

El vino chileno: rasgos de su evolución histórica¹

por José del Pozo, profesor de historia
Université du Québec à Montréal (Canadá)

El vino es, junto con el cobre, el producto que más se asocia con la imagen de Chile en el extranjero. Dentro del país, el vino es una bebida tradicional, cuya elaboración y consumo comenzaron desde la llegada misma de los españoles, en el siglo XVI. Sin embargo, sería erróneo creer que el vino ha ocupado siempre el mismo lugar en las costumbres chilenas o pensar que continuamente se ha consumido el mismo tipo de producto.

La época colonial y la primera mitad del siglo XIX

Al introducir la vid en Chile y en el resto de América, los españoles crearon una situación contradictoria: por una parte, se aseguraban la producción de un elemento básico para su alimentación y para sus prácticas religiosas, pero por otra, el rápido aumento de la producción provocó las protestas de los comerciantes de Sevilla, quienes hubiesen deseado tener el monopolio del abastecimiento de vino en las Indias (como se llamaba entonces a las colonias americanas). Poco éxito tuvieron sin embargo estas pretensiones: las disposiciones legales tendientes a limitar la producción nunca fueron aplicadas. En Chile, el cultivo de la viña fue una actividad temprana y bastante difundida, ya que incluso en las casas ubicadas dentro de las ciudades había casi siempre un espacio para ella. Las órdenes religiosas también eran productoras de vino, especialmente los jesuitas

Durante cerca de 300 años, todo el vino chileno se hizo en base a la cepa llamada “país”, que era la que trajeron los españoles. Se ignora el origen exacto de esa cepa, que tal vez era de España, pero que puede también haber sido de origen italiano. Es la cepa que hoy se sigue usando, aunque cada vez en menor medida, en la región al sur del río Maule.

Contrariamente a lo que han conocido las generaciones actuales, durante esta época el vino de mejor reputación en Chile no provenía de la región central, sino de la de Concepción. Según el testimonio de los viajeros europeos que visitaron Chile, como el caso del francés Frezier, era en esa zona donde se degustaban los mejores vinos del país, y de acuerdo a los españoles Juan y Ulloa, el vino de Concepción era no sólo mejor que el de Santiago, sino incluso superior a los del Perú.

Pese a que el consumo del vino comenzó desde temprano, no fue siempre la principal bebida alcohólica de los chilenos. Durante siglos, incluso hasta más allá de la independencia, el vino fue consumido principalmente por el estrato de la población blanca; la mayor parte de los chilenos, en especial los mestizos, continuaron prefiriendo el consumo de la chicha, de chacolí y de otras bebidas hoy consideradas algo folklórico,

¹ Este artículo resume las principales ideas de mi libro publicado por primera vez en 1998, *Historia del vino chileno* (Editorial Universitaria), que ha sido posteriormente reeditado dos veces

como la mistela. Esto revela una continuidad con los hábitos alimenticios indígenas, que antes de la conquista española bebían chicha, ya fuese hecha en base al maíz o a diversos frutos. Los pudientes tampoco desdeñaban la chicha, que figuraba con frecuencia en sus reuniones sociales.

Cualquiera que fuese la bebida alcohólica predominante, las autoridades de la época colonial intentaron limitar su consumo, ya que, se decía, había ausentismo en el trabajo por los efectos de la bebida. Además se temía que el alcohol estimulara las rebeliones y desórdenes raciales, por lo cual desde las primeras décadas del poder español se había buscado prohibir la venta sin permiso de sus amos a los negros, mulatos, zambos e indios.

En la época colonial, el vino fue esencialmente un producto de consumo interno, aunque hubo algunas exportaciones hacia el Perú, que provenían tanto de Concepción como del centro y del norte chico. En esta última región, sobre todo entre La Serena y La Ligua había una producción de cierta importancia, estimulada por la presencia de centros mineros, propicios para el consumo del vino.

La independencia no trajo consigo cambios significativos, al menos hasta mediados del siglo XIX. Los numerosos viajeros, europeos o estadounidenses, que visitaron Chile en sus primeros años de vida autónoma confirman en sus testimonios las tendencias observadas para la época colonial. Se continuó empleando la misma cepa y las mismas técnicas de antaño, basadas en la conservación de vino en tinajas de barro untadas de barro y en un transporte que empleaba odres de cuero. La uva era pisada para extraer el jugo, y en lagares de ladrillo. La única novedad, en lo inmediato, fue la llegada de vinos franceses, que -al menos en lo que respecta al consumo de la élite del país- entraron a competir con los vinos chilenos. Esta situación provocó la amarga denuncia de Benjamín Vicuña Mackenna, el cual, escribiendo en los años 1850, se quejaba de que “los chilenos menosprecian todo vino que no sea europeo”. Pero este contacto con Europa iba a provocar un cambio fundamental en la producción del vino chileno.

