



El convento y el vino: la vitivinicultura en la Recoleta Dominicana en el siglo XIX

Michelle Lacoste Adunka*

RESUMEN: El presente artículo busca explicar la relación entre el Convento de la Recoleta Dominicana y la vitivinicultura chilena, en un momento de transición entre el modo tradicional de hacer el vino en Chile y la modernización de la industria vinífera, bajo fuerte influencia francesa. Este problema se aborda desde dos aristas. En primer lugar, se estudia el papel que jugó la vitivinicultura en la economía conventual, a partir de los datos que ofrece el libro de cuentas de la Recoleta correspondiente al período 1837-1853, complementados con otro del período 1815-1829. En segundo lugar, se examina el excepcional conjunto documental sobre la materia que conserva la Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominicana, a fin de establecer puntos de contacto entre la teoría que manejaban los dominicos y su producción vitivinícola.

PALABRAS CLAVE: Recoleta Dominicana, vitivinicultura, manuales, transición vitivinícola

ABSTRACT: This article aims to explain the relationship between the Convent of Recoleta Dominicana and Chilean viticulture, at a time of transition between traditional winemaking methods and the modernization of the wine industry, under strong French influence. This problem is approached using two strategies. Firstly, we study the role of wine production in the convent economy, based on data provided by the Recoleta's accounts books from 1815 to 1829 and from 1837 to 1853. Secondly, we examine the exceptional documentary set of books about viticulture kept at the Recoleta Dominicana Patrimonial Library, in order to establish relations between the theory managed by Dominicans and their wine production.

KEYWORDS: Recoleta Dominicana, winemaking, manuals, vinicultural transition

* Profesora de Historia por la Universidad Nacional de Cuyo, cursa un Magister en Estudios Internacionales en la Universidad de Santiago de Chile. Sus principales líneas de investigación versan sobre la vitivinicultura y los productos típicos chilenos en la época tardocolonial y el siglo XIX. La tesis que desarrolla actualmente trata sobre las relaciones comerciales entre Chile y Perú en el período indicado.

Cómo citar este artículo (APA)

Lacoste, M. (2017). *El convento y el vino: la vitivinicultura en la Recoleta Dominicana en el siglo XIX*. Colecciones Digitales, Subdirección de Investigación, Dibam. www.bibliotecadominica.cl/678/w3-article-79135.html

Introducción

El conjunto patrimonial de la Recoleta Dominica preserva un tesoro aún poco explorado: resguarda los vestigios de la transición desde la clásica vitivinicultura colonial a la vitivinicultura moderna de fuerte influencia europea, que se desarrolló en Chile en la segunda mitad del siglo XIX. Los dominicos de la Recoleta fueron parte de esta transición tanto en la teoría como en la práctica.

Por el lado de la práctica, gracias a los documentos conservados en la biblioteca podemos observar cómo las viñas del convento y sus fundos, que se cultivaban de modo tradicional a inicios del siglo, fueron modernizándose a partir de las innovaciones tecnológicas introducidas desde la década de 1840. Igualmente, los libros de cuentas del convento permiten medir la importancia que, de hecho, tuvo la vitivinicultura en el conjunto de la economía conventual.

En el plano de la teoría, esta transición se ve reflejada en las obras de la Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominica (BPRD), que conserva la segunda colección de manuales de vitivinicultura del siglo XIX más completa del país, incluyendo varios volúmenes que no se encuentran en ninguna de las principales bibliotecas públicas ni universitarias de Chile. Desde el *Arte de hacer vino* del español Nicolás Bustamante, publicado en 1840, hasta los manuales de vitivinicultura chilena escritos por enólogos franceses en la década de 1890, la biblioteca conventual fue reuniendo una importante colección de textos especializados en la materia que evidencian una singular época de transición que es menester rescatar y poner en valor.

A lo largo de toda su existencia, el convento se mantuvo principalmente con las ganancias que generaban la hacienda de Peldehue, la chacra de Apoquindo y las mismas tierras de la Recoleta, todas propiedades de la orden donde se producían, entre otras cosas, diversos tipos de vinos y aguardientes. Los libros de cuentas que se conservan en la biblioteca nos han permitido estudiar el proceso de transición de la vitivinicultura a partir de los datos que se han preservado sobre las formas de cultivo de la viña, las innovaciones que se fueron introduciendo, los rendimientos y los tipos de bebidas que se fabricaban.

En la Recoleta, los dominicos cultivaban vides guiadas por rodrigones y parrones, de cuyo fruto obtenían mosto, aguardiente, chicha y chacolí. Tenían bodegas con tinajas y más tarde con cubas para la elaboración de los caldos. Contrataban podadores especializados en los meses de agosto y septiembre.

Tan grande fue la presencia de los vinos conventuales en el mercado local que en la década de 1920 se publicaron almanaques con sus etiquetas (fig. 1).

La originalidad del presente trabajo estriba en que las relaciones entre la Orden de Predicadores y la vitivinicultura han sido notablemente poco estudiadas. Este fenómeno no es exclusivo de Chile, sino común en la historiografía hispanoamericana, donde rara vez se abordan esta u otras actividades productivas desarrolladas al interior de los conventos. Semejante desinterés puede deberse a que, en la mayoría de los casos, los historiadores han sido religiosos preocupados fundamentalmente por la evangelización y el aspecto trascendental de la obra de la orden.

Tal es el caso de las obras de Ramón Martínez Vigil (1884) y Miguel Ángel Medina (1992), españoles que estudiaron la historia de los dominicos en América; Domingo Angulo (1909), quien estudió el quehacer de la orden en el Perú; y Raimundo Ghigliazza (1898) y Ramón Ramírez (1976, 2014), quienes lo hicieron para el caso chileno. Ahora bien, los textos escritos por historiadores laicos como la arquitecta María del Carmen Fuentes (2016) tampoco consideran la relación entre la orden y la vitivinicultura.

En este contexto, el presente trabajo pretende ser un estudio de carácter exploratorio que tiene como objetivo rescatar el legado del convento de la Recoleta Dominica para la vitivinicultura chilena y comprender la naturaleza de la relación entre ambos. Para esclarecer este vínculo histórico, es menester revisar el desarrollo de la orden en Chile y los sucesivos lazos que se fueron formando entre los dominicos y la fabricación del vino.



Figura 1. Reproducción de un calendario publicitario de los vinos de la Recoleta Dominica, 1926. Colección privada (exhibido en restorán Schopdog, Santiago).

Vitivinicultura e Iglesia en América Latina colonial

En 1493 el papa Alejandro VI concedió a la corona española la exclusividad del derecho de conquistar América, a cambio de que España asegurara la evangelización de los indígenas (Parejas Moreno, 2005). En virtud de ello, junto con los primeros conquistadores llegaron al Nuevo Continente monjes y sacerdotes encargados de convertir a la población a la fe católica y, de esta forma, salvar la mayor cantidad posible de almas. Con ellos llegó también el vino, protagonista de uno de los sacramentos más importantes de la Iglesia: la eucaristía.

Además del idioma, la religión y las modas, los colonos españoles trajeron consigo sus costumbres alimentarias, para lo cual procuraron introducir en suelo americano los productos típicos de su dieta, tal como lo habían hecho durante la reconquista de la península ibérica. Así fue que aparecieron en América el trigo, las aceitunas, las vacas y las ovejas (Gade, 2005). En el caso de la vid, si bien encontraron ejemplares, estos no correspondían a la especie *Vitis vinifera*, que es la que se utiliza para hacer el vino, por lo que también debieron traerla (Gabrielli, 1945).

Si bien el imperio español prohibió la producción de vino en América desde 1595 (De la Peña, 2013), en el sur del continente esta reglamentación fue ignorada, pues la importación de productos desde Europa era extremadamente costosa. Las mercancías se traían en embarcaciones a vela a través de recorridos largos y riesgosos, bajo la amenaza permanente de las tormentas y los piratas. Además, el sistema de monopolio comercial limitaba la cantidad y la frecuencia del comercio trasatlántico. Tan exorbitantes eran los precios del vino español que llegaba al continente que el famoso cronista Inca Garcilaso de la Vega llegó a afirmar que en Cuzco una arroba de vino español se ofrecía a 500 ducados, suma equivalente a 1,5 kilos de oro (Buller, 2013).

Las nuevas ciudades necesitaban vino: los colonos hispanos, para sentirse como en casa, y la Iglesia, para efectuar el sacramento más sagrado, ya que el vino y el pan representaban la transubstanciación de la sangre y la carne de Cristo, uno de los pilares doctrinales de la evangelización (Polvarini, 2005). Prueba de su importancia es el hecho de que en Santiago de Chile, a fines del siglo XVI, «su majestad, el rey de las Españas» contribuía a los jesuitas con 608 pesos anuales por concepto de vino para las misas (Valdés Bunster, 1980, p. 37).

Las enormes dificultades de traer el vino desde España motivaron los primeros experimentos de vitivinicultura en América del Sur. Las condiciones

naturales para el cultivo de la vid resultaron ser excelentes en el centro oeste argentino (correspondiente a la provincia de Cuyo, que hasta 1776 dependió de la Capitanía General de Chile), en la zona comprendida entre Copiapó y Concepción en Chile, y en el sur del Perú. En todas estas regiones proliferaron los cultivos de vid y la elaboración de caldos, lo que las convirtió en polos vitivinícolas que exportaban sus productos a las más diversas zonas: el vino y el aguardiente de San Juan y Mendoza llegaban a Buenos Aires luego de más de treinta días de viaje, el vino de Penco era apreciado en Lima y el aguardiente de Ica era consumido por los mineros de Potosí (Lacoste, 2004). Las diversas órdenes religiosas cumplieron un papel fundamental en el desarrollo de la actividad, ya que al evitar la división de las propiedades por medio de la herencia y contar con personas especializadas en la producción, lograron tener importantes haciendas vitivinícolas. Sin ir más lejos, el 30,7% de las riquezas de los jesuitas en Perú al momento de su expulsión correspondía a haciendas destinadas a la producción de uvas, vinos y aguardiente (Polvarini, 2005, p. 354).

Si bien la Capitanía General de Chile tenía mucha menos población que el Virreinato del Perú y producía vinos y aguardientes en menor cantidad, sus productos igualmente alcanzaron fama regional. El vino asoleado de Cauquenes y Concepción, así como el vino de Penco, eran reconocidos por sus altas cualidades, mientras que el aguardiente de Coquimbo se comercializaba en Lima y Potosí (Lacoste, 2016). Además, existieron grandes haciendas pertenecientes a órdenes religiosas dedicadas a la vitivinicultura. Los jesuitas, por ejemplo, poseían en Chile al momento de su expulsión veinte bodegas de vinos y licores (Valdés Bunster, 1980, p. 65), entre ellas la de Calera de Tango, al sur de Santiago (Premat, 2015).

