

## Vitivinicultura andina: difusión, medio ambiente y adaptación cultural

Daniel W. Gade  
*University of Vermont (USA)*

### Resum

Tots els elements de la vitivinicultura andina –raïms, ceps, vinyes, vins, destil·lats i tecnologies aplicables– van arribar a Sudamèrica des d'Espanya. Els espanyols tenien motius religiosos, econòmics i culturals en introduir la *Vitis vinifera* a les valls costaneres i a les terres altes del Perú i Bolívia situades per sota de la cota 2.600 m. Mentre els espanyols, i en concret els jesuïtes, van tenir el control del territori, va haver-hi als Andes, al sud de Lima, una vitivinicultura pròspera. A partir del segle XIX, la producció ha anat minvant i diverses regions vitivinícoles han desaparegut. Les condicions ecològiques no són ideals per al conreu de la vinya i la població indígena consumeix pocs productes vinícoles. La vitivinicultura andina va tenir una difusió notable, però una adaptació al medi ambient i a la cultura nativa mediocres.

**Paraules clau:** vitivinicultura, vi, difusió, Andes

### Resumen

Todos los elementos de la vitivinicultura andina –uva, vid, viña, vino, destilado y tecnología pertinente– llegaron a América del Sur desde España. Los españoles tenían motivos religiosos, económicos y culturales para introducir

la *Vitis vinifera* en los valles costeros y los serranos situados por debajo de la cota 2.600 m del Perú y Bolivia. Mientras los españoles, y en particular los jesuitas, tuvieron el control del territorio, hubo en los Andes, al sur de Lima, una vitivinicultura floreciente. Desde el siglo XIX, la producción ha disminuido y varias regiones vitivinícolas han desaparecido. Las condiciones ecológicas no son ideales para la vid y la población nativa consume pocos productos vinícolas. La vitivinicultura andina ha manifestado una difusión notable, pero una adaptación mediocre al medio ambiente y a la cultura nativa.

**Palabras clave:** vitivinicultura, vino, difusión, Andes

## Abstract

Andean viniculture can be seen as a complex , which consists of the grapevine, the grape, vineyard, wine, distillate and relevant technology, all of which reached western South America from Spain. Spaniards had religious, economic and cultural motives to introduce *Vitis vinifera* to the coastal and highland valleys below 2,600 m of Peru and Bolivia. As long as the Spaniards and especially the Jesuits were in control, viniculture flourished. Since the 19th century, production has declined and several wine regions have disappeared. Ecological conditions are not ideal for good-quality wine and the large native population consumes little. Andean viniculture is a story of remarkable diffusion, but one of only partial environmental adaptation and incomplete cultural integration.

**Key words:** viniculture, wine, diffusion, Andes

## Contexto intelectual de la problemática difusionista

La vitivinicultura andina existe, pero es en el pasado donde se plantean las cuestiones geográficas más relevantes. Tres temas, sendas de difusión, integración en el medio ambiente y adaptación cultural, componen un haz de cuestiones sobre un complejo que se había transmitido en el siglo XVI desde la península ibérica a los Andes centrales del Perú y de Bolivia. Este complejo consiste en la vid, la uva, la viña, el vino, el destilado y la tecnología relacionada con cada uno de estos elementos. Los antedichos temas se prestan a la perfección para entender la configuración vitivinícola transatlántica, que ha encontrado en la Europa mediterránea su desarrollo e integración en hábitos y costumbres. Aunque se tenga que buscar más al este, en la región del Cáucaso, por sus verdaderos orígenes geográficos, fueron los europeos o descendientes de europeos los que han realizado sus múltiples potencialidades como oficio, profesión, uso del suelo, bebida y símbolo.

La vitivinicultura se presta bien al análisis geográfico por ser un sector de la agricultura en el que el lugar de producción se revela de forma cabal en el resultado. Hay pocos productos que tengan un vínculo tan estrecho con su lugar de producción. La viña refleja, igualmente, el medio ambiente y la habilidad humana. El interés por la imbricación de factores diversos constituye parte del enfoque clásico en geografía. Nosotros, geógrafos de América del Norte y del Sur, debemos reconocer la deuda intelectual a los estudiosos europeos, quienes han elaborado las ideas fundamentales de nuestra disciplina. En Estados Unidos, la tradición clásica subsiste, por lo menos, en la geografía cultural-histórica, que había cristalizado en torno al maestro Carl O. Sauer (1889-1975) (Belil y Clos, 1983). Sauer había buscado sus ideas en Europa y las había aplicado, principalmente, en América Latina. La obra y el pensamiento de este geógrafo excepcional, nacido a fines del siglo XIX, muerto hace ya casi tres decenios, queda, sin embargo, como una gran fuente de inspiración para un grupo de unos cuatrocientos geógrafos norteamericanos y algunos otros en varios países del mundo. Aunque este círculo de afinidad constituye una minoría entre los aproximadamente seis mil efectivos profesionales de la geografía norteamericana, ha ganado una influencia reconocida. Sauer tenía, además de conocimientos profundos fundados en una curiosidad universal, el don de la síntesis que incorporaba las cuatro dimensiones siguientes: el espacio, el tiempo, la cultura y el medio ambiente (Gade, 1999). Si la geografía pudiese concentrarse en la convergencia de estos elementos tendríamos un ancla mejor clavada en la gama de conocimientos universitarios actuales. La así llamada “nueva geografía cultural”, que tiene sus orígenes en Gran Bretaña, pasa por alto, en la mayoría de sus estudios, el tiempo, el medio ambiente y el trabajo de campo, para proponernos un temario que sigue la moda del momento según designadas posturas sociales.

La geografía cultural-histórica en su forma clásica norteamericana sigue su propio camino para mostrar, a menudo, de manera esclarecedora nuestro mundo que se hace cada vez más pequeño. En este trabajo desearía poner el desarrollo de la vitivinicultura andina en este mismo contexto de los cuatro elementos imprescindibles para su comprensión. Sobre la transferencia europea al Nuevo Mundo, realizada a partir de 1492, principalmente desde la península ibérica, es preciso señalar que, aunque fue un acontecimiento trascendental en la historia del mundo, quedan aún muchos aspectos poco estudiados (Foster, 1950/1962; Alcina Franch, 1986). La celebración del Quinto Centenario en el turbulento año de 1992 conllevó una lluvia de denuncias, opiniones tendenciosas y posiciones ideológicas. Las palabras fuertes, genocidio, matanza, intolerancia, codicia, epidemia, etnocentrismo europeo, etc., más que los análisis imparciales, dominaron el discurso de aquel entonces. Una perspectiva que se concentrara en el estudio de la difusión y en la adaptación de todos los aspectos transmitidos de la cultura material y no material de la península ibérica a América podría reequilibrar ese enfoque sesgado para ayudar a reflexionar sobre esta gran transferencia en términos más ecuanímenes y menos ideológicos.

