



Marcela Bahamonde Zamorano
Paula Mariángel Chavarría
María Victoria Hernández Aguilera



Patrimonio, memoria e identidad en la producción del vino pipeño.

Primera edición impresa

Tomé, 2016

ISBN:

Registro de Propiedad Intelectual:

Investigación:

Marcela Bahamonde Zamorano

Paula Mariángel Chavarría

Fotografías:

María Victoria Hernández Aguilera

Archivo fotográfico Universidad de Concepción

(Pág:80, 83, 84, 85)

Archivo fotográfico familia Quezada. Guarilhue, Coelemu

(Pág: 14, 23, 30, 36, 46)

Diseño y diagramación:

Ricardo Sepúlveda Quiroz

Impresión:

IMPRESO EN CHILE / PRINTED IN CHILE



Obra financiada por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, FONDART Regional, línea Conservación y Difusión del Patrimonio Cultural 2015, modalidad Patrimonio Cultural Inmaterial.



Agradecimientos

Nuestros agradecimientos sinceros y profundos para todos quienes fueron parte de este proceso de investigación, escritura y fotografía. De manera especial entregamos un reconocimiento a aquellas personas que participaron directamente en los espacios de entrevista individual y grupal, y a quienes de alguna u otra manera colaboraron en el proyecto.

En la comuna de Ránquil:

Entrevistados: Ricardo Oliva, Paola Navarro, René Hinojosa, Manuel Soto, Joel Neira, Joaquín Cisternas, Lucía Torres, Sergio Rivas, Carlos Gruebler, Omar Vera, Hipólito Placencia, Germán Placencia, Gonzalo Nova.

Colaboradores: Danilo Neira.

En la comuna de Coelemu:

Entrevistados: Fernando Neira, María Cano, René Castillo, Adán Ruiz, Edmundo Torres, Felipe Hinojosa, José Ruiz, Fabián Mora, Juana Fuentealba, Alejandro Ruiz, Orlando Reyes, Manuel Reyes, Rosa Ruiz, Alberto Ruiz, Abel Rojas, Elsa Rodríguez, Ahydeé Villa, Rosa Villa, Estela Romero, Jorge Fuentealba, Carlos Hinojosa, Edith Nova, Eugenia Quezada.

Colaboradores: Valeria del Campo, Omar Fuentealba.

Otros colaboradores: Luisa Neira, Marcelo Gotelli, José del Pozo, Guido Salazar, Archivo Fotográfico Universidad de Concepción, Archivo de Cultura Tradicional Patricia Chavarría, Archivo de la Provincia Chilena de la Compañía de Jesús, Museo San José familia Gruebler, Corporación Social y Municipal SEMCO.







Índice



Agradecimientos.....	3
Presentación.....	7
El paisaje del vino pipeño: memoria e identidad en la configuración..... del patrimonio vitivinícola	15
Orígenes y devenir del vino pipeño en el Valle del Itata.....	31
La inefable identidad del vino pipeño.....	47
El oficio de la tonelería, el arte de la madera y el valor de la oralidad.....	67
Desplazamientos, circulación e intercambios desde el Itata.....	81
Transformaciones, resistencias y adaptaciones en el paisaje del vino pipeño.....	95
Vocabulario vitivinícola.....	104
Referencias bibliográficas.....	106







Presentación

El Valle del Itata es por antonomasia el territorio vitivinícola más importante de la región del Biobío. Emplazado en la provincia de Ñuble, con una superficie de 3.735 km², cubre actualmente a 9 comunas y más de 80.000 habitantes que se dedican principalmente a la producción de mostos blancos y tintos provenientes de añosas cepas, en al menos 10.500 hectáreas de lomas plantadas.

Su vocación productiva de más de 500 años de existencia reconoce sus raíces en la conquista española, período en el cual se afianzó el cultivo de la vid y la comercialización de chicha, vinos y aguardiente, a través de la operación evangelizadora de la Compañía de Jesús, consolidando una población campesino-mestiza especializada y dispersa por el territorio en pequeñas y medianas unidades campesinas. Cucha Cucha, Conuco, Perales, La Magdalena, fueron algunas de las colegiaturas y misiones jesuitas que jugaron un rol significativo en este proceso (Sánchez Andaur, 2006), y que aún pueblan la memoria de sus actuales habitantes, constituyendo en su momento focos económico-productivos y comerciales que sentaron las bases para la configuración del “paisaje del vino pipeño”.

El trabajo que a continuación compartimos es el resultado de un proceso investigativo iniciado hace ya más de 10 años en algunas comunas del Valle, motivado por la necesidad de comprender y poner en valor esta tradición productiva como parte de un patrimonio vitivinícola hasta ahora oculto o marginado. Más allá de su imagen como vino legendario o ancestral, cuyas huellas materiales pudieran retrotraer al espectador a épocas arcaicas o pre-modernas, la madurez analítica a la que hoy arribamos nos permite abordar el vino pipeño en tanto paisaje cultural, en el que se conjugan el espacio geográfico, las configuraciones materiales, y las representaciones y acciones humanas, dando cuerpo a un territorio único con complejidades que denotan transformaciones, ajustes y resistencias históricas que le dan sentido en la actualidad.





Desde allí el itinerario interpretativo al que este libro invita se sustenta en un supuesto inicial, donde la memoria oral cobra sentido cuando se trata de procesos de patrimonialización:

La memoria tejida en torno a la tradición del vino pipeño contribuye a enriquecer la perspectiva del patrimonio vitivinícola nacional, en la medida que revela a las comunidades campesino-populares de la zona centro sur de Chile como sujetos históricos que, en condiciones de subalternidad y marcados por un estigma de clase peyorativo, dan cuerpo a un paisaje cultural donde se articulan y adquieren sentido el espacio rural, la producción del vino y la identidad.

“Viñas y toneles del Itata. Patrimonio, memoria e identidad en la producción del vino pipeño”, aporta entonces a la valorización de la memoria de este mosto por parte de los habitantes de sectores como Guarilhue, en la comuna de Coelemu, y Batuco, en la comuna de Ránquil, enfatizando en ciertos nudos o rupturas que permiten moldeamientos y adecuaciones en su devenir, y aventurándose en un diálogo fructífero entre imágenes y relatos, significaciones y materialidades, presentes, pasados y futuros.

















EL PAISAJE DEL VINO PIPEÑO: MEMORIA E IDENTIDAD EN LA CONFIGURACIÓN DEL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA



Un borracho se murió
y dejó en su testamento
que lo entierren en la viña
para chupar el sarmiento.

Entre enero y febrero
pintan las uvas
y entre marzo y abril
ya están maduras.

Ya están maduras sí
uvas pintando
en los días de mayo
ya están mosteando¹.



¿Por qué abordar la tradición del vino pipeño como paisaje cultural? Nuestra primera afirmación sostiene que no es posible comprender a este tipo de mosto y su ciclo productivo desde una perspectiva estrictamente económico-productiva, y que más bien ambos se sitúan como parte indisoluble de un tipo de paisaje rural en el que se conjugan distintas dimensiones para su conformación: la naturaleza, la geografía, el espacio material construido, la estructura social, las acciones humanas y la cosmovisión, dando cuerpo a un territorio colmado de sentidos de vida compartidos por sus habitantes.

¹ Cueca de la tradición. Archivo de Cultura Tradicional Patricia Chavarría.





Tal como plantea Amalia Castro San Carlos:



El paisaje cultural se entiende como resultado del desarrollo de actividades humanas en un territorio en concreto, englobando tanto al sustrato natural como al factor humano (con capacidad para modificar los paisajes o como componente en actividades económicas, formas de vida, creencias, etc.), lo que resulta en una realidad compleja que integra elementos naturales y culturales. (Castro San Carlos; 2014:61)

El paisaje cultural se hace explícito en un espacio geográfico a través de su apropiación por parte de un grupo humano. Allí se construyen modos particulares de relación e intercambios entre personas, productos y saberes que lo dotan de identidad, articulando circuitos de circulación de bienes materiales y simbólicos con otros sistemas culturales cercanos y distantes (mineros, pescadores, urbanos).

En el caso del vino pipeño se trata de lógicas centenarias de producción agrícola que manifiestan también sentidos colectivos de mundo, relaciones y materialidades que le otorgan singularidad en el tiempo. Desde lo inmaterial, este paisaje revela una episteme o paradigma que ilumina el modo en que se concibe la existencia y, por lo tanto, las relaciones entre seres humanos o entre éstos y la naturaleza, respondiendo a parámetros de explicación específicos que se diferencian de las formas moderno-occidentales de operar. Se trata de una cosmovisión campesino-mestiza que se sustenta en un saber-hacer organizado por las etapas que establece el ciclo agrario para la producción de la uva y otros cultivos de la tierra, imprimiendo un ritmo circular marcado por las estaciones del año y las labores que allí se desarrollan, expresando en ello una particular forma de significar la propia vida junto a otros.

Allí también se generan conocimientos específicos y especialidades técnicas que configuran oficios cuya transmisión y soporte se anclan en la oralidad y la experiencia, a través de esferas de la vida cotidiana. Se destacan, por ejemplo, el oficio de la tonelería, vinculado con la carpintería y el trabajo de moldear madera noble para la construcción y reparación de envases o toneles, y el zarandero, quien en el pasado destacaba como actor primordial junto al pisador en el proceso de la vendimia:







El zarandeo... yo creo que en esos tiempos era muy fácil aprender, pero hoy día es muy difícil, es muy difícil de poder aprender, porque tiene unas habilidades y unos pasos que son propios de esa faena, podríamos decir. Bueno, si me hacen zarandear yo lo hago perfecto, no lo he olvidado, lo que sé hacer bien en mi vida es enyugar bueyes, colgar carretas, zarandear y pisar. Lo demás de computación no tengo... es importante señoritas, les digo a las dos que he podido vivir dos vidas: la vida de la carreta y la vida del automóvil. (Manuel Soto, sector Batuco, Ránquil)

Al respecto, la investigadora en cultura tradicional Patricia Chavarría (2009) advierte que no es posible extraer elementos parciales del mundo campesino hacia lógicas occidentales sin comprender los contextos que dan sentido y significado a estas prácticas. Dicha parcialización sólo consigue recortarlas en un gesto de asimilación, dejando fuera el motor reflexivo que permite dar cuenta de la energía que las moviliza. Desde aquí se puede comprender que en esta cosmovisión lo que atañe a los seres humanos/as está totalmente imbricado con lo que ocurre con las demás especies y con la naturaleza en general.

En esta misma línea plantea la inexistencia de una relación jerárquica entre unos y otros, y más bien subraya la presencia de relaciones de interdependencia y diálogo, no tan sólo entre sujetos que comparten códigos culturales comunes sino que entre éstos y la naturaleza. Unida a esta interdependencia, la tierra se instituye como un elemento fundante desde donde se conecta el vínculo con lo celestial. Cada actividad cotidiana se encuentra colmada de ritualidad y el ámbito de lo festivo atraviesa actividades domésticas, públicas, sociales y económicas donde el sentido de comunidad se deja traslucir de manera permanente. El testimonio en relación a la trilla entregado por Manuel Soto, viñatero y agricultor del sector de Batuco en la comuna de Ránquil, es decisivo al respecto:











Como que es muy bonito, me excita llegar a esos recuerdo de cuando estábamos en las trillas. En las trillas tiene que ser destacado, quien correteaba animales era un hombre destacado y yo fui uno de esos. Tengo aquí una muestra de las bestias, unas patadas. La bestia que pateaba es la que va a la orilla de la estaca, ya uno le ve las orejas que empiezan a levantarse de a poco, y cuando ya van las patas a levantarse, la yegua especialmente es la que pateaba las estacas, uno ya tiene la canilla arriba de la montura, no me pega y si le pega va a ser descuidado... Entonces van 10 caballos adelante y va una pareja arreando, y cuando sale la yegua pateadora a la orilla, el compañero se la saca, se queda atrás del caballo y de acá la trae a chicotazos hasta que se la trae con él y se la saca. ¡Es una camaradería, un compañerismo!, y luego de acabada la trilla se dice en un decir: “vuelta de yegua, vuelta de trigo, y un trago pa’ los amigos”. Me tiro a olvidar un poco, es que se quedó guardado en un archivo y somos pocos los que recordamos eso, y cuando recordamos eso ¡recordamos con harta emoción!





El sentido de comunidad se expresa en lo que Fidel Sepúlveda llama *“la experiencia del nosotros”* y el *“habitar”* en la cotidianeidad, todo ello entendido como “el ejercicio de la vocación de diálogo creador del hombre consigo mismo, con el otro interior y exterior, con el mundo y el trasmundo”. (Sepúlveda; 2015, 244)

Junto a la cosmovisión, el paisaje cultural se expresa también de manera explícita por medio de sus huellas materiales. Lomajes cultivados con viñas de cabeza blancas y negras dialogan con una arquitectura basada en el barro y la teja. Cubas, fudres, lagares y pipas organizan junto a otra serie de equipamientos las bodegas de producción. Estaciones de trenes hoy en desuso, líneas férreas, caminos y senderos esbozan las lógicas de conectividad y transporte pasadas y presentes. “Mil bodegas”, imagen que dio vida a uno de los primeros proyectos cooperativos vitivinícolas inconclusos del sector de Guarilhue en la comuna de Coelemu, grafica la configuración espacial del territorio, donde en el pasado cada casa albergó una bodega para la elaboración de vinos y aguardiente.

Ahora bien, ¿cuáles son los conflictos a los que este paisaje se ve enfrentado y de qué manera influyen en los actuales procesos de patrimonialización vitivinícola? Avanzando en los elementos que direccionan nuestro enfoque a lo largo del itinerario investigativo desarrollado, identificamos un paisaje cultural en tensión,



PRECIOS

VINOS LAHUECUY

Tinto	Lit.	800
Blanco	"	800

BEBIDAS

Malta	CERVEZA 1 3/4	1800
Pilsener	CHICA	800
Bilz	"	500
Orange Crush	"	
Canada Dry	"	
Limón Soda	Malta	1000
Guinda Nobis	"	
Coca Cola	"	500
" famlr.	"	
Pepsi Cola	"	
Gachantun	"	
CANA		300
COPA CHICA		200

Fama



donde las relaciones de poder construidas sitúan a este mosto tradicional en condiciones de inferioridad, atribuyéndole un estigma de vino de mala calidad destinado a saciar el apetito alcohólico de las clases pobres o los mal llamados “rotos”, marginando su aporte histórico y cultural en relación a la tradición vitivinícola nacional.

Bajo este escenario, reconocemos en la construcción discursiva oficial narraciones hegemónicas que invisibilizan un paladar con memoria y que reducen la riqueza cultural y patrimonial de las comunidades viñateras campesinas a simples manifestaciones productivas en franco retroceso, en las que se superpone un contexto de desarrollo guiado por el mercado y donde los fundamentos del ciclo agrario, como parte de una cosmovisión que colabora en la definición de este paisaje cultural, se debilitan.

Tales narraciones se materializan también en otros conflictos subyacentes que configuran escenarios de alta complejidad, entre los que destacamos:

Ausencia de la historia vitivinícola del territorio para construir la Historia del Vino chileno. Al hablar del vino y su historia a nivel país, la zona central recibe una atención privilegiada, tanto en el campo de la academia como de la enología, tomando como referencia el proceso modernizador del siglo XIX importado desde Francia.

