

Pablo Lacoste y Juan Carlos Skewes

EL PAISAJE CULTURAL DEL PISCO Y SU PATRIMONIO MESTIZO



Ariadna
ediciones

**EL PAISAJE
CULTURAL DEL
PISCO
Y SU PATRIMONIO
MESTIZO**

Pablo Lacoste y Juan Carlos Skewes

2024



Santiago de Chile, junio 2024
Primera edición
ISBN: 978-956-6276-25-8

Gestión editorial: Ariadna Ediciones
<http://ariadnaediciones.cl/>
<https://doi.org/10.26448/ae9789566276258.101>

Portada y diagramación: Matías Villa Juica.

Obra bajo Licencia Creative Commons



Ariadna Ediciones postula y/o indexa su producción en Repositorio ANID (solo proyectos con folios FONDECYT u otras agencias de financiamiento chilenas), Book Citation Index (sólo en inglés), ProQuest, OAPEN, ZENODO, HAL Archives Ouvertes, DOAB, Digital Library of the Commons, SSOAR, Open Library (Internet Archive) Catalogue du Système Universitaire de Documentation (SUDOC, Francia); UBL (Universidad de Leipzig).

Impreso en Talleres Gráficos LOM.

ÍNDICE GENERAL

Preámbulo | 9

La tierra del pisco | 21

La industria del pisco: situación actual y capacidades productivas | 35

1. Las grandes empresas de pisco
 2. Empresas medianas de la agroindustria del pisco
 3. Pequeños productores
- Conclusión

Evolución de la industria pisquera: las cinco etapas históricas | 51

1. El pisco chileno en el periodo tradicional-preindustrial
 2. El sistema multipolar de pisqueras artesanales (1882-1930)
 3. Gran Depresión y el nacimiento de las cooperativas pisqueras
 4. El ciclo de las grandes cooperativas (1930-1973)
 5. Persistencia de las pisqueras artesanales
 6. El Plan Pisquero y el despertar de la era industrial
 7. Las cooperativas en la Reforma Agraria: articulación del tejido social
 8. El nuevo sistema multipolar diversificado
- Conclusión

Patrimonio cultural mestizo: trayectoria histórica | 103

1. Los pueblos indígenas y su legado
 2. Conquista y colonización española en Huasco y Coquimbo
 3. Patrimonio arquitectónico religioso
 4. El legado de los piratas
 5. Patrimonio vitivinícola
 6. Una economía mestiza
- Conclusión

Artes y oficios en los paisajes pisqueros | 123

1. Los arrieros como intermediadores socioculturales y etnobotánicos
 2. Los changos y la cultura marina
 3. Destiladeras, botijas y tinajas
 4. Fragüeros de cobre y caldereros
 5. Viticultores, enólogos y destiladores
- Conclusión

Patrimonio molinero en los paisajes del pisco | 159

1. Los molinos hidráulicos harineros en Coquimbo colonial
 2. El patrimonio molinero y la independencia
 3. Molinos y patrimonio en transición (siglos XIX-XX)
 4. Donde hubo molinos, pisqueras quedan
 5. Molinos, arte y ceremonia
- Conclusión

Mujeres protagonistas en los paisajes pisqueros | 193

1. Viña, pulpería y molino como espacios de emancipación femenina
 2. Maestras destiladoras en Paihuano
 3. Primeras agrónomas en el Valle de Elqui
 4. De la pulpería a la cooperativa: las Rodríguez de Limarí
 5. La cooperativa *Monte Patria* y la valoración del patrimonio cultural
 6. Los molinos como base de empoderamiento: las Niño de Zepeda de Cogotí
 7. Mujeres en las cooperativas: viticultoras, ejecutivas y directoras
 8. Emprendedoras, administradoras y comunicadoras
 9. Las hermanas *Armidita*, leyenda del Huasco
- Conclusión

Bioarquitectura, biofilia y topofilia en los paisajes pisqueros | 223

1. Fibras naturales como material de construcción: techos de totora y caña
 2. Pircas, brea y pimienta molle
 3. El cactus como decoración y cierre perimetral
 4. Tierra cruda como material de construcción.
 5. Tecnologías ancestrales: molinos de riego y reloj de sol
- Conclusión

Arte y patrimonio en las cavas pisqueras | 249

1. Artistas convocados a las cavas
 2. Fiestas y celebraciones de muertos en fundo *Los Nichos*
 3. Artes plásticas y representaciones del pisco: la colección de *Control*
 4. Arte y colecciones patrimoniales en el museo-cavas de *Capel*
 5. Arte mestizo en las cavas de *Bou Barroeta*
 6. *Armidita* y el sol de los pueblos andinos
- Conclusión

Territorio, identidad y cultura en etiquetas de pisco | 267

1. Enfoque tradicional en etiquetas de pisco
 2. Despertar de la imagen territorial: *Tacam* y *Campanario*
 3. Etiquetas de pisco y visibilización de las culturas ancestrales
 4. Petroglifos y culturas ancestrales en pisco *Cogotí*
 5. Consolidación de la cultura local en la imagen del pisco
- Conclusión

Conclusiones finales | 291

Bibliografía | 293

Entrevistas y visitas | 299

Agradecimientos | 303

Sobre los autores | 305

ÍNDICE DE MAPAS

1. Norte Chico de Chile | 22
2. Pisqueras Huasco Alto | 37
3. Pisqueras Valle de Elqui | 38
4. Pisqueras Valle de Limarí | 39
5. Rutas trasandinas de los arrieros (siglos XVI-XIX) | 127
6. Ruta del alambique (siglos XVII, XVIII y XIX) | 147
7. Molinos hidráulicos harineros artesanales del Norte Chico | 165
8. Ruta de la División Norte del Ejército de los Andes (1817) | 172

PREÁMBULO

Creció rústica
Se amasó entre pirca y metales Atado de leña, pan amasado Cataplasma, ventosa, aro
Y fue inti, fue machi y fue ñusta Sandalia y pie descalzo
Se coronó de sendero antes que asfalto
No fue mar y fue roca; no fue roca y fue cactus Petroglifo cultrún quena
Nido de Aurora.

Susana Moya, poeta coquimbana



Figura 1: Fachada de la casa-taller de cultura y gastronomía diaguíta. San Félix, Huasco Alto.
Foto: PAL.

Este libro está dedicado al pisco, un destilado cuya historia, consolidación y presencia no solo constituye parte importante del patrimonio cultural de las regiones de Atacama y Coquimbo, y del Chile, sino que representa una promesa de futuro para las comunidades que se involucran en su trayectoria. Su papel, como se advierte en las páginas que siguen, ha sido estratégico tanto para integrar a grupos humanos de muchas raigambre como para articular los recursos naturales y materiales con los talentos y vocaciones de quienes son los gestores de las tareas de la cosecha, destilado, comercialización y de promoción del pisco (figura 1).

Conviene destacar algunas de las ideas que han inspirado este libro, y que permiten situar la historia en un marco más general acerca de los procesos que confieren identidad y sustentabilidad a aquellos dominios de actividad que hacen posible la vida en lo propio. En el contexto de una sociedad contemporánea cuyas imposiciones económicas, de estilos de vida y de patrones de consumo tienen como resultado la separación de las comunidades locales de sus lugares de origen, de sus tradiciones y de sus estilos de vida. La historia del pisco, como se discute más adelante, constituye un antídoto frente a esta amenaza (figura 2).

¿Qué es lo que convierte a la agroindustria del pisco en un resguardo para la protección de las comunidades locales y sus culturas? Lo medular es su relación con el paisaje cultural propio del Huasco, la pertinencia, identidad, contribución y consistencia con una huella que han marcado a su paso múltiples grupos humanos. No resulta exagerado señalar que el pisco recupera tradiciones culturales que se remontan a tiempos prehispánicos. La cultura diaguita, (s. XI d.C.) heredera a su vez, de los complejos culturales El Molle (entre el 300 a.C y el 700 d.C) y Las Ánimas (800 y 1000 d.C.), aprovecha los valles transversales para desarrollar allí una vida agrícola y ganadera que incluye el licor hecho en base a algarrobo y que se caracteriza por su riqueza plástica expresada principalmente en la cerámica (Ampuero, 1978; Ampuero e Hidalgo, 1975).

La cerámica diaguita encuentra un lugar de privilegio en el estudio del arte prehispánico. La originalidad de sus diseños y los colores de sus vasijas impregnan el paisaje cultural de la zona. “Con una paleta restringida a tres colores básicos (blanco, negro y rojo), los artesanos diaguitas construyeron un universo gráfico hermético y cautivante, que lentamente nos ha permitido acercarnos a su significado y función social. Se trata de una aventura gráfica de cinco siglos de duración (aproximadamente, 1000 a 1535 años d. C.)” (González, 2016: 48). Las figuras son de preferencia geométricas, zoo y antropomorfas. Las aves ocupan un lugar importante en la confección de la cerámica tanto en la forma del artefacto como en las figuras que allí son representadas. “El Arte de Ser Diaguita”, la exhibición del Museo de Arte Precolombino, en el año 2016, marca un hito importante en la visibilidad adquirida en los últimos decenios por un pueblo que por mucho tiempo se mantuvo olvidado en el mapa de las culturas originarias del país. Con motivo de dicha inauguración, Cecilia Uribe, funcionaria del Museo, anota: “Para ellos la representación de la figura humana y de los animales es importante, aquí vemos los llamados Jarro-pato, con formas de aves, felinos y rostros humanos. En la muestra planteamos que hay un ave llamada cernícalo, un pequeño halcón de Norte Chico, al que siempre representan a través de una especie de antifaz negro como réplica del pájaro real” (Espinoza, 2016).

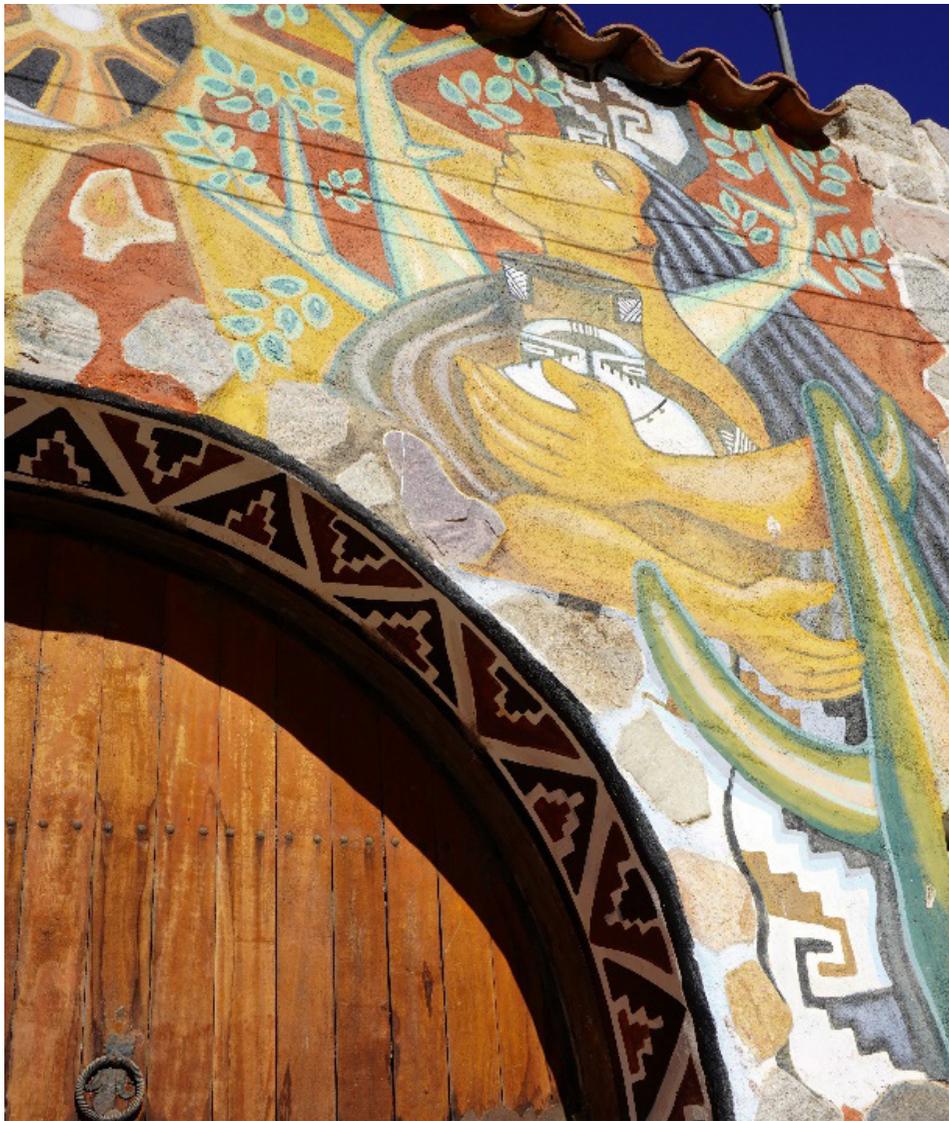


Figura 2: Vivienda de Valle de Elqui decorada con motivos diaguitas. Foto: Alexandra Kann Boucher (AKB).

Al modo como ocurre en los tiempos contemporáneos, los valles transversales del Norte Chico se prestaron y se prestan para el tránsito permanente de diversas culturas cuyos encuentros van configurando un mosaico de pueblos, signados por su diversidad social y pluralidad étnica (Cerdea, 2013). La noción de mosaico, usada para describir al conglomerado de pueblos que se distribuyeron a lo largo de los valles transversales del Norte Chico y que dieron lugar a un horizonte cultural diaguita entrega una de las claves teóricas que permite iniciar este recorrido por la historia del pisco. El pisco nace en un encuentro de pueblos y culturas en movimiento, encuentro que, contrario a la idea prevalente de lo mestizo como la fusión de diversos orígenes en una nueva identidad, lo que se tiene a la vista es una composición que se construye a partir de sus diferencias, como se desprende la lectura de Peter Wade (2003). Las que se conservan y enriquecen en su mutua relación; o en palabras de Benjamín Subercaseaux (1961: 44), aquellas que, “de ese amor doloroso que crea las diferencias”. La idea de mosaico, así entendida se condice con una de las primeras ideas fuerza que subyace al relato que sigue. Esta es la noción de un ecosistema multipolar. Mientras los ecosistemas se definen por las relaciones que se establecen entre sus partes componentes, su carácter multipolar refiere a la diversidad de núcleos que lo dinamizan. A diferencia de los sistemas homogeneizantes que se imponen desde los centros de poder y que excluyen a las poblaciones locales o que las asimilan a identidades que le son impuestas como la modernidad o el nacionalismo, el carácter policéntrico de los ecosistemas multipolares integran las distintas posibilidades que se ofrecen en un territorio. Justamente, este es el carácter que asume la industria minera a la cual se integran actores de diferente escala, pudiendo interactuar entre sí y potenciando al sistema por la vía de esta interacción (figura 3).



Figura 3: Muro de la Hostería de Pisco Elqui decorada con iconografía diaguita. Foto: AKB.

Fruto de la interacción entre los distintos actores que confluyen en los estrechos valles transversales del Norte Chico, se configura un paisaje que singulariza al territorio. El mismo Subercaseaux (1961: 83) hablaba, para referirse a esta porción del territorio, como “el país de la senda interrumpida”, donde “la cordillera andina tiene cordones paralelos a su masa”. En este espacio geográfico se incuban mundos de vida que se conservan y transforman históricamente y que se corresponden con paisajes culturales complejos. Debe precisarse, en este sentido, que la noción de paisaje usada en este libro es diferente de lo que habitualmente se entiende: no se trata solo de la imagen que espera ser fotografiada por su belleza natural. Hay en el paisaje una dimensión visual y estética de indudable valor, pero, con ella, está la acción de grupos humanos que han ido, a través de su actividad, moldeando el territorio. La actividad humana puede, en este sentido, destruir un paisaje, como es el caso de las zonas de sacrificio, conservarlo o transformarlo. Es por ello que, en el texto se habla de paisajes culturales, esto es, de la síntesis que se produce en el quehacer de la comunidad y los componentes físicos y biológicos que existen en un determinado lugar (figura 4).

Así, desde el punto de vista de su imagen actual, el paisaje del Norte Chico no sería posible a no ser por el manejo de las aguas que por la vía de las canalizaciones se ha hecho desde tiempos prehispánicos. La introducción de las uvas y frutales en tiempos coloniales se suma a la configuración de un paisaje cultural cuyo valor reside en su adecuación a la ecología regional, la cual a su vez limitó la expansión de las grandes haciendas, como ocurrió más al sur. En el contexto colonial y republicano, fue la minería la que dominó la actividad económica y donde la producción agrícola estuvo más bien destinada al autoconsumo. Se trataba, al decir del mismo Subercaseaux, de “islotos de cultivos (que) comenzaron a rendir en buena forma, de tal manera que los mineros se hicieron también agricultores y el trabajo se hizo mixto” (p. 88)

Las dinámicas que se producen en virtud de un ecosistema multipolar en la producción del pisco se traducen en un nuevo velo que embellece la geografía del Huasco. El desarrollo de estas industrias, -y se habla de industrias por la diversidad de prácticas productivas que se dan en torno al destilado-, imprime un sello propio que permite hablar de un paisaje pisquero, lo que no es otra forma sino de enfatizar el carácter estratégico que adquiere el pisco en la conservación y transformación culturalmente pertinente del paisaje.



Figura 4: Salón principal del restorán patrimonial *Cabildo Abierto*, Barraza, Valle de Limarí.
 Techos de totora al estilo diaguita. Muros decorados con motivos indígenas.
 Suelo empedrado con técnica hispanocriolla. Muros de pirca. Comidas patrimoniales. Foto: AKB.

El posicionamiento que adquiere la producción pisquera en relación con el paisaje cultural del Norte Chico bien puede ser descrita con un concepto tomado del campo de la ecología: como una especie paraguas, se trata de una práctica que ampara y posibilita el desarrollo de diversas actividades complementarias que se integran a la vida del territorio y hace posible incorporar a ella a habitantes que, bajo otras circunstancias se verían excluidos (figura 5).¹

Hay, finalmente, tres conceptos cuya consideración es necesaria para los propósitos perseguidos en este libro, y que guardan, naturalmente, una estrecha relación con lo hasta aquí discutido. Se trata de los conceptos de patrimonio (Maureira, 2017), mestizaje e identidad. Lo que está en juego en los procesos modernizadores es, justamente, la identidad de los colectivos humanos que pugna por conservar su ser que, en un contexto de acelerada modernización, arriesga ser aniquilado y asimilado en condiciones subalternas por los modelos extranjerizantes. La identidad, y en esto se sigue a Héctor Borrini (2006), corresponde al conjunto de rasgos, materiales y valorativos, que transfieren a un grupo una cierta forma insertarse en el mundo. Así un grupo social puede reconocerse a sí mismo y ser reconocido por los demás como un colectivo diferenciado. La identidad es un fruto histórico y su origen, desarrollo y sustentabilidad futura se posibilitan en virtud de un conjunto de prácticas que permiten al grupo subsistir y reproducirse.

¹ Una especie paraguas es aquella que abarca un campo amplio, ofreciendo protección a otras especies que comparten el mismo hábitat.



Figura 5: Mural inspirado en cosmovisión diaguita, en la casa-taller de Paula Carvajal, Valle de San Félix, Huasco Alto. Foto: PAL

La contribución de Guillermo Bonfil Batalla (1991) ha sido la de vincular las bases de la subsistencia de un grupo con el patrimonio. En su perspectiva, patrimonio se refiere al acervo de “elementos culturales, tangibles unos, intangibles los otros, que una sociedad determinada considera suyos y de los que echa mano para enfrentar sus problemas (de cualquier tipo, desde las grandes crisis hasta los aparentemente nimios de la vida cotidiana); para formular e intentar realizar sus aspiraciones y sus proyectos; para imaginar, gozar y expresarse” (p. 174). El patrimonio, desde esta perspectiva, corresponde a una sedimentación del pasado con vocación de futuro: la introducción de la uva, por sólo citar un ejemplo, se constituyó en parte de un patrimonio que ha hecho posible la vida de los habitantes del Huasco (figura 6).

El patrimonio se enriquece con la pluralidad de orígenes. Volviendo a Bonfil, salvo que la emergencia de una determinada cultura importe la negación o sujeción de las demás, la proliferación de orígenes es no sólo deseable sino condición misma de la existencia humana. El mestizaje e hibridación caen dentro de este campo (Boccaro y Galindo 2000). Como se dice más adelante en este texto, el pisco es un hijo del mestizaje. Sin embargo, los usos del mestizaje merecen una cierta reflexión. En efecto, especialmente en Latinoamérica y Chile, las élites políticas han levantado la bandera del mestizaje como un signo de homogeneización cultural (Wade 2003).



Figura 6: Mural dedicado a la cosmovisión diaguita en Valle de Elqui. Foto: AKB.

La construcción de la nación supuso el levantamiento de una identidad nacional de modo que las alternativas para campesinos, indígenas y otros grupos no fue sino la de renunciar a sus culturas y asimilarse al modelo dominante, el que, a la hora de la Independencia, fue inspirado por la cultura francesa de la época. Incultos fueron considerados quienes no asimilarán estos patrones (Soriano 2022). Las culturas subalternas, no obstante, pervivieron, aun en condiciones de profunda adversidad. El uso que se hiciera y se ha hecho del mestizaje no es el único posible. Por el contrario, esta es una reflexión en curso donde se han confrontado los modelos de la multiculturalidad asociados al liberalismo con los de plurinacionalidad y soberanía local (ver, por ejemplo, Pazmiño et al. 2019). No es materia de este libro profundizar en esta discusión sino advertir que en la historia del pisco hay importantes signos de apertura para una integración que se produzca en base al reconocimiento y amparo de la diversidad. Son, justamente, esos hitos en los que se ha puesto el acento sin pretender que los desafíos hayan sido resueltos en los valles transversales que comienzan en el Huasco y se extienden hasta el río Quilimarí.

El objetivo de este libro es, pues, describir y explicar las principales características de los paisajes pisqueros y su patrimonio cultural, profundizado los aportes previos como los de Maureira (2017). Se trata de identificar y visibilizar las múltiples hebras que vinculan esta actividad industrial con la vida económica, social y cultural del territorio, para comprender el largo proceso histórico de construcción conjunta del paisaje, en el cual participaron los diversos grupos humanos que se desplegaron en el terreno, incluyendo pueblos indígenas y conquistadores españoles, criollos y mestizos, inmigrantes y viajeros. Entre todos ellos, a través de un largo y accidentado proceso histórico, se fueron modelando estos paisajes, en los cuales el pisco ha tenido un papel central como articulador sociocultural y económico del territorio. La singularidad que adquiere este paisaje y que le confiere un carácter patrimonial radica en el modo como la obra humana se ha articulado con su entorno. Los ideales de la biofilia, de la topofilia y su expresión en una bioarquitectura o arquitectura orgánica – esto es, el apego y acomodo a los procesos vivientes territorialmente localizados - adquieren forma material en las dimensiones constructivas que se yerguen en los estrechos valles del Norte Chico, tal como se muestra a modo de ejemplo en la figura 7. Las tres ideas (biofilia, topofilia y arquitectura orgánica), como se detalla en el capítulo sobre bioarquitectura, encuentran una expresión que viene a reafirmar la vocación regional por sobre los modelos e intereses foráneos que quisieran imponerse.



Figura 7: Cierre perimetral de totora y caña de una vivienda del Valle de Elqui. Foto: AKB.