La difusión es un proceso que involucra varios aspectos binarios. Uno de ellos es el que relaciona el movimiento a través del espacio con o sin resultados positivos. Entre ambos, la calidad de la información resulta muy diferente. Los casos de difusión fracasada se pierden, muy a menudo, en la noche de los tiempos. Un individuo vivo puede acordarse de lo que ha sucedido, pero rara vez queda constancia escrita de la tentativa fracasada. Por el contrario, es muy probable que una difusión o un establecimiento logrado susciten comentarios. Para entender el proceso de la difusión en toda su amplitud, los fracasos resultan tan reveladores como los éxitos. Otro aspecto de la difusión es tener en cuenta la diferencia entre un objeto material y una idea o habilidad guardada en la cabeza del inmigrante. La difusión de la vitivinicultura desde Europa al Nuevo Mundo necesitaba de ambos. No se pudo reinventar la vid, como consecuencia de la evolución biológica y la intervención humana a través de seis milenios, lo que comprueba la transferencia. Por lo tanto, se tuvo que llevar el material reproductor para duplicar la planta en el nuevo medio ambiente. Al mismo tiempo, hubo muchos conocimientos y actitudes relacionados con la vitivinicultura y el vino que fueron llevados en la cabeza de los inmigrantes. Por consiguiente, la difusión vitivinícola dependía del conjunto de los elementos materiales y cognitivos imbricados en este proceso.

### ***La vitis vinifera* como elemento básico**

Mi tema sobre la vitivinicultura se fija en la parte occidental de América del Sur: los Andes centrales, es decir, el Perú y Bolivia, incluyendo en esta definición la costa desértica y las tierras altas. A diferencia de América del Norte, no había en los Andes uvas silvestres, de manera que la primera uva conocida fue la especie europea *Vitis vinifera*, llevada a los Andes medio siglo después de su primera introducción en las Antillas durante el segundo viaje de Colón realizado en 1493. Según una fuente histórica, no se introdujeron las cepas de vid, sino la uva pasa con pepitas viables. Como se sabía desde la antigüedad, la semilla no es una forma conveniente de propagar una variedad de vid de calidad reconocida. La plantita de la vid no duplica los progenitores y, normalmente, el vigor y la calidad resultan bajos en la cepa en explotación. Durante los siglos XV y XVI se pensaba menos en la forma de reproducción vegetal; además, las ventajas de llevar en el equipaje uvas pasas, que pueden plantarse y germinar, resultan evidentes comparadas con el estorbo que representaba el transporte de cepas.

Los orígenes geográficos precisos de las variedades de uvas existentes en la actualidad en los Andes resultan difíciles de averiguar. Varios cronistas de la época colonial se dieron por satisfechos estableciendo una distinción binaria entre uva blanca y uva negra. Es posible que algunas variedades hayan emergido en los Andes por la mutación local o por la hibridación producida entre

dos variedades. Alonso de Herrera (1858), escribiendo en el siglo XVI sobre la agricultura española después de la Reconquista, había mencionado los nombres de variedades blancas, tres de las cuales se encontraban en el Perú colonial: Torrontes, Albilla y Moscatel. Las variedades de uva negra mencionadas –Palomino, Tortesón, Herrial y Aragonés– no se conocieron en el Perú o Alto Perú con estos mismos nombres, sino con los de la negra corriente, la criolla negra o, simplemente, “uva negra”. Las variedades de cepas llamadas francesas entraron en los Andes en el siglo XX, principalmente, desde Argentina. A pesar de las calidades, a menudo de primer orden, del Malbec, el Merlot, el Cabernet Sauvignon, el Pinot Noir y el Chardonnay, estas variedades no consiguieron desarrollar bien sus aromas característicos en el medio ambiente andino. Sin una calidad sobresaliente, los bajos rendimientos de estas variedades las convirtieron en poco atractivas para los viticultores andinos.

## **Motivos religiosos, económicos y culturales**

Factores religiosos, económicos y culturales, todos ellos imbricados, convergieron en los motivos de transferencia de la vitivinicultura a las Indias. La Iglesia católica había fijado el imperativo más fuerte, puesto que el derecho canónico no permitía ningún sustituto. Así, mientras un colono español podía sobrevivir prescindiendo de su bebida acostumbrada, ninguna misa podía celebrarse sin vino. Si la flexibilidad religiosa hubiera funcionado, la chicha, la bebida alcohólica fermentada hecha de maíz de las poblaciones andinas, podría haber sido un símbolo eucarístico mucho más persuasivo para convertir a la población indígena a la religión cristiana. Dado el prejuicio de carácter etnocentrista europeo que precisaba la exigencia ritual, las órdenes religiosas tuvieron una influencia crucial en el establecimiento de viñedos después de la Conquista. Las cuatro órdenes mendicantes establecidas en el Virreinato del Perú, dominicos, franciscanos, mercedarios y agustinos, adquirieron propiedades adecuadas para plantar viñas y elaborar vino. En el primer siglo del período colonial, cada convento tenía frailes con antecedentes campesinos y con experiencia en el cultivo de la vid y la elaboración, como mínimo, de vino casero. Estos frailes tuvieron una función intermedia en la difusión de las cepas a los colonos. Por ejemplo, los dominicos de Lima fueron invitados por el conquistador y encomendero Francisco Pizarro a instalarse en el valle de Chancay en 1539. Más tarde, cuando Pizarro cedió una parte de su repartimiento, esta orden plantó un viñedo en esta hacienda. Los dominicos proporcionaron luego cepas para cinco otras propiedades situadas en el mismo valle. Los jesuitas tuvieron una influencia primordial en el fomento de la vitivinicultura andina. Llegaron al virreinato en 1568, una tardanza que había eliminado a la Compañía de Jesús como protagonista en la introducción de la vid en el Perú. En el sur de Bolivia, colonizado más tarde, los jesuitas llegaron con vides hasta entonces desconocidas. Antes de su expulsión,

acaecida en 1767, la Compañía de Jesús tuvo las propiedades vitivinícolas más florecientes y mejor administradas, así como el comercio de vinos organizado de forma más eficiente.

Por su parte, los colonos españoles, tanto de grandes como de pequeñas propiedades rurales, se encargaron de la plantación de viñas, siempre y cuando el clima fuese propicio. Las Ordenanzas de la Corona promulgadas en 1573, relativas a los nuevos asentamientos de españoles, establecieron la construcción de casas, el cultivo de granos y la plantación de viñedos. Para los peninsulares establecidos en el Perú, el vino formaba una parte de sus requisitos culturales y un complemento alimentario natural en la mesa. Además, el hecho de que el vino fuese una bebida no contaminada por agentes patógenos lo convertía en un sustituto del agua que, en general, era poco potable. Los hacendados españoles situados en los valles vitivinícolas fomentaron la uva como cultivo y el vino como producto vendible.