Secuencia de marcos jurídicos y normativos a lo largo de los siglos que debilitan la producción familiar campesina y constriñen el funcionamiento de mercados locales y lógicas económicas no mercantiles, representativas de las culturas campesinas.

Hitos históricos y transformaciones macroeconómicas que reconfiguran el paisaje natural y sociocultural del territorio. Entre ellos se destaca la invasión de la industria forestal, encerrando a los pequeños productores en terrenos con mayor erosión y con cursos de agua cada vez más exiguos, y la especulación del precio de la uva por parte de grandes empresas vitivinícolas de la zona central.

Institucionalización de un discurso que recupera la noción de patrimonio en el campo de la vitivinicultura tradicional, relevando los tipos de cepas y su arraigo temporal, pero invisibilizando a los sujetos reales: viñateros, toneleros, familias y comunidades que por generaciones han sostenido estilos productivos y relaciones socio-simbólicas que cobijan identidades en continua reelaboración.

Pese a todo, y contradiciendo los pronósticos y derroteros economicistas actuales, es posible identificar en





los habitantes del Itata la existencia de estrategias y mecanismos que pueden ser leídos como resistencias desde esta condición de subalternidad, que arrancan de una dimensión cultural y que se expresan en sentidos de vida que no están ajenos a tensiones y contradicciones. Compartiendo las reflexiones de Silvia Rivera Cusicanqui para abordar las identidades indígenas contemporáneas (2010), podemos comprender que tales resistencias evidencian también la acumulación de elementos dispares en medio de relaciones de fuerzas desiguales, dando lugar a expresiones y prácticas llenas de sentido histórico que no tienden a una comunión desproblematizada.

Tal como lo señalan las palabras de José Ruiz del sector de Magdalena, Guarilhue, en Coelemu, y de Paola Navarro del sector de El Galpón, en Ránquil:





Yo sigo produciendo vino aunque no lo pueda vender y me tenga que comer la uva. Voy a seguir hasta que me muera porque esto es lo que yo sé hacer. (José Ruiz, sector Magdalena, Guarilhue, Coelemu)

Todavía yo digo que el 90% de la gente conserva las viñas y las trabaja, la han seguido trabajando, pero ya yo creo que a estas alturas, sinceramente, por el cariño y por el amor a las viñas, no porque van a ganar con eso. (Paola Navarro, sector El Galpón, Ránquil)

Las comunidades campesinas se revelan con adecuaciones y moldeamientos frente a las presiones estructurales, sosteniendo un sentido de pertenencia e identidad que pugna por no desaparecer, expresando contradicciones y tensiones permanentes. Desde allí hablamos entonces de identidades dinámicas actualizadas en el presente a partir de todo el sedimento de la tradición pero enfrentadas también, y en diálogo permanente, con las fuerzas del contexto contemporáneo. Ejemplo claro del enfrentamiento de las lógicas comprensivas hegemónicas y subalternas es la misma significación del vino pipeño, la que hoy día transita por caminos distantes y encontrados. Por una parte se evidencia el levantamiento de un discurso de corte "enológico" anclado en lo patrimonial, que recurre a la cepa y al *terroir* para darle sentido y favorecer su comercialización en una botella que denote identidad, y por otra, se reconocen valoraciones tradicionales de viñateros locales cuyos argumentos no descansan en contenidos bioquímicos o técnicos sino que apelan a referencias subjetivas y variables (tipo de envase, estilos productivos, clima, entre otros), que imposibilitan ubicarlo como una certeza o categoría clara y precisa.







Esta última definición, caracterizada por una diversidad de rasgos que no se conciben sin su componente cultural y regional, favorece la idea de un vino en resistencia, que elude una estabilización conceptual y por tanto su estandarización para la apropiación foránea.



El vino pipeño... depende donde lo guarde, depende de la uva, depende el tiempo correcto o no de fermentación de la misma en su propio producto.
(Joel Neira, sector Bularco, Ránquil)

Bajo este escenario, asumimos también la relevancia de la recuperación de la memoria oral como una herramienta que hace posible evidenciar la otra historia, la realidad negada o marginada y que a través de un acto comunicativo permite generar un proceso de restuaración de éstas para el reconocimiento de un patrimonio que alimenta la propia identidad. En palabras de Fidel Sepúlveda:



Así, la memoria es presencia del pasado en el presente. Presencia del pasado memorable. Lo memorable es lo relevante. Lo relevante es lo relevante de la riqueza del ser. Riqueza del pasado que no ha pasado, que llega al presente y lo plenifica. Con este pasado llegando al presente se hace patrimonio.
(Sepúlveda, 2006: 34)

Siguiendo a Le Goff (1991), entendemos también que la memoria puede ser concebida como un objetivo de poder. De esta forma, sostiene este autor, las experiencias vividas por las sociedades en las cuales la memoria social es principalmente oral o en las que está constituyéndose una memoria colectiva escrita, permiten entender mejor esta lucha por el dominio del recuerdo y de la tradición. Reconocemos entonces el conflicto de poder implícito en la escritura y por tanto la disputa por la democratización de la memoria social. Nos situamos como parte de un imperativo prioritario por actuar de modo que la memoria colectiva sirva a la liberación y no a la servidumbre de los seres humanos, y por dotar de contenidos significativos un patrimonio que tenga sentido para sus propios protagonistas.







ORÍGENES Y DEVENIR DEL VINO PIPEÑO EN EL VALLE DEL ITATA



Los orígenes del vino pipeño en la región del Biobío, y en particular en el Valle del Itata, se encuentran indisolublemente asociados a la configuración del Nuevo Mundo, luego de la instalación del proyecto hispano conquistador durante el siglo XVI. Espada y cruz sentaron las bases para la adaptación de la vid en estas tierras vanagloriadas por su fertilidad, con el fin de satisfacer los deseos embriagadores de las huestes y permitir la consumación de la ritualidad ceremonial evangelizadora.

De acuerdo al relato que pudimos recoger de Carlos Gruebler, propietario del Museo San José en la comuna de Ránquil, las cepas primigenias de nuestro país fueron plantadas en 1551 por el conquistador Rodrigo de Araya a petición de Pedro de Valdivia. El lugar donde hoy se ubica el museo, y en el que aún es posible observar algunas de estas añosas plantas, corresponde a lo que antaño fue el relevo del fuerte Ránquil, emplazamiento integrado al Camino Real donde soldados y viajeros cambiaban animales cansados por otros frescos, obtenían alojamiento y se abastecían de comida y licor.





El que plantó las cepas en esta zona, desde el sur de Santiago hasta Chiloé fue un tal Araya, Rodrigo de Araya... fue encomendado por orden de Valdivia que plantara viñas en todas partes, sobre todo de Coquimbo al sur. Entonces se plantó en Penco, en Talcahuano, después más tarde también cerca de Concepción, en Imperial, etc., y la que hay aquí es la única que queda de esa época. (Carlos Grüebler, Ránquil)

La tarea encomendada a Rodrigo de Araya tuvo raudos frutos y ya en 1558 la abundancia de viñas era reconocida por las plumas hispanas. Tal es el caso del cronista Jerónimo de Vivar, quien en su “Crónica y relación copiosa y verdadera de los reinos de Chile” reseñaba:



Hay viñas y en ninguna parte de Indias se ha dado tan buena uva como en esta tierra; hácese muy buen vino. El primer hombre que lo hizo fue un vecino que se dice Rodrigo de Araya... Hácese ya tanto vino que basta para esta gobernación, y que pueden proveer a otras partes. (de Vivar; 1966:121)

Los años coloniales venideros situaron a la región como una zona de frontera donde se desarrollaron dinámicas ocupacionales y económicas diferentes al resto del territorio nacional, generando procesos particularizados de resistencia, adaptación y mestizaje. Mientras al sur del río Biobío se reorganizaba el sistema de vida mapuche, el resto del paisaje regional se recompuso a partir del surgimiento de la pequeña propiedad campesina en manos de soldados del ejército Real y de la reciente población criollo-mestiza, permitiendo con ello la conformación de localidades estratégicas como Coelemu, Portezuelo, San Rafael, entre otras, sustentadas preferentemente en la producción triguera y vitivinícola (Bengoa, 1990; Stewart, 2015).

Un rol preponderante en este proceso lo asumió la Compañía de Jesús, quien en un lapso de 174 años consolidó un sistema productivo en base al cultivo de la viña, el olivo y el trigo, por medio de la instalación de colegiaturas y misiones en diversos puntos de la región. Amparados en la mano de obra esclavizada, alcanzaron a ser catalogados antes de su expulsión en 1767 como los productores del mejor vino del reino, especialmente en la zona del Itata donde se albergaban las producciones más apreciables y de mejor calidad (Del Pozo, 2014; Stewart, 2015).









Para el siglo XVIII el territorio ya contaba con una sistema vitivinícola de amplia extensión territorial y altos niveles de producción, caracterizado por la existencia mayoritaria de pequeñas y medianas unidades campesinas. Tal como afirma José del Pozo en su obra “Historia del vino chileno”:



En gran medida, la producción de vino en la región penquista se efectuó por obra de cientos y miles de pequeños propietarios, muchos de ellos soldados dados de baja, que recibieron mercedes de tierras cerca de los fuertes, en premio por sus servicios en la región de la frontera con los mapuche, desde fines del siglo XVII y especialmente durante el XVIII. (Del Pozo; 2014:22)

La circulación de los brebajes locales durante la colonia configuraron un mercado vinícola de amplia extensión territorial, basado no sólo en las demandas de la población española ya instalada y la reciente vecindad mestiza, sino también en el apetito embriagador de la población mapuche insurrecta, alcanzando un reconocido protagonismo en trueques y conchavos, generando incluso la prohibición de su comercialización por parte de la Corona.

Más allá de los avatares de la guerra de Arauco y la posterior guerra de la Independencia que modificó las lógicas del mercado del vino y generó diversos vaivenes económicos en la zona, la producción tradicional se instaló en las familias locales con un fuerte arraigo cultural, manteniendo inalteradas los tipos de cepas y las técnicas productivas utilizadas.

El siglo XIX trajo consigo la revolución de la vitivinicultura chilena a partir de la modernización de la agricultura. Si bien en su primera etapa la mayor parte de la producción de vino provenía de las tierras al sur del río Maule, destacándose las provincias de Linares, Maule, Ñuble y Concepción con más de 80% de los producción chilena, la zona centro norte fue adquiriendo creciente importancia a partir de 1865. De hecho, parafraseando a Couyoumdjian (2006), en los inicios del siglo XX la proporción de las mencionadas provincias había bajado a menos del 70% y para el quinquenio 1916-1920 llegaba al 54%.

El desarrollo del rubro se tradujo en la asimilación de un modelo productivo principalmente francés, liderado por enólogos galos y familias chilenas acomodadas, que consideró la introducción de nuevas cepas y las transformación de los antiguos sistemas productivos a través de la importación de tecnología extranjera. De esta manera la zona central fue testigo del surgimiento de grandes viñedos liderados por la élite rural, concentrando el poder económico y político de la naciente agroindustria del vino chileno, y afianzando un pensamiento nacional ilustrado basado en el progreso (Tapia, 2015).





En la zona del Itata, mientras tanto, esta explosión del nuevo empresariado vitivinícola gatilló un proceso de marginación y desvalorización paulatina de los sistemas productivos tradicionales, provocando una ruptura no sólo material respecto de lo pre-existente sino también paradigmática. Tal vez haya sido allí donde se gestó la identificación generalizada del vino pipeño con el mundo de “lo popular”, de “los rotos” o, como enuncia Gabriel Salazar (1990), “del bajo pueblo”. Coincidiendo con esta reflexión, Patricio Tapia en su artículo “El yeti y la identidad del vino en Chile”, sostiene:



Imagino que en esa época tiene que haber nacido, también, el desprecio por el otro vino, el que había antes, el producido con uvas de moscatel o país, que se hacía en cueros de vacas y zarandas, y tinajas y pies descalzos; el mismo que tan de moda se ha puesto hoy”. (Tapia, Patricio; 2015: 21)





Ante todo, la narrativa histórica sostenida por su habitantes en la memoria oral reconoce aquel proceso de transformación como un período de rupturas y decaimiento:



Mi abuelo, mi bisabuelo y mis tíos, ustedes conocieron a muchos de ellos, crearon esta zona como vitivinícola del sector seco costero. Mi bisabuelo fue uno de los que tuvo las viñas, no sé si se las compró recién a un jesuita o fue una encomienda que le dieron porque era de origen español, realista, anti patriota... y toda esta gente estuvo siempre vinculada por las viñas, cuando no existían las grandes viñas de la zona central, porque ahí empezó si no la hecatombe, empezó a decaer la cuestión de aquí. (Omar Vera, sector Batuco, Ránquil)





Pero ¿qué es lo que efectivamente ocurrió durante los siglos venideros en el Valle del Itata y aquellas zonas de secano donde el progreso tecnológico no hizo arribo? Las respuestas a esta pregunta no son fáciles de encontrar en las plumas doctas. Sólo reseñas mínimas de historiadores e investigadores contemporáneos permiten acercarse a las dinámicas allí acontecidas, ya que la mayor parte de la atención investigativa se encuentra situada en los vaivenes de la industria moderna desde perspectivas diversas.

Por nuestra parte advertimos que las transformaciones acaecidas desde la segunda mitad del siglo XIX en adelante generaron también ciertas adecuaciones al interior de las familias y comunidades campesinas a nivel del proceso productivo, manifestándose, por ejemplo, en la introducción de nuevos tipos de lagares, cubas y barriles, y en el afianzamiento del oficio de la tonelería; todo ello, no obstante, basado en lógicas de reproducción propias de la oralidad y del contexto rural tradicional.

Si bien las motivaciones de este trabajo no se encuentran fijadas en la reconstrucción de una línea histórica del territorio, conviene explicitar aquellos hitos o aspectos del pasado mayormente valorados por sus habitantes, tanto en instancias de entrevista individual como en los conversatorios desarrollados, en la medida que bosquejan la manera en que las comunidades han transmitido sus modos de percibir, sentir, aceptar y reaccionar ante el paso del tiempo. Entre los hitos de mayor relevancia que se destacan en este ejercicio de recuperación de memoria pueden mencionarse:







Extensión del sistema ferroviario a través del ramal Concepción-Rucapequén



Al igual que en el resto del país, la llegada del ferrocarril a la zona en 1916 generó importantes transformaciones en la configuración del paisaje local. También denominado “El Chillanejo”, este tranvía permitió conectar las ciudades de Concepción y Chillán, articulando flujos comerciales y de intercambio en las estaciones que lo conformaban, dando vida a pequeños caseríos que posteriormente se transformarían en pueblos de importancia o sucumbirían en el tiempo luego de la eliminación de este medio de transporte. Entre los primeros casos se encuentra el pueblo de Ñipas, actual capital de la comuna de Ránquil, desde donde se transportaban vino y granos hacia el puerto de Tomé. Entre los segundos se pueden mencionar las estaciones de Ranguelmo, Pissis, Menque y Magdalena, localidades hoy arrinconadas ante la expansión masiva de la industria forestal.



