

# LA VINICULTURA Y SUS REFLEJOS EN LA ECONOMÍA Y EN LA SOCIEDAD (CRIOLLA Y AMERINDIA) DEL SUR ANDINO

Teresa Cañedo-Argüelles. Universidad de Alcalá de Henares

OTROS VINOS

El vino estuvo profundamente arraigado en la cultura religiosa de la España medieval como símbolo de la sangre de Cristo y de la cristiandad. Pero además de emblema religioso, el vino era también una bebida apreciada y consumida por todos los sectores de la sociedad peninsular a excepción de los árabes cuya repulsa hacia las bebidas alcohólicas formaba parte de sus preceptos religiosos. Así pues, durante los ocho siglos de convivencia hispano-árabe en la Península esta bebida se erigió en un elemento de confrontación cultural representando al cristianismo hispánico frente al islamismo árabe.

El vino tuvo también en el Nuevo Mundo un papel cultural identificado. Desde su condición de cristianos los españoles introdujeron en América los símbolos de su trilogía religiosa - el trigo, la vid y el olivo- que eran a la vez base de su dieta alimenticia. Sin embargo en el escenario americano el vino, lejos de erigirse en elemento de confrontación cultural frente al paganismo indígena, abrió cauces de entendimiento entre las dos sociedades proporcionando fecundos espacios de hibridación y mestizaje cultural. Y es que los indios, al contrario que los árabes, ya conocían desde antiguo las técnicas de fermentación y eran habituales consumidores de chicha lo que facilitó su abierta aceptación de las bebidas alcohólicas, especialmente el aguardiente, producto éste que actuó en el sur andino como uno de los elementos más decisivos para la incorporación indígena a la economía monetaria.

En la región surandina la industria y el comercio del vino y del aguardiente generaron un próspero comercio destinado a abastecer las demandas de las ciudades altiplánicas de La Paz, Oruro, Cochabamba y sobre todo Potosí, contribuyendo así a reproducir durante la etapa virreinal los antiguos circuitos comerciales que desde antiguo venían practicando los señoríos aymara del altiplano lacustre, en la región del Titicaca. Desde allí intercambiaban los productos derivados de sus auquénidos por maíz, algodón y ají que los indios *mitmaq* cultivaban en los valles del litoral, en la región que ellos conocían como el Colesuyol. El pueblo de Moquehua constituía el centro neurálgico de aquel nicho ecológico y tras su incorporación al Tawantinsuyo incaico había seguido funcionando como colonia dependiente del reino aymara de los lupaq<sup>2</sup>. Durante la época colonial el sur andino se afirmó como región aunque dentro de un nuevo esquema de intercambios en el que la ciudad de Moquegua, fundada por los españoles

hacia 1540 sobre el antiguo cacicazgo de Moquehua, se articuló actuando como centro abastecedor de vinos y aguardientes. Estos productos eran traídos hacia el Altiplano desde donde los indios y mestizos bajaban con sus "bandadas de llamas para remitir los líquidos en barriles o en odres" <sup>3</sup>.

La importancia que el vino tenía para los españoles explica que figurara entre las primeras remesas de mercancías que se trasladaron al Nuevo Mundo desde la Península para satisfacer las demandas de la naciente sociedad indiana. Pero allá donde las condiciones medioambientales lo permitieron los colonos no tardaron en sembrar cepas de viña y aplicarse, con los conocimientos adquiridos en las campiñas y bodegas de Andalucía, a la fabricación de vinos y aguardientes que en algunas regiones americanas llegaron a alcanzar una notable calidad. Tal fue el caso del valle de Moquegua en el sur andino donde los cultivos prehispánicos de ají, algodón, maíz y coca cultivados a instancias de los señores *lupaqa* del Altiplano fueron desplazados, a partir de 1540, por cepas de vid que los españoles afincados en la ciudad de Moquegua fueron sembrando en las orillas del río Osmore.