El texto se ha organizado atendiendo a los componentes principales que constituyen la trama del pisco, trama que se inscribe en una tierra diaguita. El primero de ellos, sin duda, es la descripción de la tierra del pisco, cuyo clima permite el cultivo de la uva, y en el que los habitantes han desplegado sus talentos para hacer un mejor uso de sus recursos hídrico y, con ello, desarrollar sus parronales y demás producciones agrícolas y pecuarias. La descripción de la tierra del pisco, sigue a esta introducción. Se trata de una zona en la que su riqueza hídrica se concentra en las montañas y circula a través de valles muy estrechos en sus cuencas principales: Huasco, Elqui, Limarí, Choapa y Quilimarí, ordenadas de norte a sur.² En tiempos prehispánicos, y como lo sugiere parte de su toponimia, esta tierra fue habitada por los diaguitas en los valles y por los changos en la costa, aunque fue profusamente transitado principalmente a través de los pasos cordilleranos y también por el sur por otros pueblos. De singular importancia, como se destaca en este capítulo fue la presencia incaica y, en menor medida, picunche por el sur.³ Este es el ámbito en que transcurre la historia del pisco: una geografía en la que predominó la minería y donde se experimenta una gran aridez y fragilidad ambiental.

Sigue a esta introducción, la descripción del territorio junto con la caracterización de las industrias del pisco, atendiendo a la pluralidad de actores que posibilitan la sustentabilidad e integración regional en torno a la producción del destilado. La coexistencia de los grandes actores de la industria, con la presencia de pequeñas y medianas empresas además de aquellas que carecen de destilería son aquí descritas, poniendo de relieve sus interacciones en el sistema multipolar del pisco.

2 Las distintas cuencas que dan forma a esta región son tanto continentales como costeras e incluyen las del Huasco, Costeras e Islas entre Tercera Región y Quebrada de Los Choros, la del río Los Choros, Costeras entre los ríos Los Choros y Elqui, río Elqui, Costeras entre Elqui y Limarí, la del río Limarí, las Costeras entre los ríos Limarí y Choapa, la del río Choapa, las Costeras entre los ríos Choapa y Quilimarí, y la del río Quilimarí (ver Inventario de cuencas, subcuencas y subsubcuencas de Chile, <https://snia.mop.gob.cl/sad/CUH5690.pdf>).

3 La compilación de Dillehay y Netherthly (1998), *La frontera del Estado Inca*, y, particularmente el capítulo de Rubén Stehberg y Nazareno Carvajal, en ese mismo libro, constituyen una excelente referencia para aproximarse a las dinámicas poblacionales en los tiempos prehispánicos en este y demás territorios donde el Inca se hizo presente.



Figura 8. El destilador de la pisquera artesanal *Chañaral de Carén* toma una muestra en sus cavas. Foto: AKB.

El tercer capítulo se centra en las etapas históricas por las que ha pasado la industria del pisco. Se comienza con su presencia en el mundo colonial para luego revisar la emergencia del sistema multipolar. Luego se pasa revista al nacimiento de las grandes cooperativas pisqueras que, tras la Gran Depresión, dominaron buena parte del siglo XX. La Reforma Agraria es parte de este período, consignándose los experimentos cuyas aspiraciones concluyeron con la instalación del régimen militar. El capítulo se cierra con la re-emergencia del sistema multipolar que caracteriza a la agroindustria en la actualidad.

Las bases del paisaje pisquero requieren ser complementadas con los procesos de mestizaje que van dando la forma actual al territorio. La trayectoria se inicia con los pueblos prehispánicos que habitaron la región, incluida la presencia incaica y la Conquista española. Fruto, y a pesar de lo violento que esta conquista fue para los pueblos originarios, una nueva capa patrimonial se asienta en el territorio, la que incluye no solo la arquitectura religiosa, sino que además la formación de una economía mestiza donde se inserta el patrimonio vitivinícola. De especial trascendencia fue, en este contexto, la presencia de los piratas y las estrategias de resistencia de la población local, lo que marcó un referente en lo social para los desarrollos ulteriores.

Los oficios asociados a la producción de pisco constituyen un referente obligado para la comprensión del paisaje cultural de la región. Desde la movilidad de los productos hasta la especialización de las personas representan lo medular de un capítulo que refiere a arrieros y changos, en lo que al movimiento de mercancías se refiere y, en lo relativo a las especialidades, se cuenta con la presencia de fragüeros, caldereros, viticultores, enólogos y destiladores, entre otros (figura 8).

Por el papel central que los molinos jugaron en la configuración de una economía regional y la subsistencia de sus habitantes, además de su relación con la industria pisquera, se profundiza en ellos como parte del patrimonio regional. Tal patrimonio se remonta a tiempos arcaicos, como lo testimonia el registro arqueológico y uso reciente entre los huascoaltinos, “de formas de producción y procesamiento de alimentos mediante artefactos y técnicas ancestrales, tales como las piedras de moler de origen prehispánico llamadas chancuanas yutunas” (Molina-Otárola 2016: 93). De especial preocupación ha sido para la industria pisquera la conservación de estos testimonios materiales de su presencia, lo que invita a pensar que “donde molinos hubo, pisqueras quedan”. Junto con los molinos, la cultura material del pisco se asocia con una bioarquitectura que es clave en términos no solo de imagen y pertinencia, sino que de aprovechamiento de los recursos naturales del territorio y las técnicas requeridas para su incorporación a los procesos constructivos.

El papel de la mujer en la industria pisquera, invisibilizada durante mucho tiempo, como ha ocurrido en buena parte de América Latina, es abordada en profundidad en este libro. El nivel de protagonismo que las mujeres han alcanzado en la industria incluye casos sobresalientes que hasta ahora no se habían reconocido ni sistematizado a través de un relato histórico integral. El capítulo refiere la contribución de las mujeres a lo largo de la historia pisquera para culminar resaltando el papel actual en ámbitos de la gestión de la industria.



Figura 9: Stand de la pisquera artesanal *Almu* en la Expo Coquimbo 2023. Foto: AKB.

El libro concluye centrando su atención en expresiones visibles de la identidad pisquera, tal como han sido proyectadas a través del arte y de la promoción del producto a través de su etiquetado. En este ámbito del patrimonio cultural inmaterial se reconstruye subjetivamente el prolífico encuentro de culturas en el Norte Chico chileno. Desde la antigua tradición de los petroglifos, pasando por las celebraciones religiosas de antiguo cuño hasta la representación gráfica de hechos históricos y el simbolismo diaguita pasan a hacerse parte del mundo de las etiquetas y del arte. La revitalización del imaginario diaguita ha cobrado inusitada vigencia en las dos últimas décadas, a lo cual no ha sido ajena la industria del pisco. La incorporación del arte al mundo de las cavas constituye un aporte especialmente innovador en una tierra en la que el moralismo desborda el ámbito privado para plasmarse en imágenes que transportan con el pisco o que se instalan en el espacio público para la admiración ciudadana (figura 9).

Para elaborar este libro se ha realizado un extenso viaje por el territorio para visitar las pisqueras y lugares de interés patrimonial, además de realizar entrevistas y conversatorios con personajes clave del área. Además, se ha realizado un análisis en profundidad de la bibliografía local, y se han compulsado los documentos de los repositorios del Archivo Nacional de Santiago de Chile. El viaje ha sido una experiencia intensa, por la cantidad de descubrimientos inesperados que se realizaron, así como por los registros fotográficos del patrimonio local.



Figura 10: Posada en Paihuano, adornada con motivos decorativos diaguitas e impregnada de la cosmovisión indígena. Foto: AKB.

LA TIERRA DEL PISCO

En el valle de Elqui, ceñido
De cien montañas o de más
Que como ofrendas o tributos
Arden en rojo o azafrán

Gabriela Mistral



Figura 1: Valle de Pisco Elquí, 100 km al este de La Serena, a 1.200 metros s/n/m.
Foto: Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos (en adelante PCM).

“ Donde hay una abolladura, una cresta o un pelambre del suelo sin verdura alguna, es que aquello es roca viva; donde el elquino halla tres dedos de greda, aunque sea mala, y posibilidad de agua, allí pone lo costoso o lo fácil: durazno o vides o higueras”, escribe en 1933, Gabriel Mistral. “Hasta medio cerro trepa la viña crespada y barnizada, y no va más alto porque se seca en los soles rabiosos de febrero”. Su mundo, el de su origen, es el antiguo Norte Chico. Un territorio agreste y difícil donde, según la propia Gabriela, la gente debió “aprenderse la asistencia del suelo por necesidad y tratar la tierra escasa como lo único que da la subsistencia”. “Del servirse de ella han ido pasando al servirla y a quererla”, concluye. Tal es el espíritu de quienes, en virtud de sus oficios, han mantenido el cariño por un paisaje del que son parte y que, además, han contribuido a forjar. Viticultores, enólogos y destiladores, junto con fraguadores, caldereros, arrieros y artesanos han forjado lo que es el motivo central de este libro: el paisaje del pisco (figura 1).

La raíz más profunda de la tierra del pisco se asienta en la cultura diaguita e incluso más atrás en la historia. La huella que trazaron los pobladores arcaicos del territorio no se ha borrado. Por el contrario, el mundo diaguita rebrota en las postrimerías del siglo XX y se cruza en su camino con una tradición más reciente, como lo es el cultivo de la uva y el pisco como su producto icónico.

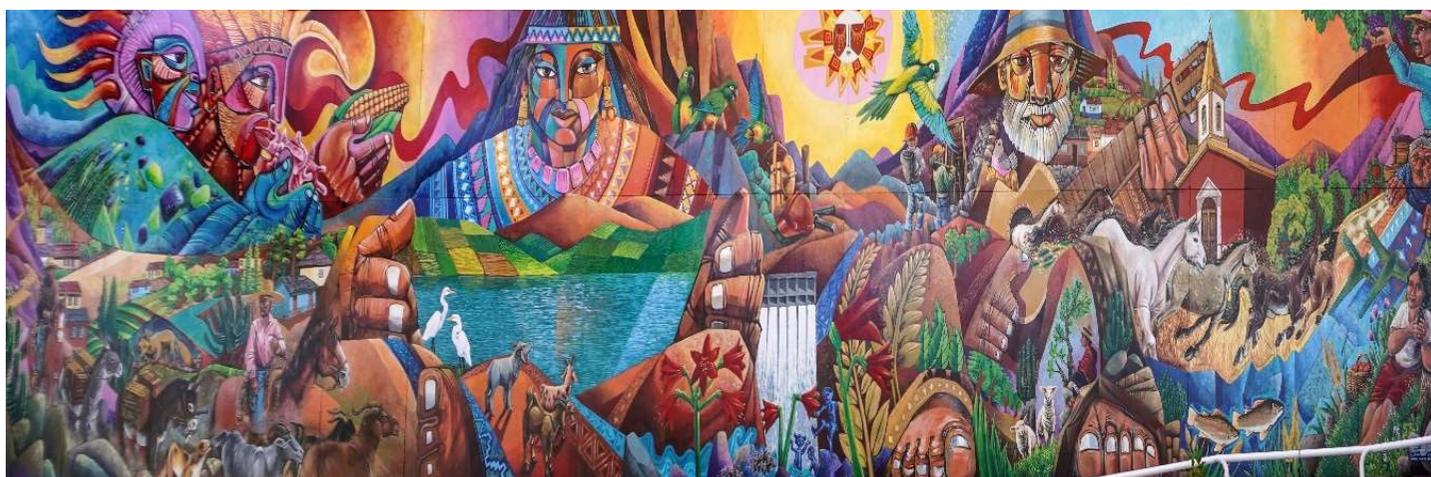


Figura 2: Los paisajes pisqueros y sus protagonistas. Mural de Municipalidad de Monte Patria. Foto: AKB.

El territorio pisquero comprende buena parte del antiguo Norte Chico, incluyendo las regiones de Atacama y Coquimbo, sobre todo la provincia del Huasco de la Región de Atacama, y las provincias de Elqui, Limarí y Choapa de la Región de Coquimbo. Se trata de un conjunto de cuatro provincias situadas en dos regiones que, a los efectos didácticos, en el presente estudio se denominan como espacio o territorio del Huasco y Coquimbo. Cubre una superficie de 60.000 km cuadrados, mayor que Suiza, Bélgica y Países Bajos; pero cuenta con apenas 800.000 habitantes, lo cual equivale a menos del 10% de la población de aquellas naciones; dentro de Chile, el área geográfica de Huasco y Coquimbo representa el 8% del territorio y el 4% de los habitantes. En esta área, el 98% de la población se concentra en el 2% de la superficie, en los oasis verdes, mientras que el 2% restante se distribuye en el amplio espacio formado por las montañas y el desierto (figura 2).

Desde el punto de vista económico, la principal riqueza de este territorio se encuentra en la minería, con importantes yacimientos de oro, plata y cobre, cuyas explotaciones comenzaron con los pueblos originarios y se acentuaron con la conquista del imperio inca, primero, y de los españoles, después. En efecto, los Inca, siguiendo un patrón común en los territorios que caían bajo su dominio, crearon un centro metalúrgico en Copiapó, centro que se conectaba a través de un sistema de drenaje (un pozo en el suelo, un canal o un caño) con el mundo de los ancestros, el *Oco pacha* o mundo de abajo. Este era el *ushnu*, el lugar más sagrado del emplazamiento incaico. Allí se hacían las ofrendas, por lo general libaciones líquidas con agua y chicha, o piedras, conchas u otros materiales relacionados con las lluvias, los ríos, los rayos y el ciclo hidrológico en general (Stehber, 2016). Asociado al pozo, podía haber una piedra redonda, grande y que podía estar cubierta de metal (oro) (Stehberg, 2016). En el caso del *ushnu* de Copiapó se sugiere que podría estar relacionado con la elaboración y ajuste de un calendario solar de horizonte y con determinadas montañas consideradas huacas, lo que facilitaría el control de los grupos locales para asegurar la capacidad minera del valle de Copiapó y la producción metalúrgica en Viña del Cerro (Moyano, 2009) (figura 3).



Figura 3: “Pachamama”. Mural decorativo en Casa-Taller de Paula Carvajal (San Félix, Valle del Huasco). Foto: PAL.

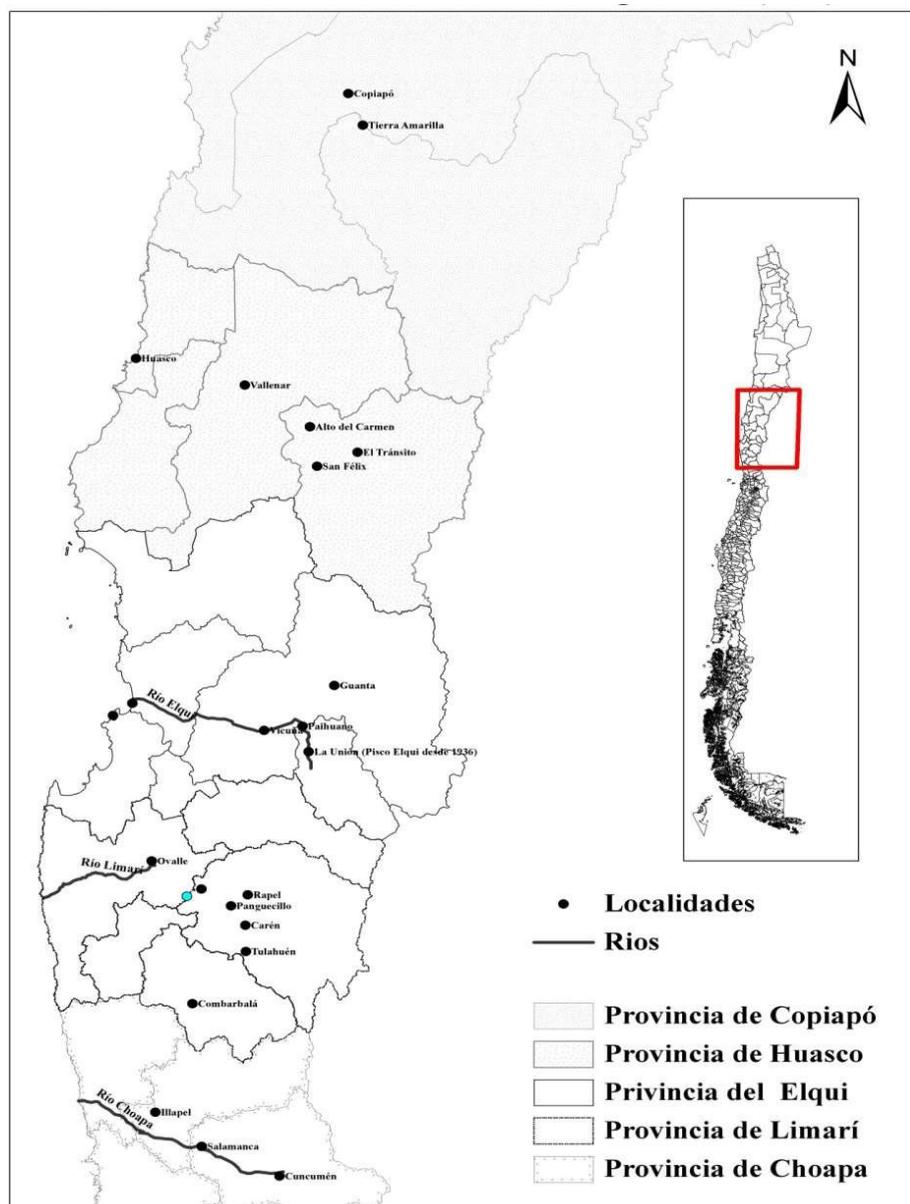
No fue el mismo derrotero el seguido por las poblaciones españolas y chilenas que llegaron atraídas por la minería al Norte Chico. No puede ser más elocuente que la descripción que Carlos Darwin (2011 [1839]) hace de los habitantes de la zona: “Cada cual parece tener un solo objetivo: ganar dinero y marcharse de allí lo antes posible. Casi todos los habitantes se ocupan en minas y no se oye hablar de otra cosa que de minas y minerales” (p. 68). Sin embargo, el vínculo trascendental con la tierra se mantuvo. De hecho, las faenas mineras generaron intensas actividades sociales y culturales, incluyendo celebraciones y festividades, como la Fiesta de Andacollo, una de las más importantes de Chile, en la cual se renuevan danzas y expresiones artísticas ancestrales. Ricardo Latcham (1910) escribe acerca de esta fiesta señalando que tiene un “gran interés, por la supervivencia de algunas curiosas costumbres indígenas, probablemente prehistóricas; las que el celo cristiano no ha logrado desterrar, sino simplemente modificar en algún grado” (p. 664). El primer registro que se tiene de la figura es parroquial y data de 1668. Su origen, de acuerdo con las creencias locales, se atribuye a una aparición celestial y luminosa que le dijo: “Anda Collo”, así se llamaba el campesino indígena, recorre los cerros; la riqueza y la felicidad te esperan (sic). Busca” (p.665). Sin saber que buscar y mientras recogía leña, encontró, entre las raíces una figura tallada en madera de la Virgen, tras lo cual se descubrió que las arenas de las quebradas contenían abundante oro.⁴ Es probable, sin embargo, que el nombre de Andacollo fuese Kankan o Cunza pues, arguye Latcham, del mineral se tenían noticias prehispánicas. Cabe la posibilidad, incluso, que la Virgen haya sido enterrada allí por los propios españoles para proteger los yacimientos tras la destrucción de La Serena, ocurrida a manos de los diaguitas muy probablemente en acuerdo con los Incas, a solo cinco años de su fundación por Pedro de Valdivia.

En el largo curso de la historia, la fiesta de Andacollo, a la que el día 26 de diciembre de cada año llegan cuerpos danzantes desde el extremo norte hasta el Aconcagua, agrupados como turbantes, cofradías y chinos, junto con los promesantes, revitalizan el vínculo sobrenatural con el mineral, evocando tradiciones híbridas provenientes de lo diaguita, lo incaico y de lo cristiano, y, muy probablemente, con el ciclo de las aguas.⁵ La fiesta de Andacollo es, en este sentido, un epítome del patrimonio cultural mestizo.

4 “La imagen es de poca estatura, de moreno rostro y simpática de facciones (sic)” (Latcham, 1910: 668).

5 De hecho, las rogativas por la lluvia son, en este territorio, cada vez más frecuentes y se condicionan con un período prolongado de sequía que, para algunos autores, supone un acelerado cambio de clima orientado hacia la desertificación: los modelos actualmente empleados sugieren que esta tendencia se ha profundizar a lo largo del siglo XXI (Mardones, 2019).

Mapa 1



Norte Chico de Chile. *Cartografía:* Bibiana Rendón.

El área que aquí se ha considerado corresponde a un extenso territorio caracterizado, en virtud de su proximidad con el desierto de Atacama, por su aridez apenas alterada por sus oasis verdes y atravesado por cordones montañosos que bajan desde las alturas de los Andes. En su trayecto entre Coquimbo y Huasco, Darwin (2011) anota: “nos encontramos... con un ligero matiz verde que desaparece muy pronto, pero aún allí donde el verde es más brillante, apenas sí nos recuerda el verdor y las flores que indican la primavera en otros países”. Y sigue: “Cuando se atraviesan estos desiertos, se experimenta lo mismo que debe sentir el preso encerrado en un sombrío patio; después que se aspira a un poco de verdor, se querría respirar un poco de humedad” (pp. 52-3). Se trata, en efecto, de una zona xeromórfica habitada por comunidades desérticas litorales y por comunidades desérticas interiores. Las primeras dependen de los recursos costeros y de una vegetación casi higrófila, dependiente de la camanchaca o neblina costera y donde abundan el matorral costero, las cactáceas y el molle. Las interiores, en cambio, tienen una estepa espinosa donde abunda el algarrobo, el arrayán, el chañar y el litre. Por otra parte, la ausencia de una cordillera costera bien estructurada y la presencia de los valles transversales hace que la influencia del mar alcance hasta el sector medio (Ampuero e Hidalgo, 1975).⁶

6 Esta misma relación entre cordillera y mar se da en relación a la movilidad de los grupos humanos que habitaron y habitan los

Naturalmente, en condiciones tan adversas, la agricultura de esta región no podían competir en volumen con el Valle Central, que disponía de grandes ventajas en materia de recursos hídricos y podía poner en producción superficies mayores, mientras que, en los márgenes del Huasco y Coquimbo se mantenían pequeños rebaños caprinos en manos de crianceros independientes, los campesinos y viticultores del área se vieron impulsados a priorizar la calidad por sobre la cantidad, y se concentraron en realizar productos típicos de alto valor añadido. En este contexto, surgen en la zona dos productos nuevos y originales: el pisco y el pajarete.

Según sugiere Jorge Pinto (1980), entre los siglos XVI y XVII, predominaron la minería y la ganadería, registrándose un breve auge de la agricultura hasta 1720, especialmente con cultivos de trigo. Pero a partir de ese año, la minería se consolida, supeditando a la agricultura y a la ganadería a sus propias necesidades. No obstante, señala el autor, merced de las características climáticas – inviernos templados y poco lluviosos y veranos cálidos y extendidos – la fruticultura se ve favorecida y la elaboración de sus derivados siendo los más importantes el vino y el aguardiente.

A comienzos del siglo XVIII, los campesinos y viticultores crearon el pisco chileno, destilado de uva de gran prestigio que, a partir de 1931, se convirtió en la primera Denominación de Origen (DO) de América. Además, los esforzados viticultores de esta zona desértica, para añadir valor a sus escasas producciones, inventaron el pajarete, un vino de alta calidad, documentado desde 1791 en la Aduana de Coquimbo, y reconocido como el vino escogido más antiguo de América, el cual fue delimitado como DO por Ley del Gobierno de Chile en 1953 junto al Asoleado de Cauquenes y Concepción (Castro et al. 2016). Este fechoado fue puesto en duda después por el sommelier Mario Astudillo en su tesis, conforme a la cual, ambos vinos (pajarete y asoleado) ya fueron delimitados como DO en 1937 (Astudillo, 2019). Junto a la tradición viticultural, se desarrolla una original creación de artesanía y joyería con las dos piedras semipreciosas propias de la región: el lapislázuli y la combarbalita.