En Mendoza, el Primer Censo de Viñas y Potreros, realizado en 1783 (pocos años después de su separación de la Capitanía General de Chile), consignó que el convento de San Agustín tenía 40 cuadras destinadas a las viñas y alfalfares. Los agustinos jugaron un papel importante en la vitivinicultura local: elaboraban vinos y aguardientes, y poseían cerca de 300 esclavos que trabajaban como mano de obra calificada en la construcción de botijas para la industria (Premat, 2012). Según los vecinos de Mendoza, a principios del siglo XIX los esclavos del convento de San Agustín seguían siendo los únicos fabricantes de tinajas y botijas, tan necesarias para conservar los caldos (Lacoste y Aranda, 2016). Por su parte, el convento de Santo Domingo poseía tres cuadras de viña, y el de los Padres Bethlemitas, cinco cuadras de viñas y alfalfares (Gabrielli, 1945, p. 9).

En lo que respecta a la interacción entre la Orden de Predicadores y la vitivinicultura, a partir de los escasos antecedentes disponibles, sabemos que el convento de Santo Domingo en Mendoza poseía 3 cuadras de viñas en 1785 (Gabrielli, 1945) y que la orden no solo desarrollaba su propia producción vitivinícola en Cuyo, sino que también subarrendaba parte de sus terrenos a cambio de vino (Rivera Medina, 2006). Mientras tanto, en el extremo septentrional del imperio español, los dominicos Juan Crisóstomo Gómez y José Loriente fundaron en 1791 la misión de Santo Tomás de Aquino en la actual Baja California, al norte de México, donde se dedicaron a cultivar la uva misión (en Chile conocida como «uva país») y a producir vinos (Meraz Ruiz, 2013).

La Orden de Predicadores y el Convento de la Recoleta Dominica

La Orden de Predicadores fue fundada por el clérigo castellano santo Domingo de Guzmán y confirmada por Honorio III en el año 1216 (Martínez Vigil, 1884, p. 9). Su creador eligió como misión preservar la ortodoxia de la doctrina católica frente a las diversas herejías que estaban surgiendo por entonces en Francia; por eso, tradicionalmente han estado a cargo de la educación y de los tribunales de la Inquisición (Martínez Vigil, 1884, p. 56). La divisa dada por santo Domingo a sus seguidores fue fundar conventos, predicar y enseñar.

La orden apoyó la evangelización de América desde los primeros tiempos. En 1495 ya estaban ejerciendo apostolado en Santo Domingo, donde el mismo Cristóbal Colón dispuso construirles un convento (Martínez Vigil, 1884). En un primer momento, los dominicos se convirtieron en abanderados de la defensa de los derechos de los indígenas frente a los abusos de los conquistadores; el fraile dominicano Montecinos y, luego, Bartolomé de las Casas, son los principales exponentes de esta actitud (Fuentes, 2016). Su cometido evangelizador se valió de acciones estratégicas como la construcción del primer convento de la orden en Perú sobre los cimientos del Coricancha, importante templo inca (Fuentes, 2016), o el requisito de hablar quechua para ser ordenado fraile dominico, que estuvo vigente en la zona hasta 1650 (Medina, 1992). El fuerte compromiso de la orden con la predicación de la fe católica llevó a varios dominicos hasta las fronteras del territorio conquistado.

A Chile, los padres de la Orden de Predicadores llegaron en 1551 (Ramírez, 2014), como respuesta a una cédula real que mandaba al provincial de la orden en el Perú enviar algunos religiosos para evangelizar a los aborígenes

en Chile (Rondón, 1999). El primer convento dominicano en territorio nacional fue establecido en 1557, cuando Fr. Gil González fundó el convento Máximo de Santiago (Ghigliazza, 1898). En esos tiempos convulsionados, varios monjes dominicos sacrificaron sus vidas en la guerra de Arauco, intentando propagar la fe cristiana entre los indígenas.

A pocos meses de instalados los hermanos dominicos en Santiago, Rodrigo de Quiroga e Inés de Suárez, en calidad de ejecutores del testamento de Pedro de Valdivia, les donaron la ermita de la Monserrate en los terrenos de cerro Blanco, colindantes al este con el cerro San Cristóbal; es decir, la zona que luego sería el «barrio de la Chimba» y que actualmente corresponde a parte de la comuna de Recoleta (Díaz, 1959, p. 100). La donación tenía como fin servir una capellanía por «la conversión de los naturales de esta tierra, por el ánima de Pedro de Valdivia, de Rodrigo de Quiroga e Inés de Suarez, de sus familiares y de los conquistadores de esta tierra» (Ramírez, 1976, pp. 5-7).

Con el tiempo, y ante la imposibilidad de evangelizar y pacificar a los indígenas rebeldes, la Orden de Predicadores fue enfocando su atención a la formación de los jóvenes (Medina, 1992) y a la organización de corporaciones de poder e influencia en la población hispanocriolla. Este proceso se dio de manera generalizada en varios lugares de América, tales como el Virreinato de Nueva Granada y Quito, al punto de llegar a ser considerada un «baluarte del orden y la sociedad coloniales» (Enríquez, 2011). En Chile, por ejemplo, los dominicos fundaron la Cofradía del Rosario, en la que participaron importantes figuras históricas. Además, lograron estar conectados con las autoridades de mayor rango de la sociedad colonial: el Fr. Francisco Cano fue confesor de Antonio García Carrasco, último gobernador de Chile, y Fr. Marcos Vásquez lo fue de Mateo de Toro y Zambrano, primer presidente de la Junta de Gobierno (Rondón, 1999, p. 49).

No obstante, en el siglo XVIII se desarrolló una crisis en la observancia de la disciplina al interior de la Orden de Predicadores, por lo que el Capítulo General celebrado en Bolonia instó a los dominicos de todo el mundo a esforzarse por guardar plenamente la regla (Medina, 1992, p. 296). Esta exhortación alentó al padre provincial Fr. José Carvajal a comprar en 1725 –a costa de sus propios recursos– la hacienda de Peldehue, con el propósito de fundar allí un convento de recolección, es decir, uno donde los frailes hicieran vida en común y observaran estrictamente la norma. Si bien el proyecto fue aprobado, y llegó a construirse allí el convento de Santa Catarina, este no logró cumplir los requisitos para funcionar como recolección. Con todo, la hacienda se fue consolidando como unidad productiva, dotada de viñas, arboledas y edificios (Díaz, 1959, p. 178).

Algunos años más tarde, la provincia encomendó al entonces prior de Santa Catarina, Manuel Acuña, reimpulsar el proyecto del convento de recolección, pero esta vez en los terrenos de la Chimba. Tras su regreso de Europa, donde viajó a negociar las autorizaciones pertinentes, se dio inicio a la construcción de la iglesia y el convento, y se plantaron las primeras viñas. Según indicó el fraile Francisco Álvarez en la entrevista que le realizó Juana Díaz en 1959, «en el siglo XVIII había viñas y huerto en el Convento de la Recoleta, [...] las viñas estaban al lado del convento, continuas a las murallas». Los inventarios que acompañaron el acto de fundación del convento en 1794 (Rondón, 1999) señalaban que para entonces había 16 900 plantas de viña de dos a tres años de antigüedad, algunas de las cuales ya estaban en producción. El fraile citado afirmó que el prior Acuña duplicó la cantidad de plantas de vid durante su gestión (Díaz, 1959, pp. 115 y 179).

La historia de la adquisición de la chacra de Apoquindo es bien distinta. En 1806, el irlandés chileno Juan Cranisbro, al morir sin descendencia, legó su residencia –junto con la capilla familiar– a los dominicos, para que se convirtiera en casa de ejercicios y de enseñanza para los campesinos de la zona. El inmueble, que era parte de la hacienda de Apoquindo, debía separarse de ella para ser entregado a la Orden de Predicadores, pero la hacienda quedaba obligada a sostener la casa de ejercicios dominica mediante un censo de 9000 pesos. La capilla se convirtió entonces en un nuevo convento anexo a la Recoleta Dominica, con sacerdotes, novicios y estudiantes (Ramírez, 1976, p. 51), y la hacienda salió a remate. Quien la adquiriera debía hacerse cargo de mantener el convento.

Entonces, el prior de la Recoleta, Fr. Justo Santa María de Oro¹, decidió comprar la hacienda (Ramírez, 2014). A tal fin, reunió fondos a partir de la venta de ganado de Peldehue y, en sociedad con el novicio Urmeneta, compró el fundo de Apoquindo en 1806. El problema fue que, en 1824, Urmeneta solicitó y consiguió la secularización, luego de lo cual no tardó en exigir que se le devolviera el fundo. Finalmente, la Recoleta acordó pagarle los 12 000 pesos que él había aportado a la compra, pero las convulsiones de la época de la independencia y las reformas laicas de la naciente república dieron argumentos a la familia Urmeneta para mantener un pleito por la propiedad del fundo que perduró hasta entrado el siglo XX (Walker Larraín, 1947).

Podemos afirmar, entonces, que a inicios del siglo XIX el convento de la Recoleta Dominica se sostenía a partir de las rentas que generaban el mismo

¹ El Fr. Santa María de Oro fue más tarde un ferviente defensor de la causa patriota. Participó en el congreso de Tucumán que declaró la independencia de Argentina.

convento, la hacienda de Peldehue y la chacra de Apoquindo. Estos bienes le permitieron incluso acumular las riquezas suficientes para encargar la construcción de la nueva iglesia dominica de la Recoleta y guarnecerla con mármol de Carrara transportado en barcos a vela por el estrecho de Magallanes (Ramírez, 1976). El templo se convirtió en símbolo del esplendor de la orden y en un notable exponente de la arquitectura religiosa chilena de la segunda mitad del siglo XIX (Díaz, 1959). Pero, ¿cómo funcionaba la economía conventual de la Recoleta en el siglo XIX? ¿Y qué papel cumplía en ella la vitivinicultura?

La Recoleta Dominica y la vitivinicultura

A diferencia de otras actividades agrícolas, como la producción de trigo o la ganadería, el cultivo de la vid tenía como objeto principal convertir la uva en vino y/o aguardiente, por lo que las haciendas de este rubro se estructuraban en forma de complejo industrial, con su bodega y los instrumentos necesarios (Polvarini, 2005). Además, solían contar con otras instalaciones asociadas, como talleres de carpintería donde se fabricaban los rodrigones y horcones para enmaderar las viñas (Premat, 2012).

En la primera mitad del siglo XIX, el complejo de la Recoleta Dominica contenía la iglesia, el convento, una sección para novicios y una escuela para niños. También había un cementerio, jardines, una cancha de bolos, una huerta y un viñedo (Rondón, 1999). Para ilustrar lo anterior es útil recurrir al plano de la ciudad de Santiago de 1841, elaborado por Juan Herbage (fig. 2). Allí se puede apreciar el convento y sus viñas, que se ubicaban al este de aquel, entre la calle de la Recoleta y el cerro San Cristóbal, al sur del cerro Blanco.

