

CONSIDERACIONES HISTORICAS SOBRE LA FIESTA NACIONAL DE LA VENDIMIA EN CHILE.

Natalia Espina G. / Gonzalo Rojas A. ¹

Síntesis

Los orígenes del vino en Chile se remontan a la llegada de los primeros conquistadores españoles. En este sentido, se estima que en 1548 fueron recibidas las primeras vides desde la ciudad de El Cuzco, siendo plantadas en Copiapó, La Serena y Santiago. Los historiadores chilenos estiman con bastante consenso, que la primera vendimia se realizó en abril de 1551, celebrándose con pequeñas fiestas al interior de las haciendas coloniales, en los lugares antes mencionados, las que se denominaban *ramadas* y *mingacos*. Sin embargo, no fue sino hasta el siglo XX, la época en que las municipalidades de la Zona Central del país fueron despertando este tema, invitando a los ciudadanos a “revivir” la antigua tradición, pero esta vez, de manera más democrática, en la plaza pública o plaza de armas.

Durante la década de 1960-1970, fueron apareciendo las primeras Fiestas de la Vendimia de Molina, Talca y Curicó, a las que más tarde se fueron sumando otras localidades, hasta lo que existe en la actualidad.

Palabras Claves: *historia, vino, vitivinicultura, fiesta.*

Abstract

The origins of wine in Chile date back to the arrival of the first Spanish conquistadors. In this sense, it is estimated that in 1548 were received the first vines from the city of Cuzco, which were planted in Copiapó, La Serena and Santiago. Chilean historians estimate, with fairly agreement, that the first harvest took place in April 1551, which were celebrated with small parties within the colonial haciendas in the above mentioned places, called Ramadas and mingacos. However, it was not until the twentieth century, the time when the municipalities of the central region were waking up this theme, inviting citizens to "revive" the old tradition, but this time, more democratically, in the public square in every town.

During the decade of 1960-1970, appeared the first Harvest Festival de Molina, Talca and Curicó, which later were adding other locations, to what exists today.

Keywords: history, wine, winemaking, party.

¹ ESPINA, Natalia. Investigadora de Sociedad Editorial Némesis. natalia.espina.g@gmail.com / ROJAS, Gonzalo. Profesor de Vitivinicultura, Historia Económica e Historia Agraria. Facultad de Economía de la Universidad de Chile. grojasa@fen.uchile.cl / Publicado en uchile.academia.edu en junio 2015.

Introducción

Los orígenes del vino en Chile se remontan a la llegada de los conquistadores españoles. En efecto, fue el mismo Pedro de Valdivia quién trajo consigo las primeras botijas de vino, con el objeto de abastecer a sus soldados y procurar la comunión, en 1541. Cuatro años más tarde, el 4 de septiembre de 1545, Valdivia solicita formalmente al Emperador Carlos V (mediante una carta enviada esa fecha) el envío de más vino, para abastecer a la nueva colonia en formación. A raíz de esta misiva, se estima que fueron enviadas las primeras vides desde la ciudad de El Cuzco, las que habrían llegado a Chile alrededor de 1548, siendo plantadas en Copiapó, La Serena y Santiago (Ñuñoa y Macul), por los conquistadores Francisco de Aguirre, Rodrigo de Araya y Juan Jufré. Más tarde, la vid se expandió hacia Colchagua, llevada por Rodrigo de Quiroga, Inés de Suarez y el mismo Juan Jufré.

En este contexto, si bien no se ha hallado aún la documentación que permita zanjar el tema, los historiadores chilenos estiman con bastante consenso, que la primera vendimia se realizó en abril de 1551, celebrándose con pequeñas fiestas al interior de las haciendas, en los lugares antes mencionados. Respecto a este último punto, cuesta explicarse por qué, a diferencia de Europa, en Chile (y en la América Colonial en su conjunto) no se desarrolló la costumbre de una gran Fiesta de la Vendimia, al estilo de las festividades de España o Francia, en la Plaza Pública.