Este valle se encuentra al sur del Perú, a 90 kilómetros de la costa y goza de una temperatura media de 17 grados centígrados, manteniéndose durante todo el año dentro de parámetros bastante constantes. Su régimen de lluvias, entre diciembre y enero, es también moderado y puede decirse que la suavidad del clima hacía propicio el desarrollo de la vid y de la vinicultura. Forma parte de la región que los Incas bautizaron bajo el nombre de *Contisuyo* o región de volcanes. Esta circunstancia obró muy negativamente sobre la producción de los viñedos pues los movimientos telúricos asociados a la actividad volcánica destruían periódicamente las estructuras agrarias y las bodegas, jalonando una historia de esfuerzos económicos y de esperanzas sociales repetidamente frustradas. Los cataclismos más notables se registraron en 1600, con la erupción del volcán Huaynaputina y en 1715 y 1868 con sendos terremotos de consecuencias devastadoras para la producción viti-vinicola y a los que hemos de añadir el ocurrido el pasado año 2000.

Las 262 haciendas de vides que registra la documentación colonial en Moquegua<sup>4</sup> (se trataba en realidad de pequeños fundos) se formaron a partir de los repartos de tierras que recibieron los primeros españoles que se asentaron en el valle poco antes de 1540. La presencia de grandes tinajas de barro fechadas ese mismo año para el almacenamiento de vino y aguardiente evidencia la inmediata construcción de sus bodegas, siendo los principales bodegueros que registran los protocolos notariales entre 1587 y 1625 los que se relacionan en el cuadro 1:

Ligada a la producción de vino y al cultivo de la vid estaba la religiosidad propia de la sociedad señorial que se formó con la primera remesa de fundadores. La mayoría de sus bodegas contenían capillas con nichos en las paredes y altares <sup>6</sup> y las tinajas presentan casi todas ellas inscripciones con advocaciones de santos, vírgenes y efemérides cristianas como la "Natividad", el "Gran Poder de Dios", la "Bendición de Dios" o el "Ángel que anunció a María" <sup>7</sup>. Por otra parte, los hacendados fueron gravando sus propiedades de vides con censos consignativos de capellanías de tal modo que en el siglo XVIII una cuarta parte de ellas tenían inmovilizada una considerable porción de su valor (entre 3.000 y

4.000 pesos) y los réditos (estimados en un 5% de interés) se destinaban al sostenimiento de un capellán cuya función no era otra que la de oficiar un número de misas anuales (alrededor de cuarenta) para el sufragio de las almas de dichos hacendados o las de las personas que estos hubieran dispuesto<sup>8</sup>.

La arqueología histórica ha estudiado los restos de 27 de las 30 bodegas coloniales<sup>9</sup> mostrando estructuras de adobe de un solo piso y cubiertas con techumbre de caña. Todas ellas contaban con varias salas de tinajas para almacenamiento del vino y el aguardiente. En dependencias adyacentes se encontraban los lagares, depósitos contruidos con bloques de calicanto donde se trituraban las uvas cuyo jugo discurría luego por unos canalillos hasta las tinajas que se hallaban semienterradas en el suelo. Las 1.400 tinajas que se han recuperado están fechadas entre 1540 y 1866, vísperas del terremoto que asoló todo el valle en 1868. Son de barro y presentan forma ovalada con base cónica y estrecha y hombro ancho. Su altura alcanza hasta los 2.5 metros y el diámetro 1.4 m. Asociadas a las bodegas están asimismo las 18 falcas o plataformas de adobe que servían para destilar el vino y fabricar aguardiente y pisco<sup>0</sup>.

En cuanto a la calidad de la producción, contamos con los estudios que el Ministerio de Fomento encargó en el XIX para verificar el estado de la industria vinícola de Moquegua<sup>11</sup> y en los que se puso de manifiesto que los vinos tintos contenían la siguiente composición:

