in Cauquenes, 1771-1821

Marcelo Mayorga Zúñiga \*\*

### Resumen

El artículo examina el equipamiento y las instalaciones para destilación de aguardiente de uva en Cauquenes, Partido del Maule, entre 1771 y 1821 a partir de registros de inventarios y particiones de bienes. La evidencia documental muestra que no se usaban alambiques sino pailas y cañones de cobre para destilación. En algunos casos, se utilizaban cañones de escopetas para condensar los gases y obtener el aguardiente. También se detecta amplia difusión de lagares de cuero para el pisado de la uva, lo cual completa una tendencia general al uso de equipamiento e instalaciones artesanales y de bajo costo para la industria del vino y el aguardiente. A su vez, la utilización de estos medios tuvo un significativo efecto social, pues permitió la incorporación de pequeños campesinos a la industria del vino y el aguardiente, al menos en pequeña escala. Se puso en marcha así un movimiento de productores artesanales de vinos y aguardientes en determinadas áreas del Reino de Chile.

**Palabras clave:** Cañón de alambique – Aguardiente - Viticultura

### Abstract

The article focuses the equipment and facilities of distillation spirit in Cauquenes, Maule district, between 1771 and 1821 from inventories records. The documentary evidence shows that there were not used alembics but large dish ('pailas') and cannons of copper for distillation. In some cases, cannons of shotguns were in use for condensing the gases

---

\* Proyecto FONDECYT 1130096, "Denominaciones de Origen productos agroalimentarios chilenos", Universidad de Santiago de Chile, 2013-1017.

\*\* Chileno, Académico del Departamento de Educación y Humanidades, Facultad de Humanidades, Cs. Sociales y de la Salud, Universidad de Magallanes. marcelo.mayorga@umag.cl

and for obtaining the spirit. Also detects a wide diffusion of wine press of leather for the crushed of the grape, which completes a general trend to the use of equipment and handcrafted facilities and of low cost for the industry of the wine and spirit. In turn, the use of these objects had a significant social impact, as it allowed the incorporation of small poor winemakers to the wine industry and spirit, at least on a small scale. There was started a movement of handcrafted winemakers in certain areas of the Kingdom of Chile.

**Keywords:** Alembic cannon – Spirit - Viticulture

## Introducción

### La tradición de la producción artesanal de aguardiente en Cauquenes: 1771-1821.

A partir de la colonización española, comenzó a desarrollarse la actividad vitivinícola en Chile, concentrada principalmente en la producción de vinos y secundariamente en la de aguardiente. La zona del Valle Central chileno se ha destacado históricamente por la elaboración de vinos, en tanto el norte chico, específicamente los valles fértiles de las regiones de Atacama y Coquimbo, se destaca la industria del pisco (aguardiente de vino). Igualmente, en algunas zonas alejadas de los centros tradicionales del poder político y económico, como Colchagua, Quillota y Cauquenes, se desarrolló la actividad vitivinícola (Lacoste, Muñoz et al, 2014) y floreció, también, el interés por la destilación de aguardientes, como un producto complementario del vino y de otros productos agropecuarios surgidos en el interior de cada unidad productiva.

El presente trabajo examina documentación inédita contenida en el Fondo Judicial de Cauquenes (Archivo Nacional de Santiago), consistente en registros de inventarios y particiones de bienes del corregimiento de Cauquenes, registrados entre los años de 1771-1821. Esta documentación ha permitido recuperar aspectos poco conocidos del proceso de destilación artesanal de aguardiente por parte de campesinos asentados en los diferentes parajes de la mencionada área del Valle Central de Chile.

En relación al estudio de los orígenes y desenvolvimiento de la viticultura chilena, los trabajos historiográficos dedicados al tema en cuestión no resultan ser abundantes, rescatando entre éstos los artículos de Muñoz (2001, 2005, 2008), Aranda, Lacoste, et al, (2011), Lacoste (2006), y el aporte de Del Pozo (2004), aunque centrado en el periodo que va desde el inicio de la segunda mitad del siglo XIX.

En lo que respecta al tema específico de elaboración de aguardiente, se cuenta con el antecedente de Cortés (2005), quien realiza un análisis histórico del origen, la producción

y el comercio de pisco en Chile, entre 1546 y 1931, y establece la incidencia de la industria metalúrgica cuprífera del Norte Chico en la fabricación de artefactos utilizados en la elaboración de aguardiente de vino y el desarrollo de la industria pisquera. Hasta entonces, los trabajos que se habían abocado a la elaboración de aguardiente eran estudios monográficos incluidos en estudios generales sobre la agricultura chilena, como los de Gay (2009), Tornero (1873) y Correa Vergara (1938), que solo abordan el tema tangencialmente. Como señala Cortés (2005), los historiadores del siglo XIX, omitieron toda relación que pudiera otorgar un papel relevante en el desarrollo de la agroindustria chilena a los grupos ajenos a oligarquía terrateniente, de modo que esta situación explica en parte, la escasez de trabajos historiográficos sobre la industria del vino y del aguardiente en los distritos rurales del Reino de Chile.

### Geografía histórica de Cauquenes

El Partido o Corregimiento de Cauquenes surgió al alero de la subdivisión del Partido del Maule, llevada a cabo en 1769, cuya línea divisoria estaba conformada por las riberas del río Maule, siguiendo el contorno hasta su encuentro con el río Longaví y el estero de la Raya, curso de agua tributario del río Itata (Cobos, 1989: 76), de tal modo que en su límite meridional Cauquenes lindaba con el Corregimiento de Itata (Campos, 1986: 111). Su capital fue fundada en 1742 con la denominación villa de Nuestra Señora de Las Mercedes de Manso de Tutuven, en parajes antes ocupados por aborígenes promaucaes, en las cercanías de la confluencia de los ríos Cauquenes y Tutuven, y la denominación actual, así como la categoría de ciudad, le fue conferida en 1826. (Risopatrón, 1924: 162).