Ocurre que, a diferencia justamente de lo que sucede en el Hemisferio Norte, en el Hemisferio Sur la vendimia normalmente ocurre entre los meses de marzo y abril, coincidiendo con el tiempo de la Cuaresma, momento sagrado de reflexión y ayuno espiritual para los cristianos. De modo que fue “mal visto” por la Iglesia Católica, el hecho que se estuviese celebrando en esas fechas, y peor aún el que, eventualmente, los campesinos anduviesen ebrios. Fue así como se fue desarrollando un sistema de mini-festividades al interior de las haciendas², denominadas “Ramadas”, donde el patrón debía tutelar la conducta de los inquilinos y peones, así como también, el sacerdote iba recorriendo los campos para bendecir las cosechas.

Algunas de estas festividades recibían corrientemente el nombre de “Mingacos”, cuya principal característica era la ayuda comunitaria que vecinos y amigos brindaban al momento de cosechar la uva, ayuda que era retribuida por el beneficiario con una celebración de varios días, donde abundaban el baile, las comidas típicas y por supuesto, el vino y otros licores derivados de la uva. No obstante, no fue sino hasta el siglo XX, la época en que las municipalidades fueron despertando este tema, invitando a los ciudadanos a “revivir” la antigua tradición, pero esta vez, de manera más democrática, en la plaza pública o plaza de armas.

² Cabe destacar que hasta 1810, cerca del 95% de la población chilena vivía en haciendas, por razones de trabajo y seguridad, principalmente. N. de los A.

Tras el ejemplo de Mendoza, cuya fiesta de la vendimia data de 1935, durante la década de los sesentas y setentas, en Chile, fueron apareciendo las Fiestas de la Vendimia de Molina, Talca y Curicó, a las que más tarde se fueron sumando otras localidades, hasta lo que existe en la actualidad.

En definitiva, la Fiesta de la Vendimia y la celebración del vino es un Patrimonio Cultural que nos ha acompañado en nuestra larga historia como nación, desde los tiempos de la Conquista. Es una herencia que nos conecta con nuestros ancestros europeos, y a su vez, con los orígenes mismos de la vitivinicultura, en el Asia Menor y el Cáucaso, y las Civilizaciones del Mundo Antiguo, como Mesopotamia, Egipto, Grecia y Roma, donde nació la vitivinicultura y la celebración del vino.

Originada a partir de múltiples festividades locales, en las haciendas de Chile, comenzó a salir al mundo urbano y público durante el siglo XX, hasta llenar los espacios que hoy existen desde Atacama hasta La Araucanía, poblando el enorme mapa vitivinícola de nuestro país.

Este trabajo está dividido en dos ítems, el primero, denominado: *“Fecha del día del vino chileno: 22 de Abril, todo Chile en vendimia”*, donde se expone el día a celebrar, considerando que la vendimia de la cepa país, que era la de mayor presencia nacional, y que abarcaba un territorio más extenso dada sus cualidades de adaptación, se realizaba entre los días 20 y 23 de Abril, por lo que, con seguridad el día 22 de Abril era una fecha donde la mayor parte de las provincias vitivinícolas estaba vendimiando, principalmente en la zona centro-sur del país, donde la producción de vino y sus derivados, era la más alta.

En el segundo ítem, y a modo de anexo, se presenta el texto; *Desarrollo y auge de la nueva vitivinicultura chilena*, el que considera el eventual inicio de una conmemoración anual de carácter nacional. En este sentido, cabe destacar la importancia que el año 2015 ha de tener en nuestra historia vitivinícola, pues posee un significado especial para la industria, y coincide con los inicios de la nueva vitivinicultura, es decir, con la introducción de cepajes franceses e italianos y la creación de las grandes viñas, muchas de ellas presentes hasta el día de hoy.

Lo anteriormente expuesto, dice relación con el hecho que el periodo comprendido entre los años 1901 y 1915, es aquél donde se registra el número más bajo de importaciones de vinos y al mismo tiempo la producción más alta en la industria nacional, dentro del lapso de desarrollo de esta nueva viticultura.