Figura 4: Mireia Gil Jordi. Ceremonia al Waykiilonki (2015). Mural en Municipalidad de Monte Patria. Foto: AKB.

Con sus vinos, destilados, fiestas populares, rebaños caprinos, riquezas mineras y joyas, el territorio del Huasco y Coquimbo ha generado un paisaje cultural muy particular, con un singular valor patrimonial, cuya evolución social, económica, política y cultural se ha reflejado en una rica historiografía (Morales, 1896; Concha, 1871 y 1883; Amunátegui, 1928; Ramos Álvarez, 1949; Pinto, 1980; Cavieres, 1993; Cortés, 2005 y 2018; Pizarro, 2014; Rojas, 2015; Lacoste, 2016; Arre, 2017; Soto, 2022). La presente obra procura entregar una nueva mirada a esta, teniendo como eje el patrimonio cultural del territorio (figura 4).

Para comprender los modos de vida y las expresiones culturales de los habitantes, conviene tener en cuenta las principales características del espacio, particularmente la aridez del clima, la riqueza de los recursos hídricos, y las fragilidades ambientales que se generan en torno a las actividades económicas, principalmente por las explotaciones mineras.

El área del Huasco y Coquimbo se encuentra delimitada por la cordillera de los Andes por el este, el Océano Pacífico por el oeste, el desierto de Atacama por el norte, y la provincia de Petorca por el sur. El terreno es irregular, con grandes variaciones; en el oeste, las cumbres andinas superan los 6.000 metros de altitud y los pasos más bajos se encuentran a 4.500 metros s/n/m, como Agua Negra, que vincula La Serena con la provincia argentina de San Juan. El terreno desciende en forma irregular hacia el este, formando largos cordones que contornean los valles fértiles.

El agua de lluvia es escasa, con precipitaciones inferiores a los 100 milímetros anuales, lo cual es insuficiente para la actividad agrícola. En invierno cae nieve en la cordillera, que luego se derrite y forma ríos que corren en dirección al oeste para desembocar en el Pacífico. Los ríos funcionan como fuente de agua para animar la agricultura y las actividades humanas en general. En torno a los principales ríos surgieron los oasis verdes donde se establecieron las aldeas, pueblos y ciudades. El siguiente texto refleja con elocuencia estos conceptos:

“Con el fértil Valle del Huasco da comienzo el triste y desolado desierto de Atacama, el gran Sahara de América del Sur, pero al propio tiempo el territorio que encierra en su seno las más grandes riquezas en este suelo tan favorecido por la naturaleza que parece enseñorearse espléndidamente por todas partes. Las ciudades mediterráneas de Vallenar y Freirina se encuentran como enclavadas en medio de aquel gran páramo, refrescado a medias por las diamantinas aguas del Huasco, que corren engolfadas por entre los sauces y cañaverales y sus riberas bordadas primorosamente por grandes planteles de alfalfa y una diversidad de hermosos hueros de árboles frutales. El Valle del Huasco es uno de los más a menos que hayamos tenido oportunidad de conocer en la larga faja de tierra que habitamos; es un encantador oasis que da vida y aliento a aquellas vastas serranías tostadas por los rayos de fuego de un sol verdaderamente tropical” (Rojas, 2015, p. 30-31).

El territorio se organiza en torno a las cuatro cuencas hidrográficas principales: Huasco, Elqui, Limarí y Choapa. La relevancia de estos cursos de agua se ha reflejado en la geografía política tanto en períodos prehispánicos como en los actuales. La distinción entre el alto y el bajo describe el modo de organización de la sociedad diaguita al momento del contacto con los españoles. De acuerdo con la etnohistoria, los señoríos locales se habrían establecido en cada una de estas cuencas de modo relativamente autónomo. Tanto desde el punto de vista cultural como lingüístico esta autonomía relativa se plasmó en variaciones que tomaron forma en la lengua diaguita, el kakán, como la expresión material de su cultura y en sus alianzas políticas.

La lengua kakán se radica en el origen de los diaguitas y concuerdan con estudios clásicos en señalar que se trataba de un idioma común en las dos vertientes de la cordillera. Ricardo Latcham (1926) sugiere la afinidad diaguita. “A ambos lados de los Andes”, sugiere el autor, “encontramos nombres de lugares que terminan en *gasta* o su apócope *ga*, *il*, *til*, *qui* o *quil*. *ama* o *cama*, *ao*” (p. 8), característicos del kakán, lo que se repite en el caso de los apellidos y plantas.⁷ La posición de Latcham, no obstante, es refutada por Jorge Iribarren (1957), apuntando, por una parte, a la ausencia de evidencias históricas para señalar la afinidad idiomática y citando las coincidencias que a nivel de la etnobotánica se producen entre la lengua local y el quichua.⁸ Los autores citados y otros más lamentan la pérdida de las lenguas habladas en el Norte Chico y la carencia de estudios que al respecto existe, sugiriendo además la posibilidad de un parentesco lingüístico con las lenguas de los huarpes (Carvajal, 1990).

En la actualidad se despliegan esfuerzos por revitalizar la lengua diaguita. En un estudio reciente (Castillo, Matus

7 En la vertiente argentina, el kakán tuvo mayor extensión y vigencia, especialmente entre los calchaquíes. Ver el texto de Nardi (1979), donde igualmente se plantean dificultades en términos de su recuperación.

8 Esta discusión puede ser profundizada en el texto de Herman Carvajal (1990), a quien hemos seguido aquí.

y Ticona, 2022), tras reconocer la ausencia de hablantes, se proponen tres caminos para recuperar alguna de las variantes lingüísticas asociadas a los usos lingüísticos en la región: el primero es enfatizar en la investigación etimológica de la lengua diaguita y “su derivación hacia una propuesta denominada pasihua, entendida como una forma de nombrar a la lengua castellana regional influenciada por un léxico de lenguas originarias indígenas heterogéneas” (p. 26).⁹ En segundo lugar, se discute la incorporación del quechua como lengua originaria, asociada a la expansión incaica y, en consecuencia, su variante central o cuzqueña. En tercer lugar y en referencia al kakan se plantea la posibilidad de recrear esta lengua. “Este rescate podría ser posible pues convergen discursos sobre la eventual pervivencia de la lengua por medio de mecanismos de transmisión intrafamiliares o místicos-religiosos, y también a partir de una red de trabajo y relaciones transnacionales entre representantes de comunidades diaguitas de Chile y Argentina”, concluye el documento.

Algo similar ocurre en el campo del arte y de la expresión cultural, donde grupos de artesanos han profundizado su vínculo con el territorio estableciendo nexos cada vez más consistentes con el pasado cultural diaguita. En el contexto de la exhibición “El Arte de Ser Diaguita”, a la que se ha hecho referencia,

Los señoríos diaguitas se dividían en dos parcialidades, una de la parte de “arriba” del valle, la otra de “abajo”, teniendo ambas un señor principal. Entre ellas se establecían relaciones de reciprocidad y hay indicios de un cierto predominio político de la parcialidad de “arriba” (Hidalgo, 1971). La división político administrativa contemporánea, a su vez, se inspira al menos en la sucesión de las cuencas. En efecto, desde el punto de vista administrativo, se establecen cuatro provincias, cada una de las cuales, tomó su nombre del río homónimo, lo cual sirve para poner en evidencia la centralidad de esos cursos de agua en la vida económica, social, cultural y política del área (figura 5).

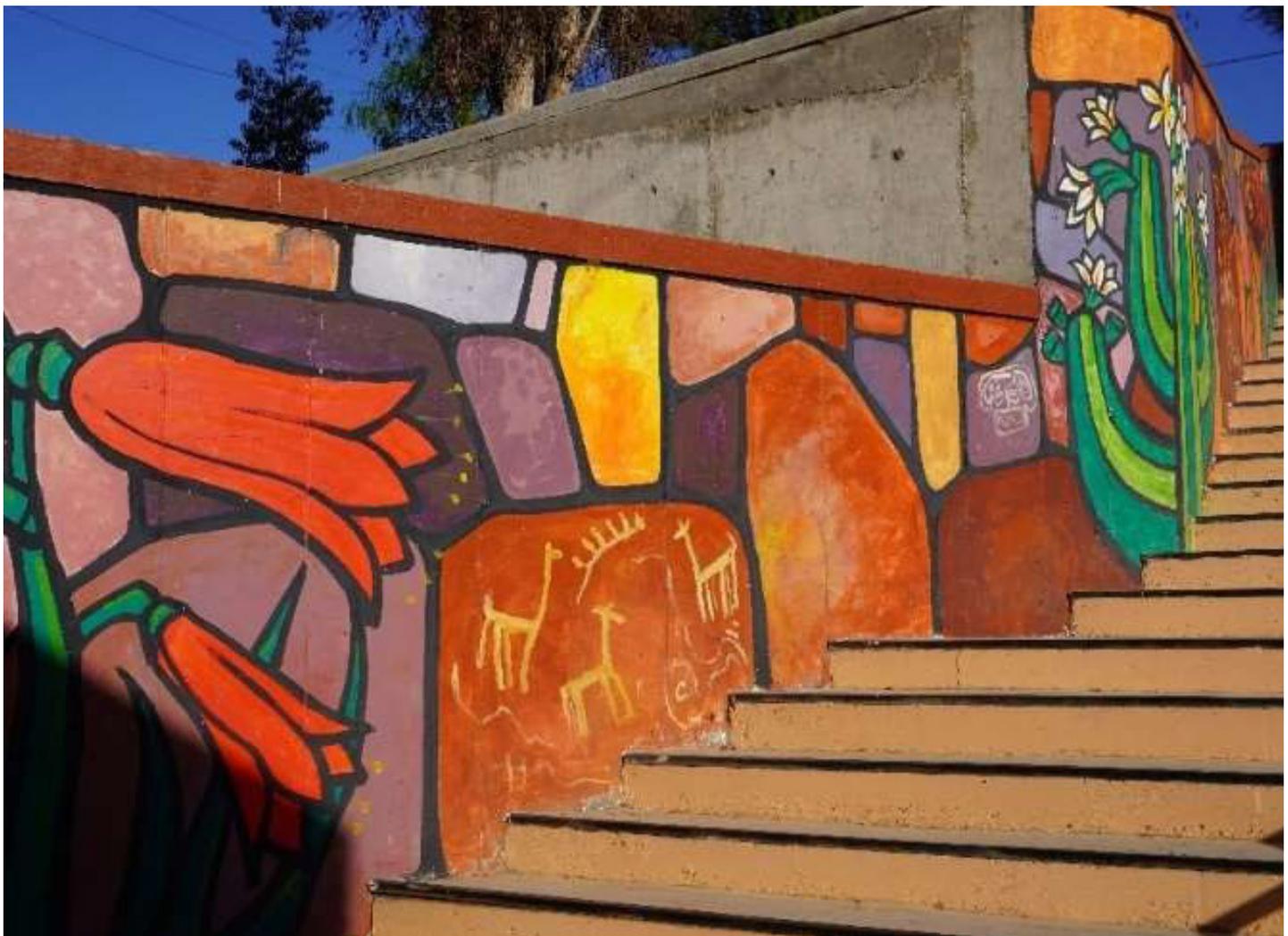


Figura 5: Mural decorativo en escalera de municipalidad de Monte Patria. Foto: AKB.

9 No se trata aquí de rescatar la lengua sino de fomentar una conciencia y comprensión del uso de las voces locales.

La actual división administrativa del Norte Chico no solo se afina en la transversalidad de los valles, sino que también se hace eco de las autonomías de los señoríos diaguitas que encuentran tanto en la expresión lingüística como en la expresión plástica sus modos de diferenciación. “Se ha podido establecer que los diaguitas”, señala Paola González (2016: 47), “emplearon el arte visual como un instrumento de autoidentificación”. Anota que en distintos sitios arqueológicos de los valles de Illapel y Chalinga, en la cuenca del Choapa, permiten establecer la existencia de un importante número de diseños o motivos decorativos exclusivos de cada valle.

De acuerdo con González (2016), en el arte diaguita pre-incaico, la imagen de un felino moteado (posiblemente un jaguar) se registra desde sus inicios en diversas vasijas cerámicas, como en jarros-pato, en recipientes zoomorfos y en la decoración de espátulas de hueso destinadas al consumo de alucinógenos. Un atributo que acerca el arte visual diaguita, de acuerdo con esta autora, a las escuelas artísticas contemporáneas, como el arte cinético, “es la ilusión óptica de movimiento y vibración a partir de diseños planos, estáticos y bidimensionales. En efecto, el artesano diaguita se esfuerza por crear juegos ópticos que desafían nuestra percepción visual” (p. 57).

La llegada del Inca trae consigo nuevos motivos y diseños en la cerámica diaguita, pasando a ocupar un lugar importante las escudillas con cabezas de ave que reaparecen en los ejercicios actuales de artistas plásticos que buscan recrear esta tradición artística. En el período de la ocupación incaica, los artesanos elaboran formas cerámicas nuevas, que no estaban ni en la tradición propia ni en la tradición del invasor. Se trata de jarros con forma humana, vasos, escudillas dobles y otras vasijas hondas y de perfil acampanado (González 2016: 63), aunque también incorporan diseños cuzqueños como la idea de “cuatripartición”, principio simbólico relevante por la mediación que establece entre fuerzas contrarias (masculino/femenino; cielo/tierra, por ejemplo).

Las trazas indígenas de la organización territorial de los valles transversales se mantuvieron en tiempos coloniales con el establecimiento de corregimientos y curatos. Los tres corregimientos que se establecieron fueron los del Huasco, Coquimbo y Quillota. Esta división administrativa dio lugar a quince curatos en la totalidad del territorio considerado: Copiapó, Huasco, Cutun, La Serena, Elqui, Andacollo, Limarí, Sotaquí, Quilimarí, Petorca, La Ligua y Purutun (Pinto 1980). Y, en lo sustantivo, la administración del territorio reconoce criterios similares para su división.

La provincia del Huasco es representativa de la interacción del agua con la actividad humana. En efecto, la provincia tiene cuatro comunas o circunscripciones municipales; en el oeste se encuentra el municipio de Alto del Carmen, cuya ciudad cabecera se encuentra en la convergencia de los ríos Tránsito y Carmen, lugar donde nace el río Huasco. Aguas abajo de este mismo río se encuentra la comuna de Vallenar, cuya capital fue fundada en 1789. Hacia el sudoeste de allí se encuentra la comuna de Freirina, antiguo asentamiento de los pueblos indígenas, cuyos descendientes se reconocen por sus apellidos, agricultura, ganadería, artesanía alfarera y textil, además de la herbolaria y su cosmovisión centrada en la figura de su divinidad *Yastai* (Molina Otárola, 2016). “Esta deidad se hacía presente para proteger a las tropas de guanacos y de vicuñas, animales silvestres que han sido desde tiempos pretéritos objeto de caza. Su nombre proviene del kakán, como su terminación dialectal “ay” lo indica y suele asociarse al territorio de cerros y quebradas” (p. 95). Después de la conquista española, se le cambió el nombre por Asiento de Santa Rosa, y fue durante varios siglos, la virtual capital del Partido del Huasco. Después de la independencia, se volvió a cambiar el nombre de la ciudad por Freirina, en honor al héroe de la independencia Manuel Freire (1824). La cuarta comuna se encuentra en el noroeste, con el nombre de Huasco o Huasco Bajo; el nombre originario de esta localidad era Pallantume y fue el asiento de un señor principal Inca o *apunchic*, a cuyo cargo estaba el gobierno del huamani, asiento de uno de los dos centros administrativos que tuvo el Inca en el territorio de Chile (Zapatar, 1981). A este lugar llegaron los españoles en 1538 y allí se produjeron hechos de sangre de triste recuerdo. Sobre el borde costero se habilitó el puerto del Huasco como apoyo complementario al puerto de Coquimbo.

Igual que la del Huasco, la provincia de Elqui toma el nombre del homónimo río principal. Este nace de la convergencia de los ríos Turbio y Claro. Junto a este último surgió la comuna de Paihuano, pintoresco territorio de montaña, situado a 1.200 metros s/n/m, con localidades como Tres Cruces, Monte Grande y Pisco Elqui, lugar donde nació el pisco chileno a comienzos del siglo XVIII (Lacoste, 2017). Y tal como ocurre en el Huasco con Alto del Carmen, en la confluencia de los ríos Turbio y Claro, donde se forma el río Elqui, surgieron las villas de Rivadavia y Diaguitas, antiguos asentamientos de indígenas, mestizos e hispanocriollos, lugar donde por primera vez se representaron los viñedos en una carta geográfica (Soto, 2022). Siempre junto al río, aguas abajo, nace la ciudad de Vicuña; finalmente, el Elqui desemboca en el Pacífico, lugar donde se levantaron la ciudad de La Serena, capital de la Región de Coquimbo, y el puerto de Coquimbo, el principal del norte chico de Chile. Algo parecido ocurre en las provincias de Limarí e Choapa, desarrolladas a partir de los ríos homónimos.

El territorio se destaca también por sus recursos minerales, sobre todo metales preciosos: oro, plata y cobre. Esta

riqueza fue un motor importante para atraer a los grupos humanos desde el periodo prehispánico. Los incas conquistaron esta región para explotar los yacimientos de oro y cobre. El centro metalúrgico Viña del Cerro en Copiapó es un buen ejemplo de la modalidad de ocupación territorial incaica cuyas huellas se harán sentir hasta la actualidad. El sitio se compone de cuatro unidades arquitectónicas. La primera, la *kancha*, se encuentra en el sector más plano del espolón en el sector más plano del espolón rocoso, limitada por un muro perimetral de piedra, adobe y barro. Esta unidad comprende dos conjuntos arquitectónicos: el campamento y la plataforma *ushnu* que, como se ha dicho, representa el sitio sagrado de vinculación con los ancestros que habitan el mundo de abajo (Moyano, 2006).

En el primer siglo y medio de colonización española, los principales yacimientos mineros eran los lavaderos de oro en Andacollo y Combarbalá; de plata en Brillador y de cobre en Marquesa (Valle de Elqui) (Pederson, 2008 p. 74). Andacollo se convirtió en referente de la minería regional (Heuland, 1797: 94-97). La minería llegó a ser una de las principales actividades económicas y generó fuerte impacto sociocultural, como la fiesta de Andacollo, reconocida como patrimonio inmaterial de la humanidad por UNESCO (Dinni Picirilli, 2007).

El caso de Andacollo, tal como se mencionó antes, muestra la capacidad de la minería para funcionar como un motor que impulsa, promueve y fortalece el patrimonio cultural de la región; pero a la vez, esta actividad puede crear conflictos con otros actores del territorio, tal como ocurrió a comienzos del siglo XXI con la faena minera de Pascua Lama, propiedad de la empresa canadiense *Barrick Gold*. Este emprendimiento generó serios conflictos con los campesinos, agricultores y pastores de los valles del Tránsito y el Carmen, en la provincia del Huasco. Estos conflictos se resolvieron cuando la justicia ordenó el cierre de la actividad y el desalojo de la poderosa firma minera por transgredir las leyes y normas ambientales (Lizama, 2017).

Dentro de la minería, después de los metales, también resultan relevantes otros productos como lapislázuli y combarbalita. Se trata de piedras semipreciosas, que se obtienen en esta región y dan lugar al desarrollo de productos artesanales de reconocido prestigio. El lapislázuli es una piedra de color azul, que se encuentra principalmente en las montañas de Afganistán, desde donde proyectó su prestigio en Asia y Europa durante cientos de años, hasta llegar a las cortes francesas de los siglos XVII y XVIII. En América el principal yacimiento es Flor de los Andes, situado a 3.600 metros s/n/m en las montañas de Tulahuén, comuna de Monte Patria, provincia de Limarí, Región de Coquimbo (figura 6).



Figura 6: Collar diaguita con piedra de lapislázuli. Colección Museo de Ovalle. Foto: AKB.

Esta piedra fue valorada por los pueblos originarios para tallar puntas de flecha y joyas; las princesas diaguitas utilizaban collares de lapislázuli, tal como puede observarse en el Museo de Ovalle. Posteriormente los artesanos chilenos la valoraron como piedra semipreciosa para realizar sus artesanías, muchas veces engastada en plata (Coenraads & Canut, 2000; Alarcón, 2005). Por su parte, la combarbalita, originaria de Combarbalá, provincia de Limarí, también ha generado una corriente de producción artesanal identitaria y patrimonial en el territorio. Lapislázuli y combarbalita fueron reconocidas en la categoría de “piedra nacional de Chile” por el Ministerio de Minería en 1984 y 1993 respectivamente.¹⁰ Los vecinos han aprovechado estos materiales para visibilizar su valor patrimonial y embellecer los espacios públicos, tal como se puede ver en el reloj de sol de Tuluahuén y en la fuente de la plaza de Combarbalá, junto a la iglesia de San Francisco (figura 7).



Figura 7. Reloj de sol de lapislázuli en Tuluahuén.
Foto: AKB.

10 Ministerio de Minería de Chile, decretos/1984 y 252/1993.

Este reloj de sol constituye parte importante del patrimonio cultural de los paisajes pisqueros, porque representa, a la vez, la voluntad de valorar dos dimensiones de singular valor identitario: por un lado, la piedra de valor simbólico, y por otro, los antiguos métodos de control del tiempo.

Otro factor importante de las características físicas del territorio se encuentra en las montañas. La cordillera de los Andes y la cordillera la de la Costa configuraron un terreno especial, caracterizado por la sucesión de cordones montañosos. Estos cordones fueron desde temprano transitados por las poblaciones humanas, lo que supuso “la ocupación y dominio de los valles por poblaciones agroalfareras, en desmedro de los interfluvios, que solo mantendrán un potencial relativo para las actividades de caza y recolección” (Ampuero e Hidalgo, 1975: 89-90), a lo que cabría agregar que, en tiempos de domesticación, en un contexto hispano, se incorporarán pastores de ganado caprino y bovino a las tierras más elevadas.

En el periodo de formación de la sociedad mestiza (siglos XVI-XIX), ello planteó un serio problema para el transporte terrestre de cargas y pasajeros pues no se disponía de planicies suaves que pudieran facilitar la circulación de vehículos con ruedas (carros, carretas, sopandas, diligencias), tal como podía desarrollarse en las pampas rioplatenses de la actual Argentina. Todo el transporte terrestre de media y larga distancia se realizaba en animales de carga, es decir, llamas o mulas. En este contexto se produjo el surgimiento y apogeo de la figura del arriero, sujeto histórico típico de estas regiones. Posiblemente sus primeros ocupantes coloniales basaban sus recorridos en una combinación de escondite fructífero y la posibilidad de obtener algunos recursos económicos de sobrevivencia que, con el devenir de la historia y los tiempos, llegaron a ser arrieros especializados por el conocimiento de las cordilleras y los pasos fronterizos transcordilleranos (Razeto, 2016) (figura 8).



Figura 8: Techos de totora y caña de hostería en Pisco Elqui. Foto: AKB.