En 1772 los registros eclesiásticos dan cuenta de que la población del partido de Cauquenes ascendía a 15.000 habitantes, teniendo como característica, una población altamente dispersa y eminentemente rural (Cobos, 1989: 80-81). Entre las actividades económicas predominantes, hacia el siglo XVII, destacan la ganadería (bovinos, equinos, ovinos, caprinos y porcinos), agricultura (vid y trigo) y agroindustria (viticultura y producción de harina), y ya entrada la siguiente centuria, se consolidó la producción de vino y aguardiente con base en métodos artesanales y tradicionales, al contrario de lo acontecido en otras zonas del centro de Chile, donde las innovaciones tecnológicas ya comenzaban a implementarse. (Lacoste, 2006).

El desenvolvimiento de las actividades económicas en el partido de Cauquenes, estuvo singularmente influenciado por las características del paisaje, que otorgaron condiciones de posibilidad pero, a su vez, afectaron su potencial de desarrollo. En primer lugar, esta área forma parte de la hoya hidrográfica del río Maule, la mayor del país, siendo atravesada en todas direcciones por ríos de importante caudal -Loncomilla, Perquilauquén, Longaví- y sus respectivos afluentes (entre otros, Cauquenes, San Juan, Purapel, Tutuven, Rosal, de la Raya (Urizar, 1845: 8-40; Pissis, 1875: 240-244), (Ver figura 1) configurándola como una zona de tierras fértiles propicias para las actividades agropecuarias. En segundo término, esta red hidrográfica conforma un territorio rodeado de agua, dificultando de este modo las comunicaciones, el transporte y por ende, el normal desarrollo del comercio (Carvallo, 1876: 113; Lacoste, 2006: 6), este aislamiento es acentuado por la presencia de la Cordillera de la Costa al oeste del partido. Esta situación,

atentó para una inserción favorable de su producción en los mercados más importantes, por ejemplo Potosí, Santiago y Concepción, y más bien el destino de la producción estuvo dado por mercados secundarios en torno al espacio rural circundante.



**Figura I:** Plano de las doctrinas de las islas de Maule y Parral, 1788. Fuente: Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-86635.html> . Accedido en 1/3/2014.

La conjunción de tales factores otorgó características singulares al espacio socio-económico de Cauquenes, y en particular, la viticultura, que se consolidó al alero de un modelo marcadamente rural donde la circulación e intercambio de ideas carecía del dinamismo característico de las ciudades. Junto con las mencionadas condiciones de aislamiento físico y desfavorable inserción el mercado de consumo - y que consecuentemente, acentúa la escasez de circulante necesario para la adquisición de equipamiento-, se propició la utilización de métodos tradicionales y artesanales en la elaboración de vino y aguardiente de uva. En los siguientes párrafos, entonces, es preciso analizar cómo aquellas singularidades incidieron en la adopción del equipamiento y técnicas utilizados en el proceso de obtención del destilado de aguardiente de uva.

## Cauquenes 1771-1821: Equipamiento para destilación de aguardiente

Tras relevar la documentación procedente del Fondo Judicial de Cauquenes, para los años 1771 a 1821, se detectó la presencia de 88 registros relacionados con la viticultura, de los cuales el 30% (26) contiene información atinente a equipamiento para la producción de aguardiente de vino, y que se encuentra sistematizada en la Tabla I. Complementariamente, se registró la presencia de lagares de cuero en 20 de estos registros, de donde resulta que el 77% de quienes poseían instrumental para elaborar aguardiente, poseían igualmente equipamiento artesanal para el pisado de la uva, en este caso, lagares de cuero. Si se considera del total de registros, aquellos referidos a la presencia de lagares de cuero, el número totaliza 46 (52%), lo que da cuenta que más de la mitad de los propietarios dedicados a la viticultura, la practicaban a partir métodos e instrumental artesanal.

A su vez, se registró la presencia de 28 cañones “de sacar aguardiente”<sup>1</sup>, de los cuales el 50% correspondía a cañones elaborados con base en cobre (6 equipos) o “fierro” (8 equipos). La fuente no especifica el material de los restantes cañones catalogados, sin embargo, y como se verá, es posible inferir el tipo de material, a partir de la información de los precios. Es necesario señalar que de los 28 registros en que se detectó la presencia de cañones con fines destilatorios, 26 (93%) mencionan posesión de artilugios de cobre labrado, entre pailas, fondos y tachos, por lo que se infiere que en aquellos donde los tasadores no mencionan explícitamente el uso de éstos para la obtención de aguardiente, y dadas las similares descripciones entre unos y otros, es dable señalar que eran utilizados para ese fin.

En el caso de los cañones de cobre, la información disponible permite señalar que sus precios oscilaban entre \$6 a \$10. Tales son los casos de Don Vicente Macaya<sup>2</sup>, de la villa de Cauquenes, quien en 1804 dejaba entre sus bienes “un cañón de cobre bueno y de buena hechura de sacar aguardiente tasado en \$10. Otro de fusil de “fierro” para el mismo fin, tasado en \$2”<sup>3</sup> y Francisco de Opazo, del asiento de Numen, fallecido en 1820, quien testó “1 cañón de cobre de sacar aguardiente en \$6”<sup>4</sup>. De menor valor monetario eran los cañones de hierro, ya que los precios iban de acuerdo a su condición, desde los 4r (reales) a los \$2 con 4r [o 20r]. (8 reales equivalían a \$1). El caso del cañón de hierro de menor valor, corresponde a las pertenencias legadas por Alejandro Sánchez tras su muerte en 1798, cuya partición señala “un cañón de fierro de sacar aguardiente viejo tasamos en 4r”<sup>5</sup>. El cañón de fierro de mayor cuantía figura bajo propiedad de Mariano Navarrete, cuyo valor de tasación fue de 20r<sup>6</sup>. De un valor intermedio figuran los cañones de dimensiones menores, lo que se infiere a partir de los testamentos de Pedro Poncio y Fulgencio Pérez-María Valenzuela,

<sup>1</sup> Archivo Nacional de Santiago (AN), Fondo Judicial de Cauquenes (FJC), vol. 1, pza. 35, fs 1-7v.