Por último, destacamos las características de la fiesta de la vendimia, que tenían un sello muy noble de cooperación entre los habitantes del territorio, marcada por un ambiente de grata sociabilidad, y que culminaba con música, baile, comida y los diversos alcoholes que brinda la uva.

PARTE 1. Fecha del “Día del vino chileno: 22 de Abril, todo Chile en vendimia”

A continuación, explicaremos y fundamentaremos la razón que tiene este día como el más indicado para celebrar al vino y vitivinicultura nacional, destacando los hechos históricos que hacen que esta fecha reúna los requisitos y tenga importancia para todos los sectores que participan de él.³

Los conquistadores españoles, al radicarse en el continente americano, trataron de reproducir su cultura en estas tierras, y con ello replicar sus costumbres mediterráneas. En Chile encontraron todas las condiciones para poder hacerlo, ya que el clima también es mediterráneo, por lo que todos los componentes de su dieta se dieron de excelente forma, el vino entre ellos, como indica Gerónimo de Bibar, en su Crónica de los años 1539-1558: “Todo se da también como en la parte que mejor se da de nuestra España y se dará todo lo demás que se trajera. Plantas de España hay viñas y en ninguna parte de las Indias se han dado tan buenas uvas como en esta tierra; hácese muy buen vino. El primer hombre que lo hizo en esta tierra fue un vecino que se dice Rodrigo de Araya, y asimismo fue el primero que trajo vino a esta tierra. Hácese ya tanto vino que basta para esta gobernación y que puede proveer a otras partes”.⁴

Es llamativo ver para la época la abundancia de vino, en el comienzo del “Reino de Chile”, lo que nos indica que las parras que introdujeron se adaptaron y propagaron con mucha facilidad. Esto, radica en el hecho que la cepa País no fue elegida al azar para ser introducida en el continente, sino justamente por sus increíbles cualidades: “Nadie sabe con certeza cuál fue el origen de la variedad Misión (País). Se supone que surgió en España, pero también existen razones para pensar que podría proceder de Italia, ya que es muy semejante a la uva Mónica, que se da tanto en Cerdeña como en España.”⁵

Si esa cepa se implantó en diferentes países de América, fue por sus cualidades de adaptación a las condiciones climáticas adversas, ya que resiste tanto el calor como la sequía y la humedad. Asimismo, la Misión (nombre que se le da a la País, en algunos países) es una variedad que puede ser empleada en lugares donde la producción no está muy bien organizada, ya que sus granos siguen en buenas condiciones aunque la