Para entonces, seguía plenamente vigente el método tradicional de cultivo de la viña, basado en el uso de rodrigones u horcones que se colocaban al lado de cada planta a modo de tutores, para que las vides —que son plantas rastreras— pudieran obtener mayor radiación solar y evitar la putrefacción por contacto con el suelo húmedo (Lacoste, 2010). Las varas se fabricaban de alguna madera dura como roble o espino, por lo general dentro de la misma hacienda, pero otras veces se compraban, según lo demuestra el siguiente registro en el libro de cargo y data del convento: «100 rodrigones y medio a 17 pesos y un real para la viña de la Recoleta en diciembre de 1841». El cultivo a la usanza colonial perduró en Chile hasta bien entrada la segunda mitad del siglo XIX, cuando se generalizó el uso de alambres para guiar las plantas de vid.



Figura 2. Detalle del plano de Santiago elaborado por Juan Herbage (1841), donde se aprecia el terreno de la Recoleta Dominicana y sus viñedos. Biblioteca Nacional de Chile, n° sist. 502295.

Las faenas del cultivo de la uva eran realizadas principalmente por los peones y jornaleros del convento, a quienes se les pagaba un sueldo mensual que solía ser bastante mayor en abril y mayo, meses que coinciden con la temporada de la vendimia². Sin embargo, para algunas tareas específicas se contrataba a peones especializados. En enero de 1816, por ejemplo, se pagó un real al regador, y en febrero de 1820 se consignó como gasto el regar la viña (*Libro I de cargo i data*, 1815-1829). También los podadores eran trabajadores ajenos al convento, que por su labor cobraban entre 30 pesos (en 1819) y 44 pesos (en 1853). La poda se pagaba entre los meses de agosto y septiembre, por lo que se realizaba entre julio y agosto. Junto con la elaboración de retratos y la impartición de clases, esta era una de las pocas tareas que requerían agentes especializados. Por lo tanto, se la consideraba una labor importante, que demandaba cierto grado de experticia.

Otra ocupación que destacaba en la hacienda era la de tonelero. Si bien José del Pozo señala que la introducción de los toneles en la agricultura chi-

² El libro de cargo y data del convento de la Recoleta Dominicana correspondiente al período 1837-1853 muestra que los meses en los cuales más dinero se destinó al pago de los peones fueron (en orden descendente): mayo de 1847, diciembre de 1847, mayo de 1853, mayo de 1848, octubre de 1848 y abril de 1846.

lena fue tardía –alrededor de 1830–, la bodega de la Recoleta Dominica ya empleaba a un tonelero en 1816, a quien se pagaron 3 pesos por sus tareas (fig. 3). Más tarde, en 1823, se compraron «2 llaves de tonel» por 3 pesos (*Libro I de cargo i data*, 1815-1829). Claro que no sería sino hasta la década de 1850 que la orden se decidiría a invertir fuertemente en esta renovación tecnológica, tal como veremos más adelante.

En lo que respecta a la producción de la viña, los libros de cuentas del período entre 1837 y 1853 registran principalmente elaboración de mosto, chicha y chacolí. Por lo tanto, se trataba de una vitivinicultura de fuerte impronta colonial, según las categorías ofrecidas por José del Pozo (2014).

La producción vitivinícola de los dominicos en cifras

La Biblioteca Patrimonial de la Recoleta Dominica conserva un libro de cuentas que abarca las entradas y gastos diarios del convento y sus haciendas entre los años 1837 y 1853³, incluyendo los productos que se compraron y se vendieron, los salarios que se pagaron y el dinero que les fue donado. Los libros de cuentas de los períodos anterior y posterior se encuentran resguardados en el archivo conventual, que aún es administrado por la Orden de Predicadores y que no fue posible consultar para la presente investigación. No obstante ello, gracias al trabajo que Víctor Rondón realizó en la década de 1990, hemos podido recopilar también algunos datos del período comprendido entre los años 1815 y 1829, procedentes de otro libro de cargo y data del convento⁴. De manera que, a partir de la información correspondiente a los diecisiete años que cubre el mencionado libro de cuentas, hemos logrado construir series anuales de entradas y gastos, y así proyectar una visión global de la situación, que complementamos con los datos obtenidos del libro revisado por Rondón.

Los principales gastos del convento eran los sueldos de los peones y sirvientes, los alimentos para los monjes, los elementos necesarios para el funcionamiento de la iglesia y las compras de libros, encargos de cuadros y reparaciones. Por su parte, las entradas comprendían las rentas por los al-

³ El libro de cuentas del período 1837-1853 al que aludimos se compone, en estricto rigor, de dos volúmenes: *Libro III de cargo i data de este convento 1837-1843* y *Libro IV de cargo i data de este convento 1844-1853*, de acuerdo con lo señalado por Rondón. Sin embargo, dado que actualmente se encuentran reunidos en un solo tomo, los tratamos aquí como una unidad.

⁴ Rondón revisó los archivos y publicó algunas hojas de dicho documento, las que se encuentran disponibles en el sitio web del Museo de la Recoleta Dominica: <http://www.museodominico.cl/620/w3-article-9859.html>.

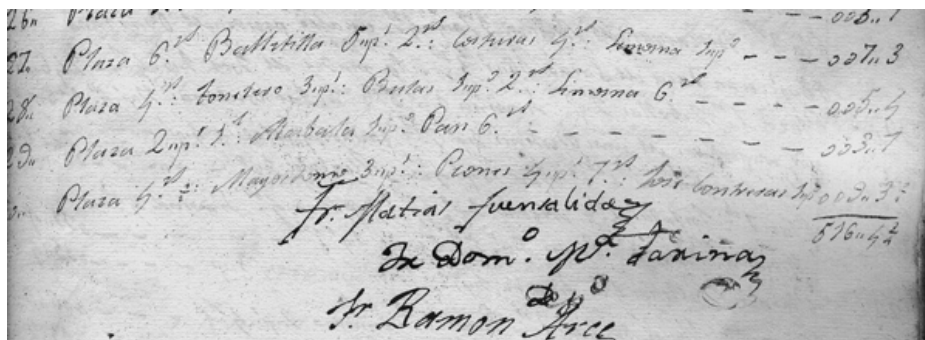


Figura 3. Detalle del libro de cargo y data del convento de la Recoleta Dominicana correspondiente al año 1816. Archivo de la Recoleta Dominicana.

quileres de algunas propiedades, los ingresos por las misas, la venta de los productos del huerto y las capellanías que otorgaban los fieles. Dado que las entradas eran insuficientes para hacer frente a los gastos, el convento se veía obligado a recurrir a las rentas de Peldehue y Apoquindo para mantenerse.

En 1837, el Primer Censo Agrícola de Chile señaló que la Recoleta Dominicana poseía 6 cuadras de tierra (equivalentes a unas 7,5 hectáreas) y 22 000 plantas de viña (Del Pozo, 2014, p. 46). Considerando que se necesitaban 25 plantas de vid para elaborar 2 arrobas de mosto empleando la metodología tradicional de cultivo de la vid —conforme a lo establecido por Lacoste (2006)—, la producción máxima del viñedo conventual pudo alcanzar las 1760 arrobas anuales. Debe tenerse en cuenta, sin embargo, que no todas las plantas producían frutos y que una serie de factores climáticos podían afectar el rendimiento de la viña, por lo tanto la producción efectiva era variable.

Según el libro de cuentas, en 1838 se pagaron 83 pesos por el diezmo de mosto producido en la Recoleta, lo que quiere decir que la producción ascendió a 830 pesos. Dado que por entonces la arroba de chacolí en Santiago de Chile valía alrededor de 6 reales (Lacoste, 2015b), podemos estimar que hubo una producción anual aproximada de 1106,6 arrobas o casi 40 000 litros. Esto implica que de cada planta se obtuvo en promedio unos 1,8 litros de mosto, lo cual es un volumen relativamente pobre si se lo compara con los cálculos citados anteriormente⁵. De hecho, el total de las entradas del convento —sin contar las rentas de las haciendas— fue de 5586 pesos, por lo que las ganancias asociadas a los mostos representaron menos del 15% de los ingresos.

⁵ Lacoste (2006) calcula que cada planta de vid rendía 2,88 litros de mosto; es decir, para elaborar 2 arrobas, que equivalen a 72 litros, habrían sido necesarias 25 plantas.

Lamentablemente no contamos con datos exactos sobre la cantidad de vino elaborado en Peldehue o Apoquindo. Pero sí sabemos que en febrero de 1820 se pagaron 514 pesos y 4 reales por 588 arrobas de vasija embreada –las que se usaban para la elaboración, contención y traslado de los caldos (Rojas, 2015)– destinadas a la estancia de Peldehue (*Libro I de cargo i data*, 1815-1829). Aun cuando no sabemos si contaban con más vasijas aparte de estas, podemos inferir que la hacienda tenía capacidad para elaborar al menos 588 arrobas o 21 168 litros de mosto.

El año 1846 –período particularmente malo para las cosechas en Peldehue y Apoquindo– fue fructífero en la Recoleta: se pagaron 120 pesos por el «diezmo de mosto atrasado», lo que equivale a una producción de 1200 pesos o 1600 arrobas (57600 litros) de la bebida. No tenemos datos de la cantidad de plantas que poseían, pero suponiendo que la cantidad se hubiera mantenido estable (ya que incluso de haber sido plantadas vides nuevas en el lapso transcurrido, estas habrían demorado en empezar a producir), podemos estimar una productividad de unos 2,6 litros de mosto por planta, rendimiento muy superior al que estimamos para 1838 y bastante cercano al óptimo fijado por Lacoste. No por nada las entradas por la producción de mosto correspondieron en 1846 al 25% de los ingresos que generó el convento por sí mismo (4886 pesos).

Finalmente, en 1852 el diezmo que se pagó por la producción de mosto en la Recoleta Dominica fue de 111 pesos, lo que equivaldría a un volumen total de 1480 arrobas (53280 litros) de vino, con un rendimiento de 2,4 litros de mosto por planta. Los ingresos obtenidos por este concepto representaron el 20% del total de las entradas de la Recoleta, de lo que se desprende que la producción vitivinícola jugaba un papel importante en la economía conventual a mediados del siglo XIX.

Ahora bien, las entradas propias del convento no eran suficientes para solventar los gastos, por lo que se hacía necesario compensar las arcas con las rentas de la hacienda de Peldehue, que producía principalmente trigo y ganado vacuno y ovino, pero también vinos, y la chacra de Apoquindo, donde además del trigo y los animales, había viñas y una bodega donde se elaboraban vinos y aguardientes. En el convento se centralizaban las cuentas de ambos predios: el procurador anotaba los retiros que hacían los administradores de cada uno, recaudaba las entradas de las propiedades y determinaba el fin que se daría a los recursos.

La siguiente tabla (fig. 4) muestra los balances del convento y de ambas haciendas, obtenidos restando los gastos anuales a las entradas anuales

consignados en el libro de cuentas. Como se puede ver, si bien hubo años buenos y años malos, la tendencia para el convento en el período estudiado fue deficitaria, situación que se agravó aún más con los gastos extraordinarios que supuso la construcción de la nueva iglesia a inicios de la década de 1850. Este déficit, sin embargo, se cubría parcialmente con el superávit que tenía la gestión de las propiedades agrícolas. Lamentablemente no se ha podido acceder a los libros de cuentas posteriores al año 1853, por lo que no es posible reconstruir la evolución de las finanzas del convento en la segunda mitad del siglo. No obstante, el período entre 1837 y 1853 es lo suficientemente extenso como para comprender los mecanismos de la economía conventual y el papel que cumplió la vitivinicultura dentro de ella.