## Factores del medio ambiente

Faltando informes históricos conservados en los archivos acerca del éxito o fracaso de la vitivinicultura, se desconocen con certeza las tentativas individuales. Las temperaturas constituyen un elemento importante, pues dos umbrales térmicos contradictorios de la vid fijan, normalmente, el rendimiento vitícola. Los lugares situados por encima de la cota de los 2.600 m sobre el nivel del mar sufren heladas previsibles en octubre que matan las yemas brotadas durante este mes y terminan por destruir la vendimia. Al mismo tiempo, la vid necesita un golpe de frío a lo largo de una semana, en la que las temperaturas diarias caigan por debajo de los 10° C, a fin de que la vid se ponga en reposo vegetativo. Sin un reposo fisiológico, la cepa puede dar más de una cosecha al año, lo que agota a la planta y termina por matarla en el plazo de unos pocos años. Por lo tanto, para asegurar su entrada en reposo vegetativo, los viticultores andinos retiran el agua de riego. El efecto combinado de un período de temperaturas bajas y de raíces desecadas permite descansar a los tejidos vegetales de la vid.

Los valles secos situados entre los 1.800 y los 2.600 m sobre el nivel del mar, disponen de condiciones favorables. Por debajo de esta altitud, los meses de invierno resultan poco fríos para inducir al reposo requerido. Por encima de los 2.600 m, heladas ocasionadas durante la brotación matan las flores, sin que las uvas puedan desarrollarse. No hay constancia documental de cómo los españoles habían conseguido identificar las zonas convenientes para la vitivinicultura. En un principio, tuvieron que seguir el método de tanteos, que les sirvió para construir un cuerpo de conocimientos empíricos. En los cinco decenios después de la Conquista se produjeron numerosos fracasos hoy olvidados. Es probable que los españoles hubieran recurrido a la presencia de determinadas plantas para tener una idea aproximada de las posibilidades viti-

vinícolas. El cultivo de algodón con riego en los valles de la costa y de la sierra tenía un valor indicativo para resolver la conveniencia para el cultivo de la vid de un paraje determinado. Hasta cierto punto, algunos colonos habían sacado provecho de la experiencia previa que los españoles habían adquirido en las Antillas, donde pudieron constatar las pésimas condiciones ambientales para la vitivinicultura de las zonas tropicales húmedas. Bajos rendimientos, enfermedades, plagas, y vida productiva de la cepa truncada eran algunas de las consecuencias que ocasionaba cultivar esta planta en el medio ambiente antillano.

En las postrimerías del siglo XVI, la sabiduría popular había descifrado las condiciones requeridas para la vitivinicultura en la región costeña al sur de Lima y los valles serranos situados por debajo de los 2.500 m. Se juzgaba el riego imprescindible para asegurar el éxito de la vitivinicultura, no solamente por su necesidad hídrica, sino también para terminar el período de reposo. En las tierras altas, se riega aún durante los meses de lluvia —el 80 por cien de los 300-1.000 mm del año se concentran durante los meses que van de noviembre hasta abril— para aumentar los rendimientos. Hasta hoy no se le presta atención a la correspondencia entre rendimientos y calidad. En este medio ambiente de aridez casi completo que es la costa peruana casi todo depende del riego. En general, la plantación de viñas en el desierto donde no hay lluvia dependía del agua de río desviada a las acequias y traída a través de éstas para cultivar maíz, yuca, algodón y camote. De este medio geográfico es preciso señalar dos excepciones. Algunas partes del valle de Ica disponían de agua situada un metro por debajo de la superficie del suelo, permitiendo que las raíces largas de las cepas alcanzaran el nivel freático poco profundo. Además, fuera de los valles, hubo hoyos gigantes cavados en la arena que permitían el cultivo de plantas anuales y perennes sin riego. Esta era una estrategia ingeniosa desarrollada por agricultores nativos antes de la Conquista, que fue aprovechada por los colonos españoles después de la desaparición de asentamientos enteros de indios. En un principio, los colonos españoles reemplazaron los cultivos indígenas por cepas y otras plantas europeas, pero luego abandonaron este sistema.

El cultivo de la vid en los Andes se fundamenta en una antigua concepción de altos rendimientos de uva. En Europa, las cepas están en muchos lugares ubicadas en las laderas y carecen de agua de riego, ya que las cepas situadas en parcelas de suelos muy fértiles y de agua abundante producen vinos de calidad mediocre. En los valles andinos de Bolivia, los viñedos han estado siempre situados en terrenos bajos de suelos aluviales y con riego. Para evitar que los viñedos se vean afectados por las crecidas del río, las cepas trepan a los árboles, que también han sido plantados (Gade, en prensa). Este sistema protege de las inundaciones a las uvas que se encuentran suspendidas en racimos a una altura de entre 3 y 8 metros por encima del suelo. Como beneficio suplementario, el follaje del árbol da abrigo a los racimos cuando las granizadas azotan la zona.



## Difusión de la vid por la costa

Un mayor contraste geográfico empezó a revelarse en la difusión de la vid en esta parte de las Indias españolas (Figura 1). En un principio, colonos y religiosos llevaron la vid por todas partes, desconociendo las condiciones exactas de los lugares. El punto de partida fue el valle del río Rimac en Lima, donde los españoles establecieron sus primeras huertas en 1535. En el puerto del Callao, a 10 km de distancia, los barcos descargaron el inventario de la vida andaluz. El material propagador de la agricultura llegó a los Andes por esta entrada. El valle regado del Rimac tenía huertas y parcelas inclusive de trigo. A partir de la década de 1540 los españoles plantaron allí pequeños viñedos, pero se produjo muy poco vino y luego desaparecieron. Del valle de Rimac partieron los nuevos colonos con conocimientos de sus oficios anteriores. La introducción de la vitivinicultura dependía tanto de estos conocimientos y de la voluntad de estos colonos como del material vegetal.

Hubo un movimiento incesante de la *Vitis vinifera* entre 1540 y 1590 por muchas parte del virreinato. La difusión de la vid avanzaba, desde Lima y su valle, a lo largo de la costa a lomos de caballo por tierra y en barco por mar. No faltaron los desplazamientos a la costa norte más conocida por el avance de la Conquista. Sin embargo, en líneas generales, las tentativas vitivinícolas emprendidas al norte de Lima fracasaron. Las cepas, aunque crecían, eran muy poco productivas. Los españoles dejaron constancia de tentativas vitivinícolas en Piura, Chiclayo, Zaña y Trujillo (Jiménez de la Espada, 1965; López de Velasco, 1971). Doscientos años más tarde, la inadaptabilidad vitivinícola de la costa norteña se hizo evidente. La última gran tentativa de plantar viñas fue acometida por los jesuitas en el siglo XVIII; el fracaso no fue consecuencia de su administración, sino debido a causas naturales de la viña.