<sup>2</sup> En adelante, y con el fin de facilitar la lectura y comprensión del texto, se ha suprimido el uso del prefijo de tratamiento ‘Don’ y ‘Doña’, que en los registros aparece antepuesto al nombre de cada uno de los personajes compulsados.

<sup>3</sup> AN, FJC, vol. 24, pza. 7, fs. 1-57v.

<sup>4</sup> AN, FJC, vol. 35, pza. 4, fs. 1-13.

<sup>5</sup> AN, FJC, vol. 17, pza. 7, fs. 1- 16.

<sup>6</sup> AN, FJC, vol. 31, pza. 18, fs. 1-9.

donde se indica que el aludido instrumental corresponde respectivamente a “1 cañón de sacar aguardiente chico que ha sido de escopeta en 12r”<sup>7</sup> y “1 cañoncito de fierro en 12r”<sup>8</sup>.

Se apuntaba más atrás, el registro de 14 cañones para sacar aguardiente sin información del tipo de material del que están compuestos, 11 de los cuales contaban con sus respectivos valores de tasación, los que iban desde los 2r a los \$14. Basado en los valores aportados en los párrafos precedentes y en la Tabla I, se cuenta con 8 cañones avaluados entre los 2r y 20r, y 3 cañones tasados en \$7 (2) y \$14 (1). En el caso de estos últimos, dado el alto valor de tasación, es dable inferir que corresponderían a cañones de cobre, en tanto que los primeros, cuyo máximo valor de tasación asciende a 20r, -igual precio de aquel cañón de fierro de mayor valor que perteneciera a Manuel Navarrete-, se deduce que esos 8 cañones eran de hierro. En total, se registran 9 cañones de cobre, 16 de fierro, en tanto que los restantes 3 cañones catalogados no cuentan con información de precio ni de material.

No obstante la abundancia del metal rojo en Chile, se ha observado la notable presencia de cañones de hierro por sobre los de cobre labrado como parte del instrumental de destilación. A lo anterior, hay que agregar que en el caso de 4 de los registros relevados, los cañones no eran más que piezas de armas de fuego, 2 casos corresponden a cañones de escopeta y otros 2 a cañones de fusil. Como en el caso del cañón que era de propiedad de Pedro Poncio<sup>9</sup>, el matrimonio de Isidro Castro y Andrea de Reyes<sup>10</sup>, registran entre sus bienes “un cañón de escopeta de sacar aguardiente que está en poder de Antonio Castro”. En tanto que Vicente Macaya registraba además de un cañón de cobre, uno de fusil de hierro tasado en \$2<sup>11</sup>. Del mismo material era el cañón que poseía Mariano Navarrete, según consta en el inventario de bienes: 1 cañón de fusil que sirve para sacar aguardiente, tasado en 20r<sup>12</sup>. Esta situación da cuenta del carácter paleotécnico<sup>13</sup> del instrumental utilizado en el proceso de destilación de aguardiente por parte de aquellos productores que siendo su ocupación principal la elaboración de vino, decidieron aventurarse en la producción de aguardiente. En este sentido, valga mencionar los casos del ya aludido Mariano Navarrete, Jerónimo Barros-Ángela Vásquez y Petrona Aravena.

Mariano Navarrete, fallecido el 7 de octubre de 1815 y cuyo inventario de bienes efectuado tres días después de su muerte registra “1 cañón de fusil que sirve para sacar aguardiente en 20r”, artilugio que en el listado de bienes aparece junto a “1 paila grande de cobre con peso de 60 libras a 4r la libra, son \$30 y 1 paila chica con peso de 32 libras a 3½ real la libra, son \$14”, presumiblemente utilizadas en el proceso de destilación. Figuran

<sup>7</sup> AN, FJC, vol. 31, pza. 9, fs. 1-25v.

<sup>8</sup> AN, FJC, vol. 34, pza. 10, fs. 1-6.

<sup>9</sup> AN, FJC, vol. 31, pza. 9, f. 21.

<sup>10</sup> AN, FJC, vol. 2, pza. 3, f. 7.

<sup>11</sup> AN, FJC, vol. 24, pza. 7, f. 50.

<sup>12</sup> AN, FJC, vol. 31, pza. 18, f. 6v.

<sup>13</sup> Utilizamos la categoría paleotécnico, desde la perspectiva de Eric Wolf, que apunta al complejo en donde, además de la ausencia de capital, “el labrador consume el mismo producto que transmite -por medio de impuestos o de ventas- a otros. En adición a la energía facilitada por hombres energía facilitada por hombres y animales, puede contar con máquinas o útiles elementales que hacen más fácil su trabajo (...) Las artes que se aplican al cultivo son las tradicionales, siendo rarísima la intervención o el consejo de especialistas” (Ver: Capítulo Aspectos económicos del campesinado, página 33, en: Wolf, Eric. ‘Los campesinos’. Editorial Labor, Barcelona, 1971.

además, 4 lagares de cuero, 2 de éstos de tres cueros, en tanto los restantes de dos cueros, todos tasados en \$10. Contaba además con 100 arrobas (en adelante @) de vasija, distribuida en 11 tinajas, a 3r la @, avaluándose todo en un total de \$37 y contaba también con 3000 cepas, cuyo valor se estimó en 2r c/u, resultando un total de \$750.<sup>14</sup>