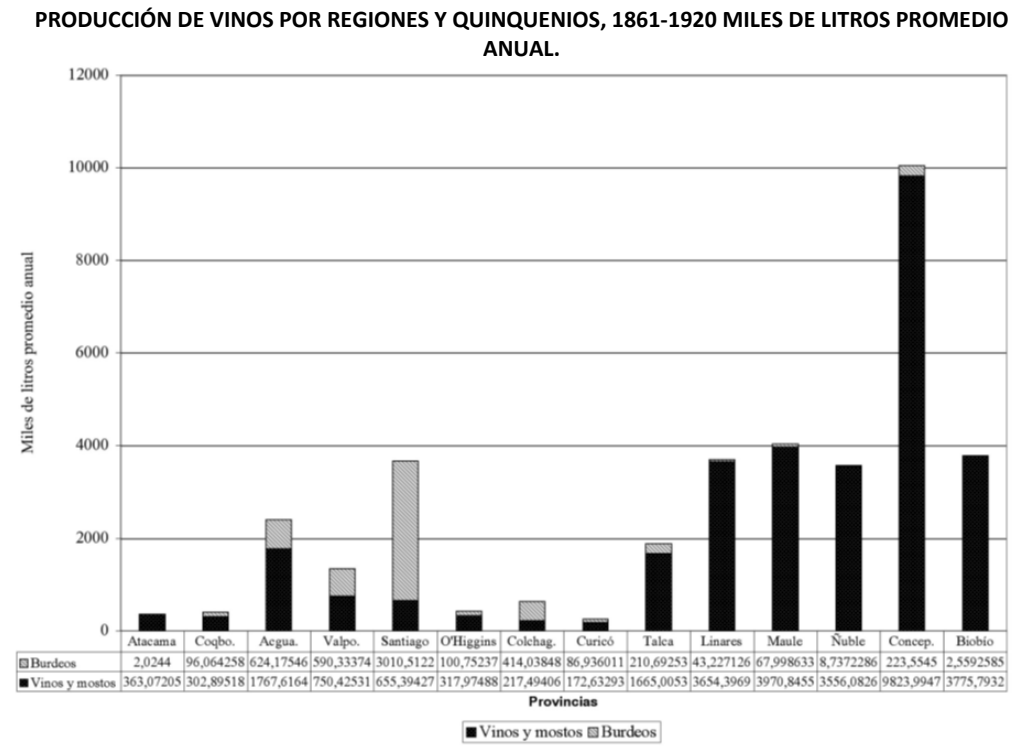
³ Cabe destacar que otros hitos encontrados en meses vendimiales, fueron descartados por tener componentes religiosos, estar ligados a un personaje, marca o cepa en particular, y por último y más frecuentemente, tener un carácter negativo, como por ejemplo: “(...) Prohibiéndose la introducción de vinos a los expresados indios, y lo ratifico, no obstante, la instancia que para que esta providencia se revocase le hizo a nombre de los Milicianos de Arauco, y con este motivo expreso dilatadamente las razones que comprende pueden inclinar a prohibir o permitir el comercio de vino con los indios infieles”. Extracto de carta escrita por el rey, desde El Pardo, fechada el 4 de Marzo de 1774. (Real Cedula a la Audiencia de Chile).

⁴ De Bibar, Gerónimo, *Crónica y relación copiosa y verdadera de los Reynos de Chile*, Tomo II (1552-1820), Santiago, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1966.

⁵ Gay, Claudio, *Historia física y política de Chile. La agricultura*, vol. 2, Paris y Santiago, 1862-1865. p. 624, 625 y 629.

cosecha se efectúe tardíamente”.⁶ Esta cepa fue la que se plantó en todo el Valle Central (de Copiapó a Concepción) y con la que los vinos chilenos comenzaron a lograr algún reconocimiento, siendo destacado el de Concepción por distintos viajeros del siglo XIX⁷: “Las viñas se cultivan con éxito, pero el vino es regular, excepto el de Concepción, que es el mejor y se parece al Málaga”.⁸

Es importante destacar que este cepaje, mantuvo su preeminencia desde Talca a Bio-Bio, aún tras la incorporación de las variedades francesas a partir del Siglo XIX, pues tenía gran presencia, mientras que los cepajes franceses eran solo marginales, y su auge se redujo principalmente a Santiago, Colchagua, Valparaíso y Aconcagua, como vemos en el gráfico a continuación:



Fuente: *Anuario Estadístico de la República de Chile 1861-1875*. Las cifras por provincia están calculadas sumando las producciones de los departamentos correspondientes.⁹

⁶De Blij, Hans, *Wine Regions of de Southern Hemisphere* (Rowman: Rowman and Allanhead, 1985), p. 19.

⁷Zona que tuvo la producción más alta del país, pero que en la actualidad no es considerada como una zona vitícola de las más relevantes.

⁸Caldcleugh, Alejandro, *Viajes por Sudamérica durante los años 1819, 20 y 21*. Santiago, 1914.

⁹Couyoumdjian, Juan Ricardo, *Vinos de Chile desde la independencia hasta fin de la belle époque*. P. 39.