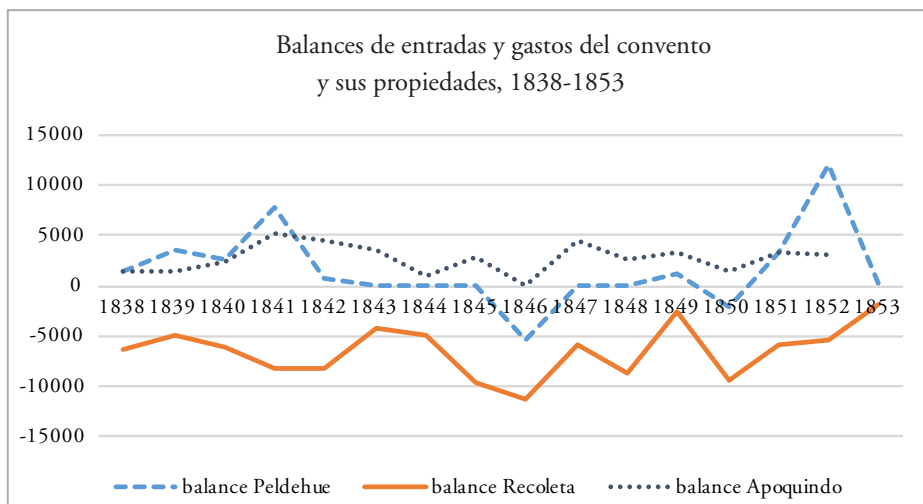


Figura 4. Balances del convento de la Recoleta Dominica y sus propiedades entre 1837 y 1853. Elaboración propia.

En lo que respecta a la estructura productiva de las haciendas, el libro de cuentas señala que en ambas se producía trigo, ganado y productos derivados de la vid. El trigo, de hecho, era el principal producto de Peldehue: según el diezmo que se pagó, podemos afirmar que representó el 40,2% de las ventas totales del año 1839 y el 59,4% de las de 1842. En el predio incluso se fabricaba harina, ya que encontramos registros de la existencia de un molino en 1829⁶.

⁶ En febrero de 1829 se registró el pago de 5 pesos para comprar el hierro del molino del Peldehue (*Libro I de cargo i data*, 1815-1829).

Pese a que los ingresos de Apoquindo muchas veces se anotaban sin especificar a qué producto correspondían, se desprende de los registros que al menos un 28% de las entradas del año 1845 correspondieron al trigo, y que en la propiedad también se producían nueces, aceite y aguardiente.

La producción vitivinícola de Peldehue correspondió al 6% de las entradas de la propiedad en 1839 y aumentó ligeramente al 6,8% tres años más tarde. En 1852 se vendió el «chacolí de Peldehue» por 1393 pesos, de lo que podemos sacar dos conclusiones. En primer lugar, que la producción vitivinícola creció de modo importante entre 1842 y 1852, ya que diez años antes se habían generado solo 500 pesos por el mosto de la hacienda. Dado que la productividad de las viñas es variable, no podemos determinar a ciencia cierta cuántas nuevas plantas entraron en producción, pero sí plantear la segunda conclusión: que una parte muy importante de la producción de mosto de Peldehue se destinaba a la elaboración de chacolí. Ante estos datos, cabe preguntarse: ¿qué es el chacolí? Y, en general, ¿qué tipos de vinos o aguardientes producían los dominicos en la Recoleta y sus haciendas?

Según Claudio Gay, el chacolí era «el mosto fermentado que no contiene arrope ni cocido, con gusto suave y delgado» (Del Pozo, 2014, p. 51), es decir, un vino joven y sin adulteraciones. De acuerdo con lo que indica el libro de cuentas del convento, no solo en Peldehue, sino también en las viñas de la Recoleta Dominica se elaboraba esta bebida.

En Apoquindo, en cambio, se hacía chicha, otro producto típico de la vitivinicultura tradicional, de profundas raíces indígenas. Consistía en un caldo de fermentación inconclusa, que conservaba el dulzor de las uvas con las que se elaboraba y cierta presencia de gas. Su alta inestabilidad obligaba a consumirla en un plazo breve y, dado que tenía un menor contenido alcohólico que el del vino común y al ser más asequible que este, solía ser la bebida popular en las fiestas cercanas a la vendimia (Lacoste, 2015a).

A diferencia de la chicha, cuya comercialización se limitaba al período entre los meses de abril y agosto por los motivos antes mencionados, el chacolí estaba disponible en cualquier momento del año, por lo que hay registros de ventas incluso en el mes de diciembre: la chicha se vendía a 2 pesos la arroba (36 litros)⁷, mientras que el chacolí lo hacía a 6 reales (0,75 pesos) la arroba⁸. Llama la atención que, dentro del lapso estudiado, no hay registros de ventas de vino, por lo que no se puede estimar su producción

⁷ A ese precio se vendieron 60 arrobas de chicha de Apoquindo en agosto de 1843.

⁸ Según las estimaciones de Lacoste (2006), corroboradas con los datos del libro de cuentas de la Recoleta Dominica.

ni consumo interno. Pero sí hay un registro de compra de este producto en noviembre de 1842, por un valor de 4 pesos la arroba. Tal cifra muestra que el vino era un producto más caro y valorado que la chicha y el chacolí, lo que concuerda con la interpretación de Félix Briones (2006), quien señala que estos últimos eran poco apetecidos e, incluso, se los consideraba dañinos⁹. Con todo, la elaboración de estas bebidas tradicionales en las dependencias del convento de la Recoleta Dominica es consecuente con lo que pasaba por entonces en el país: entre 1861 y 1890, el *Anuario Estadístico de la República de Chile* consignó una producción global de chicha y chacolí mayor que la de vino y mosto (Lacoste, 2015).

Por último, los hermanos dominicos producían también aguardiente, el que podemos afirmar con toda seguridad que elaboraban en base a uva, ya que no cultivaban azúcar, elemento que se usaba por entonces en el Perú para bajar los costos de producción de los destilados (Lacoste, 2016). Las cifras dan cuenta de que en ambas haciendas la producción de aguardiente era importante. En 1851, por ejemplo, se vendieron 322 pesos de esta bebida procedente de Peldehue y 640 pesos de Apoquindo. El año siguiente, las ventas de aguardiente de Peldehue ascendieron a 376 pesos, en tanto que las de Apoquindo disminuyeron a 324 pesos.

En cuanto a los métodos que utilizaron en las haciendas de la orden para elaborar este producto, se observan innovaciones respecto al procedimiento tradicional de producción de aguardiente, consistente en utilizar fondos de cobre y «cañones de alambique»¹⁰ (Premat, 2012). Dicho sistema presentaba el problema de que, al no estar selladas las uniones entre las partes, el proceso de destilación no podía controlarse (inconveniente que se evita usando alambiques completos).

En 1842, el convento adquirió «un cañón de alambique nuevo» y «un caño de alambique». El año 1844 compraron «unos armazones de hierro para los alambiques» y en 1845, cobre para las tapas de estos. Al año siguiente se registra la adquisición de otro cañón de alambique y también la de un artefacto inédito: «un alambique a rosca», comprado a un francés. Luego, en 1849, se compró otro cañón de alambique más. Por lo tanto, hacia 1850 la Recoleta y sus haciendas contaban al menos con cuatro cañones de alambique y un alambique nuevo.

⁹ El autor se apoya en el artículo «La Hacienda de Viluco», escrito por Julio Menadier y publicado en el *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* en abril de 1872.

¹⁰ Así se denominaban los serpentines que llevaban el alcohol evaporado a las enfriaderas o condensadores refrigerantes.

Cabe destacar que el «alambique a rosca» que se compró en 1846 para Apoquindo representa una innovación frente a los alambiques tradicionales que se utilizaban en la vitivinicultura colonial chilena y la primera mitad del siglo XIX en el país. La rosca permite controlar mejor la destilación y, de esta forma, obtener un mayor rendimiento¹¹, ventajas que justifican el gasto de 207 pesos en que incurrió el convento por este artefacto —una suma considerable, especialmente si la contrastamos con los 0,75 pesos que valían los 36 litros de chacolí—. Pero esta no fue la única inversión importante que hicieron los dominicos en materia de innovación tecnológica.

Tradicionalmente, los vinos se elaboraban, conservaban y hasta trasladaban en tinajas de greda, tal como vimos para el caso de Peldehue. Las tinajas, de hecho, figuran en los registros conventuales hasta 1847. Sin embargo, los manuales de vitivinicultura europeos de la época señalaban que el vino tenía mejor calidad si se lo elaboraba utilizando cubas, ya que las tinajas breadas, aunque ofrecían la ventaja de ser impermeables, traspasaban un sabor fuerte a los caldos (Rojas, 2015).

A partir de 1850, el convento comenzó a trabajar con un «maestro tonelero», a quien le encargaban cubas y compostura de barriles. Y si bien ya utilizaban toneles en sus bodegas, la mayor apuesta se dio en el año 1851, cuando desembolsaron una suma de 1500 pesos en la compra de unas cubas. Semejante inversión demuestra que los administradores permanecían atentos a las innovaciones que se estaban produciendo en la vitivinicultura, lo cual es coherente con la llegada de manuales especializados en la materia a la biblioteca de la Recoleta.

La vitivinicultura en los libros de la biblioteca conventual

La Orden de Predicadores ha estado ligada históricamente al estudio y la enseñanza de la doctrina católica. Sin embargo, su predilección por el saber desbordó lo estrictamente religioso, atributo que quedó plasmado en su biblioteca. La Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominica conserva una gran cantidad de obras incunables, primeras ediciones y textos antiguos de Teología, Filosofía, Derecho y Literatura. Pero también reúne una importante colección de manuales de vitivinicultura, editados entre 1840 y 1913. Justamente el período de la modernización de la industria vitivinícola chilena.

¹¹ Si bien se han detectado otros alambiques a rosca en los inventarios de viticultores coloniales (Lacoste, 2016), no se había dilucidado para qué sirve dicha rosca, por lo cual hemos debido inferirlo a partir de la elaboración moderna de alambiques clásicos, como se aprecia en: http://www.alambiques.info/alambique_h250.htm.

La biblioteca cuenta con tres manuales de vitivinicultura escritos en Chile por chilenos, cuatro manuales españoles, cinco franceses y otros cuatro manuales editados en nuestro país por franceses que llegaron a trabajar las viñas locales tras el desastre de la filoxera en el Viejo Continente¹². Además, conserva tres libros sobre elaboración de aguardientes y uno sobre conservación de las uvas de mesa.

El más antiguo de los manuales mencionados es *Arte de hacer vinos* (1840) de Nicolás Bustamante, cuya fecha de publicación coincide con la época de las primeras innovaciones que comenzaron a introducirse en las viñas administradas por la Recoleta Dominica. El volumen sobresale no solo por corresponder a la primera edición de esta obra paradigmática –que posteriormente tuvo al menos cuatro ediciones–, sino también porque se trata del más antiguo de los manuales de vitivinicultura encontrado en las principales bibliotecas públicas y universitarias chilenas.