Entre las propiedades y bienes dejados a sus herederos por parte del matrimonio de Jerónimo Barros y Ángela Vásquez<sup>15</sup>, encontramos “un cañón de alambique, muy viejo”, sin especificar material ni precio, contando con una bodega con 4 botijas peruleras y 6 tinajas pequeñas, que hacen 18½ @, junto con 7@ de vino y un cántaro de aguardiente. Tenían una viña con un rendimiento anual de 100@, tasada en \$200, junto con otros parronales dispersos. El inventario efectuado el 10 de diciembre de 1793 detectó 4 lagares de cuatro cueros (tasados en 8r c/u) y 1 lagar de dos cueros (tasado en 8r). Como en el caso anterior, poseían artículos de cobre labrado, consistentes en 3 pailas de cobre, con pesos de 125, 71 y 24½ libras, tasadas respectivamente en \$54, \$30 4r y \$11 3r 3 cuartillas. La presencia de ganado bovino (247 cabezas), ovino y equino, 62 fanegas de trigo y 1 molino, piedras de moler, arados, árboles frutales (160 manzanos, 11 perales, 89 durazneros, 32 guindos, 8 higueras, 3 matas de membrillos y 1 nogal), atestiguan la vocación agroindustrial de estos productores y una cultura del trabajo expresada en el aprovechamiento de productos agropecuarios, harina, vino, frutas y conservas, lácteos, sumado al interés por incursionar en la elaboración de destilados, ya que a pesar de los costos y lejanía del partido de Cauquenes de los centros abastecedores del instrumental necesario, igualmente se manifestó un denodado esfuerzo por dominar las técnicas destilatorias y articular una incipiente actividad agroindustrial.

En el paraje de Quipato, los herederos de Petrona Aravena solicitaron que el 6 de julio de 1808 “se haga el inventario y tasación de los bienes de la difunta para que se repartan según la justicia, por haber muerto intestada”. Poseía una viña avaluada en \$622, conformada de 2490 cepas y 327 cuerdas de terreno, 2 lagares de cuero, una bodega con capacidad de 6@ de vasija (tasada a 3r la @) y 1 cañón de sacar aguardiente maltratado (sin información de material y precio). Los tasadores encontraron parte de la producción de la viña, consistente en 40@ de vino bueno (10r la @) y 1½ @ de aguardiente (\$5 la @), junto con “1 cañón de sacar aguardiente maltratado”<sup>16</sup>. De acuerdo a Cortés (2005) desde fines del siglo XVII y durante el XVIII, la región de Coquimbo era un centro abastecedor de cobre y de artefactos como pailas, cañones, serpentines, enfriaderas, embudos, tapas y jarras, hacia distintas áreas del Reino de Chile. El Partido de Cauquenes estaba ubicado a una distancia de aproximadamente 700 kms. al sur del centro manufacturero de cobre de La Serena (Cortés, 2005: 49), por lo que la disponibilidad de instrumental de cobre para destilación debió de ser compleja y de un costo elevado, considerando que de los registros examinados, un 58% de los cañones utilizados para producir aguardiente eran de hierro.

Las habitaciones destinadas a la destilación de aguardiente, muchas veces eran edificios precarios, nominados como ranchos o cañones, y probablemente se destinaban también para instalar los lagares de cuero, debido a las similares características estructurales registradas para los sitios donde se pisaba la uva (Aranda, Lacoste et al, 2011:

---

<sup>14</sup> AN, FJC, vol. 31, pza. 18, fs. 1-9.

<sup>15</sup> AN, FCC, vol. 14, pza. 8, fs. 2 v-31v.

<sup>16</sup> AN, FJC, vol. 28, pza. 1, fs. 1-7.

53). Así lo atestigua el inventario de bienes practicado en 1793 a Alejo Sánchez, donde se registró un “rancho pequeño su puerta de 1 mano paredes de adobes techo pajizo más la puerta con tarugos de palo sus armellas y candado todo de fierro tasamos en \$13.<sup>17</sup>”. En su interior se hallaron algunos lagares inservibles, 1 paila vieja tasada en \$12, un pedazo de cañón de sacar aguardiente (tasado en 6r) y “34@ de envasijar vino sin embrear” por un valor de 2r la @. De igual modo, la significativa presencia de lagares perecederos de cuero en los inventarios examinados, cuyo uso estaba ampliamente difundido en las viñas al sur del río Maule, representa, al igual que el uso de instrumental paleotécnico para destilar y obtener aguardiente, “una innovación con fuerte significado social, pues hizo posible que los pequeños viticultores pobres pudieran disponer de sus propias instalaciones para pisar la uva y elaborar el vino” (Aranda, Lacoste et al, 2011:75).

En el caso del testamento dejado por Rosa Salinas, del 23 de mayo de 1793, arroja antecedentes respecto de los componentes de un corral de alambiques usado en la zona comprendida por el partido de Cauquenes. En su testamento Rosa declara que durante su matrimonio adquirió un corral de alambiques, compuesto de “un fondo grande de 125 libras de peso roto en el asiento, otra paila mediana de 30 libras de peso remendada, más otra de 23 libras de buena calidad, un cañón de cobre de sacar aguardiente”, junto con 16 vasijas que hacen 131@, 9 lagares de dos cueros y ocho cueros de vaca.

El caso de Rosa Salinas y Pedro Poncio, representan ejemplos de movilidad social y progreso. Tal como ya observaran Castro y Lascoste (2013), Rosa Salinas junto con su marido Pedro Antonio Casanova, lograron prosperar durante su matrimonio, ya que adquirieron el corral de alambiques y aumentaron sus cabezas de ganado en un 50%, así como también, la capacidad de almacenamiento de su bodega, que pasó de 3 tinajas de 8, 6 y 4 arrobas<sup>18</sup> a un total de “16 vasijas que hacen 131 @ de caldo, y todas llenas”<sup>19</sup>. El caso de Poncio Aravena, resalta aún más, ya que desde una posición social adversa para la época, ser hijo natural, logró finalmente una posición socioeconómica nada despreciable, a través de la posesión de tres viñas que totalizaban 14.810 plantas<sup>20</sup>, 1007,5 cuerdas de terreno en diferentes parajes y una variada gama de frutales (perales guindos, duraznos, ciruelos, membrillos, nogales, manzanos e higueras). De modo que sus bienes fueron valuados por un total de \$11.716. Al ya mencionado cañón de escopeta para sacar aguardiente, Poncio contaba igualmente con “3 lagares, el uno de 4 cueros, otro de 2, y el otro de 1 usados todos”, valuados en \$6.<sup>21</sup>, lo que denota su vocación de vinicultor. Además se dedicó a la crianza de ganado y actividades derivadas, como la elaboración de queso, dejando a su muerte “56 quesos a 2r c/u que importan \$14”<sup>22</sup>, además del cultivo de trigo y posterior transformación en harina.