Simultáneamente, las cordilleras andinas -escenarios climáticamente tensionados- fueron transitados por mineros y comunidades ganaderas locales; comunidades usuarias inveteradas de vastas extensiones de alta cordillera, cuyos orígenes se remontan a tempranas ocupaciones coloniales con la presencia de poblaciones indígenas alzadas y arrieros mestizos libres, además de fugitivos y contrabandistas (Razeto, Lea-Plaza, Skewes, 2022). Se trata de tierras marginales al dominio hacendal de los valles que caracterizan la época colonial. La intensa y compleja estructura ganadera establecida sin soporte legal por parte de los ganaderos pobres y crianceros se proyecta con cierta continuidad incorporando dinámicas colectivas asociadas a la trashumancia y el control territorial (Razeto, 2016). Estas comunidades de hecho, conformadas preferentemente por pobres “naturalizados”, ocupantes de terrenos aparentemente de nadie, cuya figura genérica de arrieros, se mantuvo relativamente estable durante varios siglos. En Alto Huasco, “la ganadería mantenía su carácter trashumante entre los valles y quebradas bajas y los campos de pastoreo de la cordillera, predominando la crianza de ovinos, caprinos, caballares y mulares. Estos últimos animales son usados hasta hace poco tiempo atrás para los viajes allende los Andes, a los poblados de Jáchal y San Guillermo, en San Juan, Argentina” (Molina-Otárola 2016: 93).

Desde el punto de vista de las características del terreno, la región del Huasco y Coquimbo se puede definir entonces como un territorio con grandes riquezas mineras e hídricas, pero a la vez, muy árido y con una notable fragilidad ambiental. La vida y la producción de alimentos mediante la agricultura demanda grandes obras de ingeniería para captar, conducir y distribuir el agua; este esfuerzo puede generar algunos oasis verdes que siempre estarán amenazados por la falta de agua y los eventuales conflictos de interés por controlar las cuencas hidrográficas. Mirado desde el punto de vista paisajístico, esta tierra testimonia el fino entrelazado del trabajo humano y de una naturaleza cuyo verdor queda encajonado entre laderas. “El valle es casi un tajo en la montaña, una tajea dura heroica en la masa montañosa, pero tan breve, que aquello no es sino un torrente con dos orillas junto a los cursos de agua”, de acuerdo con Gabriela Mistral. “Un derramamiento de pueblecitos”, señala la misma poeta, “una especie de collar roto: aldeas con su treintena de casas blancas, veladas por los árboles”.

La revitalización del pueblo diaguita es un fenómeno de cuño reciente cuya trascendencia no es menor en el perfil cultural de la región. Su particularidad cultural fue reconocida por Raúl Molina Otárola (2016) quien fuera el principal articulador de la propuesta que se materializara en el reconocimiento de este pueblo como originario en 2006. “Ya en el año 1998, dirigentes huascoaltinos de las localidades de Malaguín y Chigüinto expresan ‘...las expectativas de las mujeres diaguitas de que su pueblo sea reconocido pueblo indígena de manera de poder comenzar su propio proceso de rescate cultural’” (p. 98).

“Hay una controversia, entre la academia y los propios habitantes, sobre su ascendencia diaguita. Creo que la gente tiene el derecho de reconocerse y sentirse como ellos quieran y nuestro papel como museo no es juzgar eso, sino mostrar la realidad”, afirma Berenguer, mientras observa un video donde se ven a artesanos actuales practicando técnicas del arte diaguita, como Jorge Castillo, tallador de combarbalita o Ulises López, ceramista de Elquí, quienes posibilitan que la tradición perviva” (Castillo 2016).

El 2001, los llamados Tertulianos dan origen al Centro Cultural Diaguita de Vallenar y otros al del Huasco Alto. El 2004, en Alto del Carmen se realizó el I Encuentro Diaguita, y al año siguiente se inician las gestiones ante el Parlamento con el objetivo de avanzar hacia el reconocimiento. Se formaron varias comunidades y asociaciones diaguitas y, “en el caso de la Estancia Agrícola de los Huascoaltinos, ésta cambió su nombre a Estancia Diaguita de los Huascoaltinos, la que también transformó su logotipo corporativo, por otro con motivos campesinos, hoy con motivos indígenas, en cuyo centro se muestra al Yastay sobre un cerro, coronado por un arco con grecas y otros diseños geométricos que decoran la conocida cerámica de la cultura diaguita prehispánica”. A través de este proceso se da forma al reconocimiento que a lo largo de todo el período republicano fuera silenciado.

La geografía del Norte Chico fue la puerta de entrada para los muchos movimientos de pueblos y productos que venían desde el norte. Los pasos cordilleranos permitían sortear el rigor del desierto y hospedar, aunque fuera de paso, a quienes transitaban sea hacia la costa sea hacia Cuyo. Como lo sugieren Ampuero e Hidalgo (1975), en tiempos pre-agrícolas es probable que algunos pueblos trashumantes hayan traído consigo productos agrícolas que posteriormente se desarrollarían localmente. La movilidad de estos grupos dio lugar, probablemente, a un temprano mestizaje, como el que se sugiere puede haber ocurrido entre la cultura Molle y los grupos pescadores antes de la emergencia de la cultura diaguita. Es posible que los mismos diaguitas hayan seguido este trayecto y luego, al asentarse en este territorio, fueran diferenciándose de los diaguitas argentinos, trayectos que se producen en senderos montañosos y que dieron lugar a la figura de la arriería como una de las actividades centrales en la configuración de este territorio.

El pasado prehispánico del Norte Chico es un presagio de lo que, tras la ocupación incaica que, en un tiempo más bien breve (setenta años de acuerdo a José Toribio Medina [1882]), dejó una impronta de largo aliento que luego sería aprovechada por colonos hispanos y chilenos de los siglos que vinieron, es el presagio de procesos de transformación a través de los que se va enriqueciendo el mosaico cultural en el que se asienta la industria pisquera, industria que, como se verá más adelante, viene a nutrirse de una atmósfera que podría denominarse diaguita pero a la cual se van sumando aportes provenientes de otras comunidades que, como las del pasado, vinieron a asentarse entre el Huasco y el Choapa.

En este territorio se fija la fecha de nacimiento del pisco en el siglo XVIII. Sus cuencas son oasis que, con la ayuda de antiguos canales de regadío van acogiendo a las parras y árboles frutales como el damasco y la higuera. La presencia de los viñedos aparece tempranamente asociada a un mosaico de culturas, siempre asentadas junto a los cursos de las aguas. La minería ha sido la principal actividad económica regional, pero como lo sugiere de modo similar a como lo hiciera Darwin en el siglo anterior, Benjamín Subercaseaux (1961): es una actividad que aleja a quienes tienen éxito y que convierte a los que no en pastores y campesinos. La riqueza de la minería, efímera a ratos, se entronca con la fe, congregándose en torno a la figura de la Virgen de Andacollo los devotos que allá pagan sus mandas. El carácter veleidoso de la minería no se ausenta del territorio y los grandes intereses de la industria amenazan a quienes han hecho del territorio su residencia. Esta tensión alcanza en este siglo su máxima expresión con el frustrado proyecto de Pascualama, el que, como se vio en este capítulo, estimuló la unidad de muchos actores de la comunidad y reforzó la identidad de las actuales comunidades diaguitas.

No solo el oro y el cobre confieren identidad a esta región donde el talento local convierte en adorno y joya el mineral y la piedra, incluyendo el lapislázuli y la combarbalita. Convergen aquí dos vocaciones que la industria del pisco integrará en una sola expresión: el trabajo que transforma la tierra y el arte que le da sentido y trascendencia. En efecto, como se verá en otros capítulos de este libro, la creación artística encontrará su lugar en los etiquetados de los productos, en las cavas, en los muros y en la conservación de los bienes patrimoniales que dan continuidad al paisaje cultural de la región.

La industria del pisco: situación actual y capacidades productivas

“El cooperativismo aboga por el mejor aprovechamiento de las exiguas entradas y usarlas como punto de apoyo para elevar la situación social y económica. El cooperativismo aparece, así como una forma de convivencia humana que reúne a los hombres en propósitos comunes a fin de conseguir el bienestar general para sus asociados y que por sus finalidades busca la solución de los problemas, especialmente de las clases modestas”.

Juan Somerville

Presidente de Cooperativa *Capel* (1963)



Figura 1. Alambiques artesanales de pisquera *Almu*. Rapel, Valle de Limarí. Foto: AKB.

La industria pisquera se ha hecho parte del paisaje cultural del Huasco y los demás valles del Norte Chico. Su historia y el contexto en que se ha inscrito la producción de pisco ha dado como resultado una heterogénea composición en términos de las empresas que se han integrado al ecosistema pisquero, las que se caracterizan por la multiplicidad y diversidad de actores. Conviven en ella grandes empresas de escala internacional, con pequeños emprendimientos familiares y cooperativas de larga tradición. Conviene indagar en el ecosistema pisquero para comprender el papel que corresponde a estos actores y su evolución histórica. Se trata de una realidad en que la que, además, coexisten técnicas modernas y tradicionales para el destilado, junto con empresas que no cuentan con los alambiques para procesar su producto. Es un conglomerado que ha permitido la coexistencia de esta multiplicidad de actores y tradiciones, manteniendo en común el vínculo con su territorio al que no solo imprimen un dinamismo económico, sino que, además, una atmósfera cultural que le es propia (figuras 1 y 2).



Figura 2. Dependencias de cooperativa Capel, Vicuña. Foto: AKB.

La industria del pisco es una de las más importantes y dinámicas de Chile. Su posición de liderazgo se percibe como parte de la industria vitivinícola nacional, entre las más importante y emblemáticas del país. La vitivinicultura chilena se apoya en el cultivo de 140.000 hectáreas de viñedos y exportaciones de vino por valor de 2.000 millones de dólares. Dentro de esa familia, el pisco representa una fracción, con 6.500 hectáreas de viñedos, en los cuales se producen 175.000 toneladas de uva. con la cual se elaboran 35 millones de litros de pisco por año; por valor de 300 millones de dólares, de los cuales un tercio se aporta a las finanzas públicas sólo por el impuesto específico (ILA 31,5%). La base la forman los 2.000 viticultores de los cuales el 85% son pequeños productores con menos de 5 hectáreas; además, el 90% de los productores está asociado a las cooperativas. La industria del pisco genera 3.500 empleos directos y 40.000 indirectos.

El ecosistema del pisco está conformado por una amplia gama de empresas, de diversos tamaños y capacidades, dentro de los cuales se destacan fundamentalmente cuatro categorías.



Figura 3: Cavas de Río Elqui, en el Fundo San Carlos. Foto: AKB.

La base social de los paisajes pisqueros está dada por los pequeños viticultores que cultivan sus viñas y parrones. Se trata por lo general de campesinos modestos pero orgullosos de su oficio. La inmensa mayoría tienen pequeños predios de una o media hectárea, lo cual ha sido la tradición en el territorio. Basta señalar que, en 1976, el gerente de la Cooperativa *Control*, Guillermo Machala, en su informe a la asamblea de socios, señaló que el 50% los cooperados producía 6.200 kilos de uva por año, lo cual se consideraba nivel de subsistencia; y el 44% superaba los 8.000 kilos.¹¹ ¿Qué significan estos datos? Que la mayoría de los integrantes de esta cooperativa eran minifundistas, con predios de menos de una hectárea. Así se desprende de otro informe de la época referido a la productividad, en el cual se consignaba que, para considerarse viable un cultivo vitícola, la viña debía producir 10.000 kg por hectárea y el parrón 15.000 kg por hectárea.¹²

Esta cifra se proponía como meta a alcanzar, porque la mayoría de los predios no lograban estos resultados por estrés hídrico, falta de inversión y demás dificultades. Esta era la situación de *Control*, considerada la cooperativa con los socios más prósperos; los cooperados de *Capel* y *Monte Patria* estaban en condiciones todavía más precarias. Lo importante, en todo caso, es destacar que la industria del pisco se ha apoyado, principalmente, en el trabajo silencioso y eficaz de miles de pequeños viticultores en sus modestos minifundios. Y gracias a las cooperativas, han logrado articularse para su inserción en la cadena de producción.

Actualmente el ecosistema pisquero se encuentra distribuido en los tres valles principales: Huasco, Elqui y Limarí. Cada uno de estos valles tiene su propia dinámica interna, en la cual las pisqueras interactúan con el medio social, económico, cultural y político del territorio. En el Valle del Huasco se destacaban tres pisqueras artesanales: *Horcón Quemado*, *Bon Barroeta* y *Armidita*; a ellas hay que sumar la destilería de la cooperativa *Capel* en Alto del Carmen (Figura 4), *Don Gudelio*, *Coquena*, *El Mirador* y *Ernesto Perfecto*.

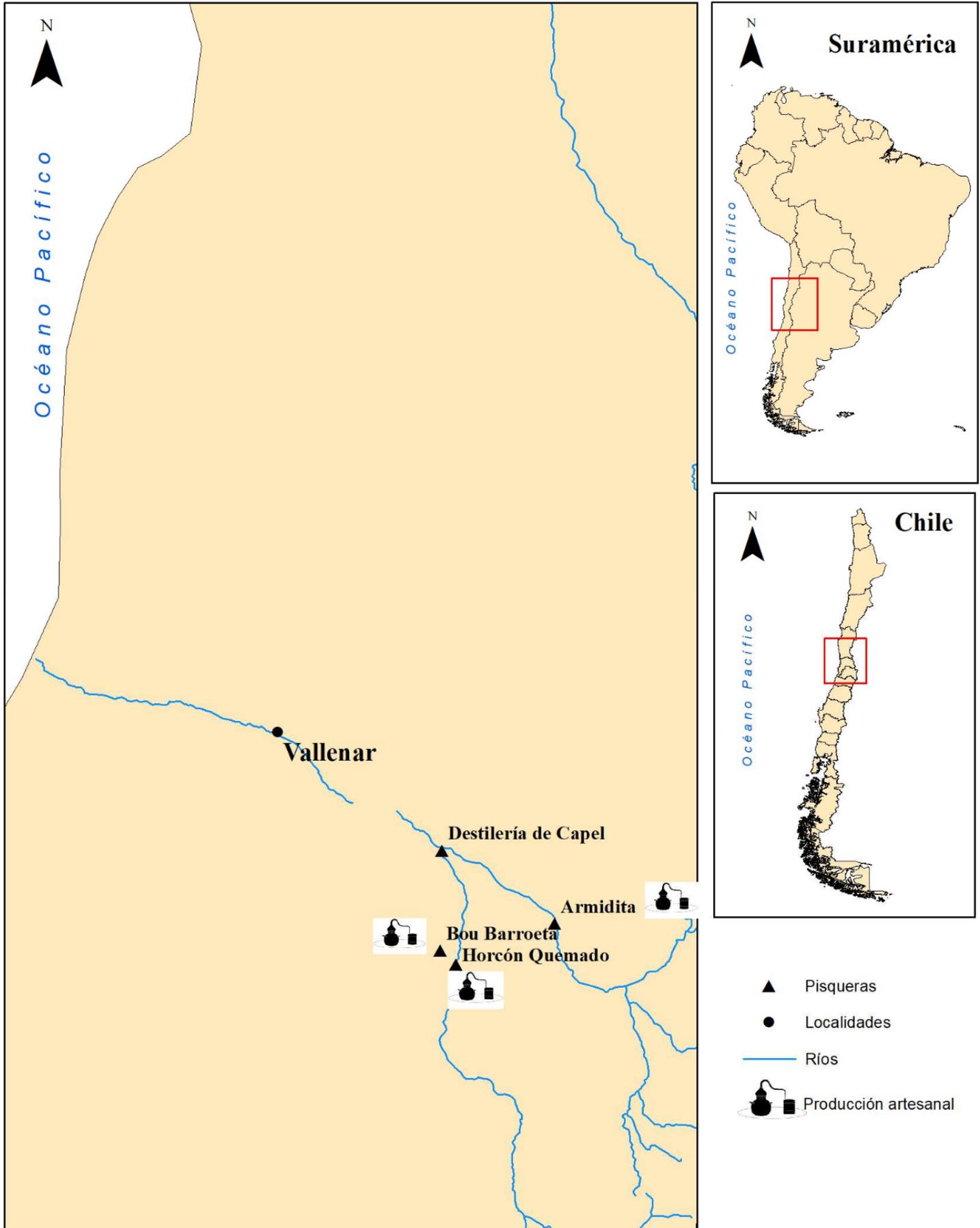
Por su parte, en el Valle de Elqui se encuentra la mayor densidad de pisqueras, debido a su larga historia en el rubro. Entre las más antiguas están las destilerías de *Los Nichos*, en Pisco Elqui (1868), *Luis Hernández* (1870) y *Tres Cruces* (1880) en Paihuano. La primera se ha mantenido vigente hasta la actualidad. La familia Hernández de Paihuano instaló también la destilería Edina, en Rivadavia, y se convirtió en uno de los pilares de *Capel*; en esta cooperativa se destacaron los hermanos Somerville, inmigrantes ingleses, con las destilerías *Argel* y *Los Pozos*. Más adelante *Capel* incorporó las plantas de Vicuña, que hoy cuenta además con su centro turístico y de atención al visitante y *Monte Grande*, ambas en actividad actualmente. Dentro de esta cuenca fue importante también la destilería *Las Placetas*, en Horcón, propiedad de la sociedad Vargas y Vergara durante muchos años, la cual estuvo en funcionamiento hasta comienzos del siglo XXI. A ello hay que sumar las plantas industriales de *Río Elqui*, juntamente con las artesanales *Aba* y *doña Josefa* y *Fundo Los Nichos*. Mención especial merece el Museo del Pisco *Mistral*, situado en Pisco Elqui, en la sede que en los años 60 y 70 levantaron en forma conjunta la Cooperativa Vitivinícola del Norte (COVINOR) y la Cooperativa *Control*. Por su parte, en Diaguitas en la década de 1920 se estableció la destilería *Santa Clara*, que perteneció a Gordeano Munizaga, líder y presidente de la Cooperativa *Control* en las décadas de 1930 y 1940; luego fue gestionado por sus familiares, hasta que en 1969 fue adquirido por *Mitjans*, actualmente inactivo; también se encuentra allí la destilería de Galvarino (figura 3).

11 Informe del gerente Guillermo Machala a la asamblea de socios de la Cooperativa *Control*, La Serena, 29 de noviembre de 1976. Libro de Actas de la Asamblea n° 3, fs. 380.

12 Asamblea de socios de *Control*, La Serena, 24 de noviembre de 1979. Libro de Actas de la Asamblea n° 3, fs. 184.

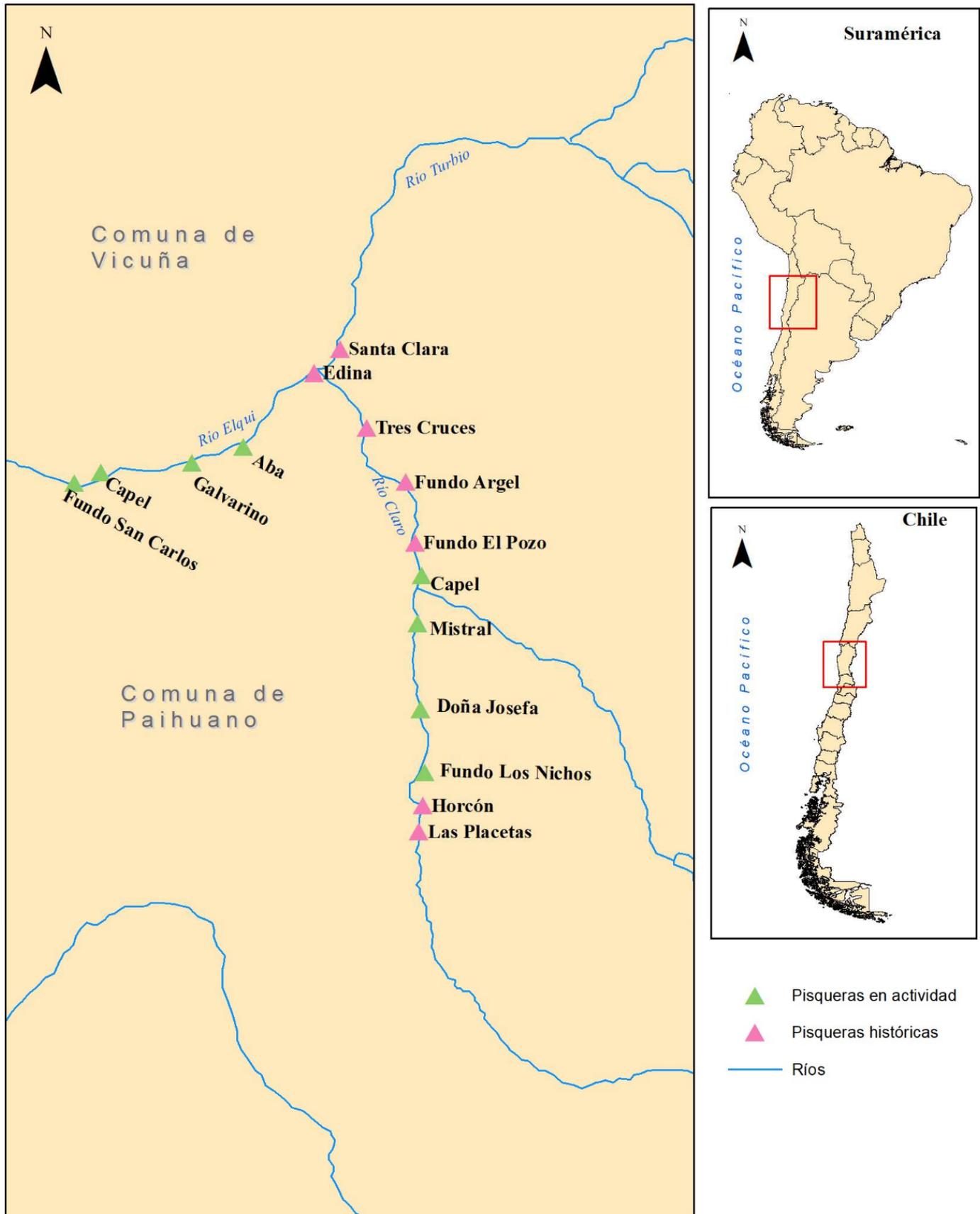
Mapa 2

Pisqueras Valle del Huasco Alto



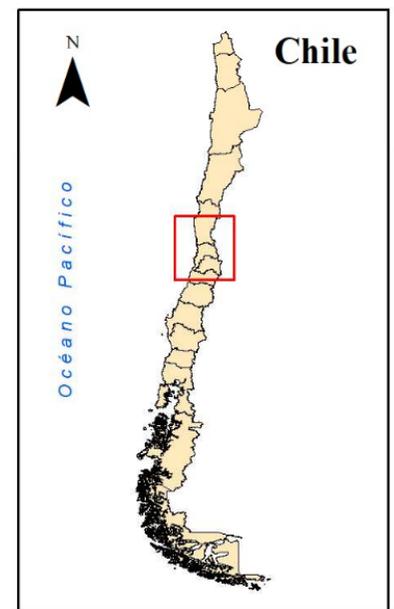
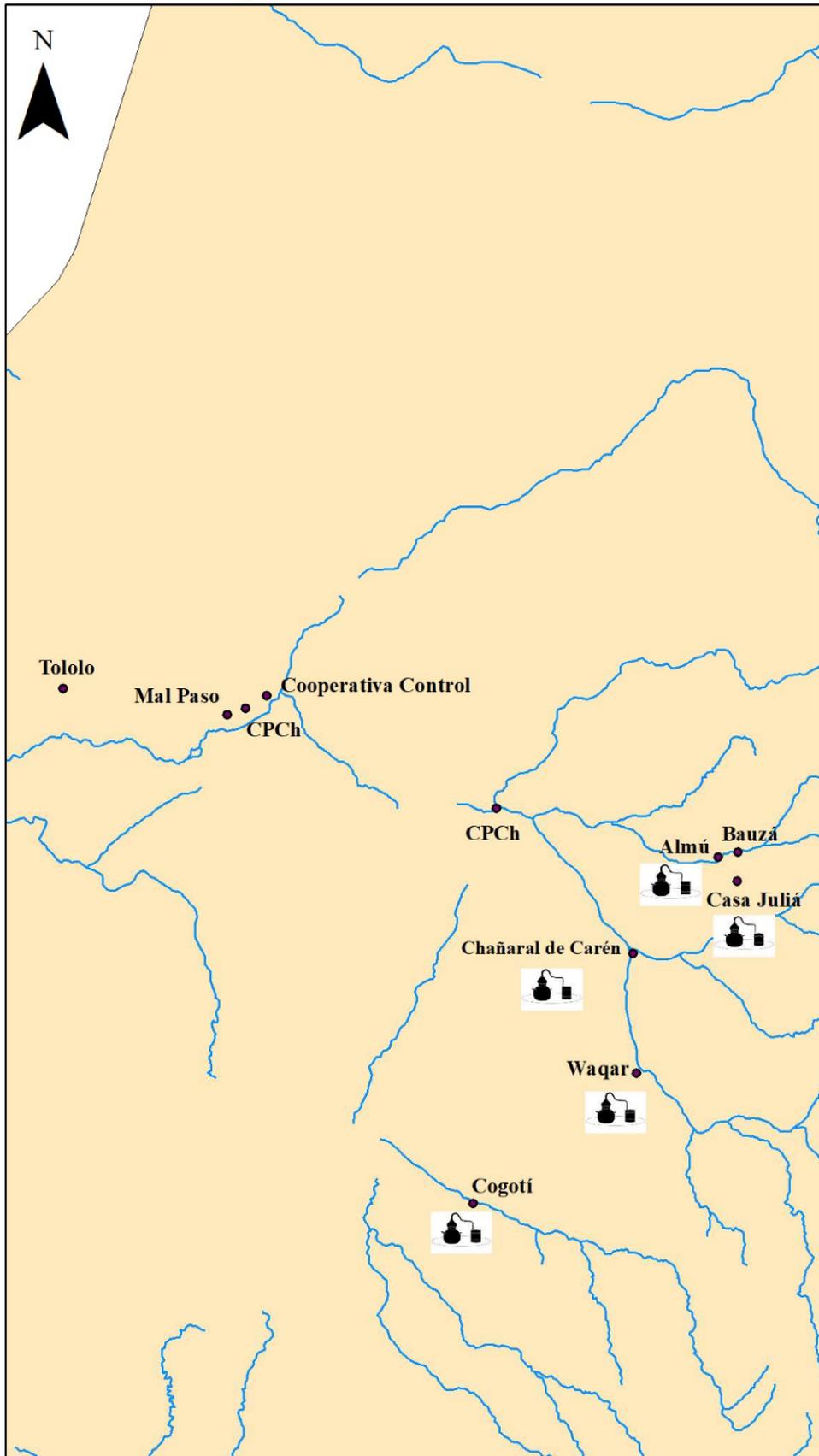
Mapa 3