Desde mediados del siglo XIX hasta los años 1930: la introducción de las cepas francesas y el auge de la producción

Hacia 1850, un hecho decisivo ocurre en el mundo de la viticultura chilena: la implantación de cepas francesas. Pero no se trató simplemente de un cambio en el tipo de vino, sino de algo más: una renovación técnica, con la llegada de enólogos europeos, y la fundación de nuevas viñas, que se especializaron en ese producto y elaboraron marcas. Esto era distinto a la época anterior, cuando el vino era un producto más entre los varios de una misma hacienda.

Estos cambios, que implicaron inversiones de importancia, ocurrieron porque la agricultura chilena, a partir de los años 1840, había comenzado a evolucionar. La construcción de canales de riego y más tarde la aparición del ferrocarril permitieron un acceso más rápido a los mercados.

La fundación de la Sociedad Nacional de Agricultura y luego de la Quinta Normal de Agricultura contribuyeron a crear un ambiente propicio a la renovación de la viticultura. Los viajes, cada vez más constantes, de los empresarios chilenos a Europa, les permitieron ponerse en contacto directo con los productores franceses.

Este último factor fue de gran importancia, ya que en Francia en esa época se estaba viviendo una nueva etapa en la producción y el consumo del vino: comenzaba a imperar el vino de marca, embotellado, proceso hasta entonces poco difundido; los grandes productores de Burdeos habían iniciado la construcción de “châteaux” al interior de los viñedos. Todos esos elementos iban a influir en el comportamiento de los productores chilenos a partir de 1850.

Aunque la introducción de las cepas francesas fue obra en parte de ciertos productores que estaban en el mundo del vino desde hacía algún tiempo, como Silvestre Ochagavía, la gran mayoría de los que renovaron la viticultura chilena eran gente que formaban una nueva generación de empresarios, cuya característica común era la de haber hecho fortuna en actividades externas a la agricultura, sobre todo en la minería. Tal fue el caso de los empresarios mineros, como Cousiño, Subercaseaux (creador de Concha y Toro junto a la familia Concha), Errázuriz y Pereira (fundador de Santa Carolina) que luego de haberse enriquecido con el carbón, la plata, el cobre y el salitre respectivamente, fundaron las viñas que se transformarían en las más conocidas del país en Macul, Pirque, Panquehue y la periferia sur de Santiago. Fernández Concha creó la viña Santa Rita, en Buin, tras haber formado un capital con la venta de terrenos urbanos.

De las grandes viñas creadas en esa época sólo dos pertenecen a familias que eran ya agricultores antes de ser viñateros: los Correa, antigua familia de ganaderos y agricultores en Curicó, que formaron la viña San Pedro, y Undurraga, creador de la viña de ese nombre en Talagante.

Aunque la mayoría de los nuevos viñateros eran chilenos, también aparecieron empresarios llegados como inmigrantes, entre ellos el francés Alejandro Dussillant, que formó una viña, hoy desaparecida, que fue durante varias décadas la más grande de Chile, la viña Casablanca de Lontué. Hubo también algunos italianos, como De Martino, Pavone y Canepa y catalanes como Rabat, Viu y Guell, que comenzaron a figurar entre los comerciantes y productores de vino desde las primeras décadas del siglo XX.

Las nuevas viñas aparecieron en la región central, cerca de Santiago. Con ello se operó una diferencia regional: al norte del río Maule se implantó un estilo de producción cada vez más dominado (aunque no totalmente) por la cepa francesa; al sur se continuó empleando, casi hasta nuestros días, la cepa de tipo “país”. Pero pese a la mayor publicidad obtenida por el vino del centro, el de tipo “país” siguió teniendo una clientela fiel, y hasta 1930 aún superaba, aunque levemente, la cantidad de vino producida por la región central.

Junto con las cepas (Cabernet Sauvignon, Pinot, Merlot, Semillon...) también llegaron de Francia los técnicos y enólogos, y también algunos industriales, como la

familia Raab, que impulsaron la importación y la producción en Chile de maquinaria agrícola especializada en viti y viticultura. Así fue cómo se difundió el uso corriente de las prensas para moler y estrujar la uva, lo que reemplazó al antiguo “pisado”; se emplearon toneles y barricas de madera en lugar de las vasijas de greda; en fin, se construyeron bodegas más amplias, mejor concebidas que las de antaño.