En cuanto a la introducción de nuevos cepajes, esta fue una tendencia que se propagó por la zona central rápidamente, ayudada por extranjeros residentes que provenían de una cultura vitivinícola de larga data: “Tradicionalmente se ha presentado a Silvestre Ochagavía como el iniciador de este movimiento, ya que habría sido él quien inauguro la importación de las cepas francesas en 1850. Pero en realidad este proceso había empezado un poco antes. Ya en 1845, un francés residente en Chile, Nourrichet, había introducido cepas de su país en el predio de otro francés, Vigoroux, dueño de la viña La Luisa, que fue incorporada a la Quinta Normal. En 1848, Pierre Poutays, también francés, crea la viña La Aguada, que abandonara en 1856 para organizar Santa Teresa, mucho más grande”.¹⁰

Además, a nivel de gobierno, también había iniciativas en ese sentido. El segundo director de la recién fundada Quinta Normal, el italiano Luis de Sada, trajo de su país herramientas y diversas plantas, entre ellas: “Ochenta variedades de vides, para formar los primeros viñedos experimentales”.¹¹ Asimismo, Claudio Gay había participado en el proceso, haciendo traer vides a la Quinta Normal”.¹²

La cepa país y los cepajes franceses se vendimiaban sólo con un mes de diferencia, y lo hacían dentro de los mismos días. Como señalaba Claudio Gay: “Las uvas francesas maduran siempre tres a cuatro semanas más pronto que las del país. Ya al 15 de enero se las puede comer principalmente la de Fontainebleau y del 20 al 23 de marzo principia la vendimia, y solo un mes después con las uvas del país. Esto depende, sin duda alguna, de la limpieza con que tienen el terreno los viñaderos franceses, sin dejar crecer todas estas plantas que llenan las viñas del país impidiendo al calor de la tierra producir sus efectos”.¹³

Atendiendo a lo que nos dice Gay en la segunda mitad del siglo XIX, y recordando el gráfico señalado anteriormente, nos podemos dar cuenta de que a pesar del auge y reconocimiento que lograron los cepajes franceses, éstos no están en todo el territorio vitícola, pero lo cepa país si lo está, e incluso en Santiago y Colchagua se puede encontrar en abundancia, por lo tanto, si las fechas de vendimia van del 20 al 23 de Abril para la cepa país, podríamos indicar que el 22 de Abril, la zona de Chile vitícola estaba en vendimia.

Las celebraciones rurales-agrícolas tienen un carácter cooperativo, de ayuda y celebración en cosechas, y la vendimia es parte de esta tradición: “Las diversas tareas agrícolas también estaban relacionadas comúnmente con diversiones. Es así como el

¹⁰ Blancpain, Jean-Pierre, *Francia y los franceses en Chile (1700-1980)*, Santiago: Hachette, 1987. P. 213.

¹¹ Arancibia, Patricia y Yávar, Aldo, *La agronomía en la agricultura chilena*, Santiago, Colegio de Ingenieros Agrónomos, 1994. P. 116.

¹² Del Pozo, José, *Historia del vino chileno. Desde l época colonial hasta hoy*. P. 61.

¹³ Gay, Claudio, *Historia física y política de Chile, Agricultura, Tomo II*, Paris y Santiago, 1862-1865. P. 206.

término de tareas como las trillas, rodeos y vendimias derivaba en jolgorio y alegría. Las Chinganas también hacían su aparición en estas ocasiones".¹⁴

"Para la realización de las distintas faenas agrícolas se utilizaba el sistema de "mingacos", consistentes en la reunión de una serie de personas que llegaban de distintas partes para colaborar en algún trabajo determinado. Quienes iban a los mingacos ayudaban con mano de obra y, si era necesario, animales, recibiendo a cambio la atención del dueño de la cosecha o responsable de la faena, quien agasajaba a los colaboradores. Este sistema de cooperación mutua ayudaba a las distintas personas a llevar a cabo sus faenas con un costo menor, por cuanto no se pagaba salario a quienes trabajaban".¹⁵