Los vinos se iban en fudre, en ferrocarril a Santiago desde Ñipas como estación propiamente tal, con bodega instalada. A ver, si me vengo de Concepción para acá... Ranguelmo, Pissis, Coelemu, Magdalena, aquí el caserío que está más abajo, después seguía Ñipas, Nueva Aldea, pero entre estas estaciones habían mucha afluencia de pasajeros que venían de la zona del cerro, entonces por eso se formaron los paraderos en Galpón y Guarilhue, por ejemplo. Todavía queda en Magdalena parte de eso, si usted viene desde Coelemu, ahí ve que existe todavía una especie de plazoleta, que está instalada sobre una superficie más alta, que está delimitada con un muro de piedra, y ahí había una bodega donde llegaba el salitre y los insumos agrícolas, al igual que en Ñipas. (Omar Vera, sector Batuco, Ránquil)

La apertura de las estaciones de trenes, con equipamiento suficiente para el cargamento de alcoholes, granos y legumbres, simplificó en algunos casos el desplazamiento de las tradicionales caravanas de carretas cargadas con pipas. A su vez, las vías de conexión dejaron impresas en el territorio huellas materiales de preponderancia arquitectónica y estilística, cuyo valor patrimonial hasta ahora no ha sido considerado con seriedad, además de vívidos recuerdos que algunos de sus habitantes evocan con intensidad.





En las estaciones había un vía central de circulación y unas guías adyacentes donde quedaban los carros, donde se cargaban ya sea con vino o se descargaban insumos agrícolas... había harta diferencia de relieves y de la bodega de arriba llenaban las cubas grandes de 20.000, 30.000 litros. Entonces ponían unas mangueras que se pasaban por la calle y se ponían sobre los carros de ferrocarril unos fudres grandes de madera, y se llenaban por gravedad. En una oportunidad, un cargador de apellido Mariángel se equivocó y echó un tren de carga por donde estaban los fudres con vinos y se reventaron. ¡20.000 litros cayeron! porque le repito que estaba listo el día siguiente para irse directo a Santiago. Entonces, lo chocó y se reventaron los fudres y yo debo haber tenido unos 6 ó 7 años y tengo esa imagen ahora que estamos tocando el tema, la gente de guata en las fosas tomando vino, otros como toman los caballos, como los chanchos tomando agua, y otros con barrilitos que eran como unas pipas de 40, 50 litros de madera, como pipas chicas, echándole vino. Yo tengo 75 años, así que estoy hablándole de hartas décadas pa' atrás. (Omar Vera, sector Batuco, Ránquil)





Reforma Agraria y redistribución de la tierra



La Reforma Agraria sitúa un cambio histórico de relevancia en la agricultura chilena. La transformación en la propiedad de la tierra provocó otra serie de modificaciones a nivel local, que en el caso de las comunidades vitivinícolas del Itata se sucedieron de manera diferencial de acuerdo a la distribución que ésta tenía. El sector de Batuco, anteriormente fundo Batuco, vivió un proceso de parcelación durante el gobierno de Salvador Allende que sentó las bases para la conformación de la Sociedad Agrícola Batuco Limitada, hasta ahora en funcionamiento y dedicada a la producción de vino. Hipólito Placencia, dirigente y bodeguero de la sociedad, recuerda este período y analiza la situación actual del sector a partir de los cambios allí acaecidos.



Llegó el patrón un día por eso de la ley, yo me recuerdo que yo era cabro chico pero daba vueltas por aquí. Entonces el señor Enzo Casanova el 22 de marzo de 1970, por ahí más o menos, les dijo a los viejos “saben, a partir de esta fecha yo no soy más su patrón, su presidente que eligieron dijo que ustedes son dueños de 860 hectáreas de tierra, eso es lo que yo les voy a entregar por ley”. Entonces, en ese tiempo eran 35 los viejos, hubieron unos que se quedaron con el patrón y al final quedaron 33. Después pasó primero que tasaban Batuco, que era administrado por el Estado, ahí pasó una metamorfosis, entonces de ahí se hizo la Sociedad Agrícola Batuco Limitada. (Hipólito Placencia, sector Batuco, Ránquil)

En adelante, las transformaciones sufridas y la aparición de la propiedad individual a través de las subdivisiones hicieron decaer la zona, provocando la migración de la población hacia los centros urbanos y debilitando el trabajo vitivinícola. Las razones desde la perspectiva de Hipólito se gestan en la falta de implicancia que los campesinos viticultores tuvieron en el proceso, coincidiendo con la apreciación de Omar Vera del mismo sector, quien caracteriza la Reforma Agraria en Chile y especialmente en la zona secano costera como “*absolutamente pasiva*”.





El lema de la Reforma Agraria, que la tierra es pa' quien la trabaja, dejó de funcionar porque ya los viejos no trabajan la tierra, eran dueños de la tierra, pero no la trabajaban. Porque es como cuando le digo yo "sabe qué, yo estoy convocando guerrilleros" y viene un tipo, "toma te paso un fusil de último modelo y anda a matar", ¡pero qué saco con pasarle un fusil si no lo preparé como soldado primero! Es lo mismo acá, los viejos recibieron una cantidad de tierra, pero no estaban preparados para producirlas ni administrarlas. Entonces, el que estaba más habiloso ganaba plata y les decía "véndeme una hectárea, yo te la compro" y empezaban a agrandar imperio y los otros empezaban a hundirse, así funcionó, aunque parezca dramático. (Hipólito Placencia, sector Batuco, Ránquil)

Siguiendo la interpretación de nuestro entrevistado, el proceso de Reforma Agraria en Batuco fue liderado por el Estado y aplicado bajo los dictámenes de las leyes de la época, sin involucrar una conciencia crítica en los nuevos propietarios. Desde allí, lo que ocurrió fue la reproducción de lógicas de relación autoritarias y paternalistas al interior de la familia.



Entonces Batuco empezó a irse en picá', dejó de producir, eso fue lo peor. ¿Y qué es lo que pasó? los "pirigües", la generación que vengo yo habemos en este momento dedicándonos a las viñas 5 de 40. Los hijos de nosotros prácticamente no hay ni uno dedicándose a la viña, porque qué es lo que pasó, los viejos más antiguos pasaron de un terrateniente a 26 terratenientes chicos. Mi papá tenía 5 hijos y ya, "vayan a trabajar hombre", él administraba la fortuna, sus chauchas a la cartera y los hijos se conformaban con la pura comida. Entonces los hijos se dieron cuenta, les entró la molestia y se empezaron a ir y hay muchos casos así aquí, de viejos que de 12 hijos están con ninguno, están solos. ¿Por qué? porque ellos no les dieron la decidía, "sabe hijo yo tengo tal y tales tierras, tome 3 hectáreas, plántelas de viña, haga lo que quiera y viva de eso po', quédese aquí". Entonces, ellos como habían sido tanto tiempo apatronados y ahora tenían poder, ya "ustedes son mis hijos y mis hijos son trabajadores míos y yo voy a ser patrón". (Hipólito Placencia, sector Batuco, Ránquil)





Transformaciones legislativas e impulso de la industria forestal



El Golpe militar es identificado como un período de convulsiones políticas y económicas que marcaron abruptamente las relaciones productivas al interior del territorio. La divulgación de la ley de libre comercio extendió las posibilidades comerciales de las grandes viñas de la zona central y gradualmente comenzaron a ingresar vinos envasados y en nuevos formatos. Paralelamente, la bonificación de la producción forestal presionó a los campesinos a vender sus tierras, provocando migraciones y alteraciones agudas en el paisaje.



Antes se habían creado las cooperativas vitivinícolas con administración del respaldo estatal. Después se quitó ese respaldo estatal, pasó a particulares, por administración directa y fracasaron. Después pasó la prohibición de la vinificación a granel, sólo aquellos que tuvieran envasadora podían vender, nada más, o de lo contrario tenían que vender la uva o vinificarla a través de una cooperativa, y se acabó la venta a granel que tenían los agricultores. Ya, después se metieron las forestales con una bonificación del 75% de lo producido sobre 2.000 hectáreas. Aquí nadie tenía 2.000 hectáreas, pero qué pasaba, que la celulosa tenía la posibilidad de juntar 3, 4, 5, 10 predios y se agarraban la bonificación, y así taparon y nos ahogaron con los bosques exóticos de pinos y eucaliptus. (Omar Vera, sector Batuco, Ránquil)

La prohibición de la venta a granel propició la aparición de una nueva figura antes inexistente en la estructura económica del territorio, el envasador, quien ocupó un lugar de intermediación entre el pequeño productor y la cantina. Las oscilaciones del mercado bajo estas nuevas reglas del juego redujeron las hectáreas de plantación de viñas de manera drástica y agudizaron la situación de pauperización del sistema productivo tradicional.





La zona norte no tenía acceso a vino a granel para acá y eso hacía que esta zona pudiera vender más sus cultivos. Favorecía mucho por la sencilla razón de que la zona grande que producía hartos vinos al norte no podía pasar para acá. ¡Fue una época de oro muy linda para esta zona! Pero después las leyes cambiaron, el 10 de abril del año 1974 cambió la ley y hubo libertad de comercio en todo el país, y ya después se prohibió la venta a granel. Solamente para vender a granel había que venderle a un envasador que estaba situado en tal ciudad, en tal lugar, y ese envasador podía envasarlo y venderlo a los más chicos que tenían sus negocios. Entonces, fue enorme la competencia y la gente salió a vender a medida como tenían, envasó en garrafas y salió a vender. Y qué es lo que pasó, entre ellos mismos se empezaron a hacer mal porque llegaba uno en la mañana y le decía “¿cómo está la garrafa?”, “yo le voy a dar a \$2.000”, por decirle, y pasaba el otro al ratito y le decía “yo se la dejo a \$1.500”. Y cuando llegó la forestal, los fundos empezaron a ver que el negocio del vino ya no era negocio, algunos vendieron y otros empezaron a plantar pino. (Alejandro Ruiz, sector Leonera, Guarilhue, Coelemu)

Con el paso de los años la crisis de la vitivinicultura tradicional ha vivido otras diversas experiencias que han marcado profundamente la vida de las familias y comunidades locales. La reconversión al rubro forestal, por ejemplo, se vio acompañada de iniciativas frustradas de fomento orientadas a la sustitución de cepas tradicionales por cepas francesas, con graves pérdidas económicas para quienes participaron del proceso. Igualmente, el terremoto y sus secuelas a nivel de infraestructura fueron uno de los últimos alicientes para paralizar la producción de mostos y reducir la experiencia centenaria del trabajo vitivinícola a la recolección y comercialización de la uva para las grandes viñas de la zona central.

De manera paradójica, en la actualidad estamos siendo testigos de un giro reciente en la mirada del mundo “experto” hacia el vino pipeño, basado en el interés por rescatar su aporte patrimonial. Bajo este marco, el brebaje característico del mundo popular y marginado de las mesas de la élite, vuelve a resonar a partir de su abolengo histórico que lo conecta con la tradición hispana colonial y que ningún otro vino producido en Chile posee. Si bien este fenómeno aún no manifiesta efectos concretos, se pueden reconocer diversas iniciativas impulsadas desde el Estado y el mundo privado para situarlo como un mosto con tradición e identidad. Sin embargo, creemos que es allí donde se cobija una riesgosa disociación en la que los sujetos y sus memorias pueden nuevamente desaparecer, situando al vino pipeño sólo como un producto derivado de una historia lineal y donde el saber acumulado por las voces hasta ahora no legitimadas corre el riesgo de ser absorbido y desmantelado. De manera contraria, esta nueva mirada podría abrir la posibilidad de recuperar un sentido patrimonial profundo, otorgándole valor a la memoria y a las comunidades campesino-populares que han dado vida a este paisaje durante al menos cinco siglos.







LA INEFABLE IDENTIDAD DEL PIPEÑO³



La verdad es que antes la tradición era hacer vino pipeño, en la antigüedad, los abuelos. Ahora es una línea de la misma cepa pero embotellado, que ya no es pipeño, es un pipeño siendo de otra forma. Es un vino que está más a punto no más. La uva se saca antes para hacer el embotellado y el pipeño se saca después. Los dos son buenos y los dos son para diferentes cosas. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

El vino pipeño es un vino más bruto, hecho por las tradiciones, más rústico, tradiciones más antiguas de los abuelos. Es un vino que se hace, se fermenta con orujo y que queda más amarillo, con un sabor más gusto al hollejo, a la piel de la uva. Ese es un vino pipeño, es un vino más artesanal, más curador, que tiene más grado alcohólico. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

Hay hartos que estamos haciendo del mismo pipeño tres vinos de la misma uva, tres vinos diferentes. Se está haciendo el espumante, el vino pipeño pero en botella fino, y el tardío para que salga en la botella tarde. Todo lo que se hace acá es natural, lo mismo que el harvest es natural, harvest significa cosecha tardía. Es como cambiarle un nombre más francés, pero es el mismo vino. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

³ Todas las citas de este y los siguientes capítulos referidas a testimonios locales, salvo algunas excepciones señaladas, forman parte de tres conversatorios realizados con campesinos/as viñateros/as de las comunas de Trehuaco, Ránquil y Coelemu. El primer conversatorio se realizó en el año 2007, en el marco del desarrollo del Programa de Escuelas de Artes y Oficios ejecutado por ONG CET SUR. Los siguientes fueron parte del proceso investigativo que dio pie a la publicación de este libro. En esta ocasión hemos decidido no aplicar una identificación individual a las citas de los conversatorios, ya que privilegamos el sentido colectivo de la construcción de los discursos que se generaron en cada uno de ellos







La pregunta en torno a la identidad del vino pipeño fue tomando cuerpo a medida que nuestra investigación profundizaba en la complejidad de la relación entre vitivinicultura y patrimonio. ¿Qué es exactamente el vino pipeño? ¿Cuáles son los elementos que lo hacen distintivo? ¿Qué relevancia tiene el tipo de cepa y el estilo productivo en su conformación? Para responder a estas y otras interrogantes que colmaron nuestra curiosidad investigativa, debimos sumergirnos en diversas fuentes de aproximación. Al poco andar, no obstante, reconocimos que los planteamientos de mayor coherencia y sentido eran aquellos que provenían de las propias subjetividades de sus creadores/as, las cuales descansaban en una memoria compartida pero hoy enfrentada a ciertas contradicciones.

Al hurgar en los sentidos atribuidos a este tradicional mosto con viñateros de las comuna de Ránquil y Coelemu, nos encontramos, por ejemplo, con consensos y disensos que vinculaban pero no necesariamente sumaban dimensiones bioquímicas y culturales, otorgándole a esta construcción una profundidad y riqueza hasta ahora desconocida o al menos oculta. Clima, paisaje, tipos de cepa, formas de procesamiento, sistemas de traslado y circulación, envases, así como olor, color y grados alcohólicos eran algunos de los aspectos relevados al momento de identificar al vino pipeño, los que, al no ser presentados en un mismo orden o dentro de una misma fórmula, permitieron aventurarnos y sostener que este tipo de vino en tanto concepto no poseía una delimitación estática, precisa y acotada, que favoreciera su estandarización.





Las premisas que hasta ahora continúan sustentando esta afirmación transitan por diversas veredas que conviene precisar de manera más acabada, pero de antemano ponen en entredicho la tendencia emergente a enaltecerlo, esta vez embotellado, aclarado, sin borra y con etiqueta, lo que en palabras de sus productores originarios deriva en un “apitucamiento” tanto del producto como del proceso.

