

EL VINO EN AMÉRICA

Laura González Pujana. Universidad Complutense, Madrid

Desde el descubrimiento y a lo largo de estos 500 años no sólo se han dado a conocer nuevas tierras y sus habitantes, sino la transmisión de información, idioma, cultura y forma de cultivar la tierra, en ambos continentes y especialmente esta permanente información tiene recorrido de ida y vuelta entre España e Iberoamérica. Y especial interés tiene en este Simposio el conocimiento y desarrollo de la vitivinicultura en América y más específicamente en los Andes, considerando su gran importancia socio-económica y cultural.

De todos es conocido que el vino, que María Moliner define como "zumo de uva convertido parcialmente en alcohol por fermentación, que se toma como bebida", y es un cultivo que se remonta a tiempos remotos, pues ya la *Biblia* en el *Génesis* hace referencia al vino, cuando nos relata la borrachera de Noé, y desde ahí al 1500, pasando por fenicios, romanos, visigodos, monasterios medievales que fueron auténticos depositarios del buen hacer en todo lo que al vino se refiere.

De hecho las excelentes calidades de vinos y licores que permanecen hoy día en el mercado y que se indica en la botella que ha sido elaborado en tal o cual monasterio, responden a una tradición que se remonta hasta la Edad Media. Junto a los monasterios, nacen los primeros hospitales y también las primeras bodegas que se esmeran en la elaboración del vino. En este sentido hay que señalar que el camino de Santiago fue un auténtico rosario de zonas del buen hacer el vino en aquellos tiempos, ya que se daban dos circunstancias favorables, el esmero y cuidado que los monjes ponían en la crianza de los caldos y la gran rusticidad de vid que le permite adaptarse a casi todo tipo de suelos y de climas. Ya Gonzalo de Berceo es el primer poeta castellano que alaba los vinos de Rioja, cuando nos habla de un vaso de buen vino.

Cuando España realiza la conquista y colonización de América, lleva al Nuevo Mundo la vid, ya que el vino ha de cumplir una serie de funciones: Primero es un elemento litúrgico, ya que las bulas por las que el Papa Alejandro VI concede a España el dominio de los territorios que conquiste, conllevan la condición de que se convierta a sus pobladores a la fe católica, y en la liturgia católica el vino es un elemento esencial para la celebración de la misa. Segundo por el aporte de líquido al orga-

nismo, que les será muy necesario a los conquistadores y a la vez les servirá de estimulante para los grandes esfuerzos que se verán obligados a realizar. Tercero por su valor alimenticio, ya que el vino encierra una gran cantidad de energía y les será muy útil cuando se vean obligados a superar las difíciles condiciones que les impone una geografía durísima, con un clima en el que las oscilaciones térmicas son muy fuertes; no ya solamente entre las estaciones, sino incluso dentro del día.

Pero en América el vino va a seguir siendo un signo de prestigio, pues no en balde los Conquistadores son hombres que van a las Indias buscando fortuna y honores. Hernán Cortés busca que el Emperador Carlos V le dé nobleza. Bernal Díaz del Castillo ya nos relata cómo en las fiestas que daba Cortés, después de la conquista de Méjico, se empleaba de un modo abundante el vino, lo que da idea del prestigio social que suponía en la nueva sociedad el consumo del vino. Con la llegada de los españoles, se introduce en el Nuevo Mundo el consumo del vino y consiguientemente el cultivo de la vid. Ya hemos hablado de la necesidad que los conquistadores tenían de este preciado líquido. Lo más lógico es que tratara de producir el vino in situ, ya que el transportarlo tenía un coste excesivo y siempre corriendo el riesgo de que muchas partidas se estropearan. Por eso en 1519 la Casa de Contratación ordena que en cada barco que vaya a América fueran cierto número de vides para su implantación en Indias.

Las primeras estacas y plantones llegan lógicamente a La Española, que disfruta de un clima tropical, sin cambios estacionales; la esperanza y la sorpresa para aquellos españoles debieron ser evidentes, los sarmientos echaban pámpanos a los siete días y a los veinticuatro agraces; las atenciones que estos colonos dedicaban a las vides, lógicamente eran las mismas que llevaban a cabo en Castilla especialmente en la poda, lo que junto con la humedad y calidez de la tierra, no da los resultados esperados y se va a seguir consumiendo vino importado hasta que en el pasado siglo con un profundo conocimiento de la viticultura natural se logra producir vino en las Antillas, aunque de sobra es conocido que la ingesta de alcohol en estas latitudes va más por la producción de los destilados de caña, es decir, por los aguardientes. A las dificultades de clima y composición de la tierra hemos de añadir que los sarmientos brotaban en el transcurso de los viajes y la plantación a su llegada se solía hacer en época inadecuada. La forma más simple de transporte era en macetas, y no podemos por menos de sopesar el escaso espacio disponible en aquellos barcos, y el agua que necesitaban, pues había que regarlos con mucha frecuencia, e indudablemente en el orden de prioridades no estaba el riego de estos plantones de vid, sino satisfacer las necesidades del pasaje y la tripulación.

En consecuencia, bien por los cambios climáticos que tenía que sufrir la planta en la travesía, bien por el ahorro de agua, que los capitanes de los barcos se veían obligados a hacer, el caso es que la mayoría de los plantones se perdían. Por eso el Obispo Zumárraga de la Nueva España lamentaba que el número de cepas que llegaban al puerto de Veracruz en buenas condiciones era muy corto y recomendaba que los plantones de viñedo se trajeran plantados en tinas y medias tinas y lo fueran con buena provisión de agua para regar durante el embarque. Esta necesidad de ahorrar agua fue la causa

de que los plantones se embarcaran en Canarias y de ahí que las primeras variedades plantadas en el nuevo mundo fueran todas variedades canarias.