Esta colaboración y ahorro económico se retribuía con una chingana, o ramada, que consistía en una fiesta con abundancia de comida y alcohol, donde se tocaba música y se bailaba, retribuyendo el dueño del predio con esto, la enorme ayuda recibida por vecinos, amigos, familiares y gente que simplemente colaboraba por el jolgorio final. Claudio Gay nos describe uno de estos mingacos que pudo presenciar en la segunda mitad del siglo XIX: "...Cuando un hacendado está dispuesto a recoger sus cosechas no tiene más que hacer que avisarlo a sus vecinos, y estos se apresuran a corresponder a sus invitados tomando parte en el trabajo de la recolección que se ejecuta en un periodo de tiempo bastante breve. De esta manera logra el hacendado recoger todos sus frutos y almacenarlos, sin haber gastado más que lo que cuestan dos ó tres comilonas y algunos cantaros de chicha accesorio obligado de esta diversión. Las fiestas duran aun por la noche y los asistentes bailan al son de sus guitarras, de sus ralos, especie de violín pequeño, y de sus cantos, en medio de una alegría que aumenta las copiosas libaciones que le acompañan. Algunos días después vuelven a reunirse en la propiedad de otro hacendado y de este modo renuevan sus trabajos y sus diversiones hasta que se halla terminada en todas partes la recolección".¹⁶

¹⁴ Purcell Torretti, Fernando, *Diversiones y juegos populares, formas de sociabilidad y crítica social. Colchagua 1850-1880*, Santiago, Ediciones de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, 2000. P. 42.

¹⁵ *Ibíd.* p. 42.

¹⁶ Gay, Claudio, *Historia física y política de Chile, Agricultura, Tomo I. p. 288.*

PARTE II. Desarrollo y auge de la nueva vitivinicultura chilena.

Desde mediados del siglo XIX y hasta principios del siglo XX, en Chile ocurrieron significativos cambios que marcaron el desarrollo de la vitivinicultura. Los sucesos políticos, económicos, estatales, sociales y de salud agraria, se conjugaron para que en este periodo se desarrollara la industria nacional vitivinícola como nunca antes, al mismo tiempo que la sociedad chilena disminuyó sus importaciones de vinos para darle cabida y preferencia a estos nuevos productos que aspiraban a asemejarse a los vinos europeos, teniendo, según los expertos de la época, todas las cualidades para lograrlo.

El término de la Guerra del Pacífico (1879-1883), en conjunto con la construcción de nuevas redes ferroviarias, conectaron al país, potenciando a la agricultura en su conjunto y elevando los precios de los predios agrícolas: “El crecimiento se basó en buena medida en la anexión del mercado del norte gracias a la guerra del Pacífico, que generó una demanda de productos agrícolas. Esta tendencia se vio reforzada por el crecimiento de Santiago, cuya población requería producción de leche, verdura y vino, y por la ocupación de la Araucanía, que abrió nuevas tierras a la producción¹⁷. De este modo, puede afirmarse que los agricultores en general y los viñateros en particular conocieron probablemente su mejor época”¹⁸.

A lo anterior, se agrega otro factor: la aparición de la filoxera en Europa, a partir de la década de 1860, en Pujaut, Francia y Hammersmith, Inglaterra, propagándose por todo el Viejo Continente y reportándose el último brote en 1904, en La Rioja, España. Esto hizo que muchos enólogos y agricultores franceses salieran de Europa en busca de tierras no contaminadas para seguir desarrollando su actividad: “La gran mayoría de estos hombres (enólogos y agricultores franceses) provenía de la región girondina. La epidemia de filoxera que en ese tiempo había hecho entrar en crisis a la viticultura francesa, fue uno de los factores que empujaron a varios a pasar a Sudamérica; proceso semejante al que había ocurrido en España¹⁹ y en otros lugares como Estados Unidos”²⁰.

La migración de estos profesionales a Chile ayudó a introducir mejoras técnicas en la viticultura, promoviendo un producto de mejor calidad organoléptica, y menos defectos de vinificación, un hecho común para la época. Su relevancia es tal, que uno de ellos es el encargado de reabrir la especialidad de Agronomía en la Quinta Normal, diez años más tarde de su cierre: “Luego de la fundación de la Quinta Normal, hubo diversos proyectos para la formación de agrónomos, pero esta idea se aplicó en forma poco constante y de manera irregular; faltaban textos, la formación no era muy

¹⁷ Bauer, Arnold, *Chilean Rural Society from the Spanish Conquest to 1930*, Cambridge: University Press, 1975.