VIÑATEROS CON BODEGA	LUGAR
Andrada, Alonso	Carapampa
Alcázar y Padilla, Luis del	Escapagua
Alcázar y Padilla, Pedro	Estopacacas y Cochacajas
Mana, Cristóbal de	Escapagua
Arbizú, Pedro	Escapagua
Bilbao, Pedro de	Escapagua
Bueno, Hernán	Escapalaque
Cansino, Pedro	Carapampa
Castro, Ana de	Estopacajas
García de Castro	Moquegua (sin especificar sitio)
Castro, Juan de	Moquegua (sin especificar sitio)
Córdova, Bernabé de	Estopacajas y Escapagua
Delgado, Antonio	Quilancha
Díaz Ochoa, Juan	Estopacajas
Espinoza, Andrés de	Escapagua
Estrada, Alonso de	Yaravico
Fernández de Córdoba, Diego	Quilancha
Fernández Dávila, Diego	La Chimba
Fernández Maldonado, Diego	Calaluna
Fernández Villavogar, Alonso	Escapagua
Guevara, Pedro de	Estopacajas y Cochacajas
Hernández, Nicolás	Moquegua (sin especificar sitio)
Hurtado de Mendoza, Román	Cochacajas
Mazuelo, Gonzalo de	Escapagua
Pérez Cugate, Cristóbal	Yaracachi
Martín Quintanilla, Bartolomé	Estopacajas y Cochacajas
Rivera Villalta, Bartolomé	Escapagua
Rodríguez de Ves, Juan	Yaravico
Saconeta, Juan de	Escapagua
Vizcarra, Alonso	Yaravico y Belén de Locumbilla

Cuadro 1. Primeros (y principales) viñateros españoles en el valle de Moquegua.

- alcohol: 13'16 g/litro
- glucosa: 8'13 g/l
- cremor tártaro: 8'13 g/l
- cenizas: 8'13 g/l
- glicerina: 10'90 g/l
- tanino: 1'48 g/l
- potasa: 1'48/1
- ácido fosfórico: 1'48 g/l

En cuatro de estas bodegas, las de Calaluna, Corpanto, Cupina y La Rinconada, se fabricaba un vino de calidad superior que gozaba de gran reputación en el país, y aunque el resto de la producción vinícola correspondía a la calidad de "medio", también este tipo fue objeto de una gran demanda comercial. A los tradicionales circuitos regionales que hemos mencionado para el sur andino se sumaron más tarde otros mercados como los de Iquique, Tarapacá y costa norte del Perú, donde se trasladaban los odres de vino desde Moquegua por el puerto de Ilo. Merced a este comercio la provincia de Moquegua consiguió ocupar a mediados del siglo XIX el segundo puesto en la aportación al erario nacional. En 1865 esta provincia aportaba 66.397 soles, fondos provinientes en su mayor parte de los impuestos sobre predios rústicos (7.802 soles) y en segundo lugar de la contribución industrial derivada de la elaboración de vinos y licores (3.231 soles) <sup>12</sup>.

Además de estas consecuencias culturales y económicas, la producción viti-vinícola tuvo importantes efectos sociales ya que en torno a esta actividad se formó en Moquegua una oligarquía criolla que acaparó el poder local y la jerarquía militar y que ostentaba asimismo una conducta social acorde con el tradicional señorialismo indiano. Los hacendados más prominentes (con una producción que rondaba las 5.000 botijas anuales) se incorporaron a la producción durante los siglos XVII y XVIII y lo hicieron en concordancia con el desempeño de una destacada graduación dentro del ejército. Eran miembros de la plana mayor y figuraban todos ellos con la categoría de "nobles" <sup>13</sup> estando sus apellidos vinculados, además, a las capellanías <sup>14</sup> y al desempeño de cargos públicos como los de corregidor, subdelegado e intendente <sup>15</sup>.