En los primeros momentos de la conquista, lógicamente se piensa en la necesidad de que los territorios, recién descubiertos y de cuya extensión se tiene noticia bastante aproximada en España, puedan abastecerse de los principales basamentos, ya que el transporte de ellos desde España los hacía prácticamente prohibitivos y solo asequibles a un reducido número de personas. Para incentivar estas producciones nos refiere el Inca Garcilaso de la Vega (en sus *Comentarios Reales*) que los Reyes Católicos y Carlos V habían establecido que se diese de la Real Hacienda un premio al primero que consiguiese trigo, cebada, vino y aceite en cierta cantidad. Esta recompensa consistía en dos barras de plata de trescientos ducados cada una y que en el caso del vino, la producción lograda para conseguir dicho premio había de ser de cuatro arrobas (medida variable según cada región). Un caballero del Cuzco, Pedro López de Cazalla nos dice el cronista, tiene el orgullo de haber ganado dicho premio y como nos refiere "no por la plata, sino por la honra de haber sido el primero que en el Cuzco hubiese hecho vino de sus viñas". El Inca también nos habla de otras ciudades como Huamanga, Arequipa, Ica, Nazca y Lima, en las que ya se vendía el vino producido en sus tierras. Asimismo hace referencia a un canónigo que conoció en Córdoba y que le dio noticias de una buena viña por debajo de la línea equinoccial, lo que de ser cierto, la habría convertido en la primera plantación de vid que en toda la Historia habría sido cultivada más próxima al Ecuador.

Pero a pesar de estos incentivos en estos primeros años, la producción de vino era muy escasa y en consecuencia no se usa habitualmente en la mesa, porque se entendía que era más vicio que necesidad, lo que se justifica por el alto precio del mismo. Refiere el Inca Garcilaso, que el Arzobispo Fray Jerónimo de Loaysa, natural de Trujillo, en una etapa de gran carestía del producto, requisó una botija en casa de unos vecinos para decir misa, lo que nos da idea de la escasez y en consecuencia del alto precio del vino, ya que en esos tiempos solo se producía en pequeñas cantidades un vinillo ligero, a loque.

Otro de los sistemas por los que se introdujo la planta de vid en América, aparte del ya citado del transporte de plantones desde Castilla, y sobre todo desde Canarias, fueron los granos de pasas, que una vez en el suelo germinaban de forma natural, pues por ser un alimento con gran poder energético y de fácil conservación formaba parte de la dieta alimenticia de los soldados de aquella época. En los años de la conquista se hacía gran transporte de este alimento desde Castilla. Son muchos los relatos que hacen los cronistas de la época de las plantas de vid conseguidas por la germinación de los granos de pasas. Se refiere en la Historia que en Nueva España un tal Nuño de Guzmán sembró pepitas de pasas de las que salieron vides que iban a desempeñar un papel activo en la producción de uva en aquellos parajes.

En Perú, el Inca Garcilaso de la Vega en sus *Comentarios Reales*, refiere: "Un español curioso había hecho almácigo (semillero) de pasas, llevadas de España, y que prevaleciendo algunos gra-

nillos de las pasas, nacieron sarmientos, empero tan delicados, que fue menester conservarlos en almá-cigo tres o cuatro años, hasta que tuvieron vigor para ser plantados, y que las pasas acertaron a ser uvas prietas"². En Argentina hay autores que sostienen que las primeras cepas provienen de la germinación de los granos de uvas pasas, introducidas allí por D. Diego de Rioja, expedicionario, enviado en 1542 por Cristóbal de Vaca desde Cuzco, quien a su vez había sido comisionado por el emperador Carlos V para arbitrar las diferencias entre Francisco Pizarro y Diego de Almagro.

El viaje de Diego de Rioja se hizo desde el Perú, primeramente por mar, para desembarcar en La Serena (hoy Chile). Desde allí remontó el curso del río Elqui, y cruzando la cordillera de los Andes llegó a lo que más tarde sería la provincia argentina de Rioja. Descendiendo hacia el Sur por el territorio de los Huarpes llegó a las cercanías de la laguna Guamacache entre los ríos Mendoza y San Juan, zona que posteriormente habría de tener una enorme importancia en el inicio de la viticultura de la Región. Esta forma de difusión de la vid, por la germinación de los granos de las pasas tiene su explicación, como ya hemos dicho, en el hecho ya citado de que la miel y las pasas eran elementos básicos en la dieta de los conquistadores por el alto valor energético de estos alimentos y por ser alimentos cuya conservación estaba asegurada. Pero sobre todo se debe al hecho de ser la vid una planta rústica, que prospera en todo tipo de suelos, exceptuando los suelos salinos y que es muy tolerante con el clima. De hecho a la vid se la considera una planta colonizadora, que dentro del área templada puede prosperar en casi todos los tipos de suelos. Su producción será mayor o menor según la fertilidad del suelo, pero para sobrevivir en zonas de clima templado le bastará que los suelos no sean salinos. Por eso cuando las pepitas de las pasas (escupidas o defecadas) germinaban de una manera espontánea en el suelo, daban origen a una planta de vid que se desarrollaba de forma silvestre. A estas variedades que se desarrollaron en la zona de los Andes de una forma espontánea a partir de las pepitas de las pasas se las denomina criollas. Este mismo origen se atribuye a las variedades de vid conocidas como Misión en California. Pero el cultivo de la vid iba a plantear a los colonizadores españoles una serie de problemas, consecuencia de un desfase climático y estacional en los países situados en el Hemisferio Sur.

También en las otras zonas del continente americano, ya en tierra firme, vista la problemática de conseguir vino en las Antillas, se presentarían muchas y grandes dificultades, ya que los españoles tendrían que desafiar a la geografía americana y, como sucede siempre cuando el hombre se ha enfrentado a un reto de la Naturaleza, los españoles en esta ocasión, sin tener un conocimiento científico del problema, de un modo intuitivo iban a descubrir los efectos correctores que la altitud ejerce sobre el clima y con su tesón, iban a superar la gran dificultad que para ellos suponía cultivar la vid en las mesetas mejicanas y en el altiplano de Bolivia.