Pisqueras Valle del Elqui



Mapa 4

Pisqueras Valle del Limarí



- Pisqueras Valle del Limarí
- Ríos
- ☼ Producción artesanal

Referencia
CPCh: Compañía Pisquera de Chile
(Mistral)

En el Valle de Limarí tenemos algunos establecimientos industriales muy modernos, como *Tololo* en Cerrillos de Tamaya, *Bauzá* en Varillar, *Mal Paso* en Huamalata; y las plantas de la Compañía Pisquera de Chile (*Pisco Mistral*) en Ovalle y Monte Patria (antigua sede de la Cooperativa *Monte Patria*). En Ovalle se encuentra también la sede principal de Control con su museo y obras de arte. A ello se suman las pisqueras artesanales de *Álmu* y *Casa Juliá* (Rapel), *Chañaral de Carén*, *Waqar* (Tulahuén) y *Cogotí* (Combarbalá) (Figura 4).

1. Las grandes empresas de pisco

Las grandes empresas de pisco se caracterizan por tener una capacidad para el procesamiento de 50 millones de kilos de uva, y una participación de mercado interno y o externo por sobre el 20%. El liderazgo está en manos de *Compañía Pisquera de Chile* (CPCH), propiedad de CCU, que aporta 16 millones de litros, seguido por la cooperativa *Capel* con 11 MM de litros de pisco.



Figura 4: Pisquera *Mistral*, Pisco Elqui. Foto: AKB.

Las dos empresas grandes de pisco tienen una presencia importante en el territorio, con implicancias sociales considerables. La cooperativa *Capel* cuenta con 700 cooperados, la mayoría de ellos pequeños productores de uva, de 3.000 a 5.000 kg cada uno. Por su parte, la *Compañía Pisquera de Chile* tiene como socia a la cooperativa *Control*, que cuenta con 400 cooperados, con predios de una o dos hectáreas de viñedo. A estos cooperados se suman miles de empleos temporarios y otros tantos indirectos que contribuyen en modo significativo a la vida económica del territorio.

2. Empresas medianas

Las empresas medianas se caracterizan por tener una participación de mercado de entre 1% y 20% del mercado interno y/o externo. Desde el punto de vista productivo, estas empresas elaboran uvas producidas o recibidas por un volumen que oscila entre 1,5 y 50 millones de kilos. Dentro de esta categoría se encuentran seis empresas: *Mal Paso* (Huamalata, Ovalle), *Bauzá*, (Varillar, valle del Rapel, cuenca de Limarí), *Río Elqui* (Fundo San Carlos), la cooperativa *Control* (dedicada a la producción de uva y con sede en Ovalle), *Miguel Torres* y *Concha y Toro* (figuras 5 y 6).



Figura 5. Pisquera Mal Paso, Huamalata, Valle de Limarí. Foto: AKB.

Dentro de las empresas medianas, dos elaboran sus piscos en sus propias instalaciones y con sus propias marcas: *Mal Paso* y *Bauzá*. Ambas tienen más de cien años de tradición a historia en la cultura del pisco. Comenzaron como empresas artesanales, estatus que mantuvieron durante más de sesenta años. Con el tiempo crecieron y se desarrollaron como entidades industriales.



Figura 6. Pisquera Bauzá. Varillar de Rapel, Valle de Limarí. Foto: AKB.

3. Pequeños productores.

En esta categoría se encuentran las empresas que tienen una participación de entre 0,1% y 1% en el mercado interno, o bien, entre 1% y 5% de las exportaciones; o bien, las que reciben y procesan uva por un volumen de entre 0,5 y 1,5 millones de kilos. Dentro de este espacio podemos distinguir entre empresas productoras pequeñas y las productoras micro.



Figura 7. Pisquera *Tololo*, Cerrillos de Tamaya, Valle de Limarí. Foto: AKB.

Las pequeñas empresas productoras son tres y su producción anual oscila entre 60.000 y 150.000 botellas. Forman parte de este grupo tres pisqueras del Valle Elqui, una de Limarí y dos del Huasco. En el Valle de Elqui están fundo *Los Nichos* (Pisco Elqui), *Doña Josefa* (Pisco Elqui) y *ABA* (Vicuña), cada una de las cuales tiene una producción de entre 100.000 y 150.000 botellas. A ellas se suma pisco *Waqar* de la familia Camposano de Tulahuén (Valle de Limarí) que elabora 60.000 botellas por año, igual que *Bou Barroeta* y *Horcón Quemado* en el Huasco. Estas seis empresas medianas aportan alrededor de 600.000 botellas por año. Dentro de este grupo debe incluirse también, por su tecnología, a la pisquera *Tololo* pues, su volumen de producción todavía es menor (10.000 botellas), pero cuenta con las instalaciones y el equipamiento para situarse pronto en esta categoría (figuras 7 y 8).



Figura 8 Robinson Payauta en la barra de la pisquera *Coquena*, Valle del Tránsito, Huasco Alto. Foto: PAL.

Desde el punto de vista tecnológico, este segmento se divide en dos grupos: algunas pisqueras tienen sistemas modernos e industriales, de destilación regulada, con sistemas de vapor, de modo tal de controlar totalmente el procedimiento (*Los Nichos, ABA y Tololo*). Pero algunas de estas empresas han optado por el tradicional sistema de destilación por fuego directo de leña (*Waqar y Doña Josefá*). Este sistema es más artesanal. Cada botella de pisco es diferente y depende de la habilidad e intuición del maestro destilador.¹³



Figura 9. Barricas de envejecimiento. Pisquera *Bou Barroeta*, Huasco.
Foto: Romanet Bou (en adelante RB).

Las micro empresas son las que elaboran y comercializan entre 2.000 y 20.000 botellas por año. La mayor parte de ellas se encuentran en el valle del Huasco, como *Armidita, Don Gudelio y Coquena* (Valle del Tránsito), *Bou Barroeta* y *El Mirador* (valle de San Félix) y Vallenar (*Ernesto Perfecto*). Otro importante grupo de pisqueras micro está en la provincia de Limarí como *Casa Juliá* (Rapel), *Almu* (Rapel), *Chañaral de Carén* y *Cogotí* (Combarbalá) (figura 9).

13 “El gas se puede usar directo con un quemador al caldero del alambique, o bien, calentar una caldera para producir vapor, de esa forma, el vapor se aplica al caldero mediante un serpentín. Además, permite limpiar el caldero con vapor en cada carga”. Nota del ingeniero agrónomo enólogo Rodrigo Carmona. Ovalle, 8 de febrero de 2023.



Figura 10: Gudelio Ramírez y su esposa Jessica Fritis en el salón de recepción de pisquera *Don Gudelio*, valle del Tránsito, Huasco Alto. Foto: PAL.

Dentro de este grupo, en muchos casos se utiliza la destilación artesanal, con fuego directo de leña, y papel protagónico del maestro destilador. Muchas pisqueras pequeñas mantienen esta tradición como *Armidita*, *Horcón Quemado*, *Casa Juliá*, *Bou Barroeta*, y *Almu*. Son tradiciones que se mantienen vivas muy particularmente en estas pisqueras. Otras, en cambio, utilizan el sistema de energía a gas lo cual permite controlar la temperatura de la destilación, como en el caso de pisco *Tololo* y *Don Gudelio* (figura 10).

Dentro del grupo de pisqueras pequeñas se ha notado el creciente protagonismo de la mujer. Se trata de una tendencia transversal en toda la industria, y se extiende tanto en las grandes como en pequeñas y medianas. Aquí lo que conviene destacar es la oportunidad que las mujeres han tenido de crecer y ganar presencia a través de las empresas pisqueras, tal como ocurre en *Armidita* en el Huasco, *Cogotí* en Combarbalá y *Casa Juliá* de Rapel (figura 11).



Figura 11. Pisquera Chañaral de Carén, Valle de Limarí. Foto: AKB.

Conclusión

La industria pisquera, con su variedad de actores y formas múltiples de organizar su producción, contribuye en su conjunto a definir el perfil cultural del territorio del que es parte. A pesar de su diferenciación interna, la industria se entronca con tradiciones nacidas de una vocación histórica por aprovechar las condiciones climáticas que permiten conjugar en las viñas el manejo racional del agua, siempre escasa, y procurando que la luminosidad plena incida en el viñedo para conseguir la cosecha añorada. Conviven en ella grandes empresas de escala internacional, con pequeños emprendimientos familiares y cooperativas de larga tradición. Las empresas son diferentes, tanto en tamaño como en la naturaleza de la institución y en sus capacidades.

Los acuerdos de Producción Limpia (Castillo-Vergara et al, 2015) suscritos por la industria constituyen un importante paso en términos de sustentabilidad del paisaje del pisco. Esta iniciativa amerita potenciarse a través de otras acciones que redunden en beneficio de la conservación de un patrimonio cultural de raíces prehispánicas y de aquellos recursos que históricamente han sido beneficiosos para las comunidades locales.

Evolución de la industria pisquera: las cinco etapas históricas

Si me dieran a elegir
Entre diamantes y perlas
Yo elegiría un racimo
De uvas blancas y negras

Nicanor Parra Premio Cervantes

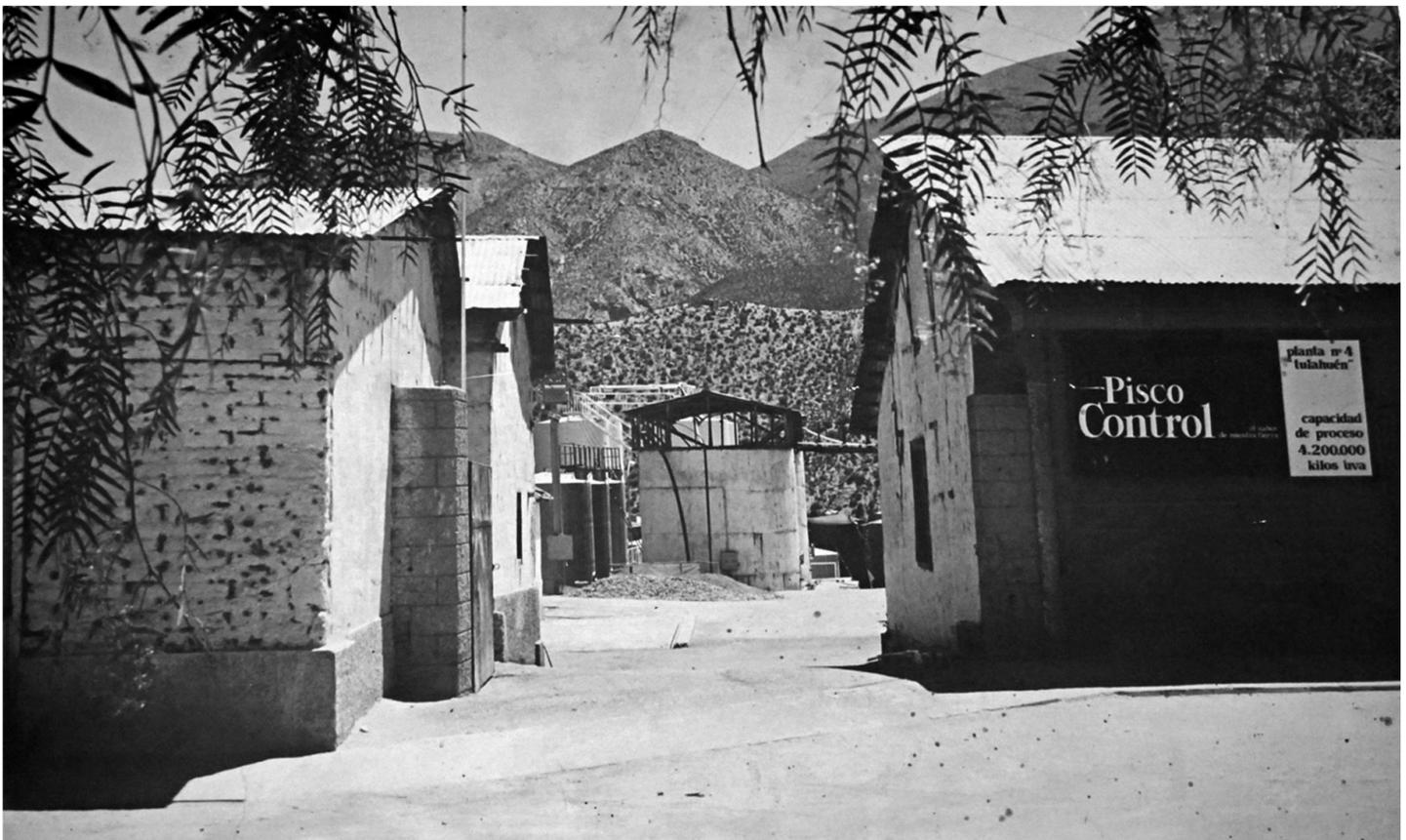


Figura 1. La destilería de los Camposano de Tulahuén (actual *Waqar*) en la década de 1970.
Colección cooperativa *Control*. Foto: AKB.

La industria pisquera se entronca tempranamente con el pasado colonial: las primeras noticias de su producción datan de 1717 en la localidad de Alhué en el centro de Chile y, hacia 1773, aparecen sus testimonios asociados a lo que en adelante será la capital del pisco: el Valle del Elqui. A doscientos cincuenta años de aquellos inicios, la industria ha inscrito su presencia en el paisaje cultural de la zona, presencia que no puede ser entendida sino como el resultado de este largo proceso histórico. La producción pisquera, como se verá en este capítulo, ha debido encarar transformaciones profundas tanto en lo tecnológico como en lo económico y lo político. Su composición y complejidad actuales son el reflejo de estos cambios. De aquí que resulte conveniente considerar sus transformaciones estructurales en la perspectiva de prefigurar lo que será su desarrollo futuro (figura 1).

En términos de su desarrollo, conviene distinguir las cuatro grandes etapas de la historia del pisco, cada una de las cuales tuvo su propia dinámica y, a la vez, sentó las bases para el ciclo siguiente. Estas etapas remiten al **período colonial** (1733-1828), al **sistema multipolar de pisqueras artesanales** (1828-1930), al **ciclo de las cooperativas** (1930-1970) y el **nuevo sistema multipolar que se proyecta hacia el siglo XXI**. Se incluyen, como parte de estas etapas, aquellos grandes procesos que, como la Reforma Agraria y la apertura a los mercados internacionales, transformaron el paisaje pisquero.

La lectura de los procesos históricos que han dado forma a la actual y compleja fisonomía de la industria pisquera permite discernir sus contribuciones al reconocimiento y valoración del paisaje cultural del que es parte. Al mismo tiempo, este recorrido invita a visualizar y subrayar los elementos que se han constituido en parte del patrimonio regional y nacional.

1. El pisco chileno en el periodo tradicional pre-industrial

El polo principal y permanente de elaboración del pisco chileno surgió en el clúster vitivinícola del Valle de Elqui, que se encuentra en las actuales comunas de Vicuña y Paihuano, junto a los ríos Claro y Elqui. Incluye las localidades de Diaguítas, Rivadavia, Tres Cruces, Monte Grande, Pisco Elqui y Cochiguaz. Su tradición vitivinícola es muy antigua, tal como refleja el mapa de 1800, primera representación gráfica de viñedos en Chile (Soto, 2022).

Hace unos años, se sostuvo que, en el Valle de Elqui, concretamente en la hacienda *La Torre*, administrada por Marcelino Rodríguez Guerrero, surgió la primera pisquera de América y se elaboró el primer pisco del mundo, tal como prueban los registros de escribanos de 1733 que detectaron allí “tres botijas de pisco” (Lacoste, 2016). Este descubrimiento significó un cambio de paradigmas para la historia del pisco, pues hasta entonces, el registro más antiguo correspondía al Perú, en la década de 1820 (Huertas, 2005). De todos modos, nuevas afirmaciones han encontrado datos todavía anteriores. Así lo aporta el estudio de Cofré y Stewart (2021) quienes detectaron un registro de 1717 de 22 botijas de pisco en la hacienda de Alhué, pequeña localidad engastada en la cordillera de la Costa, 140 km al sudoeste de Santiago de Chile, también administrada por don Marcelino Rodríguez Guerrero. Tal como ocurrió en la hacienda *La Torre*, don Marcelino tenía en Alhué todas las instalaciones y equipamientos requeridos para elaborar vinos y aguardientes: viñedos, bodegas, lagares, tinajas y alambiques. Además, ambas haciendas (*La Torre* y Alhué) eran lugares de producción y no de consumo; eran sitios de difícil acceso, por caminos de herradura sumamente intrincados y peligrosos.¹⁴ La escasa población local y los accidentes del relieve demoraron considerablemente las inversiones en obras de infraestructura para mejorar la transitabilidad hacia esta localidad. Este detalle es importante para comprender que Alhué no era un centro de consumo para llevar hasta allí productos desde fuera; al contrario, cumplía todos los requisitos necesarios para elaborar el pisco (viña, bodega, lagares, alambiques). Por lo tanto, resulta evidente que las botijas de pisco que detectaron Cofré y Stewart fueron elaboradas allí. No hay motivos que justifiquen el costo del largo y esforzado transporte de los destilados hacia un lugar donde no había mercado consumidor.

El descubrimiento de Cofré y Stewart refuta la tesis anteriormente vigente, conforme a la cual, la Hacienda *La Torre* fue la primera pisquera de América. Este título corresponde, por lo tanto, a la Hacienda de Alhué. Sin embargo, la Hacienda *La Torre* mantiene su centralidad en la historia del pisco porque fue en el Valle de Elqui y no Alhué, donde los productores mantuvieron a lo largo del tiempo el esfuerzo por elaborar un producto de especial calidad, lo cual permitió construir la reputación y el prestigio en los mercados externos. Así lo prueban documentos de la década

¹⁴ Todavía en la actualidad resulta complicado viajar desde Santiago hasta Alhué porque los cordones montañosos de la cordillera de la Costa impiden el camino directo desde la Ruta 5, principal carretera norte-sur de Chile. La única forma de llegar desde Santiago hasta Alhué es mediante un largo rodeo por el oeste. El autor viajó en auto el 27 de febrero de 2023 y el tiempo de viaje fue de más de tres horas.

de 1740 y 1750 que muestran la continuidad de la cultura del pisco en el Valle de Elqui. Igual que en Jerez y Oporto, en Valle de Elqui hubo una voluntad clara, compartida por la comunidad local, de elaborar un producto especial, y sostener el esfuerzo a lo largo del tiempo, lo cual no ocurrió en Alhué.

En Alhué no hubo continuidad de esfuerzo por construir un producto especial de alta reputación para instalarlo en el mercado. Don Marcelino Rodríguez Guerrero realizó trabajos paralelos y casi simultáneos en las dos localidades, tanto en el Valle de Elqui como en Alhué, y en ambos casos, logró elaborar los primeros piscos chilenos; luego tuvo la oportunidad de comparar y detectar qué lugar resultaba más conveniente. Pronto comprobó las ventajas del Valle de Elqui, por tres motivos principales. En primer lugar, la mayor altitud: el Valle de Elqui -se encuentra a 1.200 metros s/n/m-, mientras que Alhué está apenas a 200 metros; teniendo en cuenta que el punto de ebullición del agua es inversamente proporcional a la altitud, ello daba una ventaja para el Valle de Elqui. Segundo, el asimétrico patrimonio vitícola: en Alhué sólo se disponía de la variedad Listán Prieto (luego llamada uva país); en cambio en el Valle de Elqui, además de ella, se disponía también de Moscatel de Alejandría, ideal para obtener destilados aromáticos. Por lo tanto, en la década de 1720 la variedad Moscatel de Alejandría estaba presente en el Valle de Elqui, pero no en Alhué. La tercera diferencia era el grado de integración con los circuitos comerciales; Alhué estaba completamente aislada y separada de las rutas habituales de los arrieros; en cambio el Valle de Elqui estaba plenamente integrado en las rutas que normalmente recorrían los arrieros, y estaba conectado con la red del servicio regular de transporte terrestre de arriería que servía a las rutas de conexión con otras ciudades de Chile y las actuales Argentina y Bolivia. Con estas tres desventajas, don Marcelino Rodríguez Guerrero y sus sucesores se decantaron por priorizar el pisco del Valle de Elqui para asegurar su continuidad, mientras que su par de Alhué quedó como un experimento aislado y sin trascendencia comercial.

Dado que el clúster pisquero fue el que tuvo la voluntad de sostener en el tiempo el esfuerzo en la elaboración de un aguardiente de especial calidad, el pisco, conviene centrarse en su historia para comprender mejor el proceso. En este apartado se examinarán los protagonistas con las haciendas, instalaciones y equipamientos, para comprender el medio en el cual se produjo el surgimiento y consolidación de este producto.