Si bien la actividad vitivinícola constituyó un indicador de *status* actuando como propulsor de atributos sociales y de privilegios políticos entre los criollos, la misma, con todas sus connotaciones, no tuvo un carácter exclusivista desde el punto de vista étnico. Son bien conocidos los linajes aymara del Altiplano que amasaron sus fortunas gracias a las viñas que cultivaron en Moquegua y a los trajines con los que transportaron el vino para su comercio con otros puntos de la región <sup>16</sup>. Ya hemos dicho que el aguardiente, obtenido de la destilación de la caña, se convirtió en producto de consumo ordinario para los indios y desde muy pronto la población indígena se familiarizó también con el cultivo de la vid. A los tradicionales sembríos que practicaban en las inmediaciones de sus pueblos y reduc-

ciones añadieron, durante la época virreinal, otros movimientos micro-zonales en dirección a las haciendas que los españoles tenían en el valle de Moquegua para adquirir jornales con los que hacer frente a sus obligaciones tributarias y a su afición (y adicción) al aguardiente. A finales del siglo XIX esta circulación laboral fue observada por funcionarios del gobierno y la describían así,

"En la época de los trabajos importantes, como preparación del terreno, poda y vendimia, descienden al valle, por 30 ó 40 días, los indios serranos de los distritos de Carumas, Omate, Ychuña, Puquina y aun los de los alrededores de Puno /lago Titicaca. Se les paga 60 centavos por día. Caminan en partidas de 6 a 14 hombres. Cada partida tiene un jefe (capitán) que recibe una gratificación llamada "bajada" de 3 soles bolivianos y un "cavero" (o segundo jefe), de 2 soles... Los peones reciben todos los días maíz, zapallos, higos secos y un litro de vino... En otro tiempo alquilaban "alcanzadores" para contratar y conducir a los serranos. Estos "alcanzadores" son casi siempre serranos que viven en Moquegua y van a su tierra para alquilar "capitán". Se les abona su jornal y se les da, además, aguardiente y coca"<sup>17</sup>.

La información documental hace constantes referencias a estos desplazamientos que tenían muchas veces un carácter forzoso y al papel que los caciques desempeñaban en las "contratas" de los braceros que participaban en las operaciones. Esta actividad les obligaba a bajar también ellos a Moquegua desde la sierra y de establecer allí contactos que les dieron la oportunidad de adquirir algunas haciendas de viña en el frondoso valle. Tales fueron , como vemos en este cuadro, los casos de los Anagua y los Conta de Torata, los Estaca de Carumas o los Cayla de Omate .

PROPIETARIO	CARGO	FUNDO EN MOQUEGUA	FECHA
Anagua, Pedro	Cacique de Cuchuna (Tortita)	Yacango	1599
Cayla, Don Francisco	Cacique de Omate	Orno	1597
Cayla, Don Francisco		Ocolla	
Cani, María		Cochacajas	1607
Chama Coyla, Don Baltasar	Cacique de Carumas	X	1603
Cigata, Pedro	Cacique de Carumas	Tumi laca	X
Conta, Pedro	Cacique de Torata	Lacacollo	1542
Estaca, Don Martín	Cacique de Carumas	Corpanto	antes de 1620
Isto, Don Andrés	Cacique Tortita	Yaracachi	X
Visa, Juan	Cacique de Capango	Escapagua	antes de 1601

Cuadro 2. Relación de caciques con propiedades de viñas en el valle de Moquegua. <sup>18</sup>

El buen temple de que gozaba la reducción de Omate permitió que prosperara en sus campos el cultivo de la vid y se desarrollara una industria vinícola local de la que participaron los miembros más sobresalientes de la sociedad indígena: los Cayla, los Suni y los Ticona. Concretamente en el patrimonio de los Cayla hemos constatado una viña con diez mil cepas situada en el asiento de Acaupa-ga<sup>19</sup>. Merced a sus propiedades de viñas estos caciques indígenas lograron equipararse a los españoles que habitaban en esta reducción adscribiéndose al grupo de los "españoles propietarios" que es la calificación etno-cultural con la que aparecen en los padrones<sup>20</sup>.

Como acabamos de ver, a veces eran los propios criollos quienes, desafiando las leyes de separación residencial, se trasladaban a los pueblos indígenas acaparando tierras e introduciendo en ellas las prácticas viti-vinícolas. En el siguiente cuadro puede verse la composición étnica de las seis reducciones que se inscribían en la provincia de Moquegua.