La realidad productiva europea de la vid está basada en que el clima de los países ribereños del Atlántico está condicionado por la corriente del Gulf Stream, de tal manera, que el cultivo de la vid en la zona europea se extiende en la zona comprendida entre los paralelos 40 y 50 grados de latitud Norte. Si observamos la línea de los icebergs vemos que las moles de hielo no están presentes en la

costa europea del Atlántico, ni siquiera a la altura de Cabo Norte y que en cambio en la otra ribera del océano, a consecuencia de la corriente del Labrador, los encontramos a la altura de Nueva Escocia, que tiene la misma latitud que Burdeos. Sin embargo en América del Sur y sobre todo en la Costa del Pacífico, que fue donde primero se inició la colonización por parte española, el clima está condicionado por la corriente de Humboldt. Este hecho hace que en la parte de la América española que corresponde a lo que fue el Virreinato del Perú, la zona vitivinícola se extienda entre los paralelos 13 y 40 grados de latitud Sur, ya que el efecto corrector de la altura sobre el clima hace que en plenos Andes a 13 grados de latitud Sur, como es el caso de Cuzco, los españoles llevaran a cabo, con un siempre relativo éxito, el cultivo del viñedo. Esta latitud en nuestro meridiano y en el Hemisferio Norte corresponde al desierto de Sahara.

EL CULTIVO DE LA VID EN LA ZONA ANDINA

Si consideramos el suelo y el clima del Perú, nos damos cuenta que no eran los más adecuados para que prosperase la viña, pero los españoles consiguen cultivar vides a una altura en la que en el Viejo Continente sólo existían bosques y en una geografía tan difícil, como es la de los Andes. En su libro *De Oriente a Occidente* nos habla Toynbee de la durísima naturaleza de los Andes, a la que el hombre no consigue dominar, y que siempre se acaba volviendo contra él. Por eso el cultivo de la viña en aquellos tiempos y en aquellos terrenos, hoy nos puede parecer un hecho insólito. El cultivo de la viña en Castilla, Reino que hasta el siglo XVIII tuvo el monopolio en la colonización de América, se extiende en zonas cuya altura oscila entre los trescientos y novecientos, nunca sobrepasa los 1000 metros. Es de suponer que en aquellos siglos la zona donde se cultivaba la viña en Castilla, sería aproximadamente la misma que hoy día en cuanto altura topográfica se refiere. En consecuencia los primeros colonos fueron grandes observadores de la calidad de la tierra, ciclos de lluvia, temperatura media del año etc., etc., y como ya hemos dicho ellos descubrieron intuitivamente el efecto corrector de la altura sobre el clima. Tuvieron que poner todo su empeño y dedicación para conseguir producir vino, ya que la necesidad que los españoles tenían de él, obedecía no sólo, como hemos visto, a su uso preceptivo para las celebraciones litúrgicas, sino también al hábito de su consumo como parte de su dieta alimenticia en España.

En el Alto Perú son los misioneros agustinos, quienes introducen el cultivo de la vid entre los años 1550 y 1570. Procedían de Lima e inician este cultivo en la Región de la Audiencia de Charcas, en zonas muy determinadas, como el valle de Mizque en Cochabamba y Luribay en La Paz. Hacia 1600, también de manos de los misioneros agustinos llega este cultivo a la zona del Sur de Potosí y del actual departamento de Tarija. El cultivo de la vid en estas zonas del Altiplano obedece, como en el resto de la América Hispana, a la "necesidad". Por eso un hombre sabio por sus aciertos como Juan de Matienzo afirma "Ser muy conveniente que en estas provincias de Indias se introduzca la plantación de viñas".

Son los cronistas de la época los que nos dan las primeras noticias del éxito y sobre todo del esfuerzo de los colonizadores en el cultivo de la vid y en la producción de vino. Estos comienzos en la viticultura y en la enología en América se relatan por el P. Bernabé Cobo en su *Historia del Nuevo Mundo*³, publicada en 1551 y por el P. Acosta en su *Historia Natural y Moral de las Indias*⁴. En 1609 el Inca Garcilaso de la Vega en *sus Comentarios Reales* hace varias y ricas alusiones al vino.

De los esfuerzos que realizan los primeros colonizadores para cultivar la viña nos da idea el Inca cuando, en clara referencia a los trabajos de los primeros colonos para introducir el cultivo de la vid en América, dice: "De la planta de Noé dan la gloria a Francisco de Carabantes, antiguo conquistador, de los primeros del Perú, natural de Toledo y hombre noble". Cuenta el Inca de este caballero "que viendo la tierra con algún asiento y quietud envió a España por la planta, y el que vino por ella, por llevarla más fresca, la llevó de las Islas Canarias, de uva prieta y así salió casi toda la uva tinta, y el vino es todo aloque (de color rojo claro, lo que llamaríamos clarete), no del todo tinto y aunque han llevado ya otras muchas plantas, hasta de moscatel, mas contado eso, aun no hay vino blanco -⁵. Continúa el Inca que oyó en el Perú a un caballero fidedigno, que un español había hecho almáciga de pasas traídas de España y que prevaleciendo algunos granillos de las pasas, nacieron sarmientos que tuvieron que ser conservados en el almácigo tres o cuatro años hasta que tuvieron vigor para ser plantados y que las uvas acertaron a ser uvas prietas y poco después nos explica el afán e interés de los españoles cuando relata: "Porque las ansias que los españoles tuvieron de ver cosas de su tierra en las Indias han sido tambascosas (afán e interés) y eficaces, que ningún trabajo ni peligro se ha hecho grande para dejar de intentar el efecto de su deseo -⁶.