El hito crítico que puso en marcha el clúster del Valle de Elqui fueron los ataques piratas de la década de 1680. Los ataques piratas a La Serena fueron una constante entre los siglos XVI, XVII y XVIII. El Premio Nacional de Historia 2012, Jorge Pinto, ha registrado 17 piratas que surcaron las aguas del Pacífico Sur de América, muchos de los cuales pasaron frente a Coquimbo; seis de ellos tocaron la bahía y tomaron contacto directo con el territorio (Pinto, 2015, pp. 110-123). Justamente esa presencia de los piratas hizo posible visibilizar el patrimonio de la región.

La asimetría entre la prosperidad, riqueza y patrimonio alcanzado por La Serena, y la incapacidad del Imperio Español por ofrecerle medios de defensa y guarniciones militares proporcionales para garantizar su seguridad, hizo de esta ciudad un punto atractivo y vulnerable dentro de la red general de asentamientos costeros del Pacífico Sur. El ataque de Bartolomé Sharp y sus filibusteros, en diciembre de 1680, se logró neutralizar gracias al contraataque valeroso y al factor sorpresa. Pero la vulnerabilidad de la ciudad se puso de manifiesto, y el riesgo de sufrir nuevos ataques piratas era evidente, tal como demostraron las invasiones de 1686. En este contexto se produjo la corriente colonizadora hacia el este, por medio de la cual, muchos vecinos de La Serena optaron por trasladar parte de sus capitales y recursos humanos hacia el Valle de Elqui, con el fin de situarlos lejos del alcance de los piratas.

En un lapso relativamente corto, se produjo el asentamiento de las haciendas pioneras del Valle de Elqui, situadas junto al río Claro. Los registros comparativos de 1684 y 1715 permiten observar con cierto detalle este proceso, al contrastarse los registros vigentes en cada momento. En efecto, para 1684 se encontraba presente la hacienda de Juana Pinto de Escobar en la localidad de Monte Grande, seguida de la hacienda del convento de N.S. de la Merced; más adelante, cerca de la localidad de Las Gredas (denominada Pisco Elqui desde 1936), se levantó la hacienda *La Torre*.¹⁵ Junto a ella surgieron otras dos haciendas, propiedad de Francisco Núñez-Galiano y José de Cisternas respectivamente. Para facilitar la comprensión del proceso histórico territorial, se han elaborado las Figuras 1 y 2, que representan los cambios en este espacio, entre 1684 y 1715. En ambos casos se representa el mismo curso de agua (río Claro) y la

15 La Hacienda La Torre era propiedad de don Pedro Cortés de Monroy y Mendoza (1637-1717), conocido como el héroe de Tongoy por su acción militar en defensa de la ciudad de La Serena ante el ataque pirata de 1686. En reconocimiento a sus servicios, recibió mercedes de tierras en el Valle de Elqui, donde realizó mejoras y puso en marcha un innovador emprendimiento. Después de su fallecimiento, la Hacienda La Torre pasó en herencia a don Juan Ramón Cortés de Monroy y Godoy. Tras caer enfermo de gravedad, don Juan encargó a su amigo don Marcelino Rodríguez Guerrero que fuera su albacea y tutor de sus bienes y cuidado de sus hijos. Don Marcelino fue el administrador de la Hacienda La Torre durante más de tres lustros, periodo en el cual se comenzó a elaborar el pisco, experiencia que también desarrolló en Alhué, al sur de Santiago de Chile (Cofré y Stewart, 2020).

sucesión de localidades (Monte Grande al norte y Pisco Elqui al sur). Además, en sendas representaciones se sitúan las principales haciendas del lugar, con la hacienda *La Torre* en el centro, en la actual Pisco Elqui.



Figura 2: Valle de Elqui en 1684.
Infografía: AKB.



Figura 3: Valle de Elqui hacia 1715.
Infografía: AKB.

El análisis comparativo de las dos figuras precedentes, permiten comprender con claridad el proceso de transformación que experimentó el Valle de Elqui en el periodo inmediatamente posterior al ataque pirata de 1680 y en vísperas del surgimiento del pisco. La Figura 1 representa la distribución de las propiedades en este territorio, cuando todavía no tenían plantaciones de viñedos, bodegas ni alambiques. Figuran allí los títulos de propiedad de Juana Pinto de Escobar, el convento de N.S. de la Merced, la hacienda La Torre (propiedad de don Pedro Cortés de Monroy y Mendoza) y las tierras de Francisco Núñez-Galiano y José de Cisternas; simplemente los títulos de propiedad extendido por las autoridades de la época. Recién se había producido el ataque de los piratas y el movimiento colonizador hacia el este todavía no se había concretado con inversiones registrables.

El contraste entre los dos momentos representados en los gráficos resulta elocuente. La Figura 2 refiere la situación de la misma zona, tres décadas más tarde, cuando ya se habían concretado las principales inversiones. Juana Pinto permanecía en Monte Grande, pero ahora poseía bodegas y viñedos. El convento de la Merced ya no figura, tal vez por venta de sus tierras; en su lugar aparece la hacienda de Ángela Allende y Álvarez de Tobar quien, igual que Juana Pinto de Escobar, posee bodegas y viñedos; pero, además, tiene sus propios alambiques para destilar aguardiente, lo mismo que la hacienda *La Torre*. Junto a ella, las tierras cambiaron de dueño y los nuevos propietarios también se esforzaron en plantar viñas, levantar bodegas e instalar alambiques. Lo interesante del caso es que *La Torre* no era un enclave aislado, sino un conjunto de pequeñas empresas vitivinícolas situadas en un mismo territorio, con el mismo patrón de inversión y producción: viñedos para obtener la uva; bodegas para elaborar el vino y alambiques para destilar el aguardiente.

El edificio de la hacienda *La Torre* tomaba su nombre por una torre adosada a la construcción, que se usaba

regularmente para almacenar alimentos. No se dispone de registros de la época, pero siguiendo las pautas de los patrones de construcción de bodegas del siglo XVIII en la región, se infiere que se trataba de un edificio alargado, con cimiento de piedra, techo de totora y muros de tierra cruda (adobe) para asegurar el confort térmico necesario para la conservación de los vinos y pequeñas puertas y ventanas. La planta era larga y angosta, por la falta de maderas en la región debido a la escasez hídrica; en el interior del edificio, las tinajas se colocaban en una fila, adosadas al muro posterior (figura 4).

Es importante destacar que el clúster vitivinícola del Valle de Elqui se colocó a la cabeza del proceso de desarrollo de la vitivinicultura en todo el Norte Chico de Chile. Allí se han registrado documentalmente los primeros alambiques de la región y la primera fábrica de botijas, además de los primeros cultivos de Moscatel de Alejandría de Chile. Esto demuestra que la clase dirigente del corregimiento de Coquimbo orientó sus mejores esfuerzos y recursos hacia este lugar, para poner allí los segmentos más dinámicos de la vitivinicultura regional.

A partir de estos antecedentes fue posible conocer el proceso inmediatamente posterior. Para ello resultó de utilidad la tarea de compulsar los repositorios documentales del Archivo Nacional de Santiago de Chile, particularmente los fondos Notariales y Judiciales de La Serena. Allí se detectaron los dos inventarios de bienes de la hacienda *La Torre*, uno de 1722 y el otro de 1733, referido a los bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, administrador de la hacienda *La Torre*, propiedad del héroe de Tongoy, don Pedro Cortés de Monroy y Mendoza. El primero refleja la consolidación de la hacienda como polo vitivinícola, capaz de producir uva, elaborar vino y destilar aguardiente. El segundo confirma la información anterior e incorpora una novedad importante, al registrar allí “tres botijas de pisco”. Este inventario de bienes y la evidencia documental de las mencionadas haciendas del Valle de Elqui del periodo 1684-1733 han sido publicados completos en la bibliografía especializada a la cual remitimos (Lacoste, 2017 pp. 52-73 y 339-341).

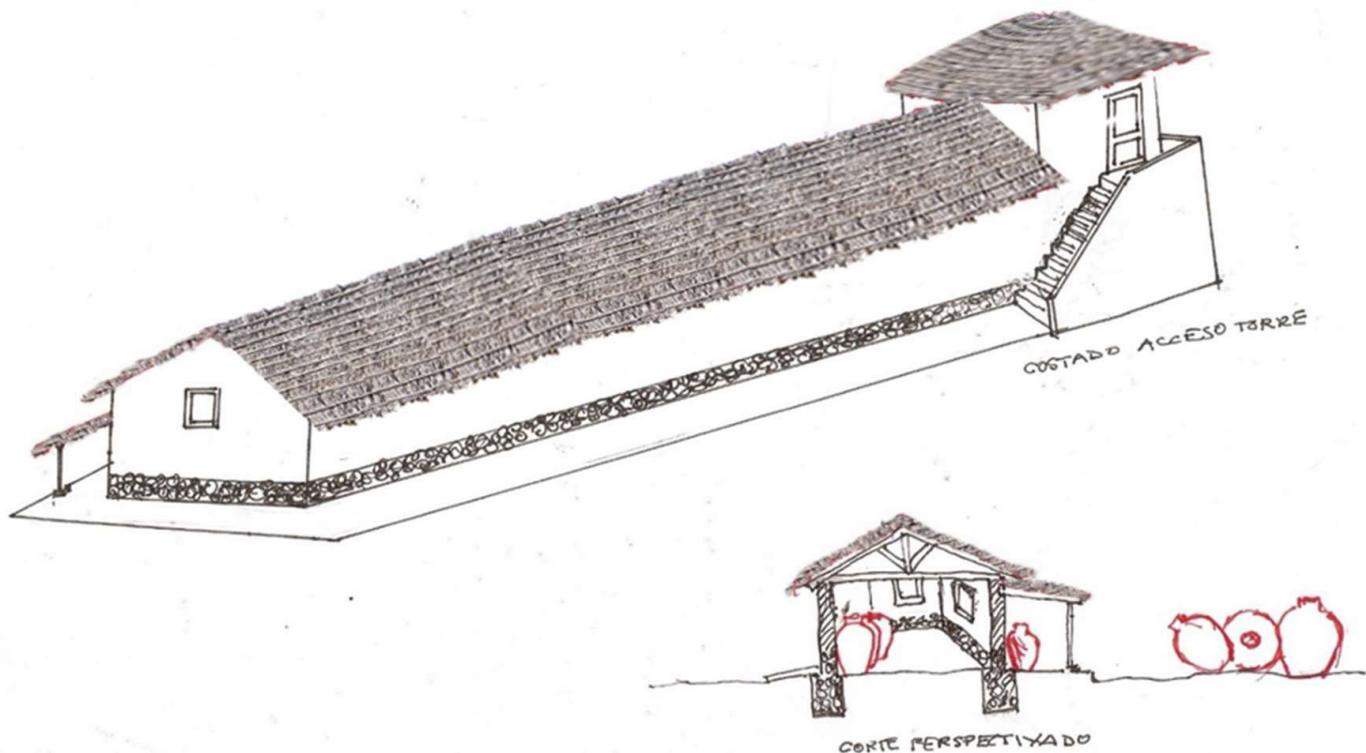


Figura 4. Reconstrucción de la hacienda La Torre con techo de totora.
Croquis de la arquitecta Estela Premat; edición y ajustes de AKB.

Por los motivos observados, el aislamiento de Alhué, Marcelino Rodríguez Guerrero opta por el Valle de Elqui, donde surge un auténtico clúster especializado en vinos y destilados de calidad que dieron continuidad a la innova-

ción. Así se registró poco después en los testamentos de vecinos viticultores con botijas de pisco.¹⁶ Posteriormente, la ola expansiva se extendió a los valles vitivinícolas del Huasco, Limarí y Choapa. Gracias a la decisión de los emprendedores de dar continuidad a la iniciativa de don Marcelino Rodríguez Guerrero, el pisco se convirtió en un producto típico territorial de la región del Huasco y Coquimbo.

El florecimiento de la producción de destilados generó las condiciones para comenzar la tradición de exportaciones. Un hito importante se registró en 1711 con el contrato firmado por los productores locales y los clientes externos, por el cual se convino exportar 200 *arrobas* de “aguardiente de buena calidad”, que debían entregarse en el puerto de Coquimbo, a un valor de \$10 por *arroba*. Este contrato fue firmado por el propietario de la hacienda de *Guana-Mal Paso*, el marqués de Piedrablanca, don Pedro Cortés de Monroy y Zavala y sus socios, el general Lucas Arqueros Ortiz y Agustín Niño de Zepeda. Ambos eran figuras destacadas en la región: don Lucas fue miembro del Cabildo de La Serena durante muchos años, y don Agustín fue alcalde de esa ciudad (1702-1703). El cliente fue también una figura importante del comercio del Virreinato del Perú: don Manuel Vázquez de Osorio, español peninsular asentado en Perú, figura importante de la ciudad de Arica, puerta de entrada y salida para la economía del Cerro Rico de Potosí. Don Manuel fue corregidor de Arica (1722-1723) y su objetivo era importar aguardientes de Coquimbo para el mercado de Potosí. Este fue el sentido de aquel contrato firmado el 12 de enero de 1711, documento que simboliza la dinámica alcanzada por los productores de aguardiente del Norte Chico de Chile.

Después de la independencia, los patriotas chilenos de la República se encontraron con un producto bien arraigado en la identidad y la cultura del pueblo. El volumen de producción de pisco y otros aguardientes era acotado, porque todavía se utilizaban exclusivamente los métodos artesanales, propios de la era pre-industrial. Pero el producto ya estaba instalado en las pautas de consumo del mercado interno nacional; era valorado y ponderado positivamente por el pueblo chileno. Así lo detectó el viajero sueco Carlos Edmundo Bladh, quien visitó Chile en la década de 1820. En su libro *La República de Chile 1821-1828*, publicado originalmente en sueco (Estocolmo, 1837), el autor hizo referencia específica a la habitual costumbre de consumir pisco en el pueblo de Chile. El autor prestó atención especial a los rasgos identitarios y productos típicos, como chupallas, ponchos, así como las costumbres populares en las chinganas, con guitarras y bailes. Entre los productos apreciados en el mercado local se menciona el pisco, aunque la apertura del comercio produjo una inundación de destilados europeos, como ginebra, cognac y otros aguardientes importados del Reino Unido, Francia y España (Bladh, 1837: 28-30). La temprana consolidación del mercado del pisco en la zona central de Chile despertó el interés de comerciantes locales, empresarios y agentes de negocios. En 1820 el cónsul de EEUU en Valparaíso, Henry Hill, recibió una carta de Estanislao Lynch, en la cual le consultaban justamente, sobre el mercado de bebidas alcohólicas en Chile, con particular referencia al pisco.¹⁷ Este producto tenía mercado, tanto en Chile como en Perú. Así quedó demostrado, por ejemplo, en los registros de la Capitanía del Puerto de Valparaíso, el 23 de junio de 1821, “se dio a vela la goleta nacional *Rosario* cargamento aguardiente de Pisco”.¹⁸ Este registro es interesante porque revela que el pisco se exportaba de Chile a Perú en cantidades considerables: fue necesario despachar un barco dedicado exclusivamente al transporte de este producto. El registro no incluyó ninguna otra carga. Según los estándares de la época, la capacidad de carga de estos mercantes era de 300 toneladas, y descontando el peso de los contenedores, se concluye que la operación representaba varios cientos de miles de litros del destilado chileno (figura 5).

16 Testamento de don Gregorio de Aquis, Valle de Elqui, el 5 de diciembre de 1748. Archivo Nacional de Chile (AN), Fondo Notariales de La Serena (FNLS), volumen 38 fojas 16. Testamento de Cristóbal Rodríguez, Diaguitas, 14 de abril de 1758. AN, FNLS, volumen 45 fs. 97 v.

17 “Un amigo de Mendoza me pregunta que si podría vender y a cómo un aguardiente imitando al francés y vino imitando al carlon y burdeos. Que tal consumo hay que pisco y a cómo la arroba en esa”. Carta de Estanislao Lynch a Henry Hill, consul norteamericano en Valparaíso. Santiago, 20 de octubre de 1820. Yale University Library. Henry Hill Papers. Letters from E. Lynch. Letter n° 174, fs. 4- Documento aportado por Michelle Lacoste.

18 Capitanía del Puerto de Valparaíso, 23 de junio de 1821. Archivo Nacional, Fondo Ministerio de Marina, volumen 31, s/f; imagen 452/583. (Documento aportado por Michelle Lacoste).

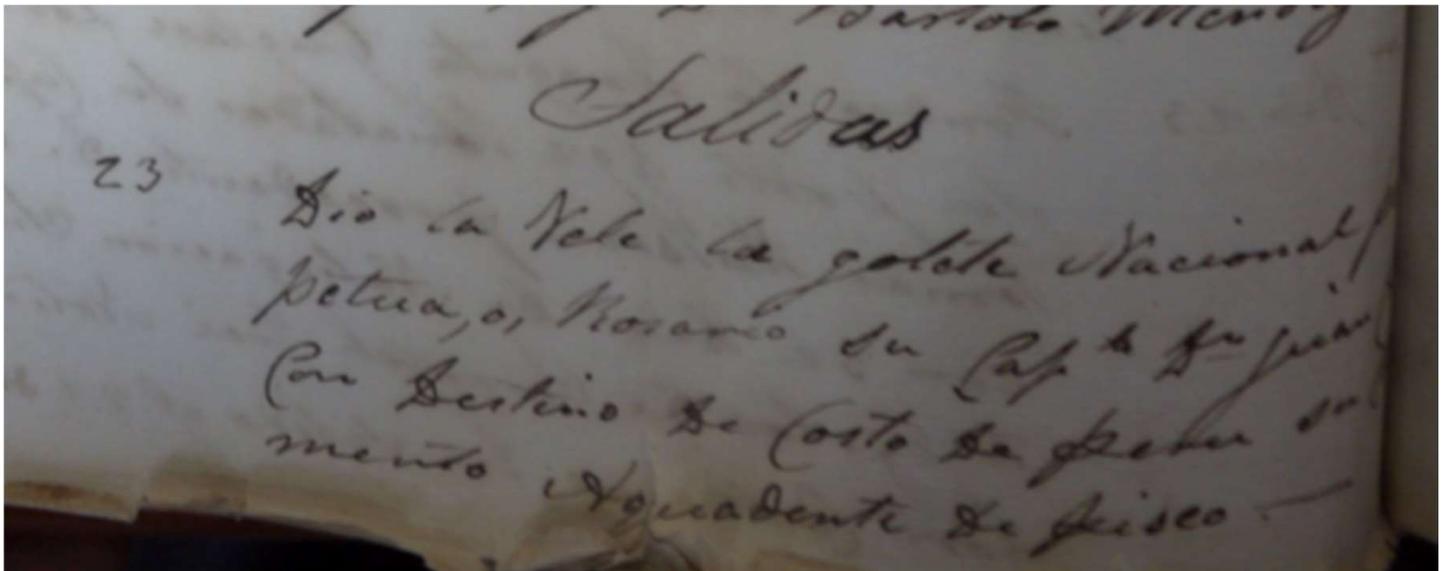


Figura 5: Registro de exportación de pisco de Chile a Perú, 23 de junio de 1821.

La coctelería de la época tenía como producto estrella el “ponche”, preparado sobre base de aguardiente combinado con otros productos. Una receta era el “ponche con leche,” cuyos ingredientes eran el destilado, leche y azúcar; la segunda opción era el “ponche de huevo”, con aguardiente, huevo y azúcar (Bladh, 1837: 46 y 120). Otros preferían dejar de lado la leche para utilizar en su lugar azúcar y limón. Otro testimonio sobre el tema fue aportado por el francés Gabriel Lafond du Lucy (1802-1876). Realizó largos viajes por diversos continentes que luego relató en su libro “Quince años de viajes alrededor del mundo” (1843). En su visita a Chile (1821) observó esta costumbre del pueblo chileno: “su bebida favorita es el ponche frío hecho con aguardiente, limón, agua y azúcar” (Lafond du Lucy, 1843: 53). Esta fórmula se abrió camino a lo largo de la historia, y llegó a convertirse en el trago favorito del pueblo chileno, con el nombre de pisco sour.

La cultura del pisco se extendió hacia el sur de la provincia de Coquimbo a comienzos del siglo XIX, cuando los Álvarez se establecieron en la hacienda de *Guana-Mal Paso*, en el Valle de Limarí. El advenimiento de esta familia pisquera, con larga trayectoria en el valle de Elqui a la cuenca del Limarí se vio facilitada por el matrimonio entre Ramón Luis Álvarez Campos y María Silveria Salas, hija natural de Juana Cortés y padre no conocido (Pizarro, 2016 p. 77), que la tradición oral atribuye a un aristócrata de la familia Cortés y Monroy. De este modo se produjo una transferencia de conocimientos y saberes culturales, del Valle de Elqui al Valle de Limarí, y a partir de entonces, se movilizaron las fuerzas productivas locales en función de la elaboración del famoso destilado. La división de la hacienda de Guana dio lugar a la hacienda *Mal Paso*, la cual, en manos de José María Álvarez, se convertiría en uno de los pilares fundamentales de la cultura del pisco, desde el siglo XIX hasta la actualidad; estas tradiciones, a través de una rama familiar, trasladó la tradición pisquera hacia el Valle de Rapel, a través de Ramón Álvarez Galarce, personaje simbólico y de gran trascendencia, como se examina más adelante. Además, una rama de esta familia, liderada por Escolástica Álvarez, permitió transmitir los saberes pisqueros hacia el Valle de Tulahuén, donde sus sucesores levantaron la pisquera *Waqar*.

2. El sistema multipolar pisqueras artesanales (1882-1930)

Si se considera la era industrial, a partir del primer registro oficial de marcas comerciales de pisco en las oficinas del Estado según la Ley de Propiedad Intelectual (1882, LPI, en adelante), se pueden distinguir tres periodos claramente diferenciados. El primero se extendió desde 1882 hasta la Gran Depresión de 1930. Se caracterizó por la convivencia de múltiples pisqueras pequeñas, que utilizaban métodos artesanales de elaboración, con alambiques calentadas por fuego directo de leña. Había entonces múltiples marcas, dispersas en los valles pisqueros del Huasco, Elqui y Limarí, que elaboraban pequeñas cantidades de pisco.

Entre fines del siglo XIX y el primer tercio del XX se produjo una fuerte expansión del pisco, estimulada por la intensa demanda de la minería norteña, tanto en Tarapacá como en Atacama. Los yacimientos de salitre, plata y

cobre generaron un mercado que generaba una fuerte demanda de destilados para recuperar las calorías gastadas durante las intensas jornadas de trabajo, así como para enfrentar las frías noches del desierto. Estas costumbres de los trabajadores del salitre y el cobre se vieron amenazadas con la llegada de empresas de EEUU con su ideología de la demonización de las bebidas alcohólicas. Particular impacto causó el empresario Braden, titular de *Andes Cooper*, tras comprar la empresa cuprífera de Potrerillos en 1913. Este emprendimiento minero se encontraba en la cordillera de los Andes, a 2.800 metros de altitud, 220 km al nordeste de Copiapó. En la década de 1920 trabajaban más de 5.000 obreros en los campamentos de Potrerillos y La Mina.

Desconociendo los usos y costumbres de la cultura minera local, Braden impuso la ‘ley seca’, tal como regía entonces en EEUU, en un claro ejemplo de colonialismo laboral. En vano trataron los obreros de explicar que este criterio contravenía las costumbres tradicionales de los trabajadores mineros en el Cono Sur de América. La ley de EEUU se impuso dentro de las faenas mineras chilenas. Pero los mineros no se sometieron.

