

ACTUALIDADES ECONOMICAS

---

LA  
INDUSTRIA VINÍCOLA  
EN CHILE

POR

L. NORMANDIN

**Precio: 50 centavos.**

VALPARAISO  
IMPRESA Y LITOGRAFIA CENTRAL

—  
1895



LA  
INDUSTRIA VINÍCOLA  
EN CHILE

POR

L. NORMANDIN

**Precio: 50 centavos.**

VALPARAISO  
IMPRESA Y LITOGRAFIA CENTRAL

—  
1895



## La Industria Vinícola de Chile

---

El cultivo de la viña, en Chile, ha adquirido en poco tiempo considerable desarrollo, debido a la naturaleza del suelo de este país, y a condiciones atmosféricas singularmente propicias. De ahí ha nacido una nueva fuente de actividad industrial; y un aumento extraordinario en el valor de los terrenos plantados de viña, ha sido la consecuencia de semejante actividad.

Con todo, y a pesar de los resultados inmediatos e inesperados de esta nueva industria, ella no ha producido los frutos que lejitimamente pudieron aguardarse, lo cual se esplica por el errado concepto que de ella se ha tenido, y la falta de dirección racional en su explotación.

Desgraciadamente, empiezan ya a notarse muchos desengaños, y no poco desaliento en el cultivo de la viña, cosa que de ordinario sucede cuando, en cualquiera especulación humana, uno camina por equivocado sendero.

Tan pronto como se pudieron comprobar los brillantes resultados de los primeros viñedos, que, sea dicho de paso, habían sido organizados con suficiente tino y cordura,—por ejemplo, los de Urmeneta, Ochagavía, Subercaseaux, Panquehue, etc.—se creyó que era posible alcanzar idéntico provecho, plantando viñas sin orden ni método alguno, haciendo caso omiso de la constitución del terreno, de la espocición del mismo, y de la conveniente elección y adaptación de los cepajes.

Esos nuevos propietarios, mui entusiastas, se imaginaron que la viticultura se manejaba como se maneja la agricultura en jeneral, y el cultivo del trigo en particular; se imaginaron que les bastaba cosechar sus caldos para venderlos directamente a los consumidores, como lo habian hecho los propietarios primitivos, es decir, constituyéndose a la vez productores y comerciantes.

He ahí el mas grave de los errores cometidos, error del cual arrancan su orijen, los desengaños a que anteriormente aludía. Examinemos las consecuencias de ese error.

Los primitivos dueños de viñedos, aprovechándose de la escasez del artículo, y del entusiasmo que toda novedad despierta; hallando, por otra parte, una proteccion decidida en los derechos prohibitivos sobre los vinos extranjeros, lograron vender los suyos a precios sumamente elevados. Estos precios, ya enormes, fueron alzados todavia por los espendedores al menudeo en los hoteles y restaurants, y ha ocurrido necesariamente que el consumo no ha andado parejas con el progresivo aumento de la produccion.

Los nuevos propietarios han querido observar el mismo sistema; unos pocos, con todo, han disminuido tímidamente sus pretensiones, y tal procedimiento les ha proporcionado reales ventajas, lo que denota que es menester llegar resueltamente a la produccion del vino barato.

Otra prueba indiscutible de esta verdad se encuentra en la elaboracion de vinos artificiales, que se verifica en una escala cuya importancia nadie sospecha. La fabricacion artificial de vinos, traerá, si no se le pone vigoroso remedio, consecuencias desastrosas para la salud pública y para el comercio honrado: traerá tambien la ruina efectiva de la mas hermosa de las industrias nacionales, industria que deberia ser el orgullo del pais, y cuyo desarrollo deberia favorecerse por todos los medios imaginables.