Este interés que tenían los colonizadores por todo lo que eran las uvas y el vino lo refleja muy claramente el espíritu humanista del Inca, cuando en el año 1560 viniendo a España, pasó por una heredad, propiedad de Pedro López de Cazalla, natural de Llerena y relata que el capataz, un portugués, Alfonso Váez, que "sabía mucho de agricultura" le enseña y explica los cultivos que había en la propiedad, y refiere que "estaba cargada de muy hermosas uva, sin darme gajo de ellas; que fuera gran regalo para un huésped caminante y tan gran amigo como yo lo era del suyo y de ellas (las uvas), mas no lo hizo" y a continuación expresa su sorpresa y el capataz le explica las órdenes que ha recibido de su señor de que "no se toque un grano de uva porque quería hacer vino de ellas (pisándolas en una artesa etc...) -⁷ porque tal era la pretensión del hacendado. Como el Inca no volvió al Perú no tuvo ocasión de ver las duras órdenes que desde la metrópoli se dieron, prohibiendo el cultivo de la viña.

En un principio la Corona pensó que las Indias por lo menos se autoabastecieran de vino, de ahí la Orden que da la Casa de Contratación de que en todo barco que vaya a las Indias fueran cierto número de vides y de los premios que establecieron los Reyes Católicos y Carlos V, incentivando dicho cultivo, hechos ambos a los que hemos hecho referencia. Sin embargo, apenas un medio siglo después la Corona cambia su modo de pensar, porque ve América como un mercado para los productos de la metrópoli y con una mirada que hoy puede parecemos corta, trata, por todos los medios, de frenar la

producción de uva en las Indias. Ya en la segunda mitad del siglo XVI, siendo virrey del Perú Francisco de Toledo, y a lo largo de todo el siglo XVII la Corona, de un modo abierto y claro unas veces, y sinuoso y oculto otras, da una serie de Instrucciones tendentes a limitar el desarrollo del cultivo de la vid y consiguientemente la producción del vino en América. Sometido el comercio del vino con las Indias al régimen de monopolio, ya que tal era el sistema comercial que regía en el comercio de la metrópoli con las Indias, la corona se esforzó en que la producción del vino y de pasas, si no podía erradicarse, al menos que se limitase todo lo posible, ya que el citado comercio del vino suponía un renglón muy importante en los ingresos de la Corona. Para conseguir estos objetivos puso una serie de limitaciones y de trabas, entre las que cabe destacar la orden que se da en 1595 prohibiendo el cultivo de la vid e imponiendo un impuesto del dos por ciento sobre el valor del fruto que se obtuviera anualmente.

De las dificultades con que se tropieza en el cultivo de la viña nos da idea las Instrucciones secretas que se dan al virrey Francisco de Toledo, el hombre que sentó las bases del Virreinato del Perú, contemporáneo de Matienzo: "que tuviese mucho cuidado de no consentir que en aquellas tierras se cultivasen viñas por múltiples razones y principalmente por haber allá provisión de bastantes otras cosas y no se enflaqueciera el trato y comercio con estos reinos" ⁸. Vemos pues que muy pronto ya empiezan a primar las razones comerciales sobre cualquier tipo de consideraciones. Estas disposiciones son reafirmadas por una Real Cédula del año 1601 que dice: "Que en diferentes ocasiones se ha ordenado a los Virreyes, vuestros antecesores, que no permitan ni den lugar a que se planten viñas ni olivares en esas provincias y no se acrecienten las plantaciones, etc. Es mi voluntad, y mando que tampoco se den indios de repartimiento para esas faenas". Vemos que se imponen no sólo todo tipo de trabas legislativas, sino también se dictan medidas de carácter impositivo, llegando a ordenarse la destrucción de los viñedos que se hubiesen plantado. Medidas que no llegaron a cumplirse, ya que la legislación que se elaboraba en la metrópoli para los territorios de Indias era frecuente que no se cumpliera, máxime como cuando en este caso eran bastante absurdas las órdenes que se daban, pues prohibir a unos colonos que produzcan en las tierras que cultivaban el vino que habían de consumir no dejaba de ser una medida económica fuera de toda lógica. Aunque en escala reducida, se siguió cultivando la vid en todos los lugares donde el suelo y el clima lo permitían.

Sin embargo el vino constituyó en los primeros tiempos del Virreinato un producto escaso y por tanto caro, lo que se prestaba a que hubiese un gran mercado negro del producto y a que pulularan una serie de intermediarios, cuando lo lógico ante esa situación hubiera sido no poner trabas al cultivo de la vid en aquellas tierras, para de ese modo conseguir su abaratamiento y el abastecimiento de la población. Ya hemos referido que la producción de las primeras cosechas no se empleaba para beber en la comida y cómo el arzobispo fray Jerónimo de Loaysa se vio obligado a requisar una botija de vino para poder celebrar la misa. Esta escasez del vino se refleja también en que se daba como premio y recompensa en muy contadas ocasiones. Así en el libro del Cabildo del Cuzco se refleja en la sesión celebrada en la ciudad de Cuzco el día 4 de abril de 1560 y dice: "Este día se acordó que por cuan-

to los Monasterios del Señor S. Agustín, S. Francisco y Sto. Domingo han predicado esta Cuaresma y con sus sermones han dado ejemplo santo y bueno en la república, que atento a esto y a que están pobres, acordaron que se dé, de limosna a cada Monasterio de estos tres, para la Cuaresma, una arroba de vino y a cada uno cuatro carneros de Castilla, lo cual dé y compre el mayordomo de la ciudad y se le dé libramiento para ello, y no sea visto esto ser costumbre, sino por este año" ⁹. Por eso va a ser el comercio del vino muy intervenido por las autoridades de la época. Aunque por otro lado hay que tener en cuenta las tremendas dificultades que encerraba el comercio del vino y de cualquier producto, dadas las difíciles comunicaciones existentes en aquellos tiempos y en aquella geografía.