La red de trabajadores mineros se articuló con los audaces ‘pisqueros’ contrabandistas que desafiaban las órdenes de los patrones coloniales para asegurar el abastecimiento. Los gerentes y capataces al servicio de la empresa extranjera establecieron múltiples controles y medidas restrictivas. También se logró el apoyo del Estado y la asistencia de la fuerza pública para reprimir a los ‘pisqueros’ y sus redes secretas de contrabando. Debido a los numerosos puestos de vigilancia armada, los contrabandistas crearon rutas cada vez más peligrosas, por lugares escarpados y casi inaccesibles. Muchos de ellos murieron en estos viajes, y sus cuerpos fueron devorados por el desierto y la sal, hasta momificarse. Los cuerpos de aquellos temerarios ‘pisqueros’ fueron un testimonio elocuente de la profundidad de la cultura del pisco en las masas populares chilenas que se ganaban la vida trabajando en las minas de cobre.¹⁹

Este primer periodo de expansión de la industria pisquera por el territorio se vio favorecido por los ferrocarriles. En los primeros años del siglo XX estos se extendieron por buena parte de la Región de Coquimbo y permitieron conectar las zonas de producción con los grandes mercados metropolitanos y mineros del Norte Grande. Después de la victoria en la Guerra del Pacífico y la incorporación de las ricas salitreras de Tarapacá y Antofagasta, el Estado de Chile quedó fortalecido con nuevos recursos fiscales. El presidente Balmaceda trazó un ambicioso plan de expansión ferroviaria que incluía el norte del país. El plan avanzó con proyectos parciales, el primero de los cuales fue la línea de La Serena hasta Rivadavia. Fue construida por una empresa privada, creada en el lugar con capitales locales para este objetivo; el entusiasmo de los empresarios facilitó el proyecto y en relativamente poco tiempo se terminó de construir la línea de 70 kilómetros, paralela al río Elqui. Este nuevo ferrocarril fue librado al servicio en 1882 en un marco de grandes expectativas (figura 6).

EMPRESARIOS PIONEROS DE LA INDUSTRIA PISQUERA CHILENA

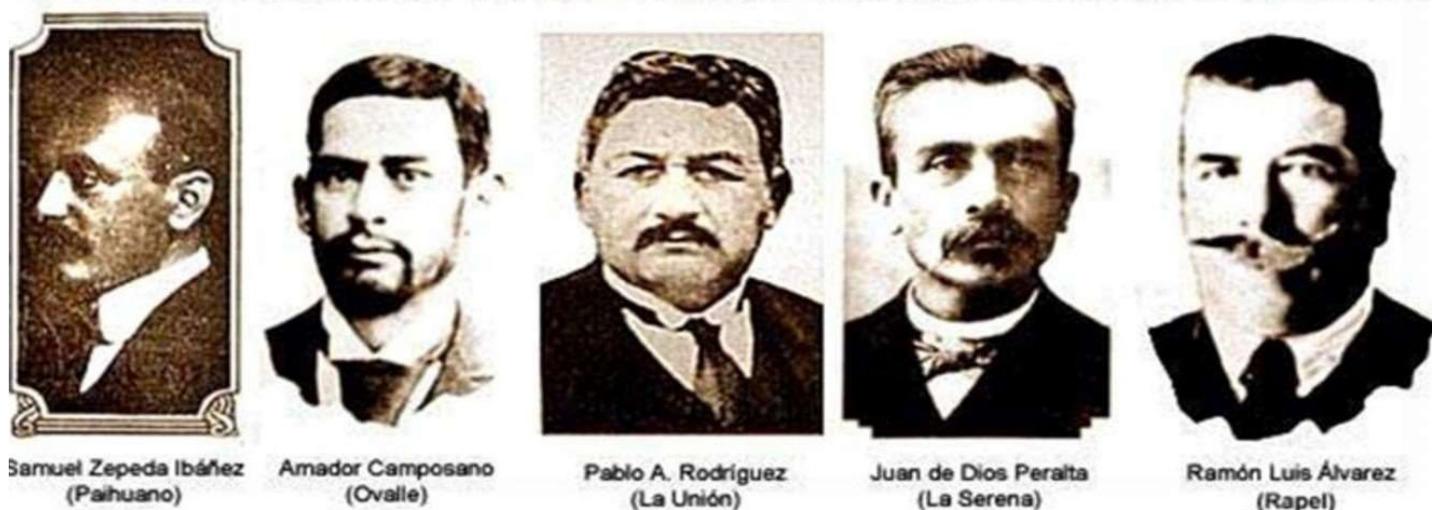


Figura 6: Pequeños empresarios del pisco entre fines del siglo XIX y comienzos del XX. Colección Jaime Camposano. Edición fotográfica: AKB.

19 Álvarez, Oriol (Vallenar). “Los pisqueros”. En: diario *El Día*, La Serena, 5 de febrero de 1970 p. 3.

Esta obra rompió el aislamiento que el Valle de Elqui había mantenido a lo largo de toda la historia y sirvió como estímulo para las inversiones vitivinícolas y el desarrollo del pisco. Tres años más tarde, Eugenio Chouteau recorrió la zona y detectó significativos avances en el proceso de ocupación del espacio y el desarrollo de la actividad económica en general y pisquera en particular. Entre otros emprendimientos, constató la presencia del Fundo San Carlos junto a la localidad de Puclaro; este también se dedicó a elaborar piscos y en 1903 registró una marca comercial para mosto verde (Lacoste, 2016 p. 418). Otros asentamientos vitivinícolas se notaban ya en Vicuña, Diaguitas y Rivadavia; más adelante, encontró la hacienda *Tres Cruces*, el fundo *Paihuano*, de Luis Hernández, el fundo *Bella Sombra*, de Olegario Alba y *El Aparejito*, en Pisco Elqui, entre otros. Le llamó la atención la producción de pisco y calculó que el volumen de destilado que se elaboraba en la zona llegaba a 13.852 *arrobos*, cifra muy alta para la época, resultado evidente de la temprana expansión ferroviaria en la zona (Chouteau, 1887 pp. 72-75) (figuras 7, 8 y 9).



Figuras 7 y 8: Etiquetas de pisco marca Tres Cruces, de Juan de Dios Peralta.
Fuente: INAPI. Fotos: Carolina Cofré.



Figura 9. Etiqueta y marca registrada por Olegario Alba para el pisco de hacienda Bella Sombra, Valle de Elqui. Fuente: INAPI. Foto: Carolina Cofré.

Su análisis del territorio se extendió también al Valle de Limarí, donde faltaban todavía tres décadas para que llegaran los ferrocarriles. Allí se encontró un panorama muy diferente, porque si bien el potencial productivo era equivalente al de Elqui, la ausencia de transportes modernos limitaba el volumen de producción. En efecto, Chouteau detectó haciendas como *Mal Paso* (con el principal viñedo de la región), las del Valle de Rapel, Varillar, Carén y Tuluahuén. También allí detectó la destilación de pisco, pero en menor proporción; apenas 2.637 *arrobos*, es decir, apenas un quinto que el Valle de Elqui (Chouteau, 1887 pp.149-156). Evidentemente, la diferencia la marcó el ferrocarril.

De todos modos, esta ventaja fue sólo una victoria pírrica para el Valle de Elqui. El aluvión de 1888 causó un desbordamiento del río que destruyó casi por completo la temprana vía férrea. La empresa privada que la había construido carecía de los capitales para financiar la reconstrucción y el servicio quedó interrumpido por tiempo indeterminado. Fue necesaria la intervención del Estado y la puesta en marcha de un nuevo proyecto, mejor diseñado para evitar este tipo de accidentes. La obra demandó mucho tiempo y recién se libró nuevamente al servicio en 1904. A partir de entonces, las pisqueras del Valle de Elqui pudieron normalizar la situación y continuar su proceso de inversión.



Figura 10: Las 14 pisqueras históricas después de 1900. Museo Capel, Vicuña. Foto: AKB.

Dentro de las estrategias de fortalecimiento de la calidad y la imagen de los productos, los pisqueros realizaron un gran esfuerzo para participar en las Exposiciones Internacionales de la época que entonces funcionaban como grandes vitrinas para exhibir, comparar y evaluar los productos industriales de todos los países. Olegario Alba llevó sus piscos desde la viña *Bella Sombra*, de Paihuano, a la Exposición Universal de Barcelona (1888). Al año siguiente, él mismo asistió a la Exposición Universal de París, acompañado por sus colegas del Valle de Elqui Luis Hernández, José M. Muñoz, Juan Peralta, Juan de Dios Pérez de Arce y José Dolores Torres, además de la viña *Armidita* del Valle del Huasco. Posteriormente, los pisqueros chilenos se presentaron en las Exposiciones de Guatemala (1897), Búfalo (1901), Quito (1909) y Buenos Aires (1910). Cada una de estas presentaciones significaba una gran inversión de largo plazo para construir marca, reputación y prestigio. Naturalmente, las etiquetas de aquellos piscos destacaban los galardones alcanzados (figura 10).

Resulta notable el prestigio que adquirieron los piscos del tramo superior del Valle de Elqui a fines del siglo XIX,

porque a pesar de su elevado precio, debido a los mayores costos de transporte, el producto fue reconocido y valorado por los mercados. Así lo refleja un documento de la época, por el cual, una compañía distribuidora de vinos y licores asentada en Santiago, estableció un contrato con la hacienda *Bella Sombra* de Olegario Alba, por el cual, éste se comprometía a abastecer de pisco a los comerciantes y aquellos le garantizaban una demanda sostenida. El contrato se firmó el 14 de abril de 1901 es decir, cuando todavía estaba suspendido el servicio ferroviario y el transporte del pisco hasta La Serena lo realizaban los arrieros. Los distribuidores que firmaron el contrato fueron tres compañías: Javier Palassie y Enrique Lesté (fundada en 1893), Lorenzo Salaue y Luis Castex y Cía; ambas se comprometieron a comprar 18.500 cajones de pisco durante cuatro años. El punto crítico del contrato fue la cláusula territorial por la cual, Olegario Alba se obligaba a proveer del pisco elaborado en el Valle de Elqui, concretamente, en su hacienda *Bella Sombra*, situada en Paihuano. Además, se requería elaborar el pisco a partir de las uvas criollas del lugar, es decir, Moscatel de Alejandría y Moscatel Rosada. Así se establecía en el artículo 1 del contrato.²⁰ Este documento muestra que, la estrategia de adaptación de los productores vitivinícolas del Valle de Elqui, como respuesta a la destrucción del ferrocarril, resultó adecuada. A pesar el problema que representaba la pérdida del medio de transporte moderno, los pisqueros lograron adaptarse satisfactoriamente a la adversidad y, con los recursos tradicionales, de arrieros, mulas y caminos de herradura, más las prácticas tradicionales de elaboración de vinos y destilados, consiguieron el objetivo de sobrevivir a pesar de las dificultades.

En esta época surgió una pisquera emblemática para la tradición chilena: los Nichos, nuevo nombre dado a la antigua *El Aparejito*. Bajo el liderazgo de don Rigoberto Rodríguez Rodríguez, esta empresa se transformó en un ícono identitario y referencial para la industria nacional del pisco hasta hoy. Por su parte, el fundo *Paihuano*, de Luis Hernández se consolidó como base pisquera y más adelante sentaría las bases para, junto a otros, formar la Cooperativa *Capel*. Asimismo, dentro del Valle de Elqui surgió el fundo *San Juan*, propiedad de Alberto Aguirre Taborga, donde desde 1921 se elaboraba el pisco marca “Reservado”.²¹ Este fundo luego quedó en manos de su hijo Juan Antonio Aguirre Cortés. Un informe de 1927 describió esta propiedad en los siguientes términos:

“Ubicado a 100 metros de la estación Duraznos del ferrocarril de Coquimbo a Rivadavia. Tiene una superficie de 12 cuadras, de las cuales 5 ½ hectáreas son viñas de cepas de Italia y uva negra que se dedican a la fabricación de piscos que se expenden embotellados con el nombre de *Pisco Superior* de Uva Italia, que antes se elaboraba con el nombre *Pisco Superior* de don José Dolores Taborga. Tiene moladora de uva, prensa, estanques de cemento para depositar 20.000 litros de caldos y tinajas de arcilla para depositar 2.000, litros con depósito en Coquimbo, con producción de 20.000 litros anuales (adquiriendo uvas de las viñas arrendadas). La destilería agrícola *San Juan* cuenta con un alambique marca *Pedemonte*, con capacidad de 1000 litros y bodega en buenas condiciones con vasijas para depositar en recinto cerrado de 6.000 litros (6 toneles, roble americano) y otra bodega para depositar los piscos a para el consumo, con capacidad para depositar 10.000 litros”. (p. 174).

La destacada trayectoria de Alberto Aguirre en esta etapa, como innovador pisquero del Valle de Elqui, fue la base de prestigio que le llevó a asumir posiciones protagónicas en la etapa siguiente, cuando fue uno de los fundadores de la Cooperativa *Control*.

Otro pisquero relevante de esa época fue Gordeano Munizaga. Formó una sociedad con uno de los Álvarez, para levantar una destilería en la quinta *Santa Clara*, en la localidad de Diaguítas, en el corazón del valle de Elqui. Esta pisquera fue registrada en la *Guía Universo de la República de Chile*, publicada en 1928, en la cual se daba cuenta de los establecimientos industriales y comerciales, junto con otros datos de interés. Allí se incluyó un aviso de grandes dimensiones para visibilizar esta pisquera (figura 11).

20 Cumplimiento de contrato, Coquimbo, 8 de enero de 1903. AN, Fondo Judiciales de Coquimbo, caja 403, legajo 12, pieza 27, fs. 5.

21 Esta marca de pisco “Reservado” demuestra la influencia del eurocentrismo en aquella etapa de la historia del pisco. La palabra “Reservado” evoca una expresión tradicional de calidad de la vitivinicultura europea, donde el concepto “Reserva” se aplica para vinos que cumplen con una serie de requisitos en su elaboración. En el caso de la entonces emergente industria del pisco, esa palabra no era reflejo de ninguna particularidad en espacial. Era meramente un anzuelo para atraer consumidores a partir de la apropiación de un concepto de la industria vitivinícola de Europa. La industria del pisco estaba todavía lejos de desarrollar su propia identidad.



Figura 11: Aviso comercial del pisco *Santa Clara*, elaborado en Diaguitas. *Guía de la República de Chile*, 1928. Colección Cortés Caroca.

La pisquera *Santa Clara*, de Diaguitas, estaba llamada a cumplir un papel trascendente en la historia del pisco, por el prestigio de su titular, Gordeano Munizaga, quien poco después lideró la Cooperativa Control en la década de 1930. Después de su fallecimiento, el Fundo Santa Clara fue gestionado por su viuda, Clara Escanilla, junto a su hermano Edmundo, a través de la Sociedad Agrícola Escanilla Hermanos, que se mantuvo siempre dentro de la Cooperativa *Control*. Tras casi tres décadas de trabajo, esta sociedad se disolvió y los hermanos Escanilla se retiraron de la Cooperativa *Control*, que les dedicó palabras de reconocimiento por haber demostrado durante muchos años “gran espíritu de cooperativismo”.²² De este modo se cerró, con positivos reconocimientos, el ciclo de los Munizaga en el fundo *Santa Clara*, después de más de medio siglo de trabajo en la cultura pisquera.

El fundo *Santa Clara* inició una nueva etapa en 1969 cuando fue adquirido por la empresa nacional de licores Mitjans, para elaborar piscos y destilados. Se formó la *Sociedad Pisquera Diaguitas Ltda.*²³ La instalación de Mitjans demostró la capacidad de los paisajes pisqueros de atraer al territorio una consolidada empresa nacional dedicada a la elaboración, distribución y comercialización de bebidas espirituosas. Ello sirvió para demostrar el dinamismo y la consolidación del pisco como producto típico patrimonial de relevancia comercial. Además, para los viticultores de la zona fue una buena noticia porque Mitjans tenía destilería y capacidad comercial, pero sus viñedos eran insuficientes; por tal motivo, los campesinos entendieron que tendrían posibilidades de obtener mejores precios por la uva.

Paralelamente, en el sur de la Región de Coquimbo, se produjeron avances significativos, en beneficio del Valle de Limarí. Se consolidó la *Red Norte* de los ferrocarriles chilenos, lo cual aseguró la vinculación con Ovalle, Monte Patria y otras localidades importantes. Muy significativa fue la llegada de la punta de rieles al pueblo La Paloma, 30 km al este de Ovalle (1911) y luego a Juntas (1913), 10 km al este de Monte Patria (Thomson y Angerstein, 1997 p.96).

En este nuevo contexto se generaron las condiciones para activar la inversión en numerosas haciendas, entre ellas *Mal Paso* y *Guana*, antiguos enclaves vitivinícolas de la región, situados justamente junto a la localidad de La Paloma, lugar donde se encontraba la hacienda *Mal Paso*. Esta propiedad sufrió sucesivos cambios de propietarios y administradores, y a lo largo del siglo XIX se consolidó como polo agrícola, enológico y molinero: además de vinos y destilados, allí se cultivaba el trigo que luego se molía en los molinos para abastecer de pan a los vecinos (Iribarren, 2020, 58-62).

A fines de aquella centuria, la hacienda *Mal Paso*, propiedad de José María Álvarez Campos (1798-1890), asumió un papel de liderazgo en el territorio, sobre todo por la producción de piscos para el dinámico mercado de las salitreras

22 Sesión del Consejo de Administración de Control (en adelante Consejo de Control), La Serena, 14 de julio de 1969. Libro de Actas (en adelante LA), Fs. 339-340.

23 Consejo de Control, La Serena, 14 de julio de 1969. LA, Fs. 341-342.

del Norte Grande de Chile, entonces devenidas en el principal motor de la economía exportadora chilena. El intenso trabajo de aquellos obreros representaba un fuerte desgaste de energía; y para reponer calorías, era muy valorado el aguardiente, costumbre tradicional en la cultura minera de América Latina, ya conocida desde el siglo XVI en Potosí. En este contexto, José M. Álvarez y su hijo y sucesor, Justo (nacido en Mal Paso en 1866) se interesaron por abastecer ese mercado; la viticultura creció en *Mal Paso*, que se convirtió en “la viña más grande del departamento” (Chouteau, 1887, p. 156). Sus piscos eran apreciados en los mercados del norte, donde se construyó una posición de prestigio: el mercado demandaba preferentemente los piscos de la hacienda *Mal Paso* (aunque la marca se registró formalmente recién hacia 1930). A pesar de su éxito comercial, una de las características de la división vitivinícola de *Mal Paso* era su carácter de empresa pequeña: en la década de 1890 sus viñedos no superaban las 14 hectáreas (Iribarren, 2020 pp. 61-62).

El prestigio de la hacienda *Mal Paso* creció también con el desarrollo intelectual que alcanzaron algunos de sus vástagos. El caso más notable fue el de Manuel Alejandro Álvarez (1868-1960), quien nació en *Mal Paso* y gracias al apoyo familiar, pudo realizar una carrera profesional fulminante; abogado por la Universidad de Chile, doctorado en Francia, docente universitario y consultor internacional, fue el organizador del Instituto de Altos Estudios Jurídicos de la Universidad de París, y presidente del Corte Internacional de Justicia de La Haya (Rojas, 2011 p. 56).

Los Álvarez administraron la hacienda *Mal Paso* durante varias décadas, sentando las bases de su reconocimiento y fama. El ciclo se cerró en 1911 cuando Justo Álvarez vendió la propiedad a Bartolomé Balanda (Iribarren, 2020 p.62). Se abrió entonces una etapa nueva, signada por la consolidación de las conexiones ferroviarias en la Red Norte, que dieron lugar a nuevos modelos de desarrollo, de mayor escala y desarrollo comercial. Entre 1911 y 1916, el nuevo dueño de la propiedad, Bartolomé Balanda consolidó la tradición de elaborar pisco en la hacienda *Mal Paso*, con la marca *Pisco Balanda* (Iribarren, 2020, p. 62). Poco después, en 1917, la propiedad fue adquirida por el inmigrante mallorquín Juan Prohens, quien, al igual que muchos de sus compatriotas tuvieron que emigrar a raíz de la plaga de la filoxera - causada por un pulgón que afecta exclusivamente a la vid. Esta plaga se desencadenó a partir de 1870 en las principales zonas vitivinícolas españolas.

Hacia 1920 la hacienda *Mal Paso* ya era una pisquera importante, con la elaboración de entre 16.000 y 18.000 litros por año mediante tres alambiques, dos artefactos marca *Bernard* y uno marca *Proudón* (Iribarren, 2020 p. 70). En plena Gran Depresión, hacia 1930, registraron la marca *Mal Paso*, pero no alcanzaron a utilizarla para el pisco debido a la profunda crisis que afectó la vida económica nacional.

La expansión ferroviaria mejoró también las disponibilidades de transporte hacia las zonas altas del Valle de Limarí y se ensanchó el campus pisquero del territorio. Desde Juntas era fácil llegar a localidades vitivinícolas: hacia el este se llegaba a Rapel (km 15) y Varillar (km 20). Hacia el sur se alcanzaba Chañaral de Carén y Tulahuén (km 35). Los arrieros y troperos de carretas aseguraron el transporte y las comunicaciones de estos puntos con la estación ferroviaria de Juntas. Surgió allí una dinámica pulpería, una panadería y una posada que ofrecían servicios a los viajeros, comerciantes y transportistas que llegaban al lugar para intercambiar, comprar y vender bienes y servicios. El abastecimiento de harina se aseguraba a partir del molino hidráulico harinero instalado en Puntilla de San Juan, pequeña localidad situada entre Monte Patria y Juntas.²⁴ Como resultado se hizo posible activar estos territorios para la producción de pisco, pues se agilizaba enormemente el abastecimiento de insumos y la remisión del producto terminado a los mercados.

En aquel primer periodo histórico se fundaron muchas pisqueras que actualmente se mantienen vigentes. Uno de los principales referentes fue Ramón Luis Álvarez Galarce (1884-1933), figura emblemática en la historia del pisco. Hijo del acaudalado empresario minero José Jesús Álvarez (1819-1895). Ramón creció con las expectativas de dedicarse a administrar el fundo *La Higuera*, en el Valle de Rapel, que le correspondía por herencia. Terminada la adolescencia, se unió a las fuerzas armadas para cumplir su servicio militar obligatorio en la ciudad de Iquique. Tras regresar a Rapel descubrió que estaba desheredado, debido a maniobras legales irreversibles de algunos familiares inescrupulosos; como única compensación lo enviaron a la ciudad de Ovalle, recomendado para trabajar en el molino de Ramón Luis Ossa. Allí adquirió experiencia y pronto puso su propia empresa en sociedad con Ossa, para fabricar cerveza y atender el molino. Tiempo después se sintió empoderado para regresar a Rapel y poner en marcha su propia pisquera, tratando de vencer la adversidad y la injusticia.

La tradición del lugar reconoce a Ramón Álvarez Galarce como impulsor del pisco en Monte Patria (Rojas, 2011 p.47). Se asoció con un gitano, con quien manufacturó alambiques artesanales. En 1920 arrendó a la sucesión Vallejos el fundo *Varillar*, situado a veinte kilómetros de la estación Juntas. Sus viñas cubrían una superficie de 5 ½ hectáreas y plantó 6 hectáreas más, de cepas negra (Listán Prieto) y blanca (probablemente Moscatel de Alejandría); toda la

24 Nota de Rodrigo Carmona. Ovalle, 8 de febrero de 2023.

producción se dedicaba a elaborar piscos que se comercializaban con las marcas *Tipo Reservado* y *Tipo Especial*, con un volumen de producción de 5.000 cajones. El equipamiento incluía destilería completa, con alambique continuo con capacidad para destilar en 24 horas 500 litros de alcohol e 90° (Álbum 1920 p. 187). También elaboró el pisco marca Varillar (Rojas, 2011 p. 53). Más adelante, Álvarez registro las marcas *Cabeza de Carnero* y *Vina Varillar* (1924). Posteriormente se instaló en Rapel, donde levantó su pisquera *La Cochera* que se ha mantenido vigente hasta hoy, ahora en manos de su nieto, Pedro Álvarez con la denominación de *Almu*.