El texto presenta las técnicas y herramientas utilizadas por entonces en España y Europa para elaborar vinos, a la vez que entrega recomendaciones tales como el uso de rodrigones para mantener las cepas separadas del piso (fig. 5).

En lo que respecta a la elección de las cepas, Bustamante plantea que las variedades de vid que existen en cada región son las que, en la práctica, están mejor adaptadas a la geografía local y, por lo tanto, no sería aconsejable trasladarlas. Por lo mismo, recomienda cultivar distintas variedades a fin de contar con alternativas en caso de que alguna de ellas no tolerase las condiciones climáticas, y no habla aún de plantar cepas francesas. El texto se refiere a lagares de cal y ladrillo, lagares de madera, toneles para poner el vino y pipas para transportarlo.

Siguiendo un orden cronológico, en seguida aparecen dos manuales de elaboración de licores y aguardientes del año 1858. Ambos pertenecen a autores franceses, pero uno de ellos corresponde a una traducción española del francés: el *Novísimo manual del fabricante de licores*, publicado en Madrid. Se trata de una versión elaborada por Calleja, López y Rivadeneyra del texto escrito por «el destilador Lebeaud, la profesora de química Julia de Fontenelle y F. Malepeyre». El manual trae gran cantidad de información técnica sobre la elaboración de aguardientes, que concuerda con algunas de las innovaciones adoptadas por los dominicos en la década de 1850: recomienda, por ejemplo,

¹² Cabe recordar que la irrupción de esta plaga redujo la producción de vinos en Francia en un 55% entre 1878 y 1879 (Camarero Bullón, 1984).

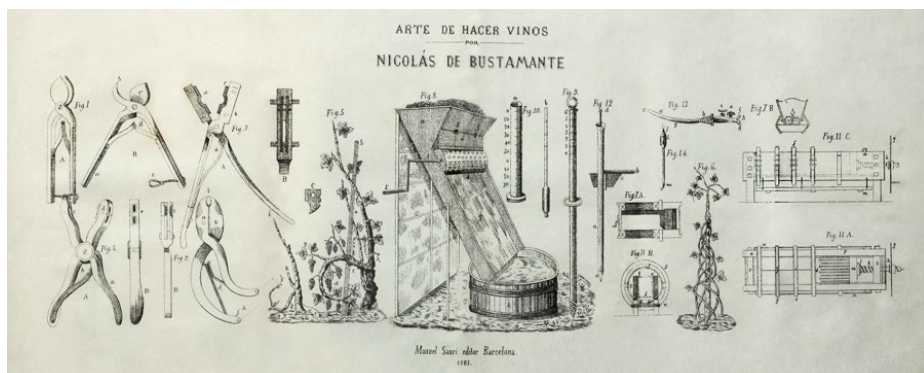


Figura 5. Aparejos de vitivinicultura utilizados en Europa hacia 1840. Ilustración del libro *Arte de hacer vinos* (3ª edición, 1884) de Nicolás Bustamante. Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominicana, n° 634.8/B982/1884/C.1.

el uso de barricas de madera y de alambiques franceses. Por otra parte, sin embargo, indica el empleo de una gran cantidad de instrumentos industriales que aún no eran de uso generalizado en el país, tales como alambiques de vidrio, termómetros y tamices de seda.

En lo que respecta a las indicaciones y recetas para elaborar aguardientes, el manual incluye una sección sobre la falsificación de productos extranjeros, práctica que constituyó de hecho una tendencia en la industria vitivinícola chilena de la segunda mitad del siglo XIX. Lo llamativo es que el manual enseña el método auténtico de elaboración del coñac (destilando vino) y luego expone cómo se lo imita en Francia (mezclando aguardiente con vino añejo y caramelo), para concluir explicando cómo se lo puede falsificar (combinando alcohol con té y azúcar). Esto demuestra que a mediados del siglo XIX la imitación y la falsificación de bebidas alcohólicas eran comunes incluso en Europa –tradición que, por lo demás, perduró hasta inicios del siglo XX–.

El otro título de ese mismo año 1858 es la segunda edición del *Traité des liqueurs*, escrito por P. Duplais Ainé, destilador y licorista francés con 35 años de experiencia. El libro, cuya primera edición data de 1855, consta de dos tomos donde se presentan «los procedimientos más nuevos para la fabricación de licores franceses y extranjeros, frutas en aguardiente y en azúcar, almíbar, conservas (...)»¹³. También incluye una «completa descripción de las operaciones necesarias para destilar todos los alcoholes». El autor declara que el objetivo del libro era ser útil para los fabricantes y vendedores de licores, funcionando como una suerte de «código del licorista». Ambos vo-

¹³ Esta frase y las siguientes producciones en francés fueron realizadas por la autora.

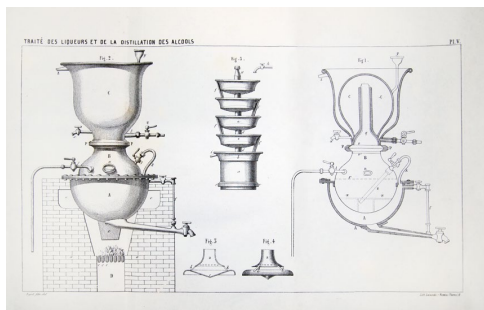


Figura 6. Instrumentos de destilación empleados en Francia a mediados del siglo XIX. Ilustración del libro *Traité des liqueurs et de la distillation des alcools* (1858) de P. Duplais Ainé. Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominica, n° 663.52/D935/1858/C.1.

lúmenes contienen gran variedad de láminas, donde se muestran los distintos tipos de alambiques (fig. 6) e instrumentos empleados en la producción.

Un par de años después, se publicó en Francia uno de los manuales de vitivinicultura más reconocidos en su época y, tal como en el caso de Bustamante, la biblioteca consiguió un ejemplar de la primera edición: *Culture de la vigne et vinification* del Dr. Jules Guyot (1860). El texto se encuentra en

francés, aunque la biblioteca cuenta también con dos ediciones en español (1884 y 1893). Allí se recomienda reemplazar las viejas cepas por cepas finas, argumentando que si se cultivasen cepas francesas en otras regiones —como tintilla de Borgoña en Argel o España, por ejemplo—, se obtendrían siempre excelentes vinos, que recordaran a los mejores viñedos de Burdeos y Borgoña. Esto explica la tendencia que se dio en Chile de reemplazar la cepa tradicional (uva país) por cepas francesas como cabernet o merlot.

Lamentablemente, no tenemos registros del tipo de vinos que se producían en la Recoleta Dominica luego de 1853, pero en el plano nacional esta sustitución de variedades de vid era entonces generalizada entre los principales vitivinicultores (Del Pozo, 2014). De hecho, en la Quinta Normal de Agricultura había casi 21 hectáreas de viña dedicadas a estudios de forma, poda y capacidades de adaptación con distintas variedades (Le Feuvre, 1901).

En la misma línea, el libro *Le vin* (1868), publicado en París por A. Vergnette-Lamott, tenía por objeto explicar a los lectores cuáles son las cualidades deseables en el vino, cuáles los defectos, qué enfermedades pueden afectar a las vides y cómo se las previene o remedia. Es decir, tal como señala el autor en el prefacio, se buscaba «exponer los principios que debe seguir el viticultor en la fabricación del vino». A diferencia de otros que evidentemente fueron consultados, este ejemplar muestra claros indicios de no haber sido leído nunca, pues buena parte de sus páginas permanecen unidas entre sí desde la imprenta. Probablemente, al estar en francés y compartir estantería con clásicos como Guyot y Bustamante, fue reiteradamente dejado de lado por los lectores.

Entre los libros publicados en Chile, el más antiguo que conserva la BPRD es el *Tratado de la fabricación de vinos naturales e imitados, de la destilación de aguardientes y de la elaboración de las chichas de uva y de manzana, la de los vinagres, la cerveza, el alcohol, etc.* (1873), publicado en Valparaíso por Santos Tornero, quien lo redactó recurriendo a «extractos de los mejores autores modernos». Entre otros temas, el texto se refiere al pisado de la uva, que el autor propone efectuar ya sea con los pies de los obreros o bien con máquinas. Señala que se puede colocar el mosto en cuba, lagar de madera o vasija. Y explica cómo clarificar los vinos turbios. En la sección sexta, dedicada a la «imitación de los mejores vinos con toda clase de uva», afirma que en todos lados se falsifican vinos y ofrece instrucciones para hacerlo. También enseña a fabricar los «vinos gaseosos de la Champaña». Un aspecto interesante de este libro es que describe el método tradicional para hacer la chicha, usando lagares de cuero y esteras de coligüe, tal como se continúa haciendo hasta el día de hoy en zonas apartadas de la Región de O'Higgins. En definitiva, se trata de un documento que ayuda a comprender la situación de la vitivinicultura chilena de la época, con sus diversas manifestaciones.

Otra obra singular que conserva la Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominicana es la tercera edición, corregida y aumentada, del ya mencionado *Arte de hacer vinos* (1884) de Nicolás Bustamante. Del conjunto estudiado, este ejemplar es el único que presenta anotaciones: el calendario de actividades se ajustó al hemisferio sur (fig. 7). A diferencia de la primera edición, esta de 1884 contiene una sección completa referida a la falsificación de vinos. Ello se explica porque para entonces la plaga de la filoxera ya había destruido una gran porción de las viñas francesas y comenzaba a hacer estragos también en España (Camarero Bullon, 1984), obligando a los viticultores tradicionales a hacer malabares para obtener vino de una cantidad de uva cada vez menor.

A juicio del autor, basta con que el producto contenga una mínima proporción de uva para ser considerado legítimo. Hacer vino a partir de orujo, agua y azúcar, por ejemplo, es para él una práctica perfectamente lícita, opinión que respalda argumentando que en su tiempo todos falsificaban vino: los

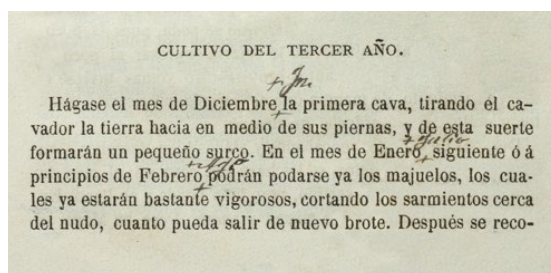


Figura 7. Apostillas manuscritas en una página del ejemplar de *Arte de hacer vinos* (1884) de Nicolás Bustamante. Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominica, n° 634.8/B982/1884/C.1.

ingleses hacían Rhin en base a sidra, aguardiente y éter nítrico alcohólico, en tanto que los rusos fabricaban oporto con sidra, aguardiente y goma kino. Distinto es el caso de aquellos vinos en cuya elaboración se prescindía de la uva, los cuales sí tilda de «falsificaciones» y condena por ser contrarios a la moral y a los intereses de los cosecheros —entre los cuales él mismo se incluye—.