Sobre cómo los Cabildos de América, que es la más completa radiografía de la vida urbana de la época, regulan el comercio del vino y nos dan idea lo que eran los diarios de sesiones del Cabildo del Cuzco. Relataremos dos sesiones, una que hace referencia a cómo se han de comportar los que compraran vino al mojón, que viene a ser comprar por cata la partida de vino, es decir de acuerdo con la calidad. En el libro del Cabildo del Cuzco en la sesión que se celebra el 19 de Febrero de 1560 se dice: "En el Cuzco en nueve días del dicho mes de mil e quinientos y sesenta años, los Señores Cabildo, Justicia e Regimiento de esta dicha ciudad, se juntaron en su Cabildo e Ayuntamiento como lo han de uso e costumbre, y por ante mí el dicho escribano del Cabido, trataron y acordaron y ordenaron en las cosas siguientes:

"Ese día se proveyó peticiones y al juez de ellas y trataron y acordaron cosas convenientes a la república".

"Ese día declararon sobre quien ha de pagar lo que toca al mojón entre las personas que compran vino; dijeron que declaraban y declararon que cada y cuando que de conformidad las partes vendieren a vista de mojón, que ambas partes paguen cada uno tres GRANOS cada uno por cada botija de vino de los que se vendieren y contrataran, e si no se concertaren con vista de mojón, que el que quisiere mojón y lo llevare, lo pague todo a medio tomín por cada botija, y esto mandaren que se guarde en cuanto a esto del mojón, y los Señores que en este Cabildo se hallaron lo firmaron de sus nombres. Firmado: el licenciado Polo, Antonio de Quiñones, Martín Hurtado de Arietio, Juan Álvarez Maldonado, Sebastián de Cazalla. Pasó ante mí Sancho de Orúe, escribano"lo. Nótese que al término de la sesión, cuando dicen "Y esto mandaren que se guarde en cuanto a esto del mojón", los regidores de Indias están sentando Jurisprudencia.

El otro ejemplo que usamos hace referencia a la necesaria honradez de los comerciantes. Prácticamente sienta las bases de lo que deben ser las reglas para el buen abastecimiento de la ciudad. Hay una gran similitud entre el documento que a continuación transcribimos y las famosas "Constituciones del gran gobernador Sancho Panza", de las que Cervantes habla en el capítulo LI del Quijote donde entre otras cosas, "Sancho ordenó que no hubiese regañones de los basamentos en la república, y que pudiesen meter vino de las partes que quisieran". Dice el documento del Cabildo del Cuzco: "Porque el que lo trae a vender a esta ciudad, los regañones y otras personas, so ciertas costas, no se lo dejan

vender en esta ciudad, porque se lo compran para revender luego como llega a esta ciudad y después lo venden a excesivo precio, de lo que la república recibe gran daño y agravio. Por tanto que aprobando y ratificando lo que acerca de esto está proveído y mandado y ordenado, y si es necesario proveyendo de nuevo, mandaron que se pregone públicamente, que ninguna persona de cualquier estado y condición que sea, sea osado de comprar ni que compre ningunos basamentos de los susodichos y otros algunos, ni frutas verdes, ni membrillos, ni uvas, ni ganados que vengan a esta ciudad, por punto, hasta tanto que el que lo trae para vender, lo tenga vendiéndolo en parte pública doce días e todas las personas que lo quisieran comprar, para proveimiento de sus casas, cada uno lo que hubiere menester, y después esto está así hecho y cumplido lo pueden comprar otras cualesquiera personas, que lo podrán comprar para otras cualesquiera personas, que lo quieran comprar para volver a vender, so pena que el que lo comprare, antes de este tiempo en cualquier manera, pública o secretamente, o pusiere estanco o encubierta, en esto o en parte de ello, haya perdido lo que así comprare, la mitad será para la cámara y la otra mitad para el denunciador y juez que lo sentenciara, y que esto se ejecute, pregonándose luego públicamente, y en el entretanto que se envía esta ordenanza a confirmar, para que de ella e lo susodicho esta ciudad y república reciba provecho y para los demás no es daño, y el que vendiere sin lo tener doce días y no lo vendiere, pierda cien pesos, aplicado según dicho es y mandaron que se pregone" ¹¹.

Entre los factores que frenan el cultivo de la vid no podemos pasar por alto la expulsión de los jesuitas que tuvo lugar en 1767 y 1768, hecho que supuso un golpe muy fuerte para la expansión por aquel entonces de este cultivo en toda Suramérica. Cuando los jesuitas fundan las reducciones en lo que hoy es Paraguay, Norte de Argentina y Sur de Brasil, su objetivo principal es casi exclusivamente el cultivo de la caña de azúcar, ya que la Orden de San Ignacio, desde los tiempos de su Tercer General, San Francisco de Borja, duque de Gandía, trata por todos los medios de conseguir el monopolio de la producción de azúcar. Ante las dificultades con que se encuentran en Paraguay para el cultivo de la caña de azúcar, se vuelcan en otros cultivos y entre ellos el de la viña, pudiéndose afirmar que la expulsión de los jesuitas fue otro frenazo más en la expansión del viñedo, no sólo en lo que era el territorio de Las Resistencias, sino en toda la zona andina; sobre todo en lo que hoy es la zona argentina de los Andes, donde también se habían establecido los jesuitas.