Por el contrario, rumbo al sur, los viñedos tenían un éxito considerable (Vázquez de Espinosa, 1969). En el valle de Chancay, situado a 40 km al norte de Lima, las viñas de los siglos XVI y XVII habían desaparecido durante el siglo XVIII, habiéndose transformado posteriormente los terrenos en cañaverales. Un poco más al sur, en los valles de Mala y Cañete también hubo viñedos durante el período colonial, que hoy han desaparecido, mientras que en los oasis de Chincha y Lunahuaná han pervivido. El núcleo vitivinícola más importante de la región costera era, de lejos, Ica y sus extensiones hacia el sur a Ocucaje, Palpa y Nazca (Figura 2). Las viñas se remontan en este núcleo a la década de 1550; y, diez años más tarde, en 1560, la gran mayoría de los terrenos agrícolas ya tenían viñedos. En el siglo XIX los usos del suelo cambiaron, produciéndose una expansión del cultivo del algodón. En la actualidad, Ica se considera, con varios viñedos comerciales funcionando, la capital peruana de la vitivinicultura.

Al sur, los pequeños valles de Chala, Chaparra, Atico y Ocaña recibieron la vid y experimentaron una historia de módica producción vinícola. Camaná, con terrenos cerca del puerto, tuvo un auge vitivinícola temprano que llegó a



**Figura 1**

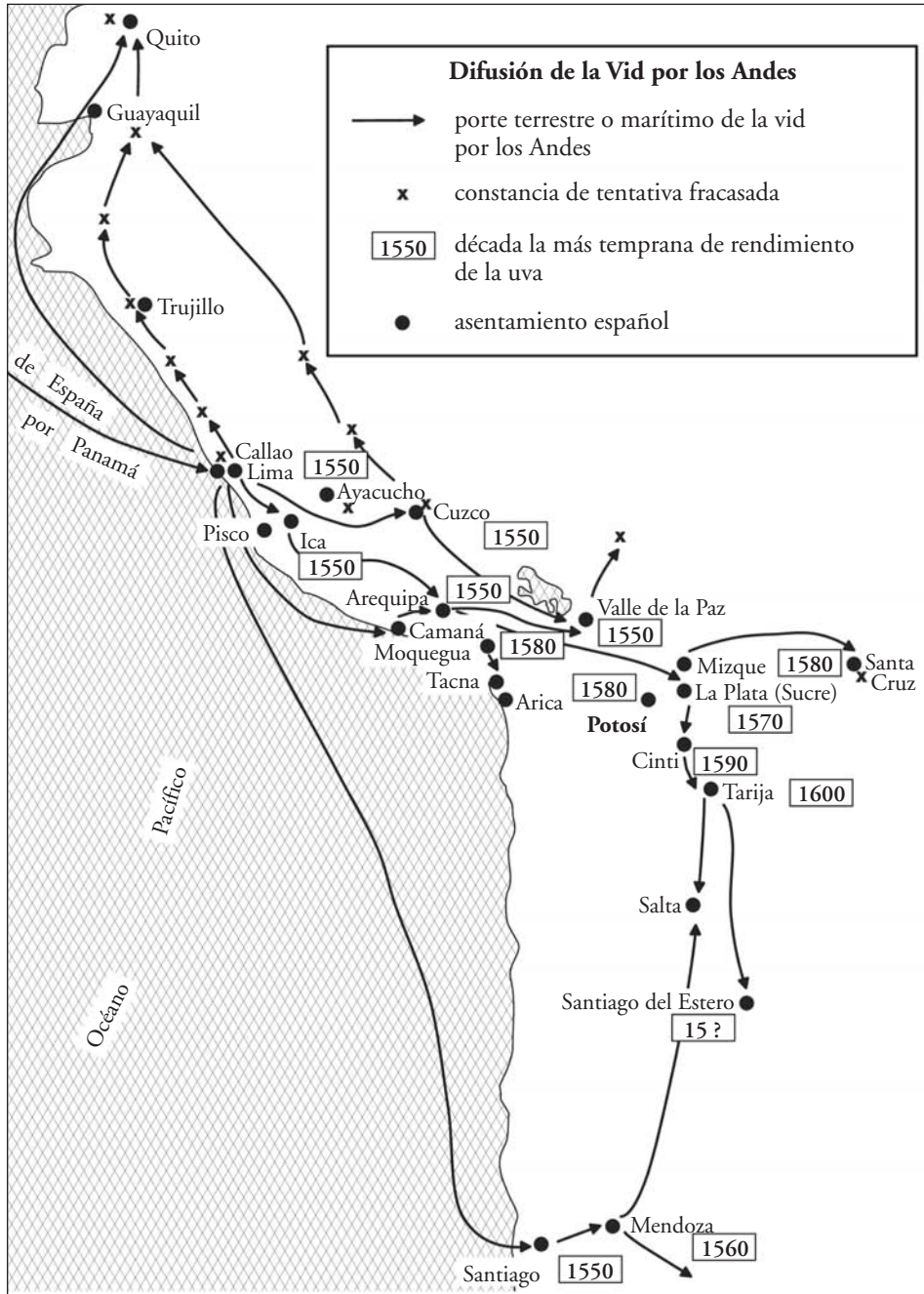


Figura 2



Dibujo ingenuo de Felipe Guaman Poma de Ayala (ca. 1613) de la Villa de Santiago de Nazca que “tiene lo mejor del vino de todo el reyno comparado con el vino de Castilla.” Fuente: Guaman Poma de Ayala, 1980:962.

su fin de repente como consecuencia de un maremoto sucedido en 1620. En las postrimerías del decenio de 1570 la viñas aparecieron en los valles de Majes, Sihuas, Victor y Tambo; ya en 1580 estas zonas estuvieron en plena producción para satisfacer la demanda de vino generada desde Cuzco a Potosí. La viticultura costeña seguía la fuerza centrífuga hacía Potosí, que era la ciudad más rica, populosa y sedienta de bebida alcohólica de todo el virreinato, así como el gran mercado andino para productos de vino. En la década de 1580,

empresarios arequipeños de origen español, con el fin de acercarse más a la villa imperial, se apoderaron para la vitivinicultura de los valles de Osmore (Moquegua), Lucumba, Cinto, Tacna y Arica. En Moquegua, la vocación vitivinícola predominante encontraba no solamente ventajas ecológicas y una proximidad relativa a Potosí, sino también la disponibilidad en las alturas próximas de llamas de carga para el transporte de botijas llenas de vino.