Entre fines del siglo XIX y los años 1930, la producción aumentó en forma extraordinaria, pasando de un total de 43 millones de litros en 1877 a 354 millones en 1937. Por primera vez desde la época colonial, el vino superaba la producción de chicha y de chacolí. Esta situación contrastaba con la de Francia, donde a fines del siglo XIX hubo una fuerte baja en la producción debido a la epidemia de filoxera, que se extendió a casi todo el mundo, pero que no llegó a Chile²

Este aumento redundó en un fuerte aumento del consumo nacional, que llegó a los 100 litros por persona al año. Casi todo el vino era consumido dentro de Chile, ya que el porcentaje de la producción que era exportado, tanto a países vecinos como a Europa fue muy escaso, jamás superior al 5% del total de aquellos años. Esta situación se mantuvo sin mayores cambios pese a que varias viñas chilenas ganaron medallas en exposiciones internacionales.

Un efecto negativo de este proceso fue el aumento del alcoholismo. En los primeros años del siglo XX, en muchos sectores se denunciaba este problema como algo muy grave. El presidente Arturo Alessandri adhirió a una campaña antialcohólica anunciando que arrancaba las viñas de su fundo para reemplazarlas por árboles frutales, y entre 1919-1920 los principales diarios del país opinaban que era necesario disminuir la producción. Tal no era, desde luego, la opinión de los productores, quienes alegaban que si había mucho alcoholismo en Chile era por falta de educación.

De 1938 a 1974: la limitación de la producción

La limitación tan deseada por algunos fue finalmente decidida por ley, en 1938, en el último año del segundo gobierno de Arturo Alessandri. Este hecho ocurrió con el acuerdo de la mayoría de los productores, que se dieron cuenta que si la producción seguía aumentando, los precios bajarían.

La ley aprobada establecía fuertes multas a los que plantaran nuevas viñas, y trataba de estimular las exportaciones. Esto último, sin embargo, no ocurrió. El mercado nacional siguió absorbiendo la casi totalidad de la producción. Esta se mantuvo durante todo este período en un promedio de algo más de 300 millones de litros por año; la superficie plantada tampoco experimentó variaciones de importancia: en 1941 era de 101,000 hectáreas; en 1975, 106,000. Las principales viñas mantuvieron la misma superficie, que fluctuaba entre 200 y 400 hectáreas.

²La afirmación según la cual Francia salvó sus viñedos gracias al injerto de las vides chilenas es un mito: la solución fue encontrada en injertar plantas traídas desde Estados Unidos, país donde había comenzado la filoxera.

Una novedad de esta época fue la aparición de cooperativas, estimuladas por el Estado, a fin de dar a los pequeños productores la posibilidad de producir un vino elaborado en mejores condiciones. Así, entre los años 1940 y 1950, nacieron cooperativas en varias ciudades de la región central y también la de Concepción, entre ellas Curicó, Talca y Coelemu. Pese a que todas se expandieron en esta época, en general su porcentaje del total de la producción nacional era limitado, fluctuando entre el 10 y el 15%.

Otro cambio iniciado en los años 1960 fue el de la transformación de la mayoría de las viñas en sociedades anónimas. Antes de esa década, todas las viñas (salvo Concha y Toro, la primera en haber emitido acciones) eran empresas familiares, identificadas con un solo apellido, generalmente el de los fundadores de la empresa. Esto comenzó a cambiar, aunque no en gran medida, ya que en la práctica, la mayoría de los accionistas de cada viña eran parientes entre sí.

La reforma agraria de los años 1960-1973 trajo cambios para la organización de los trabajadores, que crearon un gran número de sindicatos, lo que en épocas anteriores era casi inexistente. Pero las viñas principales no fueron expropiadas, ya que éstas eran consideradas como empresas agrícolas eficientes, que debían continuar en el sector privado. Bajo la Unidad popular hubo más presiones, ya que el gobierno de Allende intentó forzar a las viñas a asociarse con el Estado, pero este proceso no se llevó a cabo.

Desde 1974 hasta hoy: crisis, renovación técnica y auge exportador

A partir de 1973, el mundo del vino ha experimentado cambios bastante importantes, en gran parte derivados de los efectos del golpe militar de 1973. En lo inmediato, el nuevo régimen trajo efectos contradictorios. El lado positivo para los productores fue el de alejar la amenaza de expropiación o de asociación forzosa con el Estado, así como el de desalentar la acción sindical. Otra medida que pareció positiva en un comienzo fue la de abolir la ley de 1938, que limitaba la producción. Pero esto último tuvo un efecto negativo, ya que la producción aumentó en forma excesiva, llegando a 600 millones de litros en 1982. Al estallar la crisis económica que afectó al país entre 1982 y 1985, esto hizo que existiera un fenómeno de exceso de oferta del vino, lo que acarreó una brusca caída de los precios. Esto afectó a las viñas durante buena parte de los años 1980.