La Orden de San Ignacio participa en la evangelización y consiguientemente en la colonización de América muy a finales del siglo XVI y plenamente en los siglos XVII y XVIII, hasta su expulsión en 1767. Sin embargo su actuación en el fomento del cultivo de la viña y en la elaboración de los vinos fue muy importante. Aparte del fomento de este cultivo en lo que fueron las reducciones del Paraguay, hay que destacar que ellos fueron los impulsores de la mayoría de los adelantos técnicos de la enología de aquella época en la zona de Mendoza, San Juan y Rioja, convirtiéndose en aquellos años en los proveedores de vinos y pasas de Buenos Aires. Pero no podemos olvidar que las primeras cepas de vid que se plantaron en la vertiente argentina de los Andes procedían del Virreinato del Perú y que la bodega de los agustinos "El Carrascal" en Mendoza fue siempre prestigiosa por la calidad de sus vinos,

y que estos religiosos procedían de la zona del Cuzco. Aunque el comercio de vinos y pasas de esta zona pasó a ser controlado por la Compañía de Jesús, durante el Siglo todo el siglo XVII y el siglo XVIII, hasta su expulsión en 1767.

Finalizamos este trabajo describiendo de un modo somero la evolución y situación actual de la producción del vino en cada uno de los cuatro países andinos: Perú, Bolivia, Argentina y Chile.

PERÚ

En Perú desde los primeros momentos de la conquista se desarrolló muy intensamente el cultivo de la vid. Ya hemos dicho cómo se introdujo este cultivo y cómo desde el Cuzco fue extendiéndose a otras zonas de Suramérica, siendo los principales transmisores los frailes agustinos. Mendiola Huayamares sostiene que en la época de la colonia las primeras elaboraciones enológicas tuvieron lugar por los años 1570 en Ica, aunque como hemos dicho el Inca Garcilaso nos habla de la producción de vino a lo que en cantidades no muy importantes en la comarca de Cuzco en 1560 y algunos autores sostienen que en la época de la colonia las plantaciones de viñedo alcanzaron las 36.000 has., cifras que después de la Independencia se redujeron notablemente, por razones de índole tributaria primero y por la filoxera después. Durante la colonia tuvo tal auge la producción de vino que en el año 1629, por una Real Cédula, se prohíbe a las naves del Atlántico transportar vinos peruanos, limitándose las exportaciones peruanas de vino a Nueva España, en beneficio del monopolio que sobre este comercio ejercía la Corona. En la actualidad el cultivo de la vid ocupa en todo Perú 11.000 has., de las que el 87,7% están localizadas en la zona central en los departamentos de Ica, Lima y Ancash. Para aguardientes se destina aproximadamente el 40% de la uva producida y no podemos olvidar que uno de los aguardientes más famosos, el pisco, debe su nombre a la localidad peruana de Pisco, ciudad muy próxima a Ica, apenas 20 kms. de distancia que se convirtió en el puerto por donde se exportaban los vinos y aguardientes peruanos, producidos en la zona de Ica. En esta zona el cultivo se remonta a la fundación de las ciudades de Lima e Ica. Esta ciudad de Ica, fundada por don Jerónimo Luis de Cabrera en 1563, llegó a ser el mayor centro productor de vinos, aguardientes y piscos en la época de la Colonia, conservándose todavía como el corazón de la viticultura peruana.

ARGENTINA

El gran gigante andino en la producción de vino es Argentina. Ya hemos contado cómo se considera que las primeras plantas de vid que aparecen en esta zona son fruto de la germinación de las semillas de las pasas que formaban parte de la ración alimenticia de los soldados de la expedición de Diego de Rioja y a las que se las denomina variedad criolla. Pero la introducción del cultivo de la vid en esta región andina tiene lugar por primera vez en 1550, ya que en esa fecha se llevó a cabo la expedición de Núñez de Prado, como expansión del Virreinato del Perú. En la expedición se llevó semillas, estacas, además de aperos de labranza.

Sin embargo muchos autores sostienen que fue el padre Juan Cidrón, mercedario, quien cruzando los Andes desde la Serena en Chile, para ejercer como sacerdote, llevó en su equipaje estacas de vides y semillas de algodón, convirtiéndose Santiago de Estero, lugar donde el P. Cidrón va a ejercer su ministerio sacerdotal, en el foco desde el que van a distribuirse semillas y estacas a las ciudades de Mendoza y San Juan, que se fundarían años después. Desde España ciertamente llegan a Argentina estacas y semillas de vid con anterioridad a estas fechas, aproximadamente hacia 1541, pero su destino será Paraguay.

Ya hemos dicho cómo en esta región andina los jesuitas fueron el gran motor que impulsó este cultivo, ya que a ellos se debe la introducción de los adelantos técnicos de la época, y por otro lado, como hemos dicho, ellos acaparaban el comercio de vino y pasas con Buenos Aires. También hemos hablado de la labor que en estos primeros momentos de la viticultura andina realizan los agustinos y de la fama que en aquellos tiempos tienen los vinos elaborados en su bodega "El Carrascal". Gran fama tiene el vino puro de misa que elaboran en su bodega los betlehemitas. Como dicen muchos autores, los conventos fueron auténticas escuelas de enología. Pero el gran desarrollo de la viticultura en la Argentina andina tiene lugar con la llegada del ferrocarril a esta zona a finales del siglo pasado. A pesar de ser una zona con una pluviosidad muy escasa, el regadío es la base principal en que se asienta el cultivo de la vid en esta región, por lo que sus rendimientos de uva por hectárea son muy elevados, tres veces y media más altos que en España. Con una superficie de unas 250.000 has. cultivadas, la producción de uva es de 280 millones de Qmtrs, de la que el 95% se destina a la vinificación. En estos últimos años ha crecido mucho la producción de mosto, cuyo principal destino son las bodegas de los países cuyo clima húmedo y falta de insolación, hace que las uvas no tengan el grado apropiado de azúcar y por consiguiente sus vinos tienen un grado de alcohol tan bajo, que corren el riesgo de acidificarse. Uno de los grandes mercados del mosto argentino es la Unión Sudafricana, ya que su producción de uva está muy por debajo de su producción de vinos y licores.