Tradicionalmente el vino pipeño deviene en una construcción conceptual que se sustenta en la oralidad, en la cual se destacan no sólo aquellos aspectos del relato comúnmente compartidos por la colectividad sino también las variaciones generadas desde la experiencia personal y familiar de cada uno de sus integrantes. En esta clave se entienden también las lógicas propias de un sistema productivo de carácter artesanal, en el que no existe automatización y donde cada vinificador elabora vinos con su propio sello, provocando que ningún pipeño sea exactamente igual a otro. El saber construido desde allí se basa en la experiencia y es justamente en esa dimensión en la que se realizan ajustes y modificaciones, produciéndose el aprendizaje en torno al proceso de la vinificación. El saber no se encuentra disociado del hacer, como ocurre en la lógica moderna-occidental, sino que descansa en lo que podríamos llamar un “saber practicado”.

Desde este saber, el vino pipeño obedece no sólo a una composición bioquímica sino también al proceso en que éste se produce, siendo lo más relevante el envase que lo contiene y que le otorga su característico apelativo. La pipa corresponde a un tipo de vasija en la que por varios siglos fue almacenado y transportado; su identidad primaria, por tanto, se sintetiza en su frontera exterior, desfavoreciendo datos precisos respecto de su contenido, cuya configuración no es posible de traducir a una única propuesta de producción vitivinícola, sino más bien deducirla a partir de los puntos de acuerdo y desacuerdo del colectivo o comunidad que lo produce. Tenemos entonces que el consenso para nombrar a este mosto se establece en torno al contenedor que lo delimita materialmente, dejando una huella visible a través de la cual se exterioriza su identidad.





El pipeño tiene el nombre de pipeño porque se hacía un vino rústico y se transportaba en una pipa, porque era el único medio fácil para cargar. Este se cargaba en ferrocarril y se embarcaba en los puertos... Tomé, hasta ahí llegaba el pipeño. Eran caravanas de carretas que pasaban por aquí. El nombre viene por eso, por el transporte, no por el tratamiento del vino. Si bien es cierto, tenía ciertas características propias, en algunas partes las conserva y en otros como conversaba aquí, no, porque lo fabrican en Santiago. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)





De la cita anterior extraemos también la noción de nomadismo a partir del traslado permanente del líquido a otros puntos de destino, en este caso los puertos y los nacientes centros urbanos que en el pasado permitieron su distribución. En este sentido la pipa ofrecía la solución adecuada a este requerimiento y, por tanto, el vino pipeño era pensado como un producto en tránsito, siendo su condición viajera o ambulante otra característica que permitía su definición. Las pipas llegaban a destino, eran abiertas y el vino se consumía rápidamente. De acuerdo a su composición, el imaginario no lo identificaba como producto de guarda sino más bien como un vino de uso inmediato. Los consumidores, por su parte, tampoco daban pie para su almacenamiento durante largas temporadas.





Yo me acuerdo tener que transportar vino, vendía en mi bodega un camión de vino que cargaba 10 pipas. Después llegó un camión grande y cargaba 12 pipas. ¿Cuánto duraba una pipa de vino en una cantina o en un despacho de vino? Un día. En un día se abrían dos pipas de vino y se acababan, eso era en Lota, el minero, todos esos lados, Talcahuano, San Vicente, pero el minero era el que tomaba más. Entonces la camionada de vino duraba la semana. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

El verdadero vino pipeño, sostienen sus actuales productores, es el que se consume en el Valle del Itata y en la zona de secano, ya que en el proceso de traslado a otros puntos de venta distantes, como es el caso de Santiago, se le incorporan productos químicos que modifican, degradan y por tanto deterioran su calidad. Esto le proporciona al concepto pipeño un sabor e identidad totalmente arraigados al territorio, a sus productores, y a las grandes vasijas y bodegas que lo contienen.



Yo le dije que el vino pipeño aguanta muy poco porque aguanta mientras uno lo tiene en la cuba y después que ya sale no puede ser pipeño, mientras lo tiene en la cuba, acá hace un volumen, digamos 20.000 litros, pero hasta ahí sigue siendo pipeño, después cuando uno lo compra dejó de ser pipeño, porque ese lo arregló. Aguanta en la bodega del productor no más, sale de la bodega del productor, lleva el nombre de pipeño pero ya dejó de ser pipeño, el que conoció en la bodega. En Santiago se ha degenerado mucho, porque ellos hacen vino, lo venden como pipeño, vino de Ránquil, de Portezuelo, de la zona de Ñipas, pero ellos lo falsifican, compran los extractos, compran azúcar, alcohol, compran la uva y hacen vino. Ellos son los grandes compradores de la uva, porque ellos no compran vino ya, ellos compran la uva y producen el vino a su forma, a su manera, entonces ya no vienen a comprar vino. El de acá es puro jugo de uva, el de acá es verdadero. El otro tiene colorante, azúcar, extractos. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

Complementariamente, las particularidades climáticas, las características de la cuenca, el tipo de cepa y la disposición de las viñas en los distintos espacios en que es cultivada también inciden en su definición. En el territorio, las variedades de cepas utilizadas para su elaboración corresponden principalmente a la Italia y País, las que dependiendo de su ubicación y exposición al sol logran una madurez específica que concluye en un tipo determinado de pipeño, a partir del tratamiento realizado por el especialista. En esta diversidad de variables se asienta la expresión de matices en los tipos de pipeño producidos que identifican micro territorios particularizados, como es el caso de El Galpón, Batuco, Guarilhue, entre otros.





Es importante considerar que dentro de toda esta zona hay distintos tipos de uva, no obstante son la misma variedad. Por la influencia marítima, por la altura a que están expuestas, por el lado donde están enfrentadas, por la influencia climática, y eso le da la característica esencial a la comuna de Ránquil y en general a la cuenca del Itata. Y hablemos a la antigua, uva Italia y negra o País y Moscatel de Alejandría pa' los más pitucos. Es la cuenca del Itata. Cada lugar es diferente. Por ejemplo, yo puedo tener una viña pa' este lado y pa'l otro lado del cerro tengo viñas, este vino me sale diferente al otro, el sabor es diferente, todo es diferente porque son de diferente lugar. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

Yo quería acotar lo que decía acá don Joaquín, de que Galpón, su zona tenía muy buen vino ya que hacía la uva de menor grado con la de mayor grado y le daba un vino muy homogénico. Conservaba entonces el grado y la frescura de la uva verde, porque ahí se echaba, por decir, uva verde y uva madura, entonces la mezcla... quedaba un vino parejo y adquiría su aroma por la frescura y su grado maduro o sobre maduro. Yo tengo pura asoleada y no me queda tan bueno como en el Galpón. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

Las transformaciones ocasionadas en las últimas décadas han intervenido a nivel de todo el ciclo productivo, generando variaciones no sólo en términos del producto final obtenido sino también en los mecanismos de cultivo, vinificación, envasado y circulación, tensionando las miradas internas en torno a dichos procesos. Sin duda los extractos de testimonios aquí presentados permiten ir develando dichas tensiones y dando cuenta de los contextos en que los procesos de patrimonialización de la vitivinicultura tradicional se están desenvolviendo.





Pa' nosotros la Italia es el pipeño, pero resulta que es la misma uva pituca que le llaman Moscatel de Alejandría y que viene en una botella. Entonces los procesos han cambiado, felizmente, porque si ahora nos quejamos porque los agricultores no ganan plata por la producción de vino, peor hubiera sido si estos vinos no se hubieran podido tratar como se están tratando, porque, con el respeto a mis antepasados, los procedimientos no eran los más apropiados. (Conversatorio sector Batuco, Ranquil)

Ahora el proceso de fermentación es distinto, cambia el sistema de fermentación de la uva y permite al agricultor controlar el grado, el color, la transparencia en el vino, incluso el sabor del vino pipeño. Se haga o no en menor cantidad en este minuto el pipeño sigue existiendo, con la diferencia que se le hace fermentar en su propio orujo, que es el hollejo de la uva. (Conversatorio sector Batuco, Ranquil)

¿Qué ingredientes de los hasta ahora mencionados aquí conforman parte del espectro de contenidos a patrimonializar? Una primera mirada indica que al parecer las inclinaciones por conceder valor patrimonial al vino pipeño descansan en variables más bien disociadas que rescatan el terroir, el tipo de cepa y la historia perdida en un pasado remoto. Las voces locales, sin embargo, escasean y los nudos detonadores de las recurrentes crisis continúan reproduciéndose silenciosos en el territorio. A modo de graficar las variaciones de mayor peso cualitativo percibidas por sus protagonistas, destacamos aquí algunos hitos del proceso productivo que pueden otorgar profundidad analítica a las dinámicas socioculturales y económicas del territorio. Al respecto puede entonces indicarse:





El cultivo de la viña:

El ciclo del trabajo de la tierra tanto en vitivinicultura como en otras vertientes de la producción agrícola sufrieron una fuerte transformación luego de la implementación de la Revolución Verde desde la década de los 60. El territorio del Itata, no obstante, al estar rezagado del proceso modernizador e industrializante se mantuvo también al margen de la introducción masiva de fertilizantes y agroquímicos, integrándose recién en la década de los 90 de manera tímida pero paulatina. Al tratarse de viñas de cabeza y de rulo, esto es, sin técnicas de alambrado y sin requerimiento de riego, el sistema de cultivo presentaba ciertas singularidades en su manejo, que hasta el día de hoy se aplican en buena parte del territorio. A grandes rasgos, algunas de las tareas en dicho manejo pueden sintetizarse de la siguiente manera:

Cava: Corresponde a la limpieza que se realiza por cada una de las plantas para despejarla de la maleza. Como en esta zona las plantas son de cabeza tienden a enterrarse en el suelo y por ello es necesario separar la tierra que cubre el tronco de la planta. En épocas anteriores la cava y recava se realizaba con azadón, sin embargo la mano de obra hoy en día es cada vez más escasa, dado los altos índices de migración, y tampoco se cuenta con recursos económicos suficientes para pagarla. Si bien la tendencia de los últimos años ha sido a incorporar mata malezas químicos, poco a poco los pastos se han vuelto también más resistentes, provocando inconvenientes de difícil resolución para los campesinos.

Fertilización: En la actualidad la fertilización o abastecimiento de nutrientes se realiza mayormente con productos químicos aunque a veces, incluso, esta opción se desestima debido a los altos costos económicos que ello significa. La fertilización de antaño se realizaba principalmente con guano de animal y luego, con la disminución de la ganadería en la zona, se fue incorporando el boro y otros insumos químicos que contrarrestaban la creciente erosión de los suelos.

Poda y desarmentadura: La poda se realiza en varios períodos del ciclo. El deshoje, por ejemplo, permite que el racimo obtenga más luz y absorba mayor cantidad de sol. Este trabajo en el caso de las cepas País y Moscatel es menor del que requieren las cepas francesas o aquellas viñas que están ubicadas en zonas de vega y que son calificadas como “más emboscadas”. El sarmiento, a su vez, si bien antes solía recogerse y luego quemarse, hoy muchos lo dejan en la viña y lo utilizan como fertilizante.







Algunas personas no les gusta dejar el sarmiento en la viña por las enfermedades, otros la usan de fertilización, como abono. Sirve de cobertura para las lluvias y mantiene la humedad también. Yo creo que si le hiciéramos el trabajo de antes, de arar y cavarla, le estorbaría el sarmiento. Pero ahora que le echamos líquido no nos molesta. El líquido pudre más luego la vara. (Conversatorio sector Tauco, comuna de Trehuaco)

Arado y recorridura: Tradicionalmente la viña era arada con caballos y la recorridura se realizaba con azadón en aquellas zonas donde el arado no llegaba. Se trata de un trabajo lento que exige mano de obra activa y hoy el mata malezas termina siendo más económico.

Recava: Esta técnica es aplicada con mayor suavidad y se realiza en época donde ya hay follaje. Si no hace la recava, se suele aplicar el matamalezas con mayor cuidado.

Azufradura: Luego de que el racimo ya ha asomado se aplica azufre una o dos veces dentro del período para prevenir enfermedades como la gracilla, en la que se seca el racimo.

Lo hasta aquí descrito forma parte de lo que en general se aplica a la viña tradicional. Hoy en día, no obstante, algunos productores se encuentran privilegiando el sistema denominado “cero labranza”, método que propicia la recuperación de suelos, motivados no sólo por el cuidado de los recursos biológicos, sino porque los costos asociados al cultivo de la viña en muchos casos son insostenibles.

La Vendimia y vinificación:

Tal como se señaló en párrafos anteriores, los relatos recopilados en torno al proceso de elaboración del vino pipeño dan cuenta de procedimientos artesanales centenarios que tradicionalmente involucraban a parte importante de la comunidad bajo la forma de “mingacos” o “vueltas de mano”, esto es, instancias colectivas de trabajo colaborativo para llevar a cabo la cosecha de la uva y la producción del mosto. Se trataba de un momento de carácter festivo, de encuentro, cooperación e intercambio, configurando un hito en el ritmo cíclico de la localidad, cuestión que incidía en la organización de la vida social y cultural de sus habitantes, y que no sólo se restringía al campo vitivinícola sino que a todos los espacios propios de la vida campesina.





Era tan importante en los años 60, el año de los Beatles, y vendimiábamos con vuelta de mano con los parientes y estábamos alerta para demostrar nuestra habilidades, entonces éramos casi voluntarios “¿quién va a la bodega?”, “¡yo!”, o “que vaya ese fulanos porque sabe zarandear”, era una especie de prestigio. En ese tiempo, por ejemplo, el individuo para ser destacado tenía que en la parva de trigo cargar su carreta, encaramarse hasta las alturas, saber zarandear, cargar la uva, cargar carretas. ¡Ese era un joven completo! Trillar y saber corretear las bestias en la era. ¡Yo fui uno de ellos, o sea, las hice todas! (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)







Las faenas productivas hasta la década del 60 no sólo daban lucen en torno a un tipo de economía de carácter campesina, sustentada en el autoconsumo y con débiles acercamientos a la idea de acumulación, sino que también manifestaban una ética respecto del ser asociada indisolublemente con el hacer, donde el sentido de comunidad y las relaciones de intercambio transversalizaban el sistema en su conjunto.



Cuando se vendimiaba, ahí se vendimiaba en carreta con canastas y pilones, yo creo que ustedes no tienen idea lo que es un pilón. Era una tina grande pero ovalada que daba unos 400 litros, grande, y que se ponía justo en la carreta y la gente arrojaba el mosto. Todo este barrio aquí íbamos a vendimiar donde don Alfonso, en la mañana íbamos a vendimiar donde otro vecino y después donde otro vecino y así, todo en minga, no como ahora. Unos a otros se ayudaban. Se llenaba la canasta y se ponía en los bueyes y de ahí se iba vaciando la canasta y después la carreta seguía con el pilón y llegaba acá y la echábamos después a la zaranda de nuevo. Y ahí zarandeábamos. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

Si bien en la actualidad la figura recién descrita aparece como una rememoranza del pasado, la data de estas transformaciones es aún muy reciente, evidenciándose adaptaciones y también nostalgias en la percepción colectiva de sus habitantes, lo que en parte revela los momentos de tránsito y re-definiciones por los que atraviesa el territorio.