¹⁸ Del Pozo, José, *Historia del vino chileno. Desde la época colonial hasta hoy*, Primera edición, Universitaria 1998, Santiago, LOM Ediciones, 2014. P. 91.

¹⁹ Roudié, Philippe, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, París, CNRS Editions, 1988. P. 127.

²⁰ Del Pozo. P. 62.

especializada, y los candidatos poco numerosos. En 1861 la escuela de agronomía incluso cerró, reabriendo solo diez años más tarde”.²¹ (...) “La llegada del francés René Le Feuvre como nuevo director, en 1873, dio un nuevo impulso a la agronomía y la modernización de la vitivinicultura en general, con sus visitas a terreno, enseñando mejores técnicas para el cultivo de la vid y para la fabricación del vino, entre ellas, el manejo del fuelle para azufrar”.²²

Las importaciones y producción local de vino son un buen indicador, que nos da luces de cómo funcionaba el mercado interno, en el que influyeron los datos históricos mencionados anteriormente.

Las cifras a continuación:

IMPORTACIONES Y PRODUCCIÓN LOCAL DE VINOS 1846-1913

Quinquenio	Total vinos, mostos y burdeos nacionales.	Total de vinos importados. (Miles de litros promedio).	Porcentaje vino importado.
1846-1850	250		
1851-1855	616		
1856-1860	677		
1861-1865	13.872	430	3,01
1866-1870	16.278	640	3,79
1871-1875	19.799	1.353	6,39
1876-1880	19.970	904	4,33
1881-1885	19.464	833	4,10
1886-1890	15.179	711	4,47
1891-1895	13.293	770	5,48
1896-1900	10.256	358	3,37
1901-1905	26.825	339	1,25
1906-1910	14.831	700	4,51
1911-1913 ²³	11.545	528	4,37

Fuentes: *Anuario Estadístico de la República de Chile, Sinopsis Estadística, Estadística Comercial de la República de Chile. 1846-1913.*

²¹ Arancibia y Yávar, *La agronomía en la agricultura chilena*, especialmente 124 y 127.

²² Briones, Félix, *Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: el caso de René F. Le Feuvre*, *Universum*, 20-2 (2006): 135.

²³ Se ha optado por cortar la serie en 1913 por los efectos que tuvo la Primera Guerra Mundial sobre las importaciones. El volumen de vinos embotellados se ha calculado a razón de 9 litros por docena. Las cifras para el trienio 1911-1913 corresponden al promedio de cada año.

El descenso de las importaciones, a partir del periodo 1876-1880, obedece al encarecimiento de los productos debido a la filoxera, y al mismo tiempo a un periodo económico bajo en Chile, que tenía a la moneda nacional con un cambio desfavorable, estos dos factores causaron la disminución de importaciones de vinos.²⁴ Una vez terminada la “Guerra del Pacífico” (1879-1883), y recuperada la economía nacional, las importaciones no muestran un aumento, si no que se mantienen, asunto muy positivo para la industria nacional que en el período de 1901-1905 reporta la producción interna más alta dentro de la etapa de desarrollo de la nueva viticultura chilena, al mismo tiempo que se registran las importaciones más bajas de los años analizados.

Esto nos indica un cambio cultural en los hábitos del consumo nacional, proceso que no fue fácil, ya que como señalaba Benjamín Vicuña Mackenna en 1855, los chilenos preferían el vino extranjero, y el consumo nacional masivo estaba reducido a beber productos de mala calidad: “Los chilenos menosprecian el vino que no sea europeo (...) en lugar de beber vinos puros y saludables, nos envenenamos con los vinos adulterados que nos llegan de Europa (...) menospreciamos una industria nacional tan útil y en lugar de dar al pueblo una bebida sana y agradable, nos limitamos a fabricar la chicha, ese vino apenas fermentado que encierra entero el veneno del gas carbónico, y que se vende en todas partes, en las puertas de cada hacienda”.²⁵

Es así como este periodo 1901-1905, nos parece de suma importancia dentro de la industria vitivinícola nacional, ya que no sólo tuvo un desarrollo interno que la llevó a conseguir un mejor resultado con la materia prima, sino que esa mejora en el producto final, hizo que la sociedad chilena apreciara más el vino nacional, reduciendo las importaciones de los vinos europeos.