La producción de vino en Argentina hasta mediados de los ochenta ha estado sometida a fuertes oscilaciones en estos últimos años, ya que se había seguido por el gobierno la política de compra de excedentes, lo que había motivado que los viticultores plantaran las variedades de vid que más cantidad de uva producían y los bodegueros no se preocuparan excesivamente por la calidad de sus caldos. La liberalización del sector, unida a la apertura de fronteras que supone la zona de libre comercio MERCOSUR, ha supuesto un revulsivo en el sector.

En estos últimos años los viticultores más progresistas han reconvertido sus viñedos plantando variedades que producen vinos que son más demandados por el mercado; como asimismo hay que destacar que muchos viticultores, ligados a la exportación, están preocupados y a la vez interesados por las denominaciones de origen argentino. En este sentido hay que destacar que los viticultores de la provincia de Rioja quieren crear la denominación de origen argentina "Rioja", lo que podría crear un conflicto con la denominación de origen española Rioja, muy prestigiada internacionalmente.

CHILE

En Chile la vid fue introducida por los religiosos que acompañaban a los conquistadores y con el fin primero de abastecerse de vino para la celebración de la misa. El primer viticultor en Chile fue don Francisco de Aguirre, quien plantó vides en sus encomiendas de Copiapó y La Serena. En Santiago la primera viña la plantó en 1554 don Diego García de Paredes. Las plantaciones de viñedo se vieron afectadas por los sucesivos levantamientos de los indios araucanos, que hacen del río Bío Bío la frontera del viñedo en este país, por lo que durante muchos años la viticultura chilena se desarrolla esencialmente al Norte de dicho río. Las excelentes condiciones climáticas y la fertilidad del suelo hicieron que en la época colonial, a partir de 1600 y durante todo el siglo XVII, una vez pacificado el territorio, Chile fuera el más destacado productor de vino en lo que era el Imperio español.

A pesar de todas las contingencias a que había estado sometida la viticultura chilena, Felipe II, a finales del siglo XVI, dicta normas prohibiendo nuevas plantaciones de viñedo. Ante el auge que la viticultura chilena alcanzaba en 1654 una cédula real ordena a los propietarios pagar un derecho a la Corona para poder conservarlas. Como los chilenos siguieron plantando viñas, haciendo caso omiso de las prohibiciones, en el siglo XVIII empezaron a competir con los vinos europeos de entonces. Como consecuencia de ello, la Real Orden de 1774 prohíbe la exportación de vinos chilenos a Nueva España.

En la actualidad la superficie de viñedo en Chile alcanza las 67.000 has., de las que 30.000 son de regadío. La producción es de 400.000 millones de litros; la producción por hectárea es de unos 6.000 litros, que al igual que en el caso de Argentina supone una producción por unidad de superficie más del triple que la española. Como consecuencia de las medidas liberalizadoras de estos últimos años y después de una larga y profunda crisis la viticultura chilena ha sufrido una gran reconversión, que se ha visto asistida por la entrada de grandes capitales en las explotaciones, plantándose variedades de vid que han tenido éxito en California e introduciendo en las bodegas todas las técnicas modernas. Actualmente puede ser un duro competidor para los vinos españoles en Europa, ya que las plantaciones de vid permiten obtener un vino muy del gusto de los consumidores europeos.

BOLIVIA

En Bolivia son los misioneros agustinos quienes introducen el cultivo de la vid entre los años 1560 y 1570. El cultivo se extendió a los valles de Míaque en Cochabamba, Lurubay y sur de Potosí en La Paz. En el actual departamento de Tarija el cultivo de la vid se inicia en 1600, también de la mano de los misioneros agustinos. A pesar de las restricciones que la Metrópoli impuso al cultivo de la vid, tal y como dijimos antes, se siguió cultivando la vid en aquellos lugares donde el suelo y clima eran favorables. Las principales producciones de vino se centraban en los valles situados al sur de Potosí. La inclemencia del tiempo y la altura hicieron que los hábitos de beber vino cambiaran hacia bebidas más fuertes, lo que dio origen a la destilación de vinos, produciendo aguardientes de uva, técnica que se fue mejorando con el tiempo, dando a este aguardiente el nombre de "singani".

La mayor parte del cultivo se centra en el valle central de Tarija, donde la vid ocupa 850 has., de las aproximadamente 1.000 has., que es el total de la superficie de viñedo cultivado en Bolivia. Sin embargo la viticultura boliviana, al igual que la argentina y la chilena, sufrió una gran crisis en los años setenta y principios de los ochenta. Para salir de esta crisis y poner al sector al día, se crea el Centro Vitivinícola de Tarija. El proyecto está ubicado en la provincia de Avilés, que cuenta con la ayuda de organismos Internacionales como el PNUD y la ONUDI. La ONUDI contrató asesores españoles, entre los que estaban María Isabel Mijares y José Antonio Sáez Illobre.

Hay que hacer notar que gran parte de los vinos bolivianos son varietales, como consecuencia de una falta de historia enológica en estos países. Este defecto se nota también en toda la producción de vinos de toda Suramérica. No podemos olvidar que ésta es una forma de competir con las prestigiosas Denominaciones de Origen de Europa.

Hemos de mencionar las bodegas porque nacen como necesidad inmediata de preservar el vino, y de estos primeros establecimientos nos enteramos por los cronistas. En un principio se reducen a simples galpones, de baja altura y edificados con adobes (material tan usual en América); los techos de rama y barro están sostenidos sobre vigas de algarrobo -que es madera muy dura-. Estaban construidas sobre la tierra, no tenían zonas subterráneas lo que hubiera permitido la mejora de la conservación de los vinos, y los elementos utilizados para la elaboración del vino son asimismo muy simples, la uva se recoge en cestos tejidos con paja y juncos laguneros y se traslada al lagar en una especie de serón hecho de cuero de vaca y de este mismo material estaba hecho el lagar, de mayor tamaño sujeto por cuatro estacas de madera de algarrobo, donde era pisada y el mosto obtenido se colocaba en vasijas de barro cocido donde fermentaba, cuando se conseguía el producto se trasladaba a otras vasijas también de barro de mayor tamaño para su conservación.