## **Rutas de la expansión vitivinícola en las tierras altas**

En las tierras altas del Virreinato del Perú la vitivinicultura experimentó, de forma similar, una implantación dispar. Las viñas, aunque se extendieron en muchas partes hasta más allá del ecuador, experimentaron adaptaciones decepcionantes o nulas. En Quito, las cepas a veces rindieron pequeñas cantidades de uvas, pero nunca consiguieron desarrollar una industria vitivinícola (Jiménez de la Espada, 1956). Por lo que hace referencia al Perú serrano, la producción de vino de aquella época también fue pequeña. Un centro incipiente había emergido en 1560 en la quebrada de Viñaca, situada a 2.000 m de altitud y distante 30 kilómetros de la ciudad de Ayacucho. Después de 1620 estos viñedos desaparecieron cubiertos de ceniza volcánica. Las mejoras introducidas en el intercambio comercial costa/sierra, expresado en el trajín de vino de Ica, había paralizado su replantación. A pesar de las grandes esperanzas depositadas por los españoles en la zona de Cuzco, el valle de Vilcanota/Urubamba, situado a 40 kilómetros de la ciudad, no llegó a tener viñedos comerciales. A pesar de producirse uva en este valle, la actividad bodeguera nunca consiguió despegar. La presencia de una vitivinicultura floreciente en Arequipa, situada en la vertiente occidental de la cordillera, desanimaba a los españoles de las tierras altas cuzqueñas a plantar viñas comerciales.

Más al sur apareció una vitivinicultura desarrollada durante el decenio de 1550 en el territorio que hoy corresponde al estado de Bolivia. El material propagador, barbados o pepitas, llegó por el lado del camino inca del Cuzco. Colonos y religiosos españoles lo plantaron en unas quebradas del sistema Río de la Paz situado por debajo de los 2.600 m. Una vitivinicultura productiva tomó cuerpo en los valles de Mecapaca, Sapahaquí, Caracato y Luribay. Los españoles, en su búsqueda de oportunidades, continuaron más al sur por Cochabamba, Chuquisaca, Potosí y Tarija. Algunos valles de este amplio territorio presentaban condiciones propicias para el cultivo de la vid. En el siglo XVII el despliegue de riquezas de Potosí abrió el valle de Mizque como un área vitivinícola de importancia para suministrar vino al mercado potosino. Mizque (“Villa de Salinas del Río Pisuerga del Valle de Mizque”), aunque distante de Potosí más de 200 kilómetros a través de tierras escabrosas y ríos sin puentes, se convirtió en un centro de españoles basado en el comercio con Potosí. Otros valles más próximos a Potosí y a La Plata (hoy Sucre) también tenían viñedos. En Chuquisaca, a partir de la década de 1590 había viñedos en los valles de Tomina y Mojotoro;

en el primero, la producción de vino ya había desaparecido en el siglo XVIII. En la quebrada del río Pilcomayo y sus varios afluentes situados por debajo de los 2.600 m, hubo vallecitos estrechos de viñedos, en particular, los de Turuchipa, Esquiri, Mataca, Urabá, Chaqui y Poco Poco. Algunos viñedos disponían de espacios convenientes, pero minúsculos; en otros el agua de riego era de mala calidad. Valles más amplios del sistema fluvial del Pilcomayo, situados al sur de la villa imperial, quedaban aislados y en amenaza constante hasta 1580 por parte de la tribu de los Chiriguano. En Pilaya la implantación vitivinícola desapareció más tarde a causa de los saqueos provocados por esta tribu guerrera. En Cinti, la vitivinicultura surgió en el siglo XVII como un centro importante de abastecimiento vinícola para Potosí. Cinti, a diferencia de otras zonas, tenía y tiene muchas pequeñas propiedades produciendo uva para venderla a las bodegas. Tarija, el último valle del repertorio centro-andino, tenía viñedos a partir del siglo XVII. Aparte de los problemas ocasionados por las granizadas, la red de vallecitos que componía Tarija ofrecía condiciones aptas para la uva. Sin embargo, su aislamiento de otras regiones del Alto Perú/Bolivia constituía un factor limitador de este ramo de la agricultura.

## Mercado del vino y comportamientos andinos

La fuerte demanda de vino en los Andes durante el período colonial respondía a dos normas de consumo divergentes: comidas españolas y juergas indígenas. Los peninsulares y, algo menos, los criollos se habían servido del vino, principalmente, como un acompañamiento alimentario de sus platos cotidianos. En España, la cocina mediterránea y las normas de sociabilidad imponían el vino como bebida de moderación. La embriaguez en público era mal vista, de manera que una persona controlaba su propio umbral de tolerancia alcohólica. A diferencia de este protocolo de sobriedad, la gente nativa de los Andes tenía una ingestión copiosa y realizada fuera de las horas habituales de comer. Los alimentos indios no se prestan al consumo de vino, pues el ají (*Capsicum* spp.) y el maíz únicamente se complementan con la chicha. Un criollo del siglo XVIII había escrito que la chicha era “necesaria antes de todo para aplacar la furia de la comida picante de las masas” (Bayo, 1974). Por su parte, a los colonos españoles les desagradaba el sabor, según ellos de “paja líquida”, de la chicha y aún más el proceso antihigiénico de su elaboración. Dado que la saliva humana contiene las enzimas necesarias para la fermentación, los indígenas se veían obligados a masticar el maíz y a escupir la parte mascada en una cazuela comunal, mezclándola luego en agua hervida. La chicha constituía, sin una función culinaria específica, un medio de alcanzar un estado alterado de la conciencia.

La potencialidad ebria del vino es tres veces superior al de la chicha. Además, el vino resulta, igualmente, menos pesado que la chicha, lo que facilita el consumo de mayores cantidades con una barriga llena. Los españoles descubrie-

ron que el uso indígena de cualquier bebida alcohólica tenía el objetivo de emborracharse. En 1571 un jesuita escribió que “los indios no estaban satisfechos de tomar chicha *ad sobrietatum*; mas bien se entregan de la mañana hasta la noche cayendo como gente muerta” (Egana, 1954). La desaprobación española de este modelo de ingestión india de productos alcohólicos fermentados se reducía a describir las consecuencias de tal comportamiento. La gente nativa, normalmente sumisa, se volvía agresiva en estado de embriaguez. Ramírez (1936) había observado en 1580 que los indios, al emborracharse con chicha o con vino, cometían palizas, asesinatos, adulterios, estupros e idolatrías. Sin embargo, las autoridades coloniales, más que estas lamentables acciones antisociales, temían el fomento de la rebelión civil y de la herejía religiosa de la comunidad india desenfadada. Las juergas étlicas ponían en cuestión la obediencia y la sumisión acostumbradas al poder del corregidor y del cura. El arzobispo de Lima comunicó su preocupación en términos teológicos al proclamar que “el vicio de la embriaguez (...) ha estorbado la fe de los indios en Cristo.” La mentalidad europea de la época no pudo valorar la perspectiva indígena de que la ingestión alcohólica les podía ayudar a liberar los sueños silenciosos de una colectividad oprimida. Al suprimirse la división entre las esferas sagrada y profana, un viaje inducido por la bebida podía ser un sendero hacia la penetración espiritual.