En Francia, el pais vinicola por excelencia, cuyo ejemplo debió seguirse siempre, esa industria se divide en dos ramas bien distintas, florecientes tanto la una como la otra. La primera corresponde al propietario, y comprende el cultivo y la

vinificación; la segunda incumbe al negociante, y abarca los cuidados de envejecimiento y de mezcla, apropiados a las diversas especies de vinos, a los variados gustos de la clientela y a las exigencias del comercio a que dicho artículo da lugar.

El propietario vende generalmente su cosecha dentro de los seis primeros meses, y ahorra así los crecidos gastos que le impondrían el almacenaje y los cuidados durante largos años; es decir, un capital de desembolso, un capital de consumo y conservación, y un capital de intereses. Así también le es dado disponer en el acto, de todos sus recursos y de todo su tiempo, para luchar contra las numerosas plagas que azotan a la viña, para mejorar su cultivo y hacerla producir su máximo de rendimiento. Resultado: por una parte, una economía positiva, por la otra una producción máxima.

El verdadero talento agrícola, sobre todo en materia de viticultura, consiste en “producir lo mas que se pueda, con lo menos que se pueda.” (En Chile, esta máxima parece aplicarse en sentido inverso.) He ahí por qué, soportando elevadisimas expensas de cultivo, y cosechando un producto muy limitado, el propietario francés ha podido resistir al oidium, a la antracnosis, a la filoxera, al mildiou, al black-rot, a las babosas, a las orugas, a las heladas, al granizo y a todos los jéneros de intemperie.

En Chile, hasta hoi, apenas ha habido necesidad de combatir el oidium, cosa relativamente fácil. En cuanto a los perjuicios producidos por las babosas y orugas, son insignificantes, debido a la rapidez de la vejetacion primaveral, que no se vé contrarrestada, como en Francia, por constantes alternativas de lluvias y de frios.

El papel del negociante, que es el intermediario natural entre el propietario y el consumidor, parece, a primera vista, muy sencillo. Reviste, sin embargo, una importancia verdadera, por cuanto exige la inmovilización de fuertes capitales. El negociante necesita herramientas y un personal *ad hoc*, particularmente un jefe de bodegas (*maitre de chai*), y, al mismo tiempo, mucho crédito para poder realizar grandes compras. Necesita todavía un gremio de viajeros y un servicio de información, conveniente, para dar salida segura a sus productos.

A continuacion de una jira de prueba, por los diferentes centros vitícolas, el negociante, acompañado y guiado por un catador, compra los vinos de distintos orijenés, que le parecen reunir las cualidades requeridas por su clientela, y que, en pos de manipulaciones y mezclas adecuadas, le aseguran permanentemente la unidad de tipos que necesita mantener.

Una circunstancia esencial para alcanzar buen éxito, consiste en conocer a punto fijo el gusto de cada parroquiano, para prepararle el tipo de vino que él prefiere. La clientela de ese negociante, a la cual él presta toda su atencion y cuidado, le es fiel y aumenta progresivamente.

La época de las expediciones está sábiamente regularizada, a fin de evitar que ellas se verifiquen, sea durante los grandes frios, sea durante los grandes calores. A pesar del elevado precio de costo, a pesar de una competencia encarnizada, inmensas y numerosas fortunas se han acumulado así, en el comercio de vinos.

Lo repito: la industria vinícola ha sido mal comprendida en Chile, pues, salvo rarisimas excepciones, es imposible que el propietario suministre a su parroquia, sin interrupcion, un tipo de vino invariable. Ha sido mal comprendida por cuanto el propietario se ha visto en la necesidad de estancar gruesas sumas en instalaciones, almacenes, y medios de conservar los vinos por largos años, sin contar, por otro lado la inversion que se hace en cajones, botellas, rótulos, cápsulas, corchos, etc. Y sucede a menudo que, una vez hechos tales gastos, los vinos no tienen venta, por haber sido mal elaborados o mal cuidados.