²⁴ Couyoumdjian, Juan Ricardo, *Vinos de Chile desde la independencia hasta fin de la belle époque*, Historia, vol. 39 (Enero-Junio 2006): 23-64.

²⁵ Vicuña Mackenna, Benjamín, *Le Chili considéré sous le rapport de son agriculture et de l'immigration européenne*, Paris, 1855. P. 133.

Bibliografía

1. ARANCIBIA, Patricia y Yávar, Aldo, *La agronomía en la agricultura chilena*, Santiago, Colegio de Ingenieros Agrónomos, 1994.
2. BAUER, Arnold, *Chilean Rural Society from the Spanish Conquest to 1930*, Cambridge: University Press, 1975.
3. BLANCPAIN, Jean-Pierre, *Francia y los franceses en Chile (1700-1980)*, Santiago: Hachette, 1987.
4. BRIONES, Félix, *Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: el caso de René F. Le Feuvre*, *Universum*, 20-2 (2006): 135.
5. CALDCLEUGH, Alejandro, *Viajes por Sudamérica durante los años 1819, 20 y 21*. Santiago, 1914.
6. COUYOUMDJIAN, Juan Ricardo, *Vinos de Chile desde la independencia hasta fin de la belle époque*, *Historia*, vol. 39 (Enero-Junio 2006): 23-64.
7. DE BIBAR, Gerónimo, *Crónica y relación copiosa y verdadera de los Reynos de Chile*, Tomo II (1552-1820), Santiago, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1966.
8. DE BLIJ, Hans, *Wine Regions of de Southern Hemisphere* (Rowman: Rowman and Allanhead, 1985)
9. DEL POZO, José, *Historia del vino chileno. Desde l época colonial hasta hoy*, Primera edición, Universitaria 1998, Santiago, LOM Ediciones, 2014.
10. GAY, Claudio, *Historia física y política de Chile, Historia, Tomos I, II y III. Agricultura, Tomo I y II*. Paris y Santiago, 1846-1852.
11. HANISCH S.J., Walter, *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina (Compendio della storia geográfica, naturale e civile del Regno de Chile 1776-1976)*, Santiago, Imprenta de la Universidad Católica, 1946.
12. JARA, Álvaro y Pinto, Sonia, *Fuentes para la historia del trabajo en el Reino de Chile. Legislación, 1546-1810, Tomo I y II*, Santiago, Editorial Andrés Bello, 1982.
13. Pereira Salas, Eugenio, *Juegos y alegrías coloniales en Chile*, Santiago, Editorial Zig-ZAG, 1947.
14. PURCELL Torretti, Fernando, *Diversiones y juegos populares, formas de sociabilidad y crítica social. Colchagua 1850-1880*, Santiago, Ediciones de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, 2000.
15. ROJAS, Manuel, *Viticultura y vinificación*, Quinta edición (primera edición 1901), Santiago, Editorial Nascimento, 1950.
16. ROUDIÉ, Philippe, *Vignobles et vigneronns du Bordelais (1850-1980)*, París, CNRS Editions, 1988.
17. VALENZUELA Márquez, Jaime, *Las liturgias del poder, celebraciones públicas y estrategias persuasivas en Chile colonial (1609-1709)*, Santiago, Centro de Investigación Barros Arana, LOM Editores, 2001.
18. VICUÑA Mackenna, Benjamín, *Le Chili considéré sous le rapport de son agriculture et de l'immigration européenne*, Paris, 1855.