En este momento en la Sociedad Batuco son 27 dueños, entonces un día se vendimia la uva que está dulce primero, ya, todos, sean 50 personas trabajando, digamos 30 diarios, y un día se vendimia en un lado y otro día en otro lado. Pero es pagado y no es como antes, que antes del terremoto se ayudaban unos con otros. Antes uno iba aquí, el otro allá, ahora se paga. Los cabros son pocos los que están acá y todos necesitan sustentarse, entonces cuando empezó la vendimia se van a pagar a tanto el cajón. Vendimian, al otro día van al otro y así, pero se hace todavía aquí esa misma tradición. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

Los relatos recogidos en torno a esta etapa en la producción vitivinícola traslucen procedimientos detallados y ordenados secuencialmente, asociados con la cosecha, el traslado, la carga/descarga, la molienda, el prensado, el acopio en lagares y el mosteo. Muchos de ellos continúan desarrollándose de forma similar a lo aplicado hace 50 o 100 años atrás, mientras otros ya han sido absolutamente abandonados, dando paso a la tecnificación y a un uso diferente del tiempo.





Previo a los años 70, época en que se amplificó el uso de la máquina moledora en la mayor parte del Valle del Itata, la vendimia demandaba el desarrollo de faenas especializadas en las que destacaban los pisadores y zaranderos. Ambos correspondían a varones avezados y conocedores de la ocupación, con una condición física inquebrantable para afrontar las exigencias de las arduas jornadas de trabajo.



Ahí funcionaban dos parejas de hombres moliendo, dos pisadores y dos zaranderos. En esos tiempos yo era uno de los operadores en esa condición. Era las dos cosas, era zarandero y pisador. Y pocas personas lo podían hacer, tenían que ser tipos jóvenes porque era cansador, saltar todo el día pa'llá y pa'cá tomado de arriba. Se afirmaban arriba y en seguida ahí le hacían para allá y para acá con los pies y empezaban el movimiento, ¡era una cumbia más bonita que todas las cumbias que han inventado! Lo que teníamos en la bodegas pequeñas en ese instante era pisar sobre un cajón y después zarandear sobre una zaranda que era de palo. El pisar era aplastar la uva de una manera muy hábil porque tenía un movimiento y un resfriegue por el tobillo, y el zarandero era un baile bastante particular que hacía que se apartara la valla del escobajo, entonces quedaba el escobajo limpio y la valla o la pasta, como quisiéramos decir, escurría al tiesto de mayor espacio que era un lagar, y ahí se le agregaban los metasulfitos, porque el sulfuroso no se conocía, y la levadura. Fermentaba por aproximadamente 8 días y después se le hacía los trasiegos correspondientes. (Manuel Soto, sector Batuco, Ránquil)





El testimonio recogido a Manuel Soto refleja no sólo el manejo a cabalidad de complejas técnicas corporales, sino también la emoción que significa ser reconocido como un actor destacado por sus habilidades, fortaleciendo una relación con el oficio y la comunidad que trasciende lo estrictamente económico.



Se hacen como seis canastos, se pisa, se resfrega y sale el escobajo, y cuando sale el escobajo hacia arriba es porque ya está pisado, y lo da vuelta rápidamente, enérgicamente. Se mueven, qué se yo, unos 100 kilos ligeramente y se tira la zaranda y se vuelve acá, y la uva presa a caer y sigue haciendo lo mismo. Y siempre con la habilidad de no acacharse, siempre tener la zaranda limpia. ¡Yo era capaz de zarandear a dos pisadores, y era capaz de pisar a dos zaranderos! El zarandeo era casi una melodía, o sea, se deja sentir en nuestros oídos los pasos y los golpes. El golpe de la zaranda era un golpe de madera y es tanto que los pies son tan hábil como con el balón, porque uno se encontraba con una pila de uvas machacadas y había que empezar a pasarlas suavemente, y cuando ya quedaba poco, eran los movimientos, y en el último movimiento se pescaba el escobajo y ¡pum, con el pie! Las manos estaban sujetas arriba de un látigo, un cordel, que venía de allá hasta acá. (Manuel Soto, sector Batuco, Ránquil)





Una vez culimada la vendimia las siguientes actividades correspondían a la fermentación del líquido y el orujo en el lagar por al menos 8 días, para luego dar paso al mosteo, esto es, al traslado del vino a la cuba y, llegado el momento de la venta, su trasvasije a las pipas. En la actualidad el tratamiento de fermentación sigue siendo el mismo salvo por la incorporación de algunos productos químicos que se han integrado a parte del sistema de producción local, generándose más bien una superposición entre el “saber practicado”, heredado generacionalmente, y el conocimiento técnico importado desde las asesorías promovidas por la política pública y sus programas especiales para vitivinicultores. Al mismo tiempo, se ha promovido la diversificación de la producción hacia otros tipos de vinos que para algunos continúan siendo pipeños y para otros se encuentran lejos de serlo.

Envasado y distribución

Si la máquina de moler provocó transformaciones cualitativas en el proceso productivo, la sustitución de cubas y pipas de madera noble por contenedores de plástico también hizo lo suyo. Hasta hace algunas décadas la lógica tradicional sostenía que luego del lagar el vino se conservaba en la cuba y posteriormente en la pipa, para de allí ser distribuida a los diversos puntos de consumo. Con las modificaciones estructurales del mercado surgieron las envasadoras, y la garrafa o “chuica” de vidrio cobró importancia, siendo reemplazada más tarde por el “chimbombo”, vasija de plástico también de 5 litros, reduciendo el uso de la madera de manera ostensible. Al respecto, algunas apreciaciones recogidas en el territorio en torno al uso/desuso de la madera, sostienen:



Es importante que el vino descanse en una vasija de madera sobre todo el tinto, es mucho mejor un toque de madera. Le baja la aspereza porque al tomar, yo lo tomo en la vasija plástica y me queda áspero como en la lengua, me pica, sin embargo, le doy un toque de madera y lo suavizo, la madera le quita toda la aspereza que tiene. (Conversatorio sector Guarilhue, Coelemu)

Los elementos vertidos a lo largo del capítulo para dilucidar algunos contenidos asociados a la identidad del vino pipeño, dan cuenta de la existencia de un saber-hacer reproducido desde la oralidad, con capacidad para reconstruirse a lo largo del tiempo, no sin antes enfrentarse a conflictos emanados del binomio tradición/modernidad. A partir de ello, consideramos que para comprender el sentido patrimonial que este paisaje contiene es necesario superar dicha dicotomía y reconocer en la memoria de sus propios habitantes aquellas dimensiones que le son significativas y le otorgan pertenencia. Lo relativo a los procesos de distribución y comercialización del mosto condensan igualmente y de manera manifiesta estas dinámicas, las que serán abordadas con mayor detalle en el apartado “Desplazamientos, circulación e intercambios desde el Itata”.









EL OFICIO DE LA TONELERIA, EL ARTE DE LA MADERA Y EL VALOR DE LA ORALIDAD



Este proceso viene como de generación, porque el papá mío, el hermano de él era maestro. Tiene que haber empezado unos 200 años a esta altura ya. Y de los hijos de la parte de él salimos varios maestros, pero carpinteros, el único tonelero fue el que salí yo. Me acuerdo que tenía 5 años y allá a la casa llegó un maestro que hizo una bodega grande. Yo estaba por ahí cuando no iba a la escuela, estaba por ahí sentado mirándolo a ver cómo lo hacía, y yo le robaba los fósforos a mi abuelita, en esos años salieron unos fósforos así tan largos, unas cajas grandes, y con esos yo le hacía los bidoncitos. Después a los 14, 15 años más o menos, ahí llegó un maestro que también hacía pipas. Era un maestro de Rafael, no sé cuánto era, no me acuerdo bien, pero el apellido era Retamal. Esa familia se terminó toda, la del papá de él, porque la mayoría de los maestros antiguos eran todos buenos pa' la chicha, así que duraban poco. Yo hallaba bonito el trabajo y la primera cubita que hice la hice de listoncitos en miniatura. Claro, la cubita era así no más y le hice las duelecitas y con alambre le hice los zunchitos. Así que fui creciendo y después que llegué ahí donde Miguel Sandoval, llegó un maestro de Chillán a hacer una cuba. En ese tiempo él hizo una cuba de 5.000 litros. Entonces yo le dije a don Miguel, porque venía sin oficial, sin un ayudante, "¿por qué no me pone a mí?", le dije yo. En ese tiempo tenía como 20 años. Así que "¡ya po' hombre!". Era bodeguero yo ahí, yo mandaba ahí mejor decir, así que el maestro dijo "uh, me pasaron el llavero, ¡no voy a pasar ni sed!". Así que ya, me agarró buena, me enseñó a cantar que se llama, a hacer la duela, darle un molde a la duela. De ahí hice yo después todas las cubas. Después, ya la gente cuando vio que yo trabajaba bien, me fue a buscar. Yo recorrí todo este pueblito, estuve en Coronel, en Chillán y así. Venían aquí y hablaban con él, "oiga don Miguel, por qué no me pasa al maestro, quiero hacer una cuba en Concepción" y así... iba pa allá claro, así cobro el doble no más, para salir de aquí y así lo hacía". (Adán Ruiz, sector Guarilhue, Coelemu)





El oficio de la tonelería es depositario de un saber proveniente de Europa que se suma a los sistemas de conocimientos locales de manera gradual desde la segunda mitad del siglo XIX, una vez iniciado el proceso modernizador de la vitivinicultura chilena. El auge de la producción vinera de la época alentó a aquellos productores más pudientes del Itata y sus alrededores a reemplazar las tradicionales tinajas de barro y cueros de cabra por toneles de madera noble, importados desde el extranjero o elaborados en Chile por manos forasteras especializadas. (Cartes y Arriagada; 2008)

Con el tiempo, las principales ciudades y puertos del territorio acogieron empresas toneleras que fueron incorporando mano de obra local para abastecer las demandas de los crecientes viñateros (Op. cit), transmitiéndose posteriormente desde la experiencia práctica del “saber-hacer” de sus nuevos especialistas. Si consideramos el año 1850 como posible fecha de origen de este oficio en el territorio, reconocemos a no más de cinco generaciones que, principalmente a través de lazos familiares, supieron legar la habilidad técnica de la elaboración de cada pieza artesanal.

El sector de Guarilhue, en la comuna de Coelemu, aglutinó en su momento a algunos de los más afamados toneleros del territorio del Itata. René Castillo, Edmundo Torres y Adán Ruiz, hoy ya casi octogenarios, son parte de este conjunto de especialistas, secundados por otros más jóvenes como Fernando Neira, José Ruiz y Felipe Hinojosa, quienes en los últimos años han debido buscar nuevas alternativas de subsistencia, luego de la disminución de este tipo de vasijas en la producción de mostos.

En palabras de sus cultores, el aprendizaje de este oficio es un proceso consumado entre varones a partir de la transmisión familiar, donde se destaca el interés del principiante, su capacidad de seducción hacia al maestro para que confíe y decida volverlo su aprendiz, además de su habilidad para observar y reproducir con precisión y perseverancia el trabajo recién aprendido, pues el oficio se adquiere en la práctica.





Yo aprendí con otro maestro que se llamaba Juan Reyes. Por San Javier aprendió él, entonces llegó aquí, empezó a trabajar, me interesé y aprendí con él. Habré tenido unos 20 años. Como en un año ya aprendí, trabajaba con él y las cachaba todas! Eso hacía yo y ahí hasta que murió él y quedé yo trabajando. (René Castillo, sector Guarilhue, Coelemu)

Yo aprendí practicando solo, tenía un tío anciano que tomó un trabajo lejos en el fundo Perales y me invitó a mí, que le servía como ayudante y fuimos, trabajamos un día con él no más, yo miré como él lo hizo no más y de ahí me arriesgué solo. Agarré una cuba que había que arreglarla y la cuba la hice yo. Me fui solo practicando, practicando y aprendí solo (Edmundo Torres, sector Huaro, Guarilhue, Coelemu)





Las cualidades o dotes personales del aprendiz se armonizan con la disposición del maestro por entregar su saber, apelando a un sentido de trascendencia que supera lo individual y lo amplía a las necesidades existentes en la comunidad. Respecto de las condiciones que debe cumplir el interesado para forjarse como tonelero, René Castillo advierte:



Bueno, que se dedique, que le interese, que la persona le ponga de su parte y lo va a hacer. Yo que era un hombre rústico aprendí. Creo que todo va en el interés que ponga la persona. (René Castillo, sector Guarilhue, Coelemu)

Por su parte, Edmundo Torres explicita la necesaria idoneidad del especialista como formador y denota el valor de la permanencia del saber en el tiempo.



También va en el maestro que le enseñe, porque algunos que son hartos negaos no quieren aprender a enseñar a otros... Yo no soy así, no, me alegro que aprendan. Aquí hay un joven que vive aquí arriba, que andaba a la siga mía hace un tiempo como unos seis años atrás, que le enseñara a trabajar. ¡Y no vino el papá a buscarme para que le armara 3 cubas grandes como de 17 mil litros! Me dijo “métame ahí por favor don Edmundo para aprender, métame”. Pero que íbamos a hacer con dos oficiales, y su papa también nos iba a ayudar le decía yo. No es que yo no quiera enseñar, no es por eso, es porque tengo oficiales. Pero me rogó tanto el cabro que “ya” le dije yo, “te voy a enseñar todo y te voy a enseñar bien cómo se hace la vasija por la sencilla razón de que ya es mucha mi edad y no es más lo mucho que voy a trabajar. Después voy a quebrantarme en edad y va a quedar usted, le dije yo. Se fue contento el cabro y sabe que aprendió bien y tiene hartos trabajos. (Edmundo Torres, sector Huaro, Guarilhue, Coelemu)

Para llegar a ser tonelero la tradición indica que se debe partir como oficial, ayudante o aprendiz y desde allí desarrollar la experiencia suficiente para ser reconocido y solicitado como tal por la comunidad. Con el tiempo su prestigio comienza a crecer y de boca en boca “la gente se pasa el dato”, trascendiendo las fronteras de la propia localidad, y recibiendo solicitudes de comunidades vecinas.





Varias veces fui a Concepción, a Talca, a Santiago, al final anduve por todas partes. Gente de aquí que sabía, me invitaban, porque el maestro tiene que ganarse el ambiente, la fama, digamos, y así es bueno. (René Castillo, sector Guarilhue, Coelemu)

Cubas, lagares, fudres y pipas son algunas de las vasijas de especialidad de este maestro artesano, en las que se conjugan la precisión matemática y el arte de moldear la madera nativa, especialmente el raulí chileno, valorado por su ductilidad y posterior solidez para resistir en el tiempo.