## El destilado como innovación tecnológica y productiva

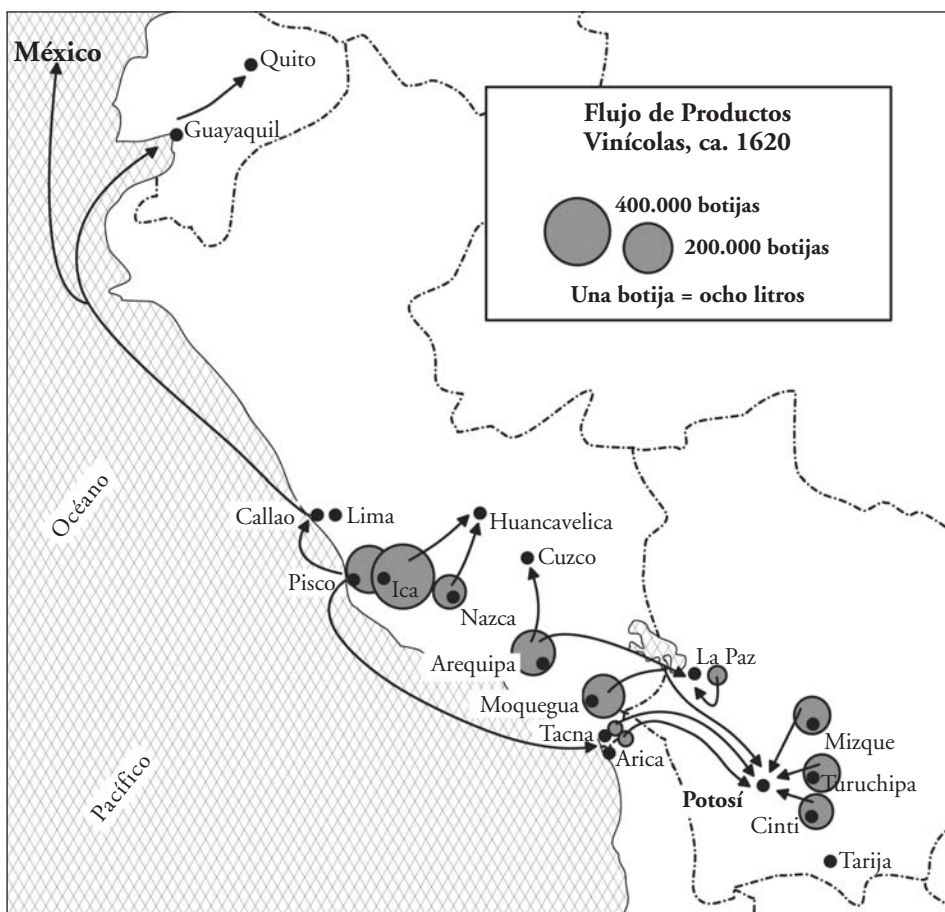
Los españoles introdujeron a finales del siglo XVI la destilación de vino en los Andes con el fin de elaborar aguardiente. El destilado tenía, como producto comercial, una relación valor/peso mucho más alta que el vino, ya que podía aguantar mejor el elevado coste de transporte en estos paisajes desérticos o accidentados de largas distancias. Así, mientras el costo del vino aumentaba un 300 por cien de la bodega al punto de venta, el del aguardiente de uva aumentaba de un 80 a un 130 por cien. El vino destilado era un vehículo de embriaguez rápida e intensa, que tenía mucha salida entre la población indígena a causa de su alta graduación alcohólica de cerca de 50 grados. Su consumo agravó los problemas de comportamiento y de salud, así como los del medio ambiente. La destilación exigía cantidades enormes de combustible: la manufactura de tres mil botellas de aguardiente de uva necesitaba cuatro toneladas métricas de leña. Con el fin de obtenerlas se obligó a las indias yanaconas que poblaban las haciendas a recoger esta leña. La tala intensificada consumía grandes superficies de árboles, dejando desnudas las laderas con lo que se desencadenaba la erosión de los suelos.

La manufactura de vino destilado en los Andes como producto comercial importante hizo su aparición hacia 1610 en el valle de Ica. Previamente, se había fabricado aguardiente en pequeñas cantidades para usos medicinales. Una paila sencilla convertía, en un principio, el vino calentado en un vapor



gaseoso que luego se condensaba en alcohol. Su comercialización le debe mucho al avance tecnológico. El alambique, con una serpentina metida en una cuba de agua fría, aumentaba mucho la eficacia del procedimiento. En 1630, las haciendas vitivinícolas situadas en los dos valles de Ica y Nazca expedían 150.000 botijas, principalmente, por el puerto de Pisco. En Moquegua, se comercializó aguardiente de uva a partir de 1650. A fines del siglo XVII, este líquido de fuerte contenido alcohólico constituía la mercancía más valiosa vendida en el mercado de Potosí (Figura 3). En 1700, la mayoría de las regiones andinas habían reemplazado el vino por el aguardiente de uva como producto principal de sus viñedos. El vino destilado ganaba la mayor atención, dejándose de lado la elaboración de vino para el consumo de la población, cuya producción era cada vez menor. Un vino, generalmente, de mala calidad frenaba el consumo por parte de los criollos, quebrándose así la tradición mediterránea española. Pero el aguardiente de uva no pudo conservar su posición como bebida alcohólica preferida. En el siglo XVII y, en particular, después de la Independencia

**Figura 3**



del siglo XIX, el aguardiente de caña –abundante, más barato y menos gravado fiscalmente que el de uva– se convirtió en la bebida preferida por la comunidad indígena.

La terminología andina relativa a las bebidas alcohólicas destiladas cambió durante el siglo XIX. En la época colonial, el término ‘aguardiente’ se aplicaba como genérico para cualquier destilado, sin tener en cuenta la materia prima con la que se fabricaba. En España, el término ‘aguardiente’ era utilizado para referirse esencialmente al destilado del vino, pero en los Andes al destilado de caldo de caña de azúcar también se le conocía como aguardiente. Por eso, el calificativo ‘aguardiente de Castilla’ significaba aguardiente de uva, más que al aguardiente importado de España. Para distinguir los dos tipos de aguardientes, el elaborado con vino y el fabricado con caña de azúcar, se ha aplicado la expresión ‘aguardiente de Pisco’, al aguardiente de vino peruano que se exporta, en grandes cantidades, del puerto de Pisco, de donde toma su nombre. Paulatinamente, esta denominación fue abreviándose hasta convertirse únicamente en ‘pisco’ como el sustantivo delimitando todo aguardiente de uva del Perú. En Bolivia, el término ‘singani’ quiere decir aguardiente de uva. Singani es una deformación lingüística del nombre quechua de una antigua hacienda vitícola situada en el departamento de Potosí. En la actualidad, en el Perú y en Bolivia, la palabra aguardiente hace referencia únicamente al destilado de caña.