La industria que me ocupa ha sido erróneamente comprendida, porque, con esta doble explotacion, ocurre inevitablemente, en ciertas épocas del cultivo, la necesidad de aumentar el personal, y en esos precisos momentos los operarios escasean, siendo tambien, entónces, mas indispensables que nunca para los trabajos de bodega. ¡De ese orden de cosas nacen negligencias y atrasos que mas tarde imponen duros sacrificios!

No quiero detenerme a considerar los frecuentes y dañosos

conflictos, entre viñateros y jefes de bodegas (maîtres de chai) pero son tambien circunstancias dignas de tomarse en cuenta.

La industria vinicola ha sido mal comprendida, en fin, por ser estremadamente dificil hallar un administrador que posea a la vez un conocimiento perfecto del cultivo y de la vinificacion, y un conocimiento no ménos perfecto del cuidado y la preparacion de los vinos hasta el instante de ser puestos en botella: en una palabra, un buen viñatero, que sea al mismo tiempo un buen jefe de bodega.

Algunas personas, a quienes he solido comunicar mis impresiones a este respecto, me han argumentado con la prosperidad del injenio de Panquehue, que reune, sin embargo, las dos ramas industriales a que he aludido. A esta objecion contestaré que una prosperidad semejante, escepcion y no regla, destinada por lo demas, a mi juicio, a tener una duracion limitada, proviene en parte de que la administracion del cultivo y la administracion de las bodegas, han estado en una misma mano; proviene, en parte, de que, establecidos el cultivo y el negocio en proporciones inusitadas, la calidad del vino es mas regularmente uniforme; proviene, en punto mui principal, de los errores cometidos por los cultivadores rivales.

Todas estas circunstancias le aseguran un precio de venta mui subido.

Pero esta situacion ¿subsistirá mañana? No lo creo.

Esa viña, única de su especie en Chile, ha llegado ya a su apoje; y como representa hoi un capital considerable, requiere una direccion mui prudente y mui idónea, tanto en el orden práctico, cuanto en el orden comercial, para conservar la posicion adquirida y luchar contra los vinos baratos, objetivo que, por la fuerza de las cosas, ha de ser el de la industria vinicola del pais. En atencion, pues, a ese enorme capital invertido, la direccion debe estar constantemente en alerta, estudiar de momento en momento los fenómenos fisiológicos de la planta, a efecto de conservarla en buen estado de salud; impedir que el terreno se empobrezca; y precaver y combatir desde la primera manifestacion, los diversos azotes que pueden, en pocos años, destruir completamente esos admirables resultados.

He dicho y no me cansaré de repetirlo: todos los esfuerzos de la industria vinicola en Chile, y de las clases directivas del país, deben tratar de conseguir la producción del vino a bajo precio. A los propietarios y a los fondistas que no participan de mi opinión, temerosos de que los precios moderados que yo recomiendo no resulten suficientemente remuneradores, diré a los primeros: seguid el ejemplo de vuestros colegas de Francia, empeñaos en producir lo mas que podais, cultivando con inteligencia y cordura, se entiende; y no os será difícil producir mas que ellos, puesto que cultivais un suelo virgen, puesto que no teneis, o teneis muy pocos enemigos a quienes combatir, puesto que las condiciones climáticas y atmosféricas os son escepcionalmente favorables. Si os faltan la práctica y la experiencia apetecibles, cosa que ocurre a la mayor parte de vosotros, asociaos dos, tres, cuatro o mas para hacerlos de un individuo competente, de una especie de inspector que se llama en Francia *intendente*; ese perito, mediante visitas mas o menos repetidas a vuestra propiedad, asegurará en ella la buena marcha del cultivo y de la vinificación, despues de haber organizado ahí los respectivos servicios. Ese empleado os costará poco y sin abultar sensiblemente los gastos de producción, quizás reduciéndolos, mejorará la cantidad y la calidad de vuestro producto. Los efectos de este sistema serán: venta mas fácil, un beneficio seguro y la tranquilidad de espíritu, que tambien tiene su valor, pues, en contra de la opinión de muchos propietarios y viticultores que, despues de algunas lecturas y de unas pocas visitas a viñedos bien administrados, se imaginan haberse perfeccionado en la ciencia vitícola, yo sostengo que esa ciencia no puede adquirirse sino a fuerza de diarias observaciones y en pos de una larguísima experiencia, acompañada o precedida de estudios especiales cuidadosamente dirigidos.