La madera pa' la cuba tiene que ser raulí. Hay un raulí chileno y hay otro raulí americano y hay otro que es el coihue. Esas tres maderas son pa' eso. Claro, y las otras maderas, todas esas maderas, esas ya son pa' mueble. El roble chileno también sirve pero esa madera no se trabaja mucho ¡porque es dura! Claro, el roble chileno es duro. (Adán Ruiz, sector, Guarilhue, Coelemu)





Las maderas antiguas siempre se han traído del sur, el raulí. Yo creo que duran 20 años por lo menos sin reparar. Entonces fácilmente hay vasijas que tienen 100 años, porque usted la reparó y le dio 20 años más, va y la achicó otro poquito y le da 20 años más, pero la madera sigue siendo la misma y lo que él decía que entre más antigua la madera más dura, más firme, porque la de hoy día, árboles más nuevos, son más blandos. El tema de la vasija, mientras uno no deje de echarle vino la vasija aguanta pero si la deja 2 o 3 años, las polillas se la pasa. (Edmundo Torres, sector Huaro, Guarilhue, Coelemu)

El lagar, hoy muchas veces elaborado a base de cemento, corresponde al depósito abierto donde se acumula el jugo de la uva recién exprimido para iniciar su fermentación. La cuba, cerrada en ambos extremos, varía en tamaño y puede contener de 1.000 a 70.000 litros de vino, e incluso más, los que se almacenan en la bodega a la espera de su comercialización. El fudre o pipón, utilizado en ocasiones como sinónimo de la cuba, se diferencia de esta última por su tamaño y tipo de orientación (vertical v/s horizontal). La pipa, mientras tanto, responsable de otorgar el apelativo al tradicional vino pipeño, posee una capacidad máxima de 400 ó 500 litros y facilita la distribución del líquido en los diversos mercados a los que llega, al igual que la cuarterola que permite trasladar hasta 300 litros.





Para la elaboración o mantención de estas barricas, el tonelero atesora singulares herramientas propias de la especialidad, además de conceptos específicos que designan tareas exclusivas de la tonelería, decantando en un lenguaje técnico propio: planas, raspas, plantillas, cuchillón, galopa, entre otras, que junto a la destreza de sus manos logran una obra de calidad indiscutible.



La vasija de madera yo hallo que lo único que la pudrición la ataca pero es muy segura, porque la vasija de madera usted ve que la puede golpear y no se le da na', va apretá' con zunchos, la madera es firme. Basta que la parte de abajo la asegure bien el maestro que la hace, las pilastras que se le dicen, entonces la madera tiene aire y tiene por donde estile cuando la remoja usted, cae el agua y queda firme, entonces no agarra humedad y tiene aire. (Edmundo Torres, sector Huaro, Guarilhue, Coelemu)

La reputación alcanzada por un tonelero lo ubican en condición "de pila", aduciendo a su extraordinario talento, o sólo como "aprendiz" permanente y dedicado a resolver las necesidades familiares. Tal como señala José Ruiz, René Castillo fue uno de los más renombrados maestros, quien además de fabricar y reparar lagares y cubas, manejaba diestramente la técnica de la confección de pipas, hoy prácticamente desaparecida de la memoria de los herederos de este oficio.







En esto de la tonelería, nadie estudió para tonelero. Mi papá era tonelero pero no de pila. Él era aprendiz también no más. Por ejemplo don René Castillo él también fue como oficial pero fue un hombre que se dedicó 100% a la tonelería. Era un hombre perfecto, yo le vi muchos trabajos. Él le pegaba la madera aquí y aquí, casi no se notaba la pega. Él la reparaba. Pero quedaba tan pulidita que ni se notaba la pega. (José Ruiz, sector Magdalena, Coelemu)

En la actualidad los maestros toneleros del Itata se reducen a un limitado número de exponentes, quienes se dedican de manera esporádica a la reparación de cubas y lagares, debiendo explorar nuevas alternativas de trabajo e ingresos económicos. La fabricación dejó ser una opción hace más de 10 o 15 años debido no sólo a los altos costos de la madera y a la inclusión progresiva del plástico en la conservación del vino, sino también a la incorporación de una concepción del desecho antes inexistente en la cosmovisión campesina.





Como tonelero era muy bien pagado. Ahora no. Ahora la tecnología mató todo esto, esto no puede tener más de 5, 6 años y hay que botarlo, eso es lo que hacen las grandes viñas. Porque les entra el hongo, toda esa cosa. Las grandes viñas comúnmente las usan 2 años las barricas que llaman ellos y después las venden o las botan, que se yo. (José Ruiz, sector Magdalena, Coelemu)

Las resistencias sostenidas en el tiempo por mantener las antiguas materialidades quedan expresadas en las sugerencias entregadas por Edmundo Torres:



Actualmente se están haciendo nuevas vasijas pero de vasijas viejas, porque está muy cara la madera... Entonces como yo tengo harta experiencia en esto, yo les digo a los que vienen aquí para que no les salga cara la madera, compren vasijas viejas usadas, que estén buenas no más y las achican a lo que de no más la madera, a lo que salga. (Edmundo Torres, sector Huaro, Guarilhue, Coelemu)

Pese a ello, la crisis que vive la vitivinicultura tradicional ubican a este oficio en una situación de riesgo evidente. Los argumentos de sus portavoces rondan en la falta de interés de parte de las nuevas generaciones, sumándose a la disminución apresurada de la práctica de la vinificación en el territorio y obstaculizando las posibilidades de resguardo y restauración.

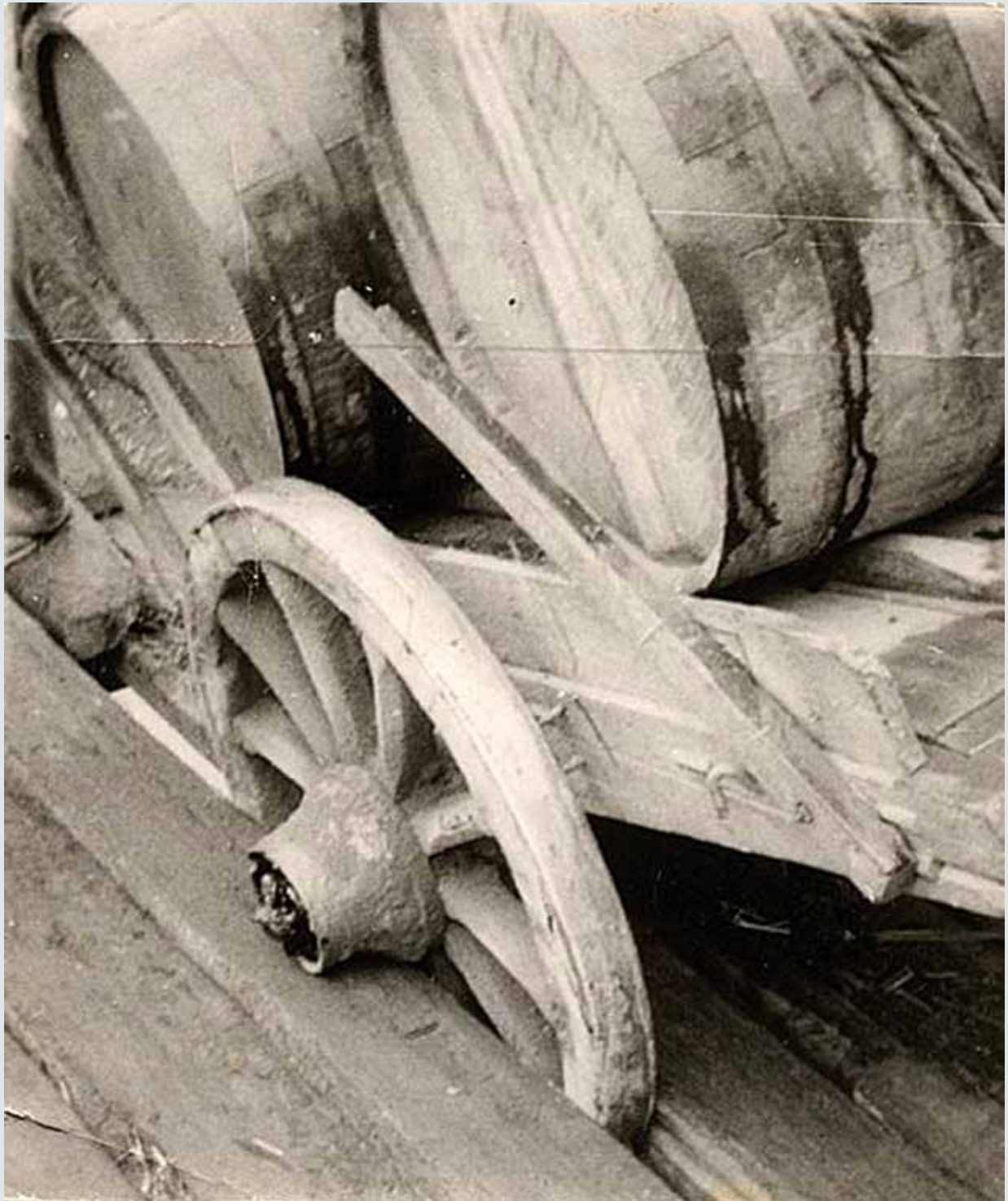


No le gusta la tonelería a nadie oiga, yo he tenido todos estos ayudantes, que no, no me gusta este trabajo, requiere mucha paciencia... esto ya pasó a destiempo ya... De todos los ayudantes que yo he tenido, que de los años que he trabajado en esto habré tenido, pongámosle, 200 ayudantes, pero ninguno me dice a mí, ¡puta que me gusta esta pega oiga! No les gusta y sabe que a mí me gusta hacer esta pega... y es buena oiga, yo en mis tiempos, no tengo nada que quejarme, yo gracias a esta pega crié a mis hijos y saqué a mi familia adelante, no llovía pero goteaba, y daba vuelta el año oiga. (Felipe Hinojosa, sector Leorera, Guarilhue, Coelemu)

Yo creo que esto va a morir. Porque la juventud nadie tiran, no aprenden, yo mismo tengo un nieto que está estudiando. A él le gusta el torno, le gusta esto pero ahora con esa cuestión del celular, dele que dele. Los mismos hijos míos saben la pega, pero no. (Adán Ruiz, sector Guarilhue, Coelemu)









DESPLAZAMIENTOS, CIRCULACION E INTERCAMBIOS DESDE EL ITATA



Tal como se ha mencionado en capítulos anteriores, la movilidad del vino pipeño y el requerimiento de disponer de contenedores para su traslado es un rasgo constitutivo de su identidad. Ahondando en esta dimensión, podemos descubrir en el pasado verdaderas hazañas colectivas que acercaban el mosto hacia otros núcleos de población, para permitir su distribución en los ansiosos paladares foráneos al territorio. Si bien inicialmente el vino en esta zona era transportado en cueros de animal, las imágenes que se desprenden de los relatos recuperados para esta investigación remiten al período del vino pipeño propiamente tal, que, como ya se ha expuesto, refiere al momento en que éste era almacenado en pipas para facilitar su acarreo, desde alrededor de fines del siglo XIX en adelante. En estos relatos, la figura de las yuntas de bueyes, que ocuparon un papel fundamental hasta la década del 70, es absolutamente relevante.



Porque con los bueyes se trabajaba, se transportaba, se sembraba. La yunta de bueyes era inevitable. Se acarreaba el vino de aquí hasta Tomé y Penco. Con bueyes se hacían caravanas de carretas. Lo organizaban, y ahí llevaban el ají, llevaban el trigo, llevaban la cebolla, todo lo que se producía lo llevaban y de vuelta volvían con harina, tallarines a granel, azúcar, la sal, pero de aquí iban cargados con todo... Claro, 2, 3 pipas, y esos eran de los bueyes muy buenos, de los buenos, buenos, porque de todo había. Estos no se quedaban en ninguna parte. Pero los malitos quedaban enterrados como decían por ahí y había que tirarlos... huasquearlos, sacarlos. (Conversatorio sector Guarilhue, Coelemu)

Los desplazamientos desde el Valle hacia la zona de Tomé podían ocupar entre 3 a 7 días, y los requerimientos para esta misión no sólo demandaban la fuerza de animales de tracción, sino además ingeniosos y articulados sistemas de caravanas, con capacidad para emprender la aventura de un viaje colectivo. Imaginemos el desafío logístico del traslado, considerando vías de conexión materializadas en precarias huellas de caminos, accesibles prácticamente sólo en épocas estivales.





Mi padre me contaba a mí que ellos iban a vender a Penco y Concepción con 2 carretas de bueyes, o sea 2 pipas, de a 2. Los caminos eran súper malos y los bueyes que no eran muy buenos se quedaban enterrados, y ahí venían los otros que venían en caravanas y los tiraban. Y cuando llegaba la noche dormían debajo de las carretas, 3, 4, 5 días. Si el comercio era malo en Tomé había que ir a vender a Concepción y hasta a Talcahuano algunos, ahí demoraban la semana. (Conversatorio sector Guarilhue, Coelemu)

Algunos de los principales riesgos enfrentados en este periplo eran “quedar enterrados” debido a las malas condiciones de las rutas, o sufrir el ataque de los “asaltantes de caminos”, perdiendo las barricas y sus contenidos, o los artículos y existencias obtenidas en el pueblo para pasar el año. Con el fin de hacer frente a estas dificultades se requería de la conformación de grupos o caravanas, fundamentalmente compuestas por varones, quienes al menos debían gozar de bueyes con capacidad suficiente para generar la tracción de las carretas atascadas, además de aportar con presencia y compañía para evitar los atracos.



¿Sabe por qué motivo se andaba en caravana? Por dos motivos, si un carretero viajaba solo salían asaltantes y le quitaban las cosas de vuelta. Exacto, en todo tiempo ha habido..., eso nunca se va a perder. Y lo otro digamos que entre varios, uno quedaba enterrado, lo sacaba el otro y así se iban ayudando. Se cuidaban unos a otros. (Conversatorio sector Guarilhue, Coelemu)

Las hazañas del transporte a las que hacemos referencia eran conducidas por un jefe de carreta, quien estaba encargado de guiar y tomar decisiones durante la travesía a través de caminos, huellas y senderos de difícil acceso, generando estrategias de colaboración de diverso tipo. Conmovedor resulta el testimonio entregado por Manuel Soto, quien en la década del 50, y con tan solo 10 años de edad, ya desempeñaba este rol:



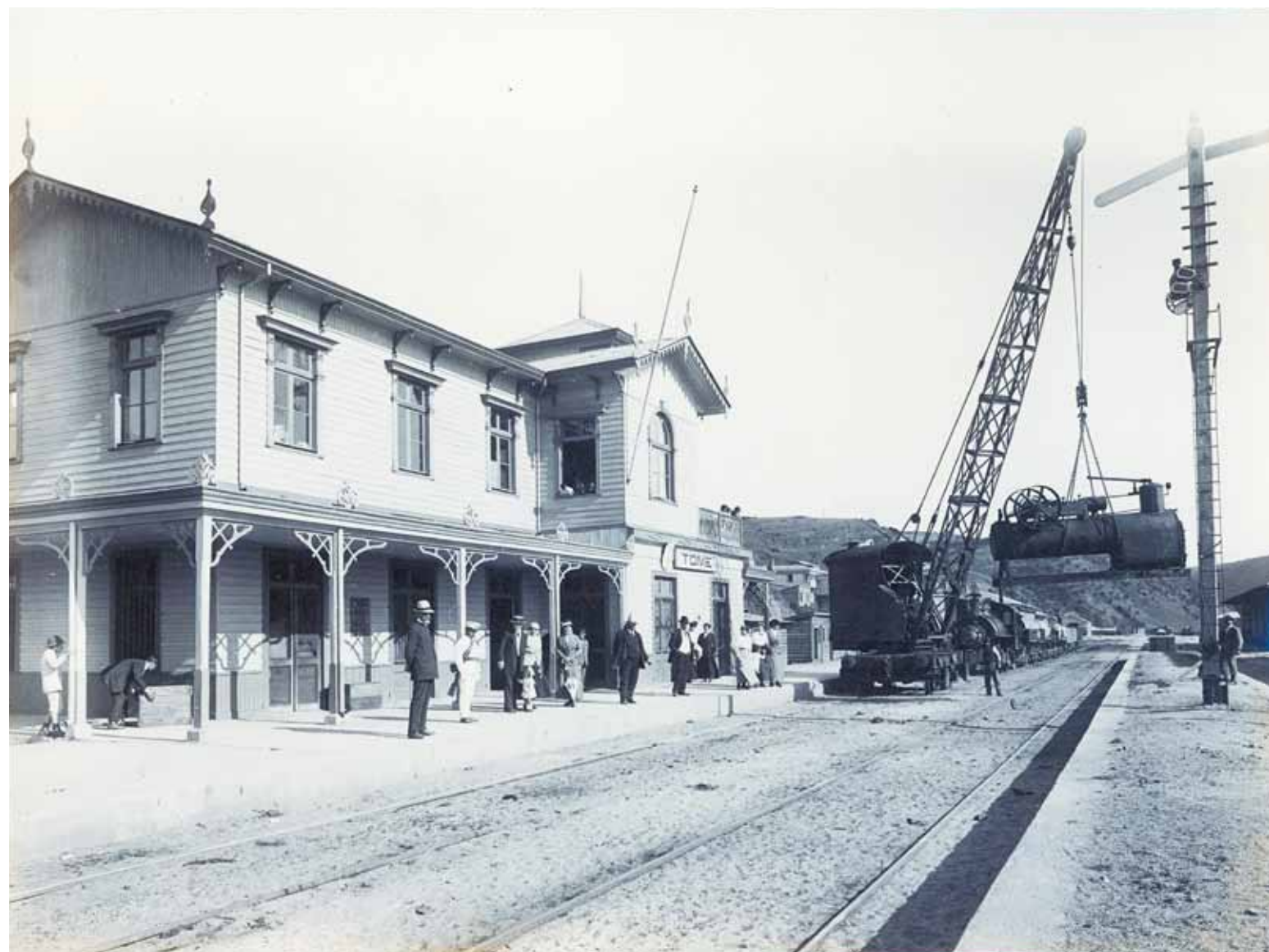
No sé si cabe decir que yo viajaba con 10 años como jefe de carreta a Tomé. De esos viajes con carreta que se demoraba un día en llegar a Tomé. Hoy día me demoro 45 minutos. Claro, entonces bueno, eso es lo que había que hacer, cortábamos los bueyes tres veces en el viaje hasta cuatro veces, le dábamos comida, agua, qué se yo, y nos comíamos el cocaví, ¡era inolvidable!, nunca me voy a olvidar lo que uno hace. (Manuel Soto, sector Batuco, Ránquil)





Las caravanas descritas constituían un hito importante en el ciclo de vida de las comunidades, que implicaba el abastecimiento de todos los pertrechos externos a la localidad y necesarios para su subsistencia. Se puede observar en los relatos recogidos que hasta hace muy poco el medio para obtener estos recursos era el intercambio o trueque, mecanismo previo a la mediación monetaria, es decir, donde no existía el uso del dinero. Dependiendo de la zona y la especialidad productiva de la misma se intercambiaban los productos locales por aquellos foráneos. El vino pipeño en aquel entonces era la medida de cambio para adquirir alimentos, forraje, fertilizante e incluso intercambiar alcohol por alcohol, esto es, vino pipeño por chicha de manzana.







No, prácticamente plata no traían. Era como ir al supermercado... Traían fertilizante en la carreta, después de vuelta, traían todo lo que es, por ejemplo, alimentación pa' los bueyes, alimentación para el invierno... de ahí de Ranguelmo pa' Guarilihue, igual se hacían caravanas porque la gente iba a esperar en carretas a los que venían llegando o sino se colgaban de los camiones con madera. Entre medio de la madera la gente se subía. (Conversatorio sector Guarilihue, Coelemu)

De Maule para acá se hacía todo el pipeño. Pa'l sur no se conocía, solamente la chicha de manzana, entonces mucha gente hacía trueque, cambiaban vino por chicha de manzana o por papa, porque pa' allá, pa' Tirúa, Cañete, esos lados se cosechaba eso. (Adán Ruiz, sector Guarilihue, Coelemu)





También, según describe el tonelero Adán Ruiz, se realizaban intercambios con zonas y regiones del sur del país, como Villarrica, por ejemplo, con quienes se trocaba vino por madera de raulí para la fabricación de toneles.



Claro, esta madera llegaba toda del sur de Villarrica. Antes llegaban camiones aquí con madera y cambiaban por vino... acá venían a buscar vino y ahí un rico, mejor decir, él iba a buscar una camioná de madera y ahí hacían los negocios. Decían: “ya, yo necesito una camionada de madera y usted ¿cuánto pide?” Y así. Aquí se le hacían las pipas y aquí las pipas hechas y llenas. (Adán Ruiz, sector Guarilhue, Coelemu)

De esta manera, se conforma entonces un entramado cultural desde donde se instalan formas de relación, interacciones e intercambios entre personas, productos y saberes que se amplían a otros territorios, y que generan circuitos de circulación con otros sistemas culturales, dejando sus huellas materiales en el tiempo, y dando forma e identidad a esta tradición. Hacemos referencia en este caso a la arquitectura, al emplazamiento de localidades específicas, a la infraestructura y al equipamiento asociado al transporte. Se suman a ellos paraderos, puentes, caminos y senderos que antaño dieron vida al territorio, además de lugares de paso para cruzar el río Itata en épocas de bajo caudal.

Un fenómeno que podemos asociar a la alta demanda de vino pipeño que experimenta el territorio durante el siglo XX, dice relación con los procesos de modernización e industrialización que dan cuenta del afianzamiento de ciertos polos de desarrollo, consolidando asentamientos tales como Concepción, Tomé, Lota y Talcahuano, entre otros. Relacionado con lo anterior figura la expansión de la vía ferroviaria, en específico para el caso que estudiamos el ramal Concepción-Rucapequén, a partir de la cual se levantan villorrios y caseríos de progresiva importancia, generando diversas formas de comercio y relaciones de intercambio, y permitiendo así la conexión y articulación del territorio. Ambos fenómenos posibilitan y fomentan la migración campo-ciudad y por tanto la concentración demográfica, así como la inserción paulatina de lógicas capitalistas, vinculadas al aumento de la circulación de dinero. Este fenómeno repercute en el sector del vino en la medida que tal dinamización industrial gatilla un aumento en el consumo de alcohol y, por ende, en la demanda de vino pipeño producido en el Itata.

Podemos aproximarnos de mejor manera a lo ya señalado desde la narración de Manuel Soto, quien describe el caso de la distribución de vino hacia Tomé, Talcahuano y las minas de carbón en Lota, señalando además que junto al decaimiento de esta última fuente productiva con el cierre de ENACAR, se produce también una merma en la demanda de vino hacia el secano costero.









Yo creo que antes había poder de compra, había más gente que compraba vino, el bodeguero, no sé si había más gente pero había más gente que consumía vino. Tomaban hartos pipeños antes. Cualquier fiesta, pipeño siempre. Hay que considerar que estaban las fábricas de Tomé y estaban las minas de carbón. De Lota, de Coronel venían los compradores. El vino de la zona lo compraba siempre Talcahuano, el minero, el fabricante de Tomé, entonces ellos eran consumidores de vino. Había mucho consumo de vino en la octava región. Porque el minero se llevaba 2 litros pa' abajo, pa' la mina y arriba se mandaba otro. El minero era un hombre bastante robusto. Entonces, acabada la mina se acabó el vino. Todo eso era dinero, pero el minero era el que tomaba más. (Manuel Soto, sector Batuco, Ránquil)

El protagonismo de las caravanas de carretas comienza a decaer entre los años 1960 y 1970, ingresando derechamente los camiones transportadores de pipas, haciendo de la circulación del vino pipeño un proceso de mayor celeridad, dada la creciente demanda del brebaje. Incluso, algunos campesinos del territorio invierten y adquieren un camión propio, dedicándose exclusivamente al traslado del vino y de otros productos generados en la zona, asumiendo de este modo un rol de intermediarios.



Parte como un boom, es como todo negocio, siempre aparece algo y aparece una tirá de negociantes que se benefician con el rubro y a la vez algunos agricultores se benefician y otros pierden, porque de todo hay, aparece el vivo que se lleva y el que paga bien. Aparecen todos estos señores que empiezan a comprar vino en la ciudad, era un negocio rentable, ellos vienen a buscar la mercadería y aparecen los primeros camiones que hacían 8 ó 10 pipas. Yo recuerdo años atrás nosotros nos preocupábamos de buscarles gente aquí, unos 5 ó 6 (productores), era como una fiesta vender una cuba con 10 pipas de vino en el día, era como una fiesta porque ellos llegaban con sus pipas, las llenábamos y por esta hora empezábamos a cargar el camión pa' que se fuera. Pero había que esperarlos con el desayuno, matarles la gallina a las 12, darles una buena onces, las sopaipillas a la onces con huevo frito. ¡Pero así quedaba la cartera...! (Conversatorio sector Guarilhue, Coelemu)





AGENTE DE ALCOHOLES -
LEY N. 162
CLASE E-1 - 8-00094
RUE - CANTINA
MUNICIPIO GENERAL - 24100

110



La entrada de los intermediarios que llegan en busca del vino marca un momento de auge económico, en el sentido del ingreso del dinero circulante a la zona, generando el desarrollo de nuevos negocios y la acumulación de capital para cierta franja de campesinos productores. A su vez, la llegada de los invitados foráneos, que significaban un importante ingreso a las familias favorecidas, activa un protocolo de celebración propiamente campesino. La venta de un cuba constituía una fiesta entre campesinos locales y compradores, respondiendo a las lógicas tradicionales de relación que incluían preparativos culinarios durante todo el día de trabajo, desde el desayuno hasta la once, pasando por la muerte de animales para un buen recibimiento.

En esta época surge también el oficio de corredor de comercio o también llamado agente vendedor de vino, cuya labor consistía en la búsqueda de compradores llevando muestras de los brebajes a ofrecer, para de esta forma conseguir clientes con quienes iniciar nuevos negocios.





Lo primero, se vendía en pipa, los compradores llegaban acá. Además habían, llamémoslo muy oficializado, los corredores de comercio, de la zona, o del sector o de afuera tenían que andar con botellitas de vino, se iban con botellitas de vino para darle una muestra a los posibles compradores. Después esa gente es la que se hacía cliente de un campo de una casa, de lo que fuera y eso era que por año se iba comprando.... Venía en camión y llenaba con 12 pipas. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

Claro, yo me acuerdo que por ahí, por los años 72, 73, era agente vendedor de vino, vendía vino, atravesaba el cerro La Gloria en Talcahuano buscando todas esas partes, todos esos nichos para vender vino, vendía chicha cortá, todas esas cuestiones. (Manuel Soto, sector Batuco, Ránquil)

En la actualidad, el flujo comercial del vino pipeño ha disminuido de manera gravitante pese al mejoramiento de caminos y carreteras que conectan el territorio, y que permiten que el recorrido de antaño se logre ahora en pocas horas. Contradictoriamente, debido a los complejos y nuevos escenarios económico-productivos que han presionado al sector a reducir su plantaciones, se han cerrado gran parte de las envasadoras ubicadas en las ciudades aledañas, disminuyendo de manera evidente el consumo de este histórico vino. De acuerdo a las apreciaciones de sus productores, los obstáculos en la producción del tradicional mosto de la zona no sólo se dan por la escasa demanda de este tipo de bebida, sino también por la falta de regulación de las reglas del mercado, donde “el más grande siempre se come al más chico”. Tanto la producción de vino como la de uva se ha vuelto cada vez menos rentable, a partir del control o monopolio por parte de las grandes empresas vitivinícolas del país, las que especulan con los precios, definiéndolos por debajo de los costos de producción.

En otra faceta de la situación, y con una potencial proyección que entrega esperanza a un puñado de “emprendedores vitivinícolas” del territorio, se están abriendo de manera incipiente nuevos escenarios en la producción de vinos relacionados con el surgimiento de viñas boutique, cuyo interés es rescatar la particularidad tanto de la uva como del vino de esta zona. Hoy en día existen iniciativas asociativas que están apostando por establecer relaciones estratégicas con estos nuevos actores y que se encuentran aún ante el desafío del paso del tiempo y de la confirmación de oportunidades reales para el futuro.









TRANSFORMACIONES, RESISTENCIAS Y ADAPTACIONES EN EL PAISAJE DEL VINO PIPEÑO



A partir del recorrido realizado por las memorias del vino pipeño en el Valle del Itata, emerge a nuestros ojos un complejo sistema de tradiciones, saberes y experiencias que han dado cuerpo y significado a un territorio a lo largo del tiempo, luego de intrincados procesos de transformación, moldeamientos, adaptaciones y resistencias. Lo anterior bajo un contexto de tensión y conflicto entre la condición subalterna de quienes detentan esta tradición, es decir, el sector campesino-popular, y las corrientes hegemónicas que hasta ahora han conducido tanto la definición del buen gusto en torno al vino, explicando desde allí la tan usada connotación peyorativa atribuida al mosto en cuestión, como las definiciones estructurales políticas y económicas.

Evidencias tales como la ausencia de la historia vitivinícola del territorio en la construcción de la historia del vino chileno, la existencia de un modelo económico rapaz ante las pequeñas economías campesinas, y la tendencia contemporánea por coger ciertas dimensiones de lo patrimonial y adecuarlas a las exigencias del mercado, permiten situar un marco referencial para comprender las presiones genéricas y particularizadas hacia esta tradición vitivinícola.

La primera, alusiva a su componente histórico, trasluce una noción de la Historia contrapuesta a la memoria colectiva de las comunidades locales, en la que se enfatiza una comprensión monolítica de una “única” historia, construida al servicio de la élite, versus las memorias silenciadas de sus habitantes que se sostienen en el registro de la oralidad y que, las más de las veces, son relegadas al plano del folclore y de lo pintoresco.

En el plano económico se destacan a su vez transformaciones cualitativas en el tiempo, agudizadas por la invasión de la industria forestal y la monopolización del mercado del vino, que impactan tanto en las lógicas comprensivas del sentido de subsistencia, esto es, de la diversidad productiva para el autoconsumo al monocultivo para la adquisición de dinero; en los mecanismos de intercambio, por ejemplo, del trueque a la economía monetaria; así como en los tipos de producción realizados, que transitan de ser productores de vino pipeño a productores de vino espumante o a productores de uva. Todo ello, debilitando la producción familiar y constriñendo el funcionamiento de mercados locales, representativos de las culturas campesinas.