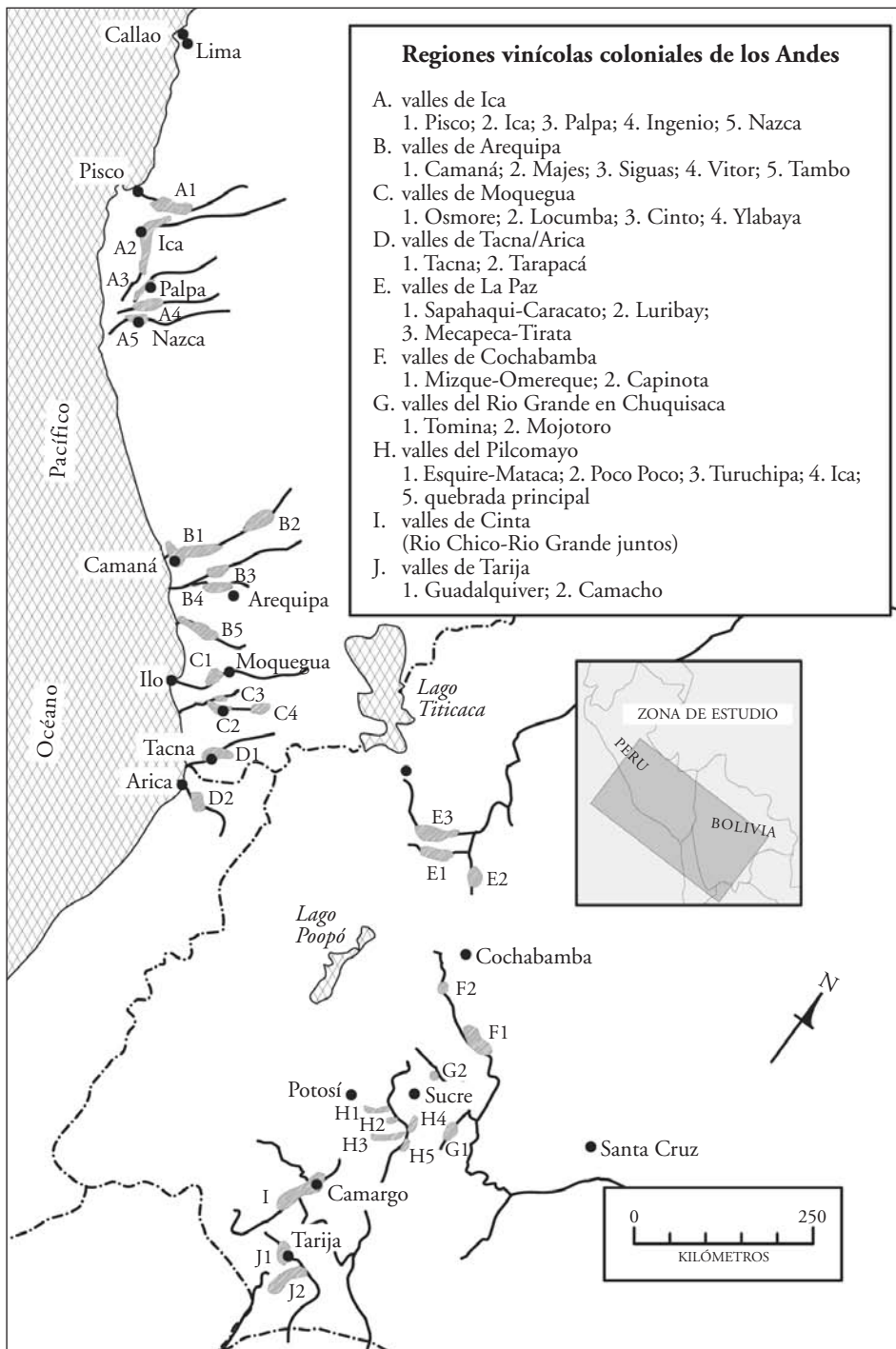
## **Decadencia de la vitivinicultura andina**

Calculo que hacia 1650 había una producción de 2.000.000 botijas de vino producidas en las diez regiones vitivinícolas del Virreinato del Perú (Figura 4). En el transcurso de la epopeya vitivinícola andina hubo múltiples reveses de índole diferente que condujeron al estancamiento, reorientaciones y desapariciones regionales de este ramo de la agricultura. Algunos cambios fueron de ámbito local. Los riesgos naturales que intervinieron, como fue el caso de granizadas, inundaciones y expulsiones de ceniza volcánica, se limitaron a zonas específicas. El temor de invasión de la tribu Chiriguano actuó en unas zonas del Alto Perú durante dos siglos como freno a la plantación o replantación de viñedos desde Mizque en el norte hasta Tarija en el sur.

Las tendencias generalizadas por toda la gran región andina tuvieron consecuencias para la suerte de la vitivinicultura en esta parte de América. A pesar de ello, varios acontecimientos políticos, siempre muy divulgados, no poseen idéntico valor. A primera vista, parece que los edictos reales promulgados durante la época colonial para frenar la producción de vino en las Indias españolas y evitar, de esta manera, la competencia de este vino con el de los exportadores españoles, pudieron tener su efecto. El primero, aprobado en 1569, prohibió la plantación de nuevos viñedos; el segundo, de 1595, estableció un alto impuesto de seguridad; el tercero, de 1654, trataba de poner fin al comercio de vino peruano con México; y el quinto, de 1767, trató de evitar una vez más



**Figura 4**



la plantación de nuevos viñedos. Sin embargo, en toda la documentación conservada en archivos históricos relacionada con este tema y que ha sido consultada nada parece indicar que cualquiera de estos mandatos reales haya conseguido suprimir la vitivinicultura andina. Otro acontecimiento, la expulsión de los jesuitas en 1767, tuvo un impacto mayor. En el siglo XVIII, la Compañía de Jesús era la propietaria, entre el 30 y el 40 por cien, de la producción vitivinícola de toda la gran región andina del Perú y Alto Perú. Numerosos viñedos cayeron en decadencia antes de la subasta eventual de las propiedades de los jesuitas. Los que subsistieron con sus nuevos dueños no tuvieron la misma eficaz organización. Recientemente, las reformas agrarias llevadas a cabo en Bolivia en 1952 y en el Perú en 1970 han provocado cambios importantes. Aunque los viñedos hayan quedado, en un principio, en manos de sus dueños originales, las amenazas de violencia, la retirada de la mano de obra y la expropiación de otras tierras privadas que sostenían las haciendas, han afectado de forma negativa la producción vitivinícola de estos países.