En este contexto, no es raro que, además de las clásicas instrucciones sobre viñedos y vinificación, esta versión incluya modos de hacer vino «natural y artificial» (con agua y azúcar, con frutas o con otras plantas especiales), así como consejos para envejecerlo, rejuvenecerlo y mejorarlo. Y que, junto con presentar técnicas para detectar la alteración de los vinos, también entregue recetas destinadas a corregir su coloración sin que lo acusen los reactivos.

A pesar de que la filoxera no llegó al territorio nacional¹⁴, sí lo hicieron las prácticas fraudulentas en la elaboración del vino. De hecho, en 1907 la Sociedad Nacional de Agricultura presentó un proyecto de ley para combatir la producción de vino adulterado, que para entonces se estimaba en 10 millones de litros (Del Pozo, 2014, p. 176). En este contexto, se entiende por qué el anuncio de vinos de la Recoleta Dominica citado al comienzo¹⁵ advierte que se ofrecen «productos garantidos, absolutamente de uva»: para recalcar que no se trata de una falsificación, como era habitual en la época. Ahora bien, el cartel también señala que se ofrece «oporto añejo», lo cual claramente corresponde a una imitación del vino que hasta el día de hoy se elabora en la ciudad portuguesa de Porto.

De los manuales extranjeros que conserva la biblioteca, el más extenso es *Teoría y práctica de la vinificación* (1890), escrito por Diego Navarro Soler, redactor de la *Gaceta agrícola* del Ministerio de Fomento, y publicado en Madrid. Junto con nutrirse de la teoría vitivinícola francesa, el texto también rescata la italiana, antes de hacer un repaso exhaustivo del método de elaboración de los vinos «más célebres del extranjero», entre los cuales cuenta solo vinos europeos (y de Argelia, colonia francesa por entonces). En la exposición considera tanto las condiciones climáticas como el tratamiento de las plantas

¹⁴ Si bien el hecho de que la filoxera no ingresara se debió fundamentalmente al aislamiento geográfico del territorio chileno, desde los sectores público y privado se tomaron una serie de medidas para proteger los viñedos. A fin de prevenir el contagio, el Estado prohibió en 1874 la importación de plantas de vid francesas y en 1877, de todas las extranjeras. Además, financió la creación de un viñedo de vid americana, resistente a la filoxera, en la Quinta Normal de Agricultura de Santiago, a fin de contar con reservas en caso de que la enfermedad ingresara. Por su parte, los privados también invirtieron en la compra de vid americana y se encargaron de contratar técnicos europeos con experiencia en la lucha contra la plaga (Briones, 2006).

¹⁵ Revisar figura 1.

y el detalle de los procesos de vinificación. Al momento de abordar el vino Burdeos, recomienda «no lanzarse irreflexivamente a imitar este vino, sin tener en cuenta el tiempo y los gastos que ocasiona ponerlo en condiciones de venta, caso de lograr que se aproxime al tipo». Además, presenta las distintas regiones vinícolas españolas, a partir de las cuales se desarrollarían las variadas denominaciones de origen que florecieron en el siglo XX.

Su contraparte en francés fue el *Manuel pratique de l'analyse des alcools et des spiritueux* (1899), publicado por Charles Girard, director del laboratorio municipal de París, y Lucien Cuniasse, experto en química de la misma ciudad. El texto presenta los conocimientos teóricos y prácticos para el correcto manejo y control de los alcoholes, y los aplica a las bebidas espirituosas de mayor circulación en Francia por entonces: el kirsch, el ron y el *whiskey*, entre otros.

Si bien en un primer momento prácticamente todos los manuales de vitivinicultura provenían del exterior, hacia finales del siglo XIX comenzaron a aparecer manuales editados en Chile, que tenían en cuenta las características específicas de los viñedos locales. El más célebre de ellos es el *Tratado de vitivinicultura y vinificación* (cuya primera edición es de 1891) de Manuel Rojas, quien es considerado el «verdadero fundador de la vitivinicultura moderna chilena» (Rojas, 2016). Pero la Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominica conserva otros que, aunque menos conocidos, resultan igualmente valiosos desde la perspectiva de la información que ofrecen.

En primer lugar, cabe destacar el breve manual *Instrucciones prácticas para el cultivo de las viñas chilenas* (1890) publicado en Santiago por Alberto Bergoing, un «vicultor francés y ex profesor de la escuela del mariscal» formado en la Escuela Especial de Vitivinicultura en Burdeos. En el texto, Bergoing asegura que la forma de cultivar la viña en Francia no puede trasladarse directamente a Chile porque las condiciones ambientales son distintas, en vista de lo cual sugiere combinar el conocimiento europeo con el aprendizaje práctico local y la observación de los resultados. El autor señala que, si bien la calidad de los vinos en Chile es inferior a la de los franceses, la baja presencia de enfermedades en el territorio nacional y el agotamiento del suelo que sufría Francia daban ventajas importantes a la producción chilena.

En lo técnico, Bergoing ya habla de sujeción de las plantas con alambres, sistema que implicó una modificación sustancial al modo de cultivar las vides de forma tradicional —es decir, «de cabeza» o con rodrigones—. Si bien su uso significaba una mayor inversión inicial, esta técnica permitía que los viñedos

recibieran más sol y facilitaba la cosecha. También recomienda el regadío, para obtener una mayor cantidad de uva, mientras que a la hora de elegir un vitivinicultor, aconseja inclinarse por un profesional de nacionalidad francesa, italiana o española.

Otro texto de este grupo es *La industria vinícola en Chile* (1895), un folleto de doce páginas publicado en Valparaíso, dentro de la serie «Actualidades Económicas». Su autor es L. Normandin, un experto en vitivinicultura francés que para entonces llevaba cuatro años trabajando en la viña de Panquehue. En el texto, el autor señala que, si bien el sector ha crecido mucho en el país durante los últimos años, el alto valor de los vinos normales ha llevado a que se generalice la falsificación para satisfacer la demanda de los grupos populares, fomentando de paso la embriaguez en la población. Además, estima que el consumo de vino no es suficiente para responder al gran aumento de la oferta, lo que se podría subsanar bajando los precios de venta del vino corriente. Con todo, llama a aumentar la producción de vino, de acuerdo con la máxima de «producir todo lo posible». En lo que respecta a la gestión de la actividad, recomienda algunas innovaciones orientadas a diversificar las tareas, a la vez que exhorta al Estado chileno a mejorar la infraestructura de transporte, para posibilitar la exportación del vino local. La presencia en la colección de un texto de semejante impronta analítica es interesante, ya que sugiere una preocupación de parte de los responsables de la biblioteca por estar al día con la situación de la industria en el país.

Junto al folleto recién descrito se encuentra encuadrada una memoria de 29 páginas titulada *Azufre, la peronospora de la vid* (1894). El texto es obra de José Santos Rodríguez, chileno vecindado en Italia que, luego de observar los estragos que ciertas enfermedades causaban a la vitivinicultura en ese país, se decidió a reunir información sobre la materia para compartirla con los agricultores y campesinos chilenos. Editado en Roma, el documento describe la sintomatología de esta enfermedad y cómo se realiza el azuframiento en Italia para controlarla.

La biblioteca del convento de la Recoleta Dominica conserva además dos traducciones chilenas de manuales extranjeros: se trata de *¿Cómo debemos reconstituir nuestros viñedos?* y *¿Cómo debemos hacer nuestro vino?*, ambos escritos por el viticultor y director de la Escuela Nacional de Agricultura de Montpellier, Gustave Foex. A cargo de la traducción estuvo Gastón Lavergne, quien había trabajado en el Ministerio de Agricultura de Francia y fue director de la Estación de Patología Vegetal de Chile, experiencia en la que se basó para incluir en ambas obras una sección de su autoría referida «más particularmente a Chile y Sud América».

El primer libro mencionado, *¿Cómo debemos reconstituir nuestros viñedos?* (1900), fue publicado en Santiago y estaba dedicado a la «Sociedad Nacional de Viticultores de Chile, fundadora de la Estación de Patología Vegetal»¹⁶. La obra tenía por objetivo dar a conocer al público las medidas necesarias para mitigar el daño ante el eventual ingreso al país de la filoxera, que por esos años ya estaba presente en Argentina y sembraba el temor entre los cosecheros locales.

Por su parte, el segundo texto de Foex, *¿Cómo debemos hacer nuestro vino?* (1902), está dedicado a «los viticultores chilenos», en especial a Rafael Errázuriz, Federico Puga B., José Tocornal y Leonidas Vial, propietarios de algunas de las mayores viñas del país (Del Pozo, 2014), hacia quienes el traductor expresa su gratitud. Esta dedicatoria pone de manifiesto los fuertes lazos entre los grandes viñateros y los técnicos franceses que llegaban a transformar la industria vitivinícola del país. Cabe destacar que el texto, más que limitarse a una «traducción anotada» (como lo define su autor), ofrece una adaptación del método francés a las condiciones climáticas chilenas, tales como la mayor temperatura. Otro elemento interesante es que se aconseja esterilizar los recipientes donde se conservará el vino a fin de evitar su descomposición, lo que corresponde a una técnica más moderna que las de los manuales previos. Además, el libro incluye un glosario de léxico especializado, para facilitar su comprensión por parte de los campesinos y agricultores.

Ahora bien, la fabricación de vino no fue el único destino de la producción de uvas del convento y sus tierras: la fruta también se consumía fresca, hecho que explica la presencia en la biblioteca del libro *L'art de conserver les raisins de table* (1904). Procedente de la agencia «La Dominicana» —establecida en Barcelona y especializada en comunidades religiosas—, el texto presenta varios consejos y fórmulas innovadoras para preservar la uva fresca por más tiempo. También señala cuáles son las mejores variedades de uva de mesa y cómo se acostumbra conservarlas en distintos lugares del mundo, además de entregar consejos sobre la producción, el transporte y la calidad de las uvas.

Por último, cabe destacar que la BPRD alberga dos ejemplares del *Tratado de viticultura y vinificación* de Manuel Rojas: la segunda edición de 1897 y la tercera de 1913. Que el convento contara con más de una edición de este título no es raro pues, como se mencionó anteriormente, el texto de Rojas constituyó la base de la formación de los enólogos chilenos hasta bien entrado el siglo XX. La calidad de su contenido fue reconocida con la medalla de

¹⁶ La Estación de Patología Vegetal fue fundada en 1897 (Briones, 2006).

oro en la Exposición de Búfalo de 1901, y para 1913 la obra ya circulaba en Argentina, por lo que se trataba de un volumen imprescindible dentro una biblioteca especializada en el tema.

Como nota final, y a pesar de que no se trata de un manual de vitivinicultura propiamente tal, hemos querido destacar la existencia en el catálogo del *Informe de la Exposición Universal de 1889*, celebrada en París. El libro reúne datos estadísticos relativos a la producción, importación y exportación de vinos de los países más relevantes en la materia, entre los que se incluía Chile. Su presencia en la biblioteca demuestra que los dominicos tenían acceso a información actualizada sobre la situación mundial de la vitivinicultura de su tiempo.