La crisis fue ruda porque, pese a los esfuerzos de las viñas por exportar, hasta comienzos de los 1980 no habían tenido mucho éxito en esta empresa. De ello se culpó a la vetustez de la maquinaria y de las bodegas, que no se habían renovado en las últimas décadas. En 1981 Chile sólo exportaba 9,7 millones de litros de vino, apenas el 2% de su producción anual.

La salida a la crisis comenzó con una renovación técnica: la compra de nuevas maquinarias, la introducción del sistema de cubas de acero inoxidable y el empleo cada vez más difundido de equipos de frío, así como la compra masiva de barricas de madera de Estados Unidos, para el envejecimiento del vino. El español Miguel Torres jugó un

papel importante en este proceso, ya que al establecerse en Curicó en 1978, trajo estos métodos a Chile.

Esta renovación implicaba inversiones importantes, que no cualquiera estaba en condiciones de hacer. Si finalmente se llevó a cabo, fue porque hubo también cambios a nivel empresarial: varias viñas antiguas pasaron a manos de nuevos dueños o buscaron nuevos socios, a veces venidos del extranjero. Esto último era una novedad absoluta en Chile, ya que hasta ese entonces el capital foráneo nunca se había interesado en la agricultura. Fue así como Santa Rita pasó a manos de un conglomerado dirigido por Ricardo Claro, San Pedro a las de un banco español y más tarde a las de la CCU; Tarapacá, a las de la Compañía chilena de fósforos. La viña Undurraga siguió dirigida por la familia de ese nombre, pero asociada a un grupo inglés. Santa Carolina pasó a ser parte del grupo Cruzat. Casi todas ellas, además, ampliaron la emisión de acciones, apareciendo así una propiedad de tipo corporativo.

Hubo también transformaciones sociales. La antigua costumbre de alojar a los trabajadores al interior de las viñas fue paulatinamente desapareciendo. El empleo de maquinaria hizo además disminuir el número de personas empleadas en la producción.

Los cambios no se dieron solamente entre los grandes. Hubo también la emergencia de nuevas viñas, de talla pequeña o mediana, entre 20 y 50 hectáreas, que comenzaron a especializarse en la exportación, a veces apoyándose en un socio de renombre extranjero. Tal fue el caso de la viña Los Vascos, asociado a los franceses Laffite-Rothschild, y el de la viña Rabat, aliada a los Lapostolle.

Este proceso dio como resultado un alza continua de las exportaciones. Aunque esto comenzó a notarse desde 1986, el aumento más espectacular ocurrió a partir de 1990. En ese año se exportaron 42 millones de litros y en 1995, a 125 millones. Esta última cifra equivalía a más de un tercio del total de la producción nacional, lo que es enorme. Este auge exportador ha sido visto además como la única solución para los productores ante la baja del consumo nacional: si a principios del siglo XX, como vimos antes, cada chileno en promedio tomaba 100 litros de vino al año, en 1990 esa cifra era solamente de 20.

Otros cambios importantes se han operado en los últimos años. A nivel espacial, debe notarse la disminución notable de la superficie plantada con viñas, que hoy es sólo de 53,000 hectáreas, la mitad de lo que fue durante la mayor parte del siglo XX. La baja ha sido notoria en la región del vino “país”, al sur del Maule. En cambio, han aparecido viñas en regiones nuevas, como el valle de Casablanca y cerca de Ovalle. A nivel de la estructura de la propiedad, la novedad ha sido la ampliación de las grandes viñas (Concha y Toro, Santa Rita, Santa Carolina...) que han adquirido nuevas tierras y ya no se limitan al área de origen, sino que disponen de viñas en diferentes regiones, ya sea en el valle del Maipo, de Curicó o de San Fernando, llegando a tener a veces 2,000 hectáreas, cifra muy superior a la tradicional. Esto les permite ofrecer vinos de calidad más homogénea, ya que en otras épocas las viñas grandes compraban mucha uva a distintos pequeños

productores. En fin, las empresas cooperativas están en un proceso de privatización, aceptando -y buscando- socios externos.

De esta manera, podemos concluir que el vino chileno ha pasado por diferentes etapas, y que el de hoy es bastante diferente al de épocas anteriores. Tal vez el principal cambio ha sido el de dar a conocer el vino chileno en otros países y continentes, lo cual representa un viraje histórico capital: si Chile comenzó a producir vino con la llegada de los europeos, hoy en día son éstos los que descubren la producción chilena, junto con los consumidores de América del norte y de otras regiones del mundo.

Montreal, 20 de enero de 1997