A los fondistas aconsejaré: Vended barato, para vender mucho, lo cual os traerá igual beneficio. Aumentad, si no compensan, los precios de vuestras comidas; pero disminuid los precios de vuestros vinos corrientes, pues no podeis disimularos cuán injusto es hacer descansar toda vuestra utilidad mercantil en ese único factor de vuestro negocio.

Paso ahora a otra indole de observaciones y sostengo que, en beneficio del interes jeneral, el Gobierno debe estimular la produccion barata, que asegurará la esportacion de vinos chilenos—pues los precios de costo demasiado subidos, han sido hasta hoi, el obstáculo capital de todos los ensayos realizados para esportar vinos nacionales. A su tiempo y en otro lugar, indicaré otras causas de semejante fracaso.

El Gobierno debe reducir los gastos de transporte, por agua y tierra, proporcionalmente a las distancias; establecer una tarifa módica para los gastos de embarque, en vez de esas cuentas de boticario que detallan hoi los ajentes comisionistas despachadores: Recojer carga, carretones, carpa, cuidado, pescante, cuadrilla, entrega a bordo, embarcacion, seguro, póliza y comision. Con estos gravámenes, una barrica de vino embarcada en Valparaiso para Antofagasta, por ejemplo, cuesta \$ 8.50; mientras que una barrica embarcada en Burdeos, y aun con trasbordo en el Havre, no cuesta sino \$ 8.05. A aquellos que se resistan a creer enormidad semejante, prometo pruebas irrecusables.

Debe igualmente el Gobierno establecer un servicio de inspeccion de la viticultura—servicio harto mas esencial que otros muchos que hoi existen—y ponerlo, salvo un módico y equitativo viático, gratuitamente a disposicion de los propietarios. Este servicio se trasladaria a los viñedos y daria ahí los consejos prácticos de su ciencia y esperiencia, sea sobre la eleccion de los terrenos y su esposicion; sea sobre la eleccion de cepajes destinados a la plantacion; sea sobre el mejor procedimiento de vinificacion, y los cuidados que deben prodigarse a los vinos. En una palabra, enseñaria esos múltiples pormenores que contribuyen a formar lo que se denomina la ciencia vinicola

El mencionado servicio deberia, en especial, centralizar las observaciones de los fenómenos fisiológicos de la viña, y desde el primer instante en que se señala una enfermedad cualquiera, deberia trasladarse al punto mismo amenazado, para reconocerla y aplicarle el tratamiento racional que tienda a detener su desarrollo. Indicaria tambien las medidas precautorias del daño. En resúmen, dicho servicio de comun interés, deberia

ser el guía práctico de todos, y particularmente de aquellos cultivadores cuyos recursos limitados no les permiten poseer un administrador entendido.

Si así se ayuda y favorece esta industria, en breve se crearán casas al por mayor que comprarán los caldos a precios moderados, propenderán el cuidado juicioso de los vinos, que de esta manera mejorarán de calidad envejeciéndose, y que, por su prudente precio de costo, permitirán ser revendidos a poco precio. Las casas bien instaladas y provistas de los útiles necesarios, que, para vergüenza de un país vinícola como éste, fabrican vinos en inmensa escala—para dar precisamente abasto a la demanda del artículo corriente—esas casas, repito, teniendo a la mano buenos vinos naturales de infimo precio, abandonarán la fabricacion, que de todos modos, deberia ser enérgicamente reprimida, y serán las primeras en favorecer el movimiento que indico, puesto que contarán con los elementos de éxito de su empresa: capitales y herramientas. Ellas serán el intermediario obligado entre el propietario y el consumidor; ellas serán, mui principalmente los agentes obligados de la exportacion de los vinos.