Interesante resulta destacar alguna de las posesiones de Pedro de Aravena, cuya partición de bienes se efectuó el 23 de enero de 1807. Se registra la posesión de un cañón

---

<sup>17</sup> AN, FJC, vol. 11, pza. 9, fs. 5v.

<sup>18</sup> AN, FJC, vol. 11, pza. 8, fs. 2.

<sup>19</sup> AN, FJC, vol. 11, pza. 8, fs. 2v.

<sup>20</sup> AN, FJC, vol. 31, pza. 9, fs. 24.

<sup>21</sup> AN, FJC, vol. 31, pza. 9, fs. 20v.

<sup>22</sup> AN, FJC, vol. 31, pza. 9, fs. 22v.



viejo de sacar aguardiente valorado en \$, 5 lagares por un valor total de \$4, 106@ de vasija buena y 4 botijas. Contaba además con una viña con 3.250 plantas, además de una curtiduría en su casa, con cajón y pelambre, tasada en \$35. En el listado de bienes, entre el registro de los lagares y el cañón de destilación, figura “una enfriadera de loza con 4@ de buque en \$1”<sup>23</sup>. El caso del Sr. Aravena es singular, ya que muestra la incorporación de un equipamiento distinto a los ya mencionados, para el proceso de destilación. Vale señalar que de los 88 registros relevados, se detectan solo 10 enfriaderas, 9 de la cuales no indican su material de composición.

Lo que se ha venido señalando, en relación a las características del equipamiento para la producción de aguardiente, se complementa con la descripción recogida por el naturalista francés Claudio Gay, basado en las observaciones del inglés John Miers (llegado a Chile en 1818), apuntando al respecto que los alambiques utilizados “eran sumamente sencillos e imperfectos”, compuestos de una paila sobre la cual colocaban en la parte superior de una tinaja, la que se pegada con una masa de barro. Sobre ésta última, iba una “cucurbita combada” de la que partía un tubo de 10 a 12 varas de largo o un simple cañón de fusil que vierte su contenido en un cántaro de barro (Gay, 2009: 145).

La información recopilada aporta algunos datos referidos a los insumos con los cuales efectivamente se destilaba aguardiente, ya que en contraposición a los productores de otras zonas del país, que elaboraban aguardiente a partir de vino, en la zona central y sur, ésta se obtenía a partir de la destilación de las borras de los vinos y los orujos (Cortés, 2005: 49), resultando un aguardiente de calidad muy inferior con respecto al pisco. En consonancia con lo recién referido, Claudio Gay señalaba que en el sur de Chile es muy común la elaboración de aguardiente a partir de los orujos, situación beneficiosa para los productores, por cuanto el costo de producción del vino y del aguardiente, era cubierto gracias al aprovechamiento de los orujos (Gay, 2009: 145). En efecto, los inventarios de bienes de Vicente Macaya y Teresa Hernández, dan luces respecto de esta realidad.

Vicente Macaya, quien logró acumular un capital de \$20198 y 5r, contaba entre sus posesiones una viña de 12.030 cepas valorada en \$3.007 y 4r (a 2r cada planta), un terreno y casa habitación en la villa de Cauquenes, 806 cuadras de terrenos, parte de las cuales se hallaban entre los ríos Tutuven y Cauquenes. Figura un cañón que sirve de bodega (que era parte del dote aportado por su esposa Mercedes López) de 18 varas de largo, en cuyo interior se hallaban las armazones y camas de tablones para los lagares, 2 lagares de a 9 cueros y una capacidad de 510@ de vasija, tasado en \$448. En el interior de la bodega aparecen “10 tinajas orujeras averiadas tasamos a \$3 cada una que importan \$30 y 10 piqueras que reciben el mosto a 10 @ cada una tasamos a 2r que importan ambas \$5 y una caladera de cuero en 4r”<sup>24</sup>. La presencia de “tinajas orujeras” sugiere la utilización de orujos para destilar aguardiente.

En 1806 se realiza el inventario de bienes de Teresa Hernández, poseedora en vida de 3040 cepas por un valor de \$328, 150 cuadras de tierra en el título de Medel (correspondiente al dote aportado por a Sra. Hernández) y 79 cabezas de ganado entre ovinos, bovinos y equinos. Contaba con 2 lagares, uno de 4 cueros y el otro de 2, valorados

---

<sup>23</sup> AN, FJC, vol. 33, pza. 4, fs. 1-15.

<sup>24</sup> AN, FJC, vol. 24, pza. 7, fs. 1 - 57v.

todos en \$4; 76@ de vasija cuyo valor ascendía a \$33 y 1 borujero (sic) en 4r<sup>25</sup>. Tal como el caso anterior, la presencia de este objeto insinúa que el aguardiente se destilaba en base a los orujos.