Además, surgió una competencia económica de consecuencias fundamentales. Dos bebidas alternativas cortaron la demanda de viñas para elaborar vino y destilado de uva. El aguardiente de caña, conocido como “trago”, era más barato y más asequible para las clases populares que el de uva. La caña de azúcar se producía de forma artesanal en todos los valles de clima cálido seco o húmedo. Era más barato, más fácil de obtener porque la caña de azúcar se cultivaba en más zonas que no la uva. Por otro lado, durante los primeros años del siglo XX, empresarios alemanes fundaron cervecerías en las ciudades de Lima, La Paz, Cochabamba, Arequipa y Cuzco. Aparte del valor alcohólico de la cerveza, promocionaban el agua pura con que la elaboraban. Y lo que es más importante, la cerveza constituye un buen complemento de la comida andina. También existía una competencia por el uso del suelo. Las convergencias económicas operaban a favor de la sustitución de las viñas por parcelas de algodón, caña de azúcar y otros cultivos. Desde el siglo XIX en adelante los impuestos habían desanimado a varios vitivinicultores. La escasez de mano de obra ha sido perenne en la industria vitivinícola andina y en este caso, la enfermedad endémica, la malaria, ha jugado un papel determinante. Además, hay que tener en cuenta que la vid sufría tanto como la gente. Hubo plagas de la vid que surgieron a partir del siglo XIX en los Andes. Hongos, insectos y, a partir de la década de 1880, la filoxera, que devastó muchos viñedos en el Perú que tardaron más de 50 años en recuperarse.

## Conclusiones

En este trabajo hemos estudiado dos espacios a dos escalas diferentes, el transoceánico y el interandino, que actuando en un plazo de tiempo de medio milenio se relacionan, por un lado, con una ecología específica y, por otro, con una cultura de conquista española y otra de resistencia indígena. La convergencia

de estas múltiples dimensiones, aunque no lleve a las causalidades directas, conduce a un entendimiento más cabal de la trayectoria dispar de la vitivinicultura andina. Este trasplante mediterráneo que comenzó en el siglo XVI demostró un fuerte, aunque selectivo, avance durante doscientos años (1550-1750), seguidos por otros doscientos cincuenta de declive general (1750-2000). Los períodos de surgimiento y de ocaso corresponden, a grandes rasgos, a las imposiciones del período colonial y a los rechazos republicanos. Las singularidades del espacio andino también han influido en la trayectoria de la vitivinicultura. Las regiones vitivinícolas andinas, diseminadas en la inmensidad de paisajes de arena al oeste y de montañas al este, estuvieron aisladas entre sí y distantes de los centros urbanos de consumo. El trajín de los productos del vino, aunque dificultoso, funcionó bien muy pronto gracias a la disponibilidad de llamas para llevar las botijas llenas hasta los grandes centros de consumo. El problema del aislamiento continúa en los países andinos como una maldición para su desarrollo económico. Hasta tiempos muy recientes en ambas zonas, las bestias de carga, el prensado de la uva con los pies humanos y la vid trepando a los árboles han marcado la vitivinicultura andina. Hasta cierto punto, la España del siglo XVIII todavía pervive en los valles apartados de los Andes.

Desde el punto de vista ecológico, la vitivinicultura, resultado histórico de un logro mediterráneo, constituía una intrusión en el medio ambiente de las latitudes tropicales. Gracias a las anomalías de un desierto de temperaturas moderadas y unos valles mesotérmicos, este cultivo, básicamente templado, podía subsistir en los Andes. Unos límites fijados por un reposo vegetativo insuficiente y un fotoperíodo de días cortos ya se habían puesto de manifiesto durante el período colonial, lo que explicaría la ausencia generalizada de la vitivinicultura productiva en el norte del Perú, así como en el Ecuador y en Colombia. A estos tres factores de tiempo, espacio y ecología, es preciso añadir el de la cultura. En su expresión fundamental, la cultura andina hoy en su conjunto mestiza, mantiene una parte importante de genes, hábitos, costumbres y psicología de origen indígena. Finalmente, la población andina no aceptó el vino como elemento de consumo cotidiano, ni la viticultura como oficio rural. El ocaso político del período colonial, la retirada de promotores españoles y el retroceso de la influencia de la cultura española hicieron retroceder a la vitivinicultura andina. La difusión y la adaptación tuvieron una envergadura parcial en los Andes. A la larga, la ecología y la cultura andinas se confabularon contra su persistencia.

## Bibliografía

- ALONSO DE HERRERA, G. (1858). *Agricultura general*. Madrid: D.A. de Burgos.
- ALCINA FRANCH, J. (1986). "La cultura de Castilla y León en América: la cultura material." En: *Etnología y folklore en Castilla y León*. Salamanca: Junta de Castilla y León, p. 357-369.

- BAYO, C. (1974). *Chuqisaca o La Plata perulera*. [1912]. Sucre: Imprenta universitaria.
- BELIL, M.; CLOS, I. 1983. "Notes a l'entorn del pensament de Carl O. Sauer (1889-1975)." *Documents d'Anàlisi Geogràfica*. 2:177-188.
- EGANA, A. [ed.] (1954) *Monumenta peruana; Vol.1: 1565-1575*. Roma: Compañía de Jesús.
- FOSTER, G. (1950). *Culture and Conquest*. Nueva York: Viking (version en castellano *Cultura y conquista: la herencia española de America*. Trad. Carlo Antonio Castro. Xalapa: Universidad Veracruzana. 1962).
- GADE, D. (1999). *Nature and Culture in the Andes*. Madison: University of Wisconsin Press.
- GADE, D. (en prensa). "Old World agricultural transfers: The case of tree vines in the Bolivian Andes." En: KENT, R. et. al [eds.]. *América Latina y Europa: Conexiones geográficas sobre cinco siglos*. Castellón de la Plana: Universitat Jaume I.
- GUAMAN POMA DE AYALA, F. (1980) *El primer nueva coronica y buen gobierno*. [1613]. J. MURRA, R. ADORNO y G. URIOSTE [eds.] México: Siglo XXI.
- JIMÉNEZ DE LA ESPADA, M. [ed.] (1956) *Relaciones geográficas de Indias*. [1580]. Madrid: Ediciones Atlas.
- LÓPEZ DE VELASCO, J. (1971). *Geografía y descripción universal de las Indias*. [1574]. Madrid: Ediciones Atlas.
- RAMÍREZ, B. (1936) "Descripcion del reyno del Piru del sitio temple." [1597]. En: TRIMBORN, H. [ed.]. *Quellen zur Kulturgeschichte des präkolumbischer Amerika*. Stuttgart: Strecker und Schröder Verlag, p. 1-122.
- VÁZQUEZ DE ESPINOSA, A. (1969). *Compendio y descripción de las Indias occidentales*. [1628]. Madrid: Ediciones Atlas.