DOCTRINA	INDIOS	MESTIZOS	ESPAÑOLES	TOTAL	AÑO
Torata	2.251		777	3.028	1813
Carumas	2.011	17	13	2.041	1814
Minas	4.232		770	5.002	1813
Omate	1.037		328	1.365	1792
Puquima	3.549			3.549	1792
Pocsi	2.767	129	740	3.636	1827
Ichuña	1.326			1.326	1826
Total	17.173	146	2.628	19.947	

Cuadro 3. Distribución demográfica por grupos etno-culturales en las Doctrinas de Moquegua<sup>2</sup>

Estos flujos migratorios se activaron con las guerras independentistas y luego con el terremoto de 1868 y con la construcción de la ferrovía Ilo-Moquegua que en 1872 supuso la expropiación y destrucción de unas 200.000 cepas<sup>22</sup>. A estas adversidades se añadieron los estragos que produjo la Guerra del Pacífico contra Chile en 1879 sobre los viñedos y, finalmente, la plaga de la filoxera que asoló el valle a finales de siglo. Consecuencia de todo esto fue la agudización del deterioro económico que se registró en el último tercio de siglo XIX con una drástica caída de la producción vinícola<sup>23</sup>.

Muchas familias moqueguanas vinculadas a la producción de vid y a la industria del vino y de los licores emigraron a los distritos rurales en busca de seguridad y de alternativas a los estragos que estos infortunios causaron en sus propiedades<sup>24</sup>. Allí se mezclaron con los sectores indígenas más pudientes formando con ellos un grupo hegemónico indiferenciado desde el punto de vista étnico, pero exclusivista y cerrado desde el punto de vista económico<sup>25</sup>.

De los informes emitidos por Chabert y Duboso podemos considerar que, si bien los vinos de Moquegua, tanto tintos como blancos, eran de buena calidad, no se contaba para su elaboración con "métodos científicos ni racionales"<sup>26</sup> lo que sin duda restaba rentabilidad a la producción. A los obstáculos opuestos por la naturaleza telúrica de la región y las guerras, hay que añadir el talante

conservador de una sociedad anclada en los convencionalismos de la tradición, tal vez más atenta a reproducir las costumbres ligadas al señorialismo y a la religiosidad que a invertir capitales y esfuerzos en un negocio que las condiciones del medio y la inestabilidad política hacían de por sí inseguro. No cabe duda de que las conductas económico-religiosas redundaron también en perjuicio de la productividad ya que los gravámenes ligados a los censos consignativos de las capellanías eran a veces superiores a los beneficios totales que obtenían de la producción. Por eso mismo el gobierno, por Ley del 15 de Diciembre de 1864, había conferido a los censatarios facultad para que pudiesen redimirlos<sup>27</sup>.

No obstante la religiosidad misma y la tradicional cultura vinícola introducida en el valle de Moquegua por los españoles, y luego por los criollos en los distritos rurales, obraron como factores dinamizadores de la producción, contribuyendo a activar el comercio y la economía de la región durante toda la etapa virreinal. El vino contribuyó asimismo, junto con el aguardiente, a disolver las barreras étnicas que separaban a los españoles de los indios propiciando en el ámbito rural la formación de grupos oligárquicos mixtos e indiferenciados y a simbolizar la hispanización de la población amerindia.