En relación con los precios del aguardiente, los registros entregan algunos detalles. Tales son los casos de los inventarios de bienes practicados tras el fallecimiento de Francisco de Arriagada<sup>26</sup> y Vicente Macaya<sup>27</sup>. El primero, fallecido el 27 de abril de 1798, poseedor de más de 25.000 cepas distribuidas en 2 viñas, contaba en su bodega de la estancia de Quitrico con 9@ de aguardiente valoradas en \$5 cada @ y en la bodega de la estancia de Reyes, 8@ del destilado tasadas en \$4 cada @, donde además se almacenaban 383@ de vino, valoradas en \$589 y 4r. En el caso del Sr. Macaya, su inventario registra información respecto del valor de la arroba de aguardiente entre una cosecha y otra. Para el año 1803, se anotan 12@ de aguardiente a \$6 la @, mientras que de la cosecha del año siguiente, figuran 19½ @ por un valor unitario de \$6 la @. Por su parte, Petrona Aravena poseía 40@ de vino bueno, por un valor de 10r la @ y 1½ @ de aguardiente, a \$5 cada @. Rosa Recabarren registra 30@ de mosto, a 12r la @, equivalente a \$45. El matrimonio de Jerónimo Barros y Ángela Vásquez, conservaba 7@ de vino, a \$2 cada @. Del asiento de Curanipe era Pascual Valdebenito, contaba con 8<sup>a</sup> de vino, a \$2 cada @ y 1@ de aguardiente, valorado en \$6. Con 40@ de vino, a 12r cada @ y 1@ de aguardiente a \$4, figuraba el inventario de bienes de Nieves Yáñez. Y del matrimonio de Ignacio Andrade y Antonia Muñoz, se inventariaron 5@ de aguardiente a \$4 cada @, y 229@ de vino, tasadas en 12r c/u, total \$343.<sup>28</sup>

## Conclusión

El registro judicial de particiones y bienes del Partido de Cauquenes, aporta información relevante concerniente al equipamiento utilizado por aquellos productores que optaron por destilar aguardiente en un espacio geográfico alejado de los principales mercados, utilizando métodos y equipamiento paleotécnico, insumos de calidad inferior, en contraste con los insumos que se utilizaba en la elaboración de pisco. Dadas las dificultades de transporte y a pesar de las desventajas para una favorable inserción en la carrera mercantil, sumada a la escasez de circulante, un significativo número de productores vio en la destilación de aguardiente una actividad económica que les permitiera disminuir costos y generar un producto agroindustrial con menores problemas de conservación que los presentados por el vino.

La producción de aguardiente representaba una actividad de carácter secundario en el interior de cada unidad productiva, en contraste con el grado de importancia asignado a la ganadería y agricultura. Pero el sólo afán de optar por aquella incipiente agroindustria, manifiesta una relación con la tierra propia de la viticultura, que favorece una cultura del trabajo y que se configura como un vehículo de movilidad social, en función de la

---

<sup>25</sup> AN, FJC, vol. 26, pza. 6, fs. 1 - 2v.

<sup>26</sup> AN, FJC, vol. 18, pza. 2, fs. 48v. , 49v.

<sup>27</sup> AN, FJC, vol. 24, pza. 7, fs.54, 57v.

<sup>28</sup> AN, FJC, vol. 28, pza. 1, f. 5v. ; vol. 31, pza. 20, f. 10v. ; vol. 14, pza. 8, f. 26; ; vol. 31, pza. 14, f. 5v.; vol. 32, pza. 9, f. 11; vol. 33, pza. 2, f. 14.

aplicación de innovaciones y adaptaciones tecnológicas de bajo costo, que posibilitaban a algunos campesinos modestos elaborar vino y destilar aguardiente.

De los 88 registros examinados, un 30% presentó información específica respecto de cañones utilizados para sacar aguardiente. Los materiales más difundidos eran el hierro y cobre, con mayor presencia del primer metal. Algunos de los cañones de hierro fueron anteriormente piezas de armas de fuego, escopeta y fusiles, lo que demuestra la precariedad del instrumental, aunque también denota una capacidad de adaptación de las complejas técnicas de destilación a los condicionantes dados por el aislamiento relativo y la escasez de recursos económicos. Los cañones de cobre eran mejor valorados que sus similares de hierro, \$6 a \$10, en tanto que los segundos oscilaban en torno a los \$0,5 y \$2,5 pesos. Las habitaciones, al igual que los artilugios empleados en la elaboración del vino y destilación de aguardiente, resultaban ser edificios rudimentarios, y consistían en ranchos o cañones, construidos a base de adobes y paja, y albergaban también los lagares de cuero y las vasijas.

Se registró abundante presencia de artefactos de cobre labrado, consistentes en pailas, fondos y tachos, lo que lleva a inferir que eran utilizados como instrumental de destilación, máxime si se considera las similares descripciones que de los corrales de alambiques contenidos en la fuente documental relevada. Igualmente, la presencia de objetos de cobre labrado, constituye un vínculo con otras zonas del país, en específico con la zona de Coquimbo, centro manufacturero de instrumental de destilación desde fines del siglo XVII y durante el XVIII.

De otro lado, se detecta una presencia significativa de lagares de material perecedero, en estos casos de cuero, artefacto precario utilizado para pisar las uvas y producir vino a bajo costo, innovación que representa un medio de aprovechar los recursos de la ganadería en beneficio de la agroindustria del vino y aguardiente. Tras la pisada de la uva y elaboración del vino, se generaban las borras y los orujos, subproductos que eran utilizados como insumo para la destilación de aguardiente, y según se pudo advertir, la documentación sugiere que los productores del partido de Cauquenes las empleaban, reportándoles además una disminución en los costos de producción.

Los precios del aguardiente iban desde los \$4, \$5 y \$6 la arroba, arrojando un promedio entre los registros compulsados de \$5 la @, en tanto que el promedio del precio del vino ascendía a 13 reales la @, oscilando entre los 10r y \$2 la arroba, de forma que el valor promedio del aguardiente triplicaba el precio promedio de la @ de vino. Dado el atractivo precio que significaba el aguardiente con respecto al vino, este producto elaborado a partir de subproductos de la uva y del vino, además de la ya mencionada disminución de costos, les proporcionó a los productores el incentivo necesario para dar empuje a una incipiente agroindustria basada en la producción artesanal de vino y aguardiente.