Si bien el texto está en francés y fue publicado en París, su contenido puede resultar sumamente valioso para los investigadores actuales interesados en comprender la situación de la vitivinicultura chilena a fines del siglo XIX. Allí se señala que, si bien el país aún no exportaba grandes volúmenes de vino, sí tenía un inmenso potencial de desarrollo debido a lo propicio de sus condiciones naturales, al gran crecimiento de la industria en el último cuarto de siglo, a la progresiva penetración de cepas francesas y técnicas vitivinícolas modernas, y al apoyo estatal materializado a través de iniciativas como la Sociedad Nacional de Agricultura, la Quinta Normal y las escuelas agrícolas.

El análisis del corpus bibliográfico conservado en la BPRD permite constatar que la principal influencia que tuvo la vitivinicultura chilena durante la segunda mitad del siglo XIX fue la francesa e incluso establecer cómo actuó dicha influencia: por una parte, mediante el ingreso al país de un abundante repertorio de textos franceses sobre la materia; por otra, a través de numerosos expertos de esa nacionalidad que llegaron a Chile para desarrollar la vitivinicultura adaptando la teoría a las condiciones locales.

Prueba de este ascendente también es el hecho de que el propio Manuel Rojas menciona como sus maestros a René Le Feuvre, a Jules Guyot y a otros siete teóricos franceses. Por lo demás, los autores españoles como Navarro reconocen abiertamente en sus obras la deuda con el quehacer galo, de modo que la influencia francesa también se dio de manera indirecta.

Claro que los dominicos no fueron receptores pasivos de las ideas galas, pues de su actuar se desprende que tuvieron una preocupación manifiesta por adaptar las recomendaciones extranjeras a la realidad local. Nadie leyó el libro de Vergnette-Lamott, por ejemplo, que estaba en francés y hablaba exclusivamente de la situación de la vitivinicultura en esa nación. Pero sí hubo una implementación gradual y racional de aquellas propuestas innovadoras

que se consideraron beneficiosas, como las cubas en reemplazo de las tinajas breadas y el alambique a rosca frente a los fondos de cobre con cañones de alambique tradicionales.

Esta actitud prudente, sin embargo, fue la excepción en este período. La influencia francesa llevaría, a la postre, a modificar por completo las prácticas vinícolas locales, a importar cepas y gustos, y a dejar de lado algunos productos tradicionales, como la chicha de uva y el chacolí. Además, frente a la escasez de uva, ganó terreno la tendencia mundial de imitar vinos de renombre y recurrir a la falsificación, tal como hemos demostrado al analizar los distintos manuales.

Manuales de vitivinicultura en otras bibliotecas

A fin de comprender la importancia de la colección de manuales de vitivinicultura y materias afines que conserva la Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominica, revisamos los catálogos de las principales bibliotecas públicas y universitarias del país. En particular, se analizaron las existencias de la Biblioteca Nacional de Chile y de las bibliotecas de seis universidades: la Universidad de Chile, la Pontificia Universidad Católica de Chile, la Universidad de Santiago de Chile, la Universidad de Talca, la Universidad de Los Andes y la Universidad Técnica Federico Santa María (fig. 8)¹⁷.

La primera conclusión que arrojó dicho análisis es que la Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominica posee la segunda colección más numerosa del país de obras sobre vitivinicultura y vinificación del siglo XIX (20 títulos), solo superada por la Biblioteca de la Universidad de Chile (75 títulos, sobre todo franceses, pero también españoles e italianos). Incluso la Biblioteca Nacional cuenta con menos obras previas a 1900 (16 títulos) que la biblioteca conventual.

Además, la BPRD conserva ocho obras que no figuran en ninguna de las principales bibliotecas del país, elemento que resulta particularmente interesante al considerar sus fechas: se trata, en general, de impresos publicados antes de 1870. De hecho, es la única que conserva manuales clásicos en español como el de Guyot (1860) y la primera edición del manual de vitivinicultura de Bustamante, de 1840.

Esta revisión demuestra la importancia que, a la larga, tendría el celo de los responsables de la biblioteca por contar con la mayor cantidad posible de

¹⁷ Las universidades fueron seleccionadas según criterios de antigüedad y relevancia temática. No tenemos información sobre la presencia de colecciones de manuales de vitivinicultura en bibliotecas privadas.

obras relacionadas con la vitivinicultura de su tiempo. Pero también permite apreciar el gran valor histórico y cultural de la colección preservada en el Centro Patrimonial Recoleta Dominica.

Libro	U. de Chile	PUC	BN	USACH	U. de Talca	U. de Los Andes	UTFSM
Rojas, 1897			✓			✓	
Rojas, 1913	Ed. 1950	Eds.1934 y 1950	✓		Ed. 1950		
Duplais, 1858	Ed. 1866						
Bustamante, 1840							
Bustamante, 1884	✓						
Girard y Cuniasse, 1899							
Bergoing, 1890							
Normandin, 1895			✓				
Santos Rodríguez, 1894			✓				
Navarro Soler, 1890							
Tornero, 1873	✓		✓				
Vergnette-Lamotte, 1868							
Guyot, 1860							
Guyot, 1884	Solo en francés						
Guyot, 1893							
Charmeux, 1904	✓						
Taquet, 1889	✓		✓				
Foex, 1900	✓		✓				
Foex, 1902			✓				
Lebeaud et al. 1858							

Figura 8. Presencia de los manuales de vitivinicultura de la BPRD en otras bibliotecas chilenas. Elaboración propia a partir de datos obtenidos de los catálogos en línea de la Biblioteca Nacional y de las bibliotecas de las universidades de Chile, Católica de Chile, de Santiago, de Talca, de Los Andes y Técnica Federico Santa María (consulta: mayo de 2017).

Conclusiones

El convento de la Recoleta Dominica constituye un testigo privilegiado de la transición que vivió la vitivinicultura chilena en el siglo XIX. Fue fundado en la época colonial en un predio cuya mayor riqueza eran las 16 900 plantas de viña y posteriormente contó con una bodega que le proporcionó ingresos estables, en el contexto de una agricultura que todavía dejaba gran espacio al azar, por su extrema dependencia a las condiciones climáticas y las variaciones de los mercados internacionales.

Los dominicos producían chacolí y consumían chicha, como quedó registrado en el libro de cuentas del convento, pero también llevaron adelante tempranas innovaciones, como la introducción de cubas de madera para la bodega y la compra de alambiques franceses «de rosca», lo cual demuestra que estaban al tanto de las transformaciones que vivía la industria. Conciliaron la teoría y la práctica, y se hicieron presentes en el mercado local a través de la comercialización del vino de la Recoleta Dominica.

La vitivinicultura y el convento tuvieron una relación estrecha: las viñas y la bodega ayudaban a solventar la vida en recolección de los frailes, mientras que el gran conocimiento acumulado en la biblioteca del convento fue haciendo posibles mejoras significativas en la producción vitivinícola. De ahí el importante rol del convento de la Recoleta Dominica en la historia de la vitivinicultura chilena: no solo logró reunir una de las principales colecciones de manuales sobre la materia de su tiempo, tanto europeos como chilenos, sino que además llegó a situarse a la vanguardia de la industria vitivinícola nacional en varios aspectos, por lo menos hasta 1853.

Futuros trabajos con los libros de cuentas posteriores podrán probar si esta tendencia se mantuvo en el tiempo. Por lo pronto, esperamos que el presente trabajo ayude a echar luz sobre uno de los tesoros que conserva y protege la Biblioteca Patrimonial Recoleta Dominica, y que constituye el testimonio de un momento clave en la historia de la vitivinicultura nacional.

Anexo

Libros sobre vitivinicultura en la BPRD

1. Bustamante, Nicolás. (1840). *Arte de hacer vino o manual teórico práctico escogido de cuanto pertenece al arte de cultivar las viñas de España*. Barcelona: Imprenta de Manuel Sauri. 257 pp.

2. Duplais Ainé, P. (1858). *Traité des liqueurs et de la distillation des alcools*. (2ª edición). Versailles: Beau Jeune. 1084 pp., más láminas (dos tomos).
3. Lebeaud, Fontenelle y Malepeyre. (1858). *Novísimo manual del fabricante de licores, que contiene el arte de fabricar los licores, marquesinos, ratafías, los aceites esenciales, las aguas espirituosas y los vinagres aromáticos, etc.* Traducción y edición de Calleja, López y Rivadeneyra. Madrid: Imprenta de D. Cipriano López. 480 pp.
4. Guyot, Jules. (1860). *Culture de la vigne et vinification*. París: Librairie Agricole de la Maison Rustique. 462 pp.
5. Vergnette-Lamotte, A. (1868). *Le vin*. París: Librairie Agricole de la Maison Rustique. 402 pp.
6. Tornero, Santos. (1873). *Tratado de la fabricación de vinos naturales e imitados, de la destilación de aguardientes, y de la elaboración de las chichas de uva y de manzana, de los vinagres, la cerveza, el alcohol, etc.* Valparaíso: Imprenta del Mercurio. 214 pp.
7. Bustamante, Nicolás. (1884). *Arte de hacer vinos. Manual teórico práctico del arte de cultivar las viñas*. (3ª edición). Barcelona: Manuel Saurí, editor. 218 pp.
8. Guyot, Jules. (1884). *Tratado del cultivo de la vid y vinificación*. (2ª edición). Traducción de Manuel Deo. Madrid: Victoriano Suárez. 189 pp.
9. Taquet, Paul. (1889). *Universel-vinicole. Les boissons dans le monde entier. La vigne, le vin, l'alcool, les boissons, l'agriculture dans les principales contrees du globe*. París: Leon Carpentier, editeur. 435 pp.
10. Bergoing, Alberto. (1890). *Las viñas chilenas. Instrucciones prácticas para su cultivo*. Santiago de Chile: Imprenta de la Unión, de Ricardo Passi García. 27 pp.
11. Santos Rodríguez, José. (1894). *Azufre. La peronospora de la vid*. Roma: Imprenta Poliglota. 29 pp.
12. Normandin, L. (1895). *La industria vinícola en Chile*. Valparaíso: Imprenta y Litografía Central. 12 pp.
13. Rojas, Manuel. (1897). *Tratado de viticultura y vinificación*. (2ª edición). Santiago: Imprenta y Encuadernaciones Barcelona. 642 pp., más láminas.
14. Girard, Charles y Cuniasse, Lucien. (1899). *Manuel pratique de l'analyse des alcools et des spiritueux*. París: Masson et Cle, editeurs. 445 pp.
15. Navarro Soler, Diego. (1890). *Teoría y práctica de la vinificación*. Madrid: Tipografía de Manuel Ginés Hernández. Impresor de la Real Casa. 784 pp. y 139 grabados.
16. Guyot, Jules. (1893). *Tratado del cultivo de la vid y vinificación*. (3ª edición). Biblioteca Agrícola Ilustrada. Traducción de Manuel Deo.