## NOTAS

---

- <sup>1</sup> DIEZ DE SAN MIGUEL, Garcí: *Visita hecha a la provincia de Chucuito por el año 1567*, Lima, 1964, pp. 33, 125 y 130, y PEASE, Franklin: "Las Relaciones entre las Tierras Altas y la Costa del Sur del Perú. Fuentes documentales", en: *Bulletin of the National Museum of Ethnology*, vol. 5, n° 1, Osaka, marzo, 1980, pp. 301-309, y "Interacción y crisis en los Andes. Señorío indígena y régimen colonial", en *De Palabra y Obra en el Nuevo Mundo. Encuentro interétnicos*, M. Gutiérrez Estévez y otros (eds.), Siglo XXI editores, Madrid, 1992, pp. 385-403.
- <sup>2</sup> Los cacicazgos de Moquegua y Torata se correspondían con sendas parcialidades *hanansaya* y *urinsaya* del Colesuyo y estaban gobernadas por las dinastías de Cabasacaca y Tacasi respectivamente. "Pleitos por el cacicazgo de Torata y Moquegua, 15 de Abril de 1590 a 24 de Noviembre de 1594". Lilly Library, Indiana University, Latin American mss. Peru Collection.
- <sup>3</sup> CHABERT, F. y DUBEC, L.: *Estudio sobre el viñedo de Moquegua y su reconstitución*, Ministerio de Fomento, Lima, 1905, p. 5.
- <sup>4</sup> Archivo Arzobispal de Arequipa (en adelante AAA), Diezmos, legs. 10, 11, 12, 13, 14. Tazmías de vino, Moquegua para los años de 1800, 1810, 1820 y 1830.
- <sup>5</sup> La elaboración de este registro ha sido realizado con la colaboración de Gustavo Valcárcel Salas a partir de la documentación notarial depositada en el Archivo Departamental de Moquegua (en adelante ADM), Notario Diego Dávila, 1587-1625.
- <sup>6</sup> RICE, Prudence M.: "Bodegas de vid de Moquegua. Segunda temporada", en *Trabajos Arqueológicos en Moquegua, Perú*, vol. 3, Programa Contisuyo, Lima, 1990, pp. 199-206.
- <sup>7</sup> RICE, Prudence M., DONNA L. RUHL, Greg C., SMITH, LÓPEZ Leonor, HUERTAS Lorenzo y WATANABE, Luis K.: "Bodegas de vid en Moquegua. Primera Temporada", en *Trabajos Arqueológicos en Moquegua, Perú*, vol. 3, Lima, 1990, pp. 177-193.
- <sup>8</sup> La mayoría de las capellanías de Moquegua se habían fundado en el siglo XVIII sobre haciendas de viña. Solo once de ellas datan del XVII siendo las más antiguas las de 1610. En el siglo XIX no aparecen nuevas capellanías (las últimas son de 1800), lo que puede deberse a los obstáculos que representaban para la productividad de las haciendas

gravadas con este tipo de censos y también para las operaciones de transmisión por herencia o por compra-venta. AAA, Capellanías, legajos 23 a 27, "Cuadernos de la Visita de Capellanías Eclesiásticas actuada en la Villa de Moquegua por el presbítero J]. Pedro del Cuadro, 1813".