Respecto a la obligada reconversión de los productores de vino pipeño al cultivo y comercialización de la uva para las grandes empresas vinícolas de la zona central, desde el año 2010, algunos campesinos señalan:



El tema de la uva... ahí ya se desunió todo porque vino este aprovechamiento, estas uniones de las empresas en que se pusieron de acuerdo para pagar una cierta cantidad por la uva, estando súper claro de que presionándonos a nosotros que sabíamos que teníamos que vender, porque si no vendíamos teníamos que botar y hay gente que sí está dejando sus uvas perderse, porque no tiene sentido, tienen que pagar para que puedan cosecharle la uva, entonces están cosechando más de lo que ganan. (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)

Finalmente, la institucionalización de un discurso contemporáneo que estandariza la noción de patrimonio en torno a la tradición viñatera, pone de manifiesto la existencia de un giro en la mirada del mercado vitivinícola para efectos de su comercialización, donde se produce una especie de disección que rescata la historia legendaria del territorio y las cepas antiguas, pero anula a sus actores, el proceso productivo y todo lo que allí acontece. El abolengo del vino pipeño reaparece entonces como por arte de magia, pero esta vez alejado de las damajuanas y cañas de las añosas cantinas, llegando a ocupar un sitio en los paladares y copas de la elite. Sin embargo, se perfila un nuevo exilio para sus centenarios sostenedores, las clases campesino-populares, reproduciéndose la figura relacional de hegemonía-subalternidad. Las advertencias de José Ruiz frente a las últimas transformaciones en la zona, subrayan:



Nosotros tenemos que sembrar hoy día, sembrar en el sentido de que haya conocimiento, en el sentido de generar nuevas posibilidades de negocio, desarrollar el espacio que va quedando. Hay muchos que mañana no van a estar y su espacio puede que su hijo lo venda y se transforme en forestal y cada vez vamos teniendo menos espacio, o pueda que lleguen inversionistas extranjeros o de otras partes a invertir aquí, a aprovechar todo este bagaje tradicional que hay en la zona y que nosotros como familia local lo vayamos perdiendo.

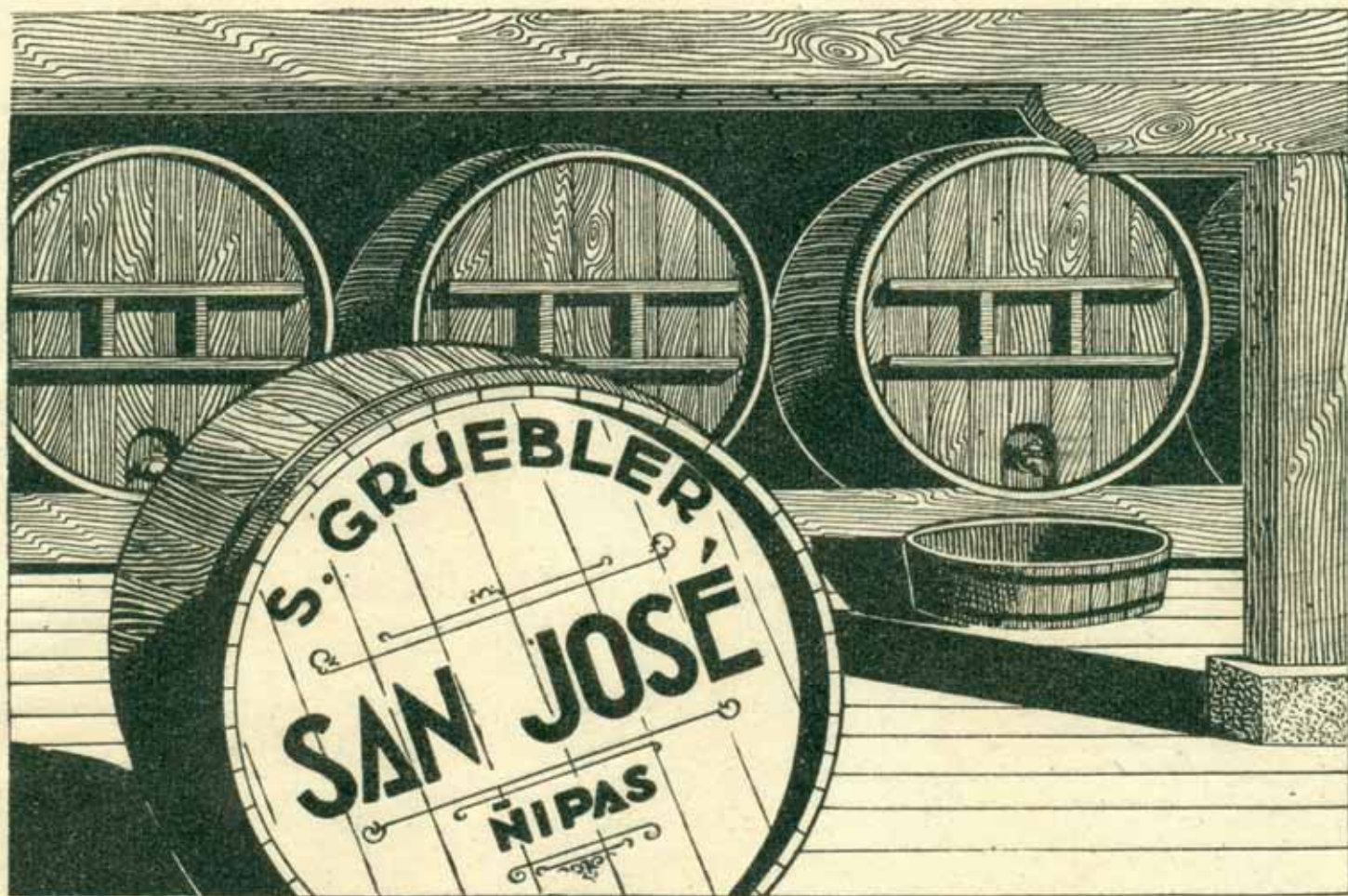
Tal como manifiesta el testimonio recién descrito, y contrariamente a los supuestos y proyecciones hegemónicas, las familias y comunidades del Valle del Itata continúan sorteando incesantes escollos, urdiendo diversas estrategias de sobrevivencia y adaptación, leyendo oportunidades y resistiendo a las distintas amenazas acontecidas.





Hoy día ni siquiera recupera la plata porque pierden, porque al final uno se da cuenta que no gana ni cambia plata por plata, sino que pierde y peor aún que a parte de perder ese producto que nos servía para subsistir, no se le puede dar tampoco empleo a la gente, le sumamos lo más triste y terrible que no quisimos ver, ver nuestras viñas llenas de bosque, eso sí que nosotros no queremos, no queremos ver nuestras viñas de bosques porque la gente empieza a emigrar, empieza a irse a las ciudades porque ve que no hay trabajo, ve que ya no hay nada. Uno tiene que tratar de hacer lo imposible para que la gente no se nos vaya, porque ¿cómo vamos a seguir adelante? (Conversatorio sector Batuco, Ránquil)







Se definen resistencias que develan lógicas cosmovisionales vinculadas con un estar siendo que alude a una forma de situarse en el mundo, y que se expresa en un saber-hacer en contexto de diálogo y disputa. De esta forma se configura un paisaje cultural que se conecta con sentidos de vida en constante reelaboración y que contiene una riqueza patrimonial indispensable de preservar.

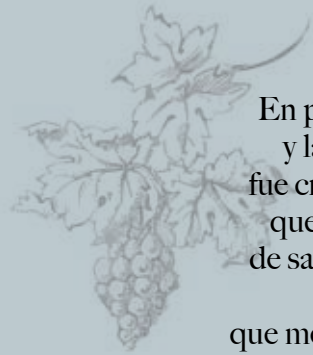


...es un dolor de corazón, no, yo al menos no voy a dejar de levantar la viña. No importa que el día de mañana no esté en esta tierra y no voy a venir a verla cómo va a seguir funcionando, pero son buenas viñas y todo eso gracias a Dios. En tiempos buenos la viñita nos daba y para llegar así a poco más de dos kilos es triste. (Joaquín Cisternas, sector El Galpón, Ránquil)

En este sentido, podemos afirmar a modo de conclusión que el vino pipeño en su dimensión patrimonial no obedece sólo a la idea de un producto terminado sino a múltiples interacciones e interrelaciones que entran en juego en el proceso productivo, generando una dinámica cultural propia y local que configura el paisaje del vino pipeño del Valle del Itata. De esta forma el tradicional mosto se instituye en una propiedad colectiva de quienes lo producen, dificultando con ello la apropiación foránea y favoreciendo la idea de un vino en resistencia que se niega a su estabilización conceptual ya su estandarización.

En sintonía con lo anterior creemos relevante el rescate y reconocimiento no sólo de una tradición vitivinícola ancestral sino también de un sistema cultural que lo respalda con personas, familias y comunidades que desde varias centurias han elaborado este tipo de vino. Justamente, y como parte de nuestras últimas reflexiones, creemos que son ellos los llamados a administrar esta riqueza patrimonial, ya que no sólo se trata del reconocimiento de un patrimonio históricamente negado, sino también de la relevancia de que los sistemas de conocimiento producidos en el territorio sigan en manos de sus protagonistas, los/as campesinos/as, quienes le han dado cuerpo y vida a esta tradición. Desde esta perspectiva, recuperar la memoria oral en torno al vino pipeño contribuye a reescribir una historia anclada en lo hegemónico, incorporando voces no reconocidas y, por lo tanto, en peligro de ser absorbidas, asimiladas y desmanteladas.





En putú planté una parra
y la cuidé con esmero
fue creciendo tanto y tanto
que casi llegaba al cielo
de sarmiento en sarmiento
planté una viña
que me dio muy buenos vinos
en las vendimias
en las vendimias, sí
año tras año
saqué de mis viñedos
muy buenos caldos
por culpa de la parra
sigo de farra⁴.



⁴ Figueroa Torres Sanhueza (2000): Cancionero de la cueca chilena.P: 196 s/e...



BODEGA VINOS



VOCABULARIO VITIVINÍCOLA



Cantear: Dar molde a una duela o tabla para la elaboración de un tonel.

Cavar: Control manual de maleza con azadón utilizado en las viñas, consistente en separar la tierra que cubre el tronco de la planta.

Coletto: Denominación para indicar la concavidad o “guatita de la cuba”.

Cuarterola: Envase de madera de tamaño menor a una pipa con capacidad para 300 litros aproximadamente, utilizada en el traslado del vino.

Cuba: Tonel de madera noble de grandes dimensiones para guardar vino.

Cuchillon de mano: Herramienta utilizada por el tonelero para realizar el rebaje de la tapa de cubas y pipas.

Despiche: Tapón o pieza redonda de madera de forma cónica utilizado para evitar el escape del vino en las vasijas o para extraerlo y trasvasijarlo.

Duela: Nombre otorgado a cada una de las tablas de un barril, tonel o cuba.

Escobajo: Estructura vegetal del racimo que queda luego de extraer el jugo de la uva.

Fudre: También llamado “pipón”. Corresponde a un tonel de posición horizontal que contiene 10.000 litros aproximadamente.

Galon: Vara de metal utilizada para cubicar o medir la cantidad de vino al interior de una pipa.

Galopa: Cepillo largo y con puño que sirve para igualar las superficies de la madera ya cepillada.





Gramil: Herramienta utilizada por el tonelero consistente en un trozo de madera y un clavo para marcar el punto de inicio del rebaje a realizar con el cuchillón de mano.

Orujo: Piel delgada de la uva u hollejo utilizado en el proceso de fermentación.

Lagar: Depósito de madera o cemento donde se genera la fermentación de la uva.

Mostear: Trasladar el vino del lagar hacia la cuba.

Pilastra: Soportes donde se posa un tonel permitiendo un distanciamiento suficiente con el suelo para su oxigenación.

Pipa: Tipo de tonel de no más 400 ó 450 litros para transportar vino.

Pilón: Batea de madera de forma ovalada que se ubicaba en la carreta y donde se amontonaba la uva durante la cosecha para su traslado hacia el lagar.

Plana: Banco de madera de aproximadamente 3 metros de largo con una pieza de metal en el centro utilizado para darle molde a la duela en la elaboración de toneles.

Portalón: Puerta de pequeñas dimensiones de una cuba por donde se ingresa para realizar su mantención.

Paja ignea: Sellante utilizado en la elaboración de toneles consistente en una mezcla de harina cruda, azufre y paja.

Raspa: Instrumento metálico curvo con dos asas de madera utilizado por el tonelero para otorgar mayor curvatura a las duelas.

Recorridura: Recorrer la viña identificando los racimos que sobran después de la recolección o cosecha.

Zuncho: Anillo metálico usado como refuerzo en los toneles.





REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS



- | | |
|--|---|
| Bengoa, José (1990): | Haciendas y campesinos. Historia social de la agricultura chilena. Tomo II. Ediciones Sur. Santiago, Chile. |
| Cartes, Armando Viñas del Itata.
y Arriagada, Fernando (2008) | Una historia de cinco siglos. Editorial Pencopolitana Ltda. San Pedro de la Paz, Chile. |
| Castro San Carlos, Amalia (2014) | Curar penas, alegrar el alma. Alcohol y vino en los relatos campesinos chilenos. RIVAR Vol. 1, N° 1 ISSN 0719- 994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2014: pp.60 – 77 |
| Couyoumdjian, Juan Ricardo (2006) | Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la Belle Epoque. Instituto de Historia. Pontificia Universidad Católica de Chile. Historia nº 39, vol. I Enero-junio 2006. P: 23-64 |
| Chavarría, Patricia (2009) | De los Cogollos del Viento. Dirección de Biblioteca, Archivos y Museos. Santiago, Chile. |
| De Azúa e Iturgoyen, D. Pedro (1867) | Primer sínodo diocesana. Fragmento. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile http://www.memoriachilena.cl/602/w3-articles98433.html |
| Del Pozo, José (2014) | Historia del vino chileno. Desde la época colonial hasta hoy. LOM Ediciones. Santiago, Chile. |
| Figueroa Torres, Santiago (2000) | Cancionero de la cueca chilena. Fondart 1999. Disponible en Archivo de Cultura Tradicional Patricia Chavarría. |
| Le Goff, Jaques (1991) | El orden de la memoria. Ediciones Paidós Ibérica. Barcelona, España. |





- Rivera Cusicanqui, Silvia (2010) Ch'ixinakax utxiwa. Una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores. Ediciones Tinta y limón. Buenos Aires, Argentina.
- Salazar, Gabriel (1990) Chile, Historia y "Bajo Pueblo". Propositiones, Vol. 19. Santiago de Chile : Ediciones SUR.
Obtenido desde:
<http://www.sitiosur.cl/r.php?id=193>. [Consultado en: 03-02-2016] –
- Sánchez Andaur, Raúl (2006) Viticultores jesuitas en el obispado de Concepción. Revista Universum. Vol. 21 nº 1. P: 92-103
- Sepúlveda, Fidel (2006) Cultura y patrimonio. En Revista Patrimonio Cultural. Nº 41 XI primavera. Dirección de Bibliotecas, archivos y museos.
- Sepúlveda, Fidel (2015) Arte vida. Liberalia Ediciones. Santiago, Chile.
- Stewart, Daniel (2015) Las viñas de Concepción: distribución, tamaño y comercialización de su producción durante el siglo XVII. En RIVAR Vol. 2, No 4, I SSN 0719-994, IDESA-USACH, Santiago, Chile, pp.106-124.
- Tapia, Patricio (2015) El yeti y la identidad del vino e Chile. En Patrimonio Vitivinícola. Aproximaciones a la cultura del vino en Chile. Ediciones Biblioteca Nacional. Santiago, Chile, pp. 19-31.
- Vivar, Jerónimo de (1524?): Crónica y relación copiosa y verdadera de los reinos de Chile. BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE. en: Pedro de Valdivia (ca. 1500-1553). Memoria Chilena . Disponible en <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-98077.html> . Accedido en 04/03/2016.