- Barcelona: Imprenta El Universo. 216 pp.
17. Foex, Gustave. (1900). *¿Cómo debemos reconstituir nuestros viñedos?* Traducción de Gaston Lavergne. Santiago de Chile: Imprenta Moderna. 100 pp.
 18. Foex, Gustave. (1902). *¿Cómo debemos hacer nuestro vino?* Traducción de Gaston Lavergne. Santiago de Chile: Imprenta y Litografía Franco Chilena. 151 pp.
 19. Charmeux, Francois. (1904). *L'art de conserver les raisins de table*. París: Librairie et Imprimerie Horticoles. 172 pp.
 20. Rojas, Manuel. (1913). *Tratado de viticultura y vinificación*. Santiago de Chile: Sociedad Imprenta y Litografía Universo. 819 pp.

Bibliografía

- Angulo, D. (1908). *La Orden de Santo Domingo en el Perú*. Estudio Bibliográfico. Perú: Instituto Histórico del Perú.
- Bergoing, A. (1890). *Las viñas chilenas. Instrucciones prácticas para su cultivo*. Santiago de Chile: Imprenta de la Unión, de Ricardo Passi García.
- Briones, F. (2006). Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: El caso de René F. Le Feuvre. *Universum*, 21(2), 126-136.
- Buller, C. (2013). Viticultura y mercado en el Perú colonial: Arequipa 1770-1850. *Cuadernos Americanos*, (146), 113-131.
- Bustamante, N. (1840). *Arte de hacer vino o manual teórico práctico escogido de cuanto pertenece al arte de cultivar las viñas de España*. Barcelona: Imprenta de Manuel Sauri.
- Bustamante, N. (1884). *Arte de hacer vinos. Manual teórico práctico del arte de cultivar las viñas*. (3ª edición). Barcelona: Manuel Saurí, editor.
- Cáceres Riquelme, J. (2009). *La noticia de las cosas del mundo de fray Sebastián Díaz, O. P. y la promoción de la educación ilustrada*. (Tesis para optar al grado de magíster en Literatura Latinoamericana Chilena). Universidad de Santiago de Chile.
- Camarero Bullón, C. (1984). A propósito de la «Crisis de la Filoxera»: la actitud de la administración ante la invasión filoxérica y algunas precisiones estadísticas. *Historia Contemporánea*, (3), 99-123.
- Charmeux, F. (1904). *L'art de conserver les raisins de table*. París: Librairie et Imprimerie Horticoles.
- Díaz, J. (1959). *Iglesia y Convento de la Recoleta Dominica*. Seminario de Historia de la Arquitectura, Universidad de Chile.

- Duplais Ainé, P. (1858). *Traité des liqueurs et de la distillation des alcools*. (2ª edición). Versailles: Beau Jeune.
- Enríquez, L., Jiménez, P. y Castro, J. (2011). La Orden de Predicadores en la independencia de Chile y en la república decimonónica. En Torres Torres, E. (coord.). *Los dominicos insurgentes y realistas, de México al Río de la Plata*. México: Instituto Dominicano de Ciencias Históricas.
- Foex, G. (1900). *¿Cómo debemos reconstituir nuestros viñedos?* (G. Lavergne, trad.). Santiago de Chile: Imprenta Moderna.
- Foex, G. (1902). *¿Cómo debemos hacer nuestro vino?* (G. Lavergne, trad.). Santiago de Chile: Imprenta y Litografía Franco Chilena.
- Fuentes, M. (2016). *La Orden de Predicadores en el Perú*. Disponible en el sitio web del Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural, Perú: <http://www.patrimonioculturalperu.com/la-orden-de-predicadores-en-el-peru/>
- Gabrielli, A. (1945). *La vitivinicultura en la República Argentina*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Económicas.
- Gade, D. (2005). Vitivinicultura andina: difusión, medio ambiente y adaptación cultural. *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, (58), 69-87.
- Ghigliazza, R. (1898). *Historia de la Provincia Dominicana de Chile*. Concepción: Imprenta Franklin.
- Girard, C. y Cuniasse, L. (1899). *Manuel pratique de l'analyse des alcools et des spiritueux*. París: Masson et Cle, editeurs.
- Guyot, J. (1860). *Culture de la vigne et vinification*. París: Librairie Agricole de la Maison Rustique.
- Guyot, J. (1884). *Tratado del cultivo de la vid y vinificación* (Deo M., trad.). (2ª edición). Madrid: Victoriano Suárez.
- Guyot, J. (1893). *Tratado del cultivo de la vid y vinificación* (Deo, M., trad.). (3ª edición). Barcelona: Imprenta El Universo.
- Lacoste, P. (2007). Complejidad de la industria vitivinícola colonial: Crianza biológica de vino (Reino de Chile siglo XVIII). *Latin American Research Review*, 42(2).
- Lacoste, P. (2010). Parrales, braceros y cepas de cabeza: el arte de cultivar la viña en Mendoza y San Juan (1561-1861). *Historia*, 43(1), 5-40.
- Lacoste, P. (2016). *El pisco nació en Chile*. Santiago de Chile: LOM.
- Lacoste, P. et al. (2015a). Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile. *Idesia*, 33(2), 87-96.
- Lacoste, P. et al. (2015b). Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del chacolí (1810-2015). *Idesia*, 33(3).
- Lacoste, P. et al. (2016). Cobre labrado, alambique y aguardiente. Chile y Argentina, 1586-1850. *Quinto Sol*, 20(1).

- Lacoste, P. y Aranda, M. (2016). Los afroamericanos como cofundadores de la viticultura de Argentina y Chile. *Estudios Atacameños*, 532.
- Lebeaud, Fontenelle y Malepeyre. (1858). *Novísimo manual del fabricante de licores, que contiene el arte de fabricar los licores, marquesinos, ratafías, los aceites esenciales, las aguas espirituosas y los vinagres aromáticos, etc., etc.* (Calleja, López y Rivadeneira, trads.). Madrid: Imprenta de D. Cipriano López.
- Le Feuvre, R. (1901). *Breve reseña sobre la Quinta Normal de Agricultura*. Santiago, Chile: Imprenta Moderna.
- Libro I de cargo y data de este convento 1815-1829* [manuscrito]. [Santiago].
- Libro III de cargo y data de este convento 1837-1843*. [manuscrito]. [Santiago].
- Libro IV de cargo y data de este convento 1844-1853*. [manuscrito]. [Santiago].
- Martínez Vigil, R. (1884). *La Orden de Predicadores. Sus glorias en santidad, apostolado, ciencias, artes y gobierno de los pueblos*. Madrid: Librería de Gregorio del Amo.
- Medina, M. A. (1992). *Los dominicos en América: presencia y actuación de los dominicos en la América colonial de los siglos XVI-XIX*. Madrid: Mapfre.
- Meraz Ruiz, L. (2013). La trascendencia histórica de la zona vitivinícola de Baja California. *Multidisciplina*, (16), 68-87.
- Navarro Soler, D. (1890). *Teoría y práctica de la vinificación*. Madrid: Tipografía de Manuel Ginés Hernández.
- Normandin, L. (1895). *La industria vinícola en Chile. Actualidades Económicas*. Valparaíso: Imprenta y Litografía Central.
- Parejas Moreno, A. (2005). Las raíces de la cultura americana. *Revista Ciencia y Cultura*, (17).
- Plata, W. (2015). Los dominicos, la Tercera Orden y un orden social. Santa Fe de Bogotá, siglos XVI-XIX. *Historia y Sociedad*, (28), 79-109.
- Polvarini de Reyes, A. (2005). Las haciendas de la Compañía de Jesús: la vid y el mercado de aguardiente en el Perú del siglo XVIII. En Negro, S. y Marzal, M. *Esclavitud, economía y evangelización. Las haciendas jesuíticas en la América virreinal*. Perú: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Pozo, J. del (2014). *Historia del vino chileno. Desde la época colonial hasta hoy*. Santiago: LOM.
- Premat, E. (2012). *La bodega mendocina de los siglos XVI al XIX. Haciendas y chacras. Sus instalaciones vitivinícolas*. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.
- Premat, E. (2015). Tres haciendas jesuíticas en el Reino de Chile (siglo XVIII): Calera de Tango, El Buen Viaje y Puyuta / Jesuits in the Kingdom of Chile (18th century). Three landed properties: Calera de Tango, El Buen

- Viaje and Puyuta. *Rivar*, 2(4), 57-70.
- Ramírez, R. (1976). *Los dominicos en Chile. Breve resumen de los hechos históricos, personajes, etc.* Santiago: [s. n.].
- Ramírez, R. (2014). Historia de los provinciales de la Orden de Santo Domingo en Chile. *Cuadernos Históricos Dominicanos* (18).
- Rivera Medina, A. (2006). El vino como producción, mercancía y moneda en el San Juan Colonial. *Universum*, 21(2), 62-82.
- Rojas, G. (2015). Las tinajas y su lugar al interior del patrimonio vitivinícola de Chile. En *Patrimonio Vitivinícola. Aproximaciones a la cultura del vino en Chile*. Santiago de Chile: Ediciones Biblioteca Nacional.
- Rojas, G. (2016). [Revisión del libro *Viticultura. Fundamentos para optimizar producción y calidad*, de Pyszczółkowski Philippo y Gonzalo F. Gil]. *Rivar*, 3(8), 330-332.
- Rojas, M. (1897). *Tratado de viticultura y vinificación*. (2ª edición). Santiago: Imprenta y Encuadernaciones Barcelona.
- Rojas, M. (1913). *Tratado de viticultura y vinificación*. (3ª edición). Santiago de Chile: Sociedad Imprenta y Litografía Universo.
- Rondón, V. (1999). Música y cotidianidad en el Convento de la Recoleta Dominica de Santiago de Chile en la primera mitad del siglo XIX. *Revista Musical Chilena*, 53(192).
- Santos Rodríguez, J. (1894). *Azufre. La peronospora de la vid*. Roma: Imprenta Poliglota.
- Taquet, P. (1889). *Universel-vinicole. Les boissons dans le monde entier. La vigne, le vin, l'alcool, les boissons, l'agriculture dans les principales contrees du globe*. París: Leon Carpentier, editeur.
- Tornero, S. (1873). *Tratado de la fabricación de vinos naturales e imitados, de la destilación de aguardientes, y de la elaboración de las chichas de uva y de manzana, de los vinagres, la cerveza, el alcohol, etc.* Valparaíso: Imprenta del Mercurio.
- Valdés Bunster, G. (1980). *El poder económico de los jesuitas en Chile. 1593-1767*. Santiago: Imprenta Pucará.
- Vergnette-Lamotte, A. (1868). *Le vin*. París: Librairie Agricole de la Maison Rustique.
- Walker Larraín, H. y Correa, J. (1947). *Juicio sobre restitución del fundo Apoquindo. Promovido por Don Moisés Bernales y otros. En contra del Convento de la Recoleta Dominica y de la provincia de San Lorenzo Mártir. Algunos aspectos de los recursos de casación en el fondo de la relación a impugnaciones hechas por la defensa de los mandantes*. Chile: Imprenta Casa Hogar San Pancracio.