- <sup>9</sup> RICE, Prudence M. : "Bodegas de vid en Moquegua. Tercera temporada", en *Trabajos Arqueológicos en Moquegua, Perú*, vol. 3, Programa Contisuyo, Lima, 1990, pp. 207-230.
- <sup>10</sup> RICE, "Bodegas de vid de Moquegua. Segunda temporada", pp. 199- 206.
- <sup>11</sup> **CHABERT, E y DUBEC, L.**, *Estudio sobre el viñedo de Moquegua*, p. 46.
- <sup>12</sup> "Matrícula de contribuciones directas" en FLORES COAYLA, Esther Milba y GÓMEZ, Ana Lupe Laura: *Intentos y reconstrucción definitiva del ferrocarril Ilo-Moquegua*. Tesis presentada en el Instituto Pedagógico "Mercedes Cabello de Carbonera", Moquegua, 1993.
- <sup>13</sup> La relación de tazmías recogidas en Moquegua en el año 1800 permiten identificar sus apellidos: Angulo, Arguedas, Artieda, Fernández Maldonado, de la Flor, Hurtado, Llosa, Maldonado, Mendoza, Montalvo, Montenegro, Navarro Nieto, Peñalosa, Roa, Rospillozi, Velarde, Vizcarra, Zapata y Zevallos. AAA. Diezmos, legajo 11, "Tazmía de las botijas de vino cosechadas en el Valle de Moquegua actuada por el Licenciado D. Pablo Roa en 1800".
- <sup>14</sup> Los apellidos de los principales fundadores de capellanías eran Alcázar, Angulo, Arguedas, Beltrán, Cabello, Carbonera, de la Flor, Fernández Dávila, Maldonado, Hurtado, Montalvo, Montenegro, Nieto, Peñalosa, Roa, Rospillozi, Velásquez, y Vizcarra. AAA. Capellanías, legajos 23 a 27, "Cuadernos de la Visita de Capellanías Eclesiásticas actuada en la Villa de Moquegua por el presbítero D. Pedro del Cuadro, 1813".
- <sup>15</sup> Los Vizcarra, Mendoza, Roa, Arguedas, Fernández Maldonado, Angulo, Rospillozi y Benavides fueron Corregidores; los Fdez. Maldonado y Vizcarra , Subdelegados; y los Artieda, Bustamante, Arguedas, Mendoza y Montenegro, Intendentes. Véanse los datos que sobre la identidad de estas autoridades proporciona Juan Antonio Montenegro y Ubaldi, en PINTO VARGAS, Ismael.
- <sup>16</sup> Un ejemplo significativo, pero no el único, es el del cacique de Pacajes D. Gabriel Fernández Goarache, cuyo caso lo hemos analizado en la obra: *Potosí. La versión aymara de un mito europeo. La minería y sus efectos en las sociedades andinas del XVII (la provincia de Pacajes)*, Catriel, Madrid, 1993.
- <sup>17</sup> CHABERT, E y L. DUBEC: *Estudio sobre el viñedo de Moquegua y su reconstitución*, p. 12.
- <sup>18</sup> Este cuadro se ha elaborado sobre datos consultados en las siguientes fuentes: **Protocolos de Diego Dávila 1587-1625 (ADM)**; **Testamento de Lucas Martínez Vegazo (Efraín Trélles: Lucas Martínez Vegazo. Funcionamiento de una encomienda peruana inicial, PUCP, Lima, 1982, p. 301)**; **Garcí Díez de San Miguel (Visita hecha a la provincia de Chuquito en el año 1567. Documentos regionales para la etnología y etnohistoria andinas, Lima, 1964, vol I, p. 245) y Testamento de don Francisco Cayla, Omate, 20 de Octubre de 1527, fols. 35-43 (ADM).**
- <sup>19</sup> **Testamento** de don Francisco Cayla. Títulos originales, fols. 35-43.
- <sup>20</sup> AAA, Omate, Padrones, leg. 2, 2 de Junio de 1787.
- <sup>21</sup> AAA, Padrones. Torata (leg.4), Carumas (leg. 1), Ubinas (leg. 2), Omate , Poci y Ichuña (leg.2) para los años señalados en el cuadro.
- <sup>22</sup> Un topo equivale a 5.000 varas cuadradas y a 1/3 de hectárea. Por tanto una hectárea equivale a 15.000 varas cuadradas. Superficie que, según datos obtenidos en la documentación, contenía 10.000 cepas. Por tanto 200.000 metros cuadrados, que es la superficie total expropiada (es decir, 20 hectáreas) contenían 200.000 cepas.
- <sup>23</sup> En 1874 la producción de vino en Moquegua alcanzaba los 2.384.544 litros de vino y los 2.791.250 litros de aguardiente, mientras que en 1905, la producción de vino apenas llegaba a los 478.945 litros y la de aguardiente a los 38.722 litros. FLORES COAYLA, Milba Esther y GÓMEZ, Ana Lupe: *Intentos y reconstrucción definitiva del ferrocarril Ilo-Moquegua*.
- <sup>24</sup> "Estudio sobre el viñedo de Moquegua y su reconstitución", *Boletín del Ministerio de Fomento*, n° 9, año 2, Lima 1905, p. 10.



25 CAÑEDO-ARGÜELLES, T.: "Caciques y encomenderos de Omate. Actores del pasado en el imaginario de hoy" en: *Homenaje a Franklin Pease*, Pontificia Universidad Católica del Perú, en prensa.

<sup>26</sup> CHABERT, F. y DUBEC, L., *Estudios sobre el viñedo*, p. 12.

27 Archivo General de la Nación , Lima. Tierras y Haciendas, leg. 12, cuaderno 74. "Redención de la mitad de la capellanía que grava sobre la hacienda "Grande" de Omo en Moquegua por D. Tomás Dávila".