## Bibliografía

- Aranda, Marcela, Lacoste, Pablo, Matamala, Jorge, Premat, Estela, Quinteros, Katherine, Soto, Natalia, Gaete, Jocelyn, Rivas, Javier, Solar, Mario. “Pisada de la uva y lagar tradicional en Chile y Argentina (1550-1850)”. *Atenea* 503, (Concepción, 2011): 39-81.
- Campos, Fernando. “El Corregimiento, después Parido de Itata, 1600, 1786, 1818”. *Historia*, 21 (Santiago, 1986): 111-144.
- Carvallo Goyenechea, Vicente. Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional, Tomo X. Santiago, Imprenta de la Librería El Mercurio, 1876.
- Castro, Amalia, Lacoste, Pablo. “Viña y movilidad social en el Reino de Chile”. *Revista Estudios Ibero-Americanos*, Vol. 39, 1 (PUCRS, 2013): 8-18.
- Cobos, María Teresa. *La división político-administrativa de Chile, 1541-1811*. Santiago, Universidad Católica de Valparaíso, 1989.
- Correa Vergara, Luis. *Agricultura Chilena Tomos I y II*. Santiago, Imprenta Nascimento, 1938.
- Cortés, Hernán. “El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931”. *Universum*, 20, Vol. 2 (Talca, 2005): 42-81.
- Del Pozo, José. *Historia del vino chileno*. Santiago, Editorial Universitaria, 2004.
- Gay, Claudio. *Historia física y política de Chile, Agricultura, Tomo II*. Santiago, Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, 2009.
- Lacoste, Pablo. “Viñas y vinos en el Maule colonial (Reino de Chile, 1700-1750)”. *Universum* 21, Vol. 1(Talca, 2006): 48-67.
- Castro, Amalia, Lacoste, Pablo. “Viñas y movilidad social en el Reino de Chile (1636-1814)”. *Estudios Ibero-Americanos* 39, 1 (Porto Alegre, 2013): 8-31.
- Lacoste, Pablo, Muñoz, Juan Guillermo y Castro, Amalia. “Aguardiente y viñas en Chile: Quillota, Colchagua y Cauquenes en el padrón de 1777”. Santiago, inédito, 2014.
- Muñoz, Juan Guillermo. “Las viñas y el vino de Colchagua en el siglo XVII”. *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, LXVII, 110, (Santiago, 2001): 165-204.

Marcelo Mayorga Zúñiga, *La tradición de la producción artesanal de aguardiente en Cauquenes, 1771-1821*

*The tradition of the handcrafted production of wine in Cauquenes, 1771-1821*, Revista RIVAR Vol. 1, N° 2, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2014: pp. 55- 70

-Muñoz, Juan Guillermo. “La viña de Quilicura en el Reino de Chile, 1545-1744”. *Universum* 20, 2, (Talca, 2005): 34-41.

-Muñoz, Juan Guillermo. “Vinos malos, buenos y excelentes en el Reino de Chile”. *Estudios Avanzados* 18 (Santiago, 2012): 163-175.

-Pissis, Pedro José Amado. *Geografía física de la República de Chile*. París, Instituto Geográfico de París, 1875.

-Risopatrón, Luis. *Diccionario Jeográfico de Chile*. Santiago, Imprenta Universitaria, 1924.

-Tornero, Santos. *Tratado de la fabricación de vinos naturales e imitados de la destilación de aguardientes y de la elaboración de las chichas de uva y de manzana, la de los vinagres, la cerveza, el alcohol, etc., etc.* Valparaíso, Imprenta del Mercurio, 1873.

-Urizar Garfias, Fernando. *Estadísticas de la República de Chile, Provincia del Maule, Tomo I*. Santiago, Imprenta de los Tribunales, 1845.

-Wolf, Eric. *Los campesinos*. Barcelona, Editorial Labor, 1971.

RECIBIDO: 18 ENERO 2014

ACEPTADO: 30 MARZO 2014

Cuadro I: Presencia de cañones para destilación de aguardiente, entre productores del Partido de Cauquenes, 1771-1821.

AÑO	LUGAR	PROPIETARIO	CAÑÓN		LAGAR	VASIJAS	OBSERVACIONES
			CANTIDAD	TIPO			
1771	Asiento del Durazno	Isidro Castro y Doña Andrea de Reyes	1	fierro (de escopeta)	-	3 tinajas	Registra posesión de 1 viña.
1772	Asiento del Callejón	Santiago Vázquez	1	fierro (quebrado)	2 de un cuero	30@ de vasija sin embrear	Registra posesión de 3 viñas.
1811	Paraje Agustín Sánchez	Juan de Mena	1	cobre	3 n/e	50@ de vasija	Registra posesión de viña (4674 plantas) y una curtiduría.
1815	Asiento de Pilén	Francisco Garrido	1	n/e	3 de dos cueros y 2 de un cuero	2 tinajas vineras de 12@, 2 de 9@, 2 de 6, 2 de 4@, 3 chuicos de 1@, 1 tinaja de 1@	Registra posesión de viña (2190 plantas)
1790	Asiento de Llepo	Pedro Barros y Margarita Tapia	1	cobre	2 de dos cueros	3 tinajas vineras embreadas.	Registra posesión de una viña de entre 800 a 900 cepas.
1793	Asiento de Luicura	Rosa Salinas	1	cobre	3 de dos cueros, 6 de 1 cuero con cola	3 tinajas, respectivamente de 8, 6 y 4@ de buque.	Registra posesión de viña. - Declara 6@ aguardiente. -
1793	Asiento de Lagunillas	Alejo Sánchez	1	n/e (6 reales)	Menciona lagares n/e	34@ de vasija a 2 reales la @	Registra posesión de viña (1950 plantas, a 1 real cada c/u, total \$222)
1793	Asiento de Pilocoyan	Jerónimo Barros y Ángela Vásquez	1	n/e (2 reales)	4 de cuatro cueros a 8 reales, 1 de dos cueros a 8 reales	4 botijas peruleras (5 reales c/u), 6 tinajas que hacen 18½ @ \$12 total)	Registra posesión de viña (avaluada en \$200, con rendimiento anual de 100@) y 3 parronales. - Menciona posesión de cántaro de aguardiente y 7@ vino a \$2 la @).
1798	Estancia de Gueneguado (sic)	Alejandro Sánchez	1	fierro (4 reales)	-	18@ de vasijas de greda (3 reales la @)	Registra posesión de viña (1650 plantas, 2 reales c/u, \$413 y 2r tl.
1798	Viilla de Cauquenes	Francisco de Arriagada	2	n/e (a \$7 c/u)	1 lagar de tres cueros (\$3), 1 de dos cueros (\$3).	20 tinajas (\$8 c/u), 4 tinajas (\$25) y 24 botijas.	Registra posesión de 2 viñas (3151 y 22300 plantas, \$393 7 reales y \$4182 2 reales, respectivamente). 68 Menciona posesión de aguardiente: 9@ a \$5 c/u y 8@ a \$4 c/u. - 393@ vino a \$589 y 4 reales.