Nos dice el jesuita Morales sobre el virreinato del Río de la Plata: "Los vinos se componen mezclando una cantidad de licor (vino) con otra parte de arropo que se hace de mosto de uva cocido. Esta mezcla y composición se tiene por necesaria en consideración del grande espacio de tierras que deben pasar los vinos conducidos al puerto de Buenos Aires, donde se llevan y consumen la mayor parte de ellos".

En cuanto al transporte, el primer medio utilizado fue la mula, la carga que lleva el animal es aproximadamente de 150 kgs., más tarde la carreta de bueyes, por lo que el desplazamiento es lento y ya hemos citado el ferrocarril como elemento imprescindible para el desarrollo de la viticultura en Argentina.

Con respecto a Bolivia su sistema de conservación es muy similar a Argentina, pero hoy la producción y el consumo es prioritariamente el aguardiente, posiblemente el paso del consumo del vino al aguardiente esté estrechamente relacionado con la altura, dureza del clima y demás elementos naturales. El mejor aguardiente que se consume en Bolivia proviene de unas variedades de uvas blancas aromáticas -muy parecidas a la moscatel de Alejandría. El destilado de estas uvas se denomina

en Bolivia singani, el nombre responde a distintas tradiciones siendo la más común que se destiló tradicionalmente en el valle de Sinkani, al sur del país, y otra teoría sobre el nombre es que Singanini era un italiano afincado en el valle de Cinti y dedicado a la elaboración del aguardiente y la apócope del apellido da nombre a la bebida. Hasta prácticamente la década de los ochenta del siglo pasado no se han perfeccionado las técnicas de mejora y producción de vinos.

En Perú las primeras elaboraciones enológicas después de las fuentes documentales ya citadas se dan en Cuzco, Arequipa, Ica, Nazca, etc. Llegando a partir de 1629 por mandato de una Real Cédula publicada por fray Benito de Peñalosa, en la que prohíbe a las naves del Atlántico (Real Armada) transportar vinos peruanos. Es la limitación al comercio exterior, sólo se acaba permitiendo el envío de los vinos peruanos a la Nueva España, es decir se permite y desarrolla el comercio regional. Todo esto nos pone de manifiesto que durante la colonia la producción en el Perú alcanzó volumen y calidad, y esta situación se prolonga durante la primera etapa republicana. La filoxera y los excesos contributivos conllevaron la bajada de producción y la transformación de la misma, en la que confluye el hábito de la chibcha y la costumbre -desde el inicio de la colonia- de consumir el pisco. Perú en los últimos años ha creado el Centro Nacional Vitivinícola y las estaciones experimentales de Ica, Chincha, Noquegua y Tacna para apoyar el Desarrollo de la Vitivinicultura Nacional.

Como conclusión en la elaboración del vino entran distintos e imprescindibles componentes. Primero el hombre, en este caso el conquistador y poblador capaz de observar los cambios climatológicos y especialmente a pesar de la dureza de la vid y la tierra, que según las características de sus distintos suelos, de su estructura, composición, color y calor, serán determinantes.

En segundo lugar, hemos de considerar la materia prima que desde el casi salvaje fruto de las pepitas de pasas, a las distintas variedades de vides que pasan a América, desde las Canarias a los plantones de Jerez (que a través del Consulado de Sevilla no conservan su denominación de origen) a las cepas de las distintas regiones de Castilla, van a dar feliz origen a los diferentes vinos del mundo americano.

Otro condicionante imprescindible son las horas de sol, la pluviosidad, temperaturas, vientos, nubosidad, etc., y en estas consideraciones es imprescindible la mano del hombre, técnicos en la producción de la materia prima, elaboración y crianza.

Este último factor puede corregir, suavizar y completar los anteriores.

Hemos de terminar confesando que la vid es una de las plantas más bellas, sobre todo por el destino final de su fruto, el vino, que es la consecuencia final de una planta milenaria, de largas raíces que se hunden en la tierra, fuerte tronco y abundante follaje. Florece en primavera, fructifica a finales del verano y principios de otoño. Nace, crece, fructifica y se reproduce y al final muere, es casi una vida con un recorrido similar al de la vida del hombre.

NOTAS

- ¹ *Comentarios Reales del Inca Garcilaso*, B.A.E., tomo CXXXIII, Madrid 1963, Editorial Atlas, p. 365.
- ² *Ibidem*, pp. 365-366.
- ³ *Historia del Nuevo Mundo del P. Bernabé Cobo*, Editorial Atlas, Colección Cisneros, Madrid, 1943./)
- ⁴ P. Acosta: *Historia Natural y Moral de las Indias*, F.C.E., México, 1985.
- ⁵ *Comentarios del Inca Garcilaso*, p. 367.
- ⁶ *Ibidem*, p. 368.
- ⁷ *Ibidem*, p. 368.
- ⁸ Instrucciones del virrey Toledo en *Los virreyes españoles en América durante el gobierno de la Casa de Austria*, Edición de L. Hanke en colaboración con Celso Rodríguez, Madrid, Editorial Atlas, 1978, p. 114.
- ⁹ *El libro del Cabildo de la Ciudad del Cuzco*, Edición Laura González Pujana, Publicación del Instituto Riva Agüero, Lima, 1982, p. 112.
- ¹⁰ *Ibidem*, p. 103.
- ¹¹ *Ibidem*, pp. 104 y 105.