Otro medio de conseguir iguales resultados, consistiria en la organizacion de una sociedad vinícola, poderosa en capitales y crédito, y seriamente preparada para desempeñar su papel de intermediaria.

El vino natural de poco precio, será, en fin, el mas certero agente moralizador del pueblo, sobre todo del artesano. Con un producto sano, agradable y barato a su alcance, el hombre de trabajo abandonará paulatinamente esas bebidas adulteradas que lo embrutecen: esa será, de fijo, la mas benéfica lei contra la embriaguez. I como el vino natural constituye, con el pan, la base de una alimentacion conveniente, el artesano, mediante su uso, tendrá su estómago en buen estado y el espíritu contento; trabajará con intelijencia y gusto, y su labor será mas productiva. Poco a poco, adquirirá hábitos de templanza; parte de su salario será invertido en el arreglo de su hogar bajo condiciones salubres, y en procurar el bienestar de su familia. Y ésta, a su vez, acostumbrada a la limpieza y a

un alimento salutar y fortalecedor, podrá resistir a las epidemias y a la mortalidad, que son los mas grandes males que aflijen a esta República.

En apoyo de las afirmaciones precedentes, recordaré el hecho — comprobado por viajeros de todas las latitudes— de que, en las provincias vitícolas de Francia es desconocida la embriaguez; mientras tanto, aquel vicio florece en las rejiones que no producen vino.

¿De dónde procede la superioridad moral, universalmente reconocida, del obrero francés? Procede de la templanza, adquirida en el uso cotidiano de una botella de vino. El pueblo francés consume mas vino que cualquiera otro pueblo; pero, como lo observaba últimamente el *TIMES* de Lóndres, es tambien el pueblo mas sóbrio y mas rico, así como es el que goza de mayor suma de bienestar. Cuando uno penetra en la habitacion de un obrero, especialmente de un obrero vitícola, experimenta la mas agradable impresion, contemplando el orden y el absoluto aseo que ahí reinan, y la robusta salud que traducen los rostros de los niños y de los ancianos.

La confianza invencible que me inspira el sistema que vengo preconizando, confianza que desearia inculcar a todas las clases sociales, se apoya en la autoridad de numerosos y eminentes economistas, en la observacion de moralistas severos; se apoya en mis observaciones de cuarenta años vividos en medio de poblaciones vitícolas, tanto en Francia, como, últimamente en Chile, — en Panquehue, donde he residido poco mas de cuatro años.

Paso a resumir, ahora, los progresos y beneficios, encarnados en el sistema que sumariamente he descrito mas arriba.

El propietario, por un lado, ahorra, y por el otro aumenta sus productos, que adquieren fácil salida.

El fondista encuentra la compensacion de la rebaja que aplica al espendio de los vinos corrientes, en la mayor cantidad de consumo.

Los agentes de trasportes, marítimos y terrestres, se indemnizarán ámpliamente de las reducciones de Tarifas, por medio

de las enormes cantidades de vino trasportadas, cantidades que seguirán en progresivo aumento.

La esportacion se hará posible, y una vez en esa via ¿quién puede prever las proporciones que tomará mas tarde?

Muchos terrenos actualmente incultos o de produccion despreciable, alcanzarán valores inesperados.

Un movimiento mui activo de trabajo y capitales, acarreará comodidad y ventura a una numerosa fraccion de la poblacion.

Y por último, un gravisimo problema de economia social quedará resuelto, asi mismo bajo el punto de vista moral, como bajo el punto de vista de la pública salud.

En una palabra, ahí estará la mas hermosa fuente de fortuna para el pais y todos sus moradores.

*Bonum vinum lælificat cor homini.*

VALPARAISO, 2 de Setiembre de 1895.

L. NORMANDIN.