1802	Estancia de Unique	Rodrigo Montero	1	cobre	1 de cuatro cueros, 1 de dos cueros.	3 botijas, 24 tinajas	Registra posesión de viñas (9536 plantas). - 1 curtidora.
1804	Villa de Cauquenes	Vicente Macaya	2	-cobre (\$10) -fierro de fusil (\$2)	2 de nueve cueros (\$13 c/u)	18@ en 3 tinajas (\$6 6r), 633@ de vasija (\$448), 10 tinajas orujeras (\$3 c/u).	Registra posesión de viña (12030 plantas, a 2 reales, total \$3007 y 4 reales). - 12@ aguardiente \$6 la @, \$72, cosecha año 1803. - 19 ½ @ aguardiente \$6, \$99, cosecha año 1804. -
1807	Estancia de Guadgue (sic)	Pedro de Aravena	1	n/e (\$1)	3 de a dos cueros (\$1 c/u), 2 de un cuero a 3r c/u	106@ de vasija (\$53), 4 botijas (4 reales c/u).	Registra posesión de viña (3250 plantas, \$631). - Menciona posesión de 1 curtiduría.
1808	Asiento de Quipato	Petrona Aravena	1	n/e	2 de tres cueros (12 reales c/u), 1 de tres cueros (2 reales), 1 de un cuero.	6@ de vasija (a 3 reales la @), 3@ de cocido en \$3 la @	Registra posesión de viña (2490 plantas, \$622). - 1 ½ @ aguardiente (\$5 la @) - 40@ vino bueno (10 reales la @).
1814	Paraje de Nirivilo	Pedro Poncio Aravena	1	Fierro (de escopeta, 12 reales)	3, de cuatro, dos y un cuero respectivamente (\$6).	126@ de vasija en 20 tinajas (\$47 y 2 reales)	Registra posesión de viña (8802 plantas, a 1 real c/u). Menciona posesión cajón de curtiduría.
1814	Paraje de Medel	Casilda Aldana	1	n/e	-	50@ de vasija (4 reales la @, \$5), 4 botijas peruleras (4 reales c/u)	Registra posesión de viña (13500 plantas, \$737).
1815	Villa de Cauquenes	Mariano Navarrete	1	Fierro (de fusil, 20 reales)	2 de tres cueros y 2 de dos cueros (\$10)	100@ vasija en 11 tinajas (a 3r la @, total \$37)	Registra posesión de viña (3000 plantas, \$750, 2 reales c/u).
1815	Paraje de Coipilumu	Rosa Recabarren	1	n/e (\$2)	2 de un cuero (8 reales c/u, \$2) y 1 de dos (\$2).	25@ de vasija en 6 tinajas (\$10 y 7 reales), 1 tinaja de echar aguardiente de 1 ½ @ (5 reales).	Registra posesión de viña (1494 plantas, \$373, 2 reales c/u). - Menciona posesión de 2 cocederas de curtiembre. - 30@ de mosto, 12 reales la @, \$45.
1816	Hacienda de La Tenca	Juan Muñoz y Felipa Yáñez	1	fierro (\$1)	2 de dos cueros (\$1 c/u) y 2 de un cuero (\$1).	44@ de vasija (2 reales la @)	No menciona posesión de viña.
1818	Alquemanque	José Privado Sepúlveda	1	n/e (12 reales)	-	50@ de vasija (\$12 y 4 reales)	Registra posesión de viña (1700 plantas, \$59).
1819	Asiento de Litropel	Fulgencio Pérez y María	1	fierro (12 reales)	2 (\$7)	63@ de vasija en 8 tinajas (\$18)	Registra posesión de viña (1335 plantas, \$448).

1820	n/e	Rosaura Montero	1	n/e (\$14)	-	-	Registra posesión de viña (8050 plantas.).
1820	Asiento de Numen	Francisco de Opazo	1	Cobre (\$6)	-	250@ de vasija en 27 tinajas (\$93, 3 reales la @)	Registra posesión de viña (21692 plantas, \$2603).
1820	Asiento de Pataguas	Manuel Salazar y Espinoza	1	n/e (8 reales)	2 de tres cueros (12 reales c/u), 1 de cuatro cueros (\$2), 3 de un cuero (5 reales total)	143@ de vasija (\$35)	Registra posesión de viña (5500 plantas, \$687).
1820	Asiento de Bicho	Rosa Herrera	1	n/e (\$1)	-	-	Registra posesión de viña (600 plantas, \$18).
1821	Estancia de Yaleyale	Martina Sepúlveda	1	n/e (20 reales)	2 de dos cueros (\$1), 1 de un cuero (6 reales)	140@ de vasija en 14 tinajas (\$35, a 2 reales c/u), 12 tinajas (\$3 y 10 reales)	Registra posesión de viña (5050 plantas, \$631, 1 real c/u).

Fuente: Elaboración propia a partir de los registros judiciales de particiones e inventarios de bienes, Partido de Cauquenes. Archivo Nacional de Chile, Fondo Judicial de Cauquenes, Vol. 1-35.