A treinta kilómetros de allí, en Tulahuén, la tradición pisquera comenzó en el último tercio del siglo XIX con Rafael Camposano Álvarez. En 1850 contrajo matrimonio con María Escolástica Álvarez (Rojas, 2011 p. 140) y de esta unión nació Amador Camposano (1864- 1930) quien continuó y profundizó la tradición pisquera, con la instalación del fundo *Arenillas*, dedicado a la producción de uva y destilación de pisco, para la marca *Celestial* (1922). Allí nació y se formó su sucesor, Liberato Camposano (1906-2001), quien más adelante se destacaría como presidente de *Control* durante más de 40 años. Continuaron esta tradición su hijo (Jaime Camposano Aguirre) y luego su nieto Jaime Camposano Bartolini, creador de Waqar, actualmente al frente de la antigua destilería familiar, con cinco generaciones en el rubro.



Figuras 12 y 13. Etiquetas de *Pisco Celestial* elaborado por Amador Camposano (Valle de Limarí). Colección: Jaime Camposano.

Tal como ha estudiado Iribarren (2022), los inmigrantes mallorquines asumieron tempranamente un papel en la cultura del pisco. Ellos conocían y practicaban la cultura vitivinícola en España, hasta que la plaga de filoxera les impidió continuar con sus actividades tradicionales, y resolvieron migrar a Chile, en busca de tierras limpias y sanas para preservar su oficio (Iribarren, 2020). Encontraron lugar adecuado en Huasco y Coquimbo, y pronto se sumaron a la tradición pisquera. Se arraigaron en el territorio y, después de un siglo, se convirtieron en íconos identitarios de los valles pisqueros: los Prohens de *Mal Paso*, los Juliá de *Rapel*, los Bauzá de *Varillar*, los Mulet de *Horcón Quemado* y los Bou con sus dos ramas, una en *Limarí* y otra en el *Huasco*.

Dentro del flujo de migrantes mallorquines estuvieron los hermanos Antonio y Francisco Bou Suñer, que llegaron al área pisquera en los primeros años del siglo XX. Inicialmente se instalaron en el Valle de Limarí, donde Antonio se desempeñó como pastor de cabras en la hacienda Talinay, pero posteriormente, a mediados de la década de 1910 se trasladó al Valle del Huasco, donde finalmente se estableció y puso en marcha una tradición familiar pisquera, conocida actualmente como Bou Barroeta. Por su parte, Francisco Bou Suñer (1877-1962) también se arraigó en el Valle de

Limarí, donde elaboró piscos, particularmente en el Valle de Rapel, en los fundos *Higueras* y *Varillar*.²⁵ Poco después convocaron a la hermana de ambos, Antonia, y su marido, Bartolomé Mulet.

La trayectoria de Bartolomé Mulet es representativa de este proceso. Comenzó a destilar aguardientes en la isla de Mallorca a la edad de 14 años, y practicó allí el oficio durante una década. En el intertanto se casó con Antonia Bou Suñer. Al cabo del tiempo se encontró con un oficio y la responsabilidad de una familia, en un lugar donde la filoxera obstaculizaba seriamente el trabajo. En este contexto, el hermano de su esposa, Francisco Bou Suñer, le escribió desde Chile para informarle que había un alambique disponible en el valle de San Félix, en el cual podría continuar su oficio de destilador. Bartolomé y Antonia, los jóvenes esposos, migraron hacia Chile, y se instalaron en el Huasco Alto (1909), donde asentaron su familia y comenzaron a destilar con el alambique que estaba allí desde 1897. La tradición de Bartolomé Mulet fue continuada después por su hijo Francisco Mulet, y posteriormente por su abuelo, Eduardo Mulet, actualmente a cargo de la pisquera *Horcón Quemado*, que sigue destilando con el mismo alambique de 1897.

La historia de migración causada por la filoxera, el viaje hacia Chile, el establecimiento en el Norte Chico y el compromiso con la cultura pisquera fue compartida por otros mallorquines, como los Bauzá. La figura de Lorenzo Bauzá se convirtió en ícono de este territorio:

“Llegó a Chile en 1906 y se instaló en Coquimbo con un negocio de librería; desde 1919 en frutos del país. Fue socio de la firma Balanda y Bauzá. Explotó la hacienda Los Molles, en Rapel, con viñas y frutales, disponiendo de 1.000 hectáreas regadas y

30.000 en la cordillera para siembras, crianza de animales y lechería. Fue industrial con fábrica de jabón, velas, pastillas y confites. Fue armador propietario de buques para cabotaje. Fabricante del pisco ‘Lorenzo Bauzá’ contando con una planta pisquera en Varillar” (Rojas, 2011, p. 118).

En efecto, Lorenzo Bauzá compró la propiedad de Varillar en la década de 1920, con sus molinos hidráulicos harineros, viñas, bodegas de tinajas, galpones para frutos secos y demás instalaciones. La bodega se dedicaba entonces a elaborar vinos que se envasaban en damajuanas.²⁶ En las tierras se cultivaba trigo y cebada con la cual se horneaba el pan (la denominada telera de trigo candeal de más de dos kilos)²⁷ que, por tradición, se entregaba diariamente a los trabajadores. La pulpería local será el punto de encuentro y distribución de alimentos e insumos. Esta pisquera se ha mantenido en funciones hasta la actualidad, superando el siglo de trayectoria.

La trayectoria de Onofre Juliá (1881-1951) fue representativa de la época. Su biógrafo asegura que fue agricultor con “hacienda en Rapel y merced a su trabajo y dedicación dejó una cuantiosa fortuna. Al llegar a Ovalle los primeros automóviles, él se compró un Studebaker. Dueño de viñedos producía aguardiente y un famoso vino que tenía su propia etiqueta” (Rojas, 2011 p. 364). Adquirió una bodega de 1860, con grandes cubas de roble, situada en el centro de Rapel, junto a la iglesia local, construida en 1811. En este entrañable rincón, los Juliá han mantenido viva su pisquera hasta hoy. En 1905 Onofre Juliá comenzó a destilar sus primeros piscos en Rapel, y mantuvo esta actividad por un cuarto de siglo. Registró formalmente dos marcas: *Vicens, Juliá y Cía* (1915) y *Onofre Juliá* (1928). Una descripción de su pisquera de Rapel en la década de 1920, la situaba a 10 km de la estación Juntas, con un buen camino carretero. Contaba con 14 hectáreas de viñedos, principalmente uva Italia (Moscatel de Alejandría) y Uva País (Listán Prieto) destinadas a elaborar vinos y piscos; la producción anual alcanzaba 25.000 litros de aguardiente de 90°. Además, “cuenta con una instalación completa de maquinaria para elaboración de la uva, con un aparato de destilación continua que cada 24 horas produce 1.000 litros de alcohol de 90°; ello le permite adquirir los productos de todas las

25 “También existió, en el fundo *El Tomé*, en Rapel, el destilatorio de don Francisco Bou Souñer, mallorquín que era destilador y constructor de alambiques. Llegó con un grupo de coterráneos después de la crisis productiva en las viñas por la plaga de la filoxera. Su primer emprendimiento lo realizó en la localidad de La Silleta, tres km al poniente de Ovalle. Allí arrendó una viña y construyó un alambique con la ayuda de un gitano. La producción de destilado la vendía en el rico mineral de cobre de Tamaya, después de transportarlo en sendas cuarterolas dispuestas en el aparejo de un burro. Compró el fundo *El Tome* con los ingresos de los destilados y la ayuda de su coterráneo Prohens. Fue socio de *Control*, entregando la producción del predio en destilados (el alambique se encuentra en las instalaciones de *Pisco Mistral* en pisco Elqui). También instaló un alambique en Cogotí Arriba y produjo pisco *Cogotí*. Su hijo Luis continuó produciendo por un tiempo. El alambique de Cogotí sigue esperando que lo reactiven, pero las viñas se terminaron por el envejecimiento y las implacables sequías”. Nota de Rodrigo Carmona, Ovalle, 8 de febrero de 2023.

26 “La damajuana era un recipiente de vidrio de 10 litros de capacidad. Para alargar su vida útil, era revestida de mimbres tejidos. Nota de Rodrigo Carmona, Ovalle, 8 de febrero de 2023.

27 Nota de Rodrigo Carmona, Ovalle, 7 de marzo de 2023.

viñas de la región, alcanzando un total de 55.000 litros de 90°. El expendio de alcoholes se hace en tambores de fierro galvanizado de 400 litros de capacidad cada uno. La fábrica cuenta con depósitos de fierro para guardar 70.000 litros de alcohol” (Álbum 1920, p.189)

Otros mallorquines siguieron el mismo camino. Lorenzo Bauzá realizó sus primeros pasos en la industria del pisco con la marca *Bauzá y Figari* (1915). Una década más tarde compró la propiedad del fundo *Varillar*, donde levantó su propia destilería (1924), que ha mantenido en funcionamiento hasta la actualidad.

3. Gran Depresión y nacimiento de las cooperativas pisqueras

La segunda mitad de la década de 1920 y los comienzos de los años 30 fue uno de los periodos más difíciles de la historia económica de Chile y dentro de ella, de la industria del pisco. La invención de fertilizantes sintéticos, impulsada por los científicos alemanes, significó un duro revés para el principal motor de la economía y las exportaciones chilenas: el salitre. Este producto se utilizaba intensivamente en Europa como abono para los campos dedicados a la agricultura. Su reemplazo por los fertilizantes sintéticos implicó una caída vertical en la demanda del nitrato chileno, lo cual determinó el virtual fin de la hasta entonces activa economía salitrera del Norte Grande chileno. Con ello no solo se cerraba el llamado “ciclo del salitre”, que se había extendido por más de medio siglo como principal soporte de los recursos fiscales, sino que, para el mundo del pisco significó la pérdida del poderoso mercado que representaban los mineros norteños. Como resultado, en la década de 1920 se hizo sentir con fuerza la crisis para los productores de pisco.

La situación se agravó aún más con la Gran Depresión económica de 1929, que asestó otro duro golpe a la economía chilena. Fue una crisis tras otra. Muchas empresas quebraron, con consecuencias fatales para sus proveedores y acreedores. Se produjo un efecto dominó, en el cual las empresas quebraban una detrás de la otra, con fatales consecuencias sociales. El gobierno no encontró la forma de hacer frente a la crisis, y se derrumbó. La clase dirigente buscó, desesperada, medidas de emergencia y apoyó la llegada al poder de un caudillo con amplias facultades, Carlos Ibáñez del Campo, quien gobernó a través del polémico “Congreso Termal”.

La profundidad de la crisis generó el cuestionamiento del paradigma vigente hasta entonces, el librecambio, que se apoyaba en los principios de la teoría económica clásica de Adam Smith y David Ricardo. Conforme a ella, al producirse desajustes entre la oferta y la demanda de bienes, servicios y trabajo, naturalmente comenzaría a operar la mano invisible para resolver el problema. Si los precios de un producto subían en exceso, pronto surgirían nuevas empresas para fabricar ese mismo bien, lo cual ayudaría a bajar los precios; si éstos se derrumbaban, parte de las empresas cambiarían de rubro, bajaría la oferta y se recuperaría el equilibrio. Lo mismo ocurriría con el empleo: si los salarios caían en exceso, los trabajadores buscarían otros empleos, bajaría la oferta laboral, y se recuperarían los salarios. Sólo había que esperar que entrara en acción la mano invisible para que la economía recuperase su normal funcionamiento.

Sin embargo, pasaban los años y la mano invisible de Adam Smith no aparecía por ninguna parte. Como resultado se produjo una masiva y profunda crisis de fe en el paradigma del librecambio, lo cual abrió el camino para una nueva etapa, centrada en nuevos valores. A nivel político, ello se reflejó en los gobiernos del Frente Popular, alianza de radicales, socialistas y comunistas, que predominaron en Chile en los años 30 y 40. Con ellos llegaron nuevas figuras políticas, partidarias de un papel más activo del Estado; este no podía limitarse a funcionar como un gendarme que se limita a prestar servicios de salud, educación y seguridad; también debía involucrarse en impulsar y regular la economía.

La escena política del Norte Chico chileno, en las décadas de 1930 y 1940, tuvo como protagonistas a tres figuras de singular influencia, conocidos como “los tres mosqueteros”: Gabriel González Videla (nacido en La Serena), Humberto Álvarez Suárez (también nativo de La Serena) y Pedro Enrique Alfonso Barrios (natural de Ovalle). González Videla (1898- 1980) fue diputado (1930-1939), embajador en Francia, Portugal y Brasil, senador y presidente de Chile (1946-1954). Tuvo como socio en su estudio jurídico a Humberto Álvarez Suárez (1895-1982), diputado (1933-1936 y 1937-1941), ministro de Justicia (1936) y de Interior (1940) y senador (1941-1957). En la década de 1930 participó activamente de los debates sobre las cooperativas y publicó su “Carta Abierta” en 1939 en la prensa local, para debatir la importancia de esta forma de organización. Por su parte, Pedro Alfonso Barrios (1903-1977) también fue diputado (1933-38), ministro del Interior (1938-39 y 1950-51) de Hacienda (1939) y de Economía (1945-46). Fue candidato presidencial (1952) sin éxito. Fueron dos décadas en las cuales, gracias a estas tres figuras, la Región de Coquimbo tuvo alta presencia en el bloque de poder nacional. Ello le permitió impulsar el “Plan Serena”, que permitió orientar fondos nacionales para grandes obras de infraestructura de la capital regional, a la vez que se prestó interés al desarrollo del

pisco, mediante medidas concretas, como la entronización del nombre Pisco Elqui a la localidad de La Unión (1936).²⁸

De todos modos, la relación con los pisqueros tuvo luces y sombras, incluyendo momentos de conflicto directo. Uno de los casos de mayor impacto social fue el enfrentamiento entre González Videla y los Prohens de *Mal Paso*. Ellos tenían una casa patrimonial en el centro de la ciudad de La Serena, que el gobierno expropió para construir el nuevo centro cívico, en el marco del Plan Serena. Este era un proyecto de renovación urbanística de la capital de Coquimbo, inspirado en París, ciudad que el presidente conoció durante su estadía como embajador de Chile en Francia. Trató de seguir ese modelo, mediante la profunda renovación de la ciudad, para lo cual “las antiguas e insalubres casones de adobe fueron demolidas” (González Videla, 1975 p. 1113). Desde su perspectiva eurocéntrica, el presidente mostraba que no contaba con conocimientos sobre las propiedades de confort térmico de la tierra cruda como material de construcción. Pero, además, esta actitud lo llevó a enfrentarse con muchos vecinos, incluyendo algunas figuras del mundo del pisco, entre ellos, Jaime Prohens, propietario de la pisquera *Mal Paso* y socio de la cooperativa *Control*, cuya casa se encontraba frente a la Plaza de Armas. El gobierno resolvió expropiar esa vivienda para levantar allí edificios públicos. Disconforme con la medida, Jaime Prohens apeló la medida a la justicia, quien dio orden de no innovar, para impedir el desalojo. Ante esta situación, el presidente de la República tomó una decisión implacable:

“La furia de don Gabriel pudo más. Una veintena de soldados del Regimiento Arica, descerrajaron la puerta y sacaron todas sus pertenencias, las que –incluyendo la cama con perillas de bronce del propietario- fueron apiladas enfrente en el costado de la Plaza de Armas – ante la expectación, gritos y risas de los mirones y transeúntes- mientras las maquinarias procedían a demolerla en un santiamén” (Carvajal, 2008 p. 214).

La acción contra la casa del pisquero no fue un hecho aislado, sino parte de un proceso mayor, que afectó a otros vecinos. El mismo presidente, en sus *Memorias*, ha relatado estos hechos, desde una perspectiva de sobre-valoración de los modelos industriales y minimización del patrimonio arquitectónico vernáculo. En el caso del titular de la pisquera *Mal Paso*, el primer mandatario explicó lo siguiente:

“Para enfrentar la resistencia tuve que organizar con tropas del Regimiento Arica un equipo técnico para la toma, ocupación y a la vez mudanza de los afectados [...]. Un industrial muy pagado en su prosperidad [Jaime Prohens] se dispuso a enfrentar la orden judicial y la decisión del propio presidente de la República, negándose a salir de su casa, ubicada frente a la Plaza de Armas, sitio designado en el Plan para construir el Palacio de la Intendencia, y concretó su desafío quedándose en cama. A la tercera reconvencción de la fuerza pública, fue sacado en vilo y puesto en la calle. Media hora después, la casa estaba demolida por las máquinas” (González Videla, 1975 p. 1138).

En este nuevo clima de época se produjo el surgimiento de la Cooperativa *Control*. Entre las figuras destacadas en su nacimiento y primera década de vida fue Gustavo Arqueros (1889- 1958). Se desempeñó en La Serena como contratista en obras de alcantarillado; prestó servicios en cargos públicos, como alcalde de La Serena. En la década de 1920 se casó con la hija de Juan de Dios Peralta, propietario del fundo *Tres Cruces*, cuya tradición pisquera se remontaba al último tercio del siglo XIX. Este lo nombró administrador de sus fundos, y pronto, organizó a los pisqueros del Valle de Elqui, sobre todo los que estaban situados entre Rivadavia y Pisco Elqui, para realizar compras en forma conjunta de modo tal de conseguir mejores precios de sus proveedores. En este contexto, al estallar la crisis de 1929-1930, Arqueros era una de las figuras que mejores condiciones reunía para asumir un papel de liderazgo en la naciente Cooperativa *Control*, donde se desempeñó como gerente durante más de una década. Su prestigiosa gestión lo posicionó entre las más prestigiosas figuras públicas del territorio, lo cual le permitió ser electo como diputado al Congreso Nacional (1949-1953) y luego como intendente (1953) (Moraga, 2013 p. 58).

La fundación de la Cooperativa *Control* marcó un hito histórico en este proceso. Muchos relatos se han construido en torno a esta entidad, pero sin revisar la evidencia. Por tal motivo conviene precisar sus principales características, a partir del *Libro de Actas* de la cooperativa, en el cual se entrega información fehaciente. De acuerdo con sus estatutos,

28 El cambio de nombre, moción propuesta por el entonces diputado, Gabriel González Videla, se oficializa bajo el gobierno de Arturo Alessandri Rodríguez, con la dictación de la Ley 5798, y viene a sustituir la denominación de La Unión, que se deriva de la proximidad del poblado respecto de la confluencia de dos cursos de agua: el río Claro o Derecho y el río Cochiguaz. Antiguamente el pueblo se llamó La Greda, de modo que el cambio en el topónimo viene en cierto modo a encarnar las transformaciones que concluyen en la formación del paisaje pisquero.

su objetivo era

“Fomentar el desenvolvimiento técnico y económico de las explotaciones de las viñas y de las destilerías de sus socios, y concentrar su producción con el objeto de estandarizarlas de acuerdo con el Decreto-Ley de Zona Pisquera y venderlas en forma colectiva para sacar de ellas el mejor rendimiento económico”.²⁹

La joven cooperativa se encuadraba en el Decreto con Fuerza de Ley 181, del 15 de mayo de 1931, por el cual el presidente Carlos Ibáñez del Campo había delimitado la Denominación de Origen del pisco, y establecido las normas fundamentales de elaboración. Como fines especiales de la sociedad, se asumían tres compromisos fundamentales:

“1) Comprar al por mayor los abonos, remedios, plantas, las semillas, herramientas, maquinaria, repuestos y demás elementos que los socios necesiten para la buena realización de sus actividades; 2) verificar la venta de los productos, eligiendo las épocas más propicias y los centros más adecuados y tratando de eliminar intermediarios hasta llegar a la venta directa al consumidor; 3) uniformar las calidades, realzar los estándares y verificar la selección y clasificación de los piscos, de modo que se facilite la especialización, economía y perfeccionamiento técnico de su producción, elaboración y comercio”.³⁰

A través de estas declaraciones, la Cooperativa *Control* delimitaba su campo de acción. Se trataba, en primer lugar, de crear un centro de negocios para mejorar el poder de compra y venta de las empresas asociadas; al comprar al por mayor, se esperaba negociar precios y bajar los costos de los insumos; a su vez, al coordinar la distribución y venta, se esperaba bajar los costos de intermediación y aumentar las utilidades. Al bajar los costos y aumentar los ingresos, se aspiraba a poner nuevamente a la industria en situación de equilibrio, de modo tal de salir de la crisis. A esos objetivos inmediatos, se sumó un plan de mediano y largo plazo orientado a mejorar y estandarizar la calidad de los piscos.

Esta entidad reunió, originalmente, a los pisqueros del Valle de Elquí, sin participación de los colegas del Valle de Limarí ni otras zonas productivas. Ello se reflejó en el nombre mismo de la entidad: *Sociedad Cooperativa de Control Pisquero de Elquí Limitada*. Ya fue un mérito coordinar el trabajo de diez empresas del territorio, para poner en marcha una primera experiencia asociativa. La sociedad se constituyó con un capital inicial de \$100.000, aportado en un 90% en especie (pisco, instalaciones y equipamiento) y el 10% en dinero efectivo. Como opción se permitía entregar pisco listo para vender, valorizado en \$40 por cajón. Se estableció un valor de \$100 por acción, y cada socio se comprometió a aportar un porcentaje. Las actas indican los nombres de los fundadores, su lugar de residencia, el capital aportado y las acciones obtenidas

29 Estatutos de la Cooperativa *Control*, La Serena, 6 de mayo de 1933. LA n° 1, fs. 15.

30 Estatutos de la Cooperativa *Control*, La Serena, 6 de mayo de 1933. LA n° 1, fs. 15 y 16.

Tabla 1: Socios de Cooperativa Control (1931-1940)

Socio	Permanencia	Lugar destilería Nombre fundo	Acciones	Marca
Pablo A. Rodríguez	1931/40	Pisco Elqui Fundo <i>La Ciénaga</i>	243	<i>Pablo A Rodríguez</i>
Arturo Merani	1931/40	Coquimbo	109	s/d
Luis Vergara	1931/36	Paihuano	109	s/d
Julio E. Peralta	1931/40	Pisco Elqui Fundo <i>La Unión</i>	161	s/d
Luis H. Peralta	1931/34	Vicuña	68	<i>Luis H. Peralta</i>
Juan L. Rodríguez	1931/36	Pisco Elqui Fundo <i>Cerrito</i>	68	<i>Juan L. Rodríguez</i>
Alberto Aguirre	1931/40	Vicuña Fundo <i>San Juan</i>	68	<i>Reservado</i>
Gordiano Munizaga	1931/40	Diaguitas Quinta <i>Sta Clara</i>	106	<i>Santa Clara</i>
Enrique Toro	1931/36	Peralillo	68	s/d
Comunidad Juan de Dios Peralta	1938/40	Tres Cruces	100	<i>Tres Cruces</i>
Erasmus Rodríguez	1936/40	s/d	150	s/d
John & Williams Somerville	1934/38	Diaguitas Fundo <i>Edina</i>	s/d	<i>El Aviador</i>
Jaime Prohens Juan	1936/40	La Paloma Fundo <i>Mal Paso</i>	520	s/d
Francisco Bou	1936/40	Monte Patria Fundo <i>El Tome</i>	100	s/d
Tránsito Guzmán	1939/40	Tulahuén		Guzmán

Fuente: Elaboración propia a partir de Libros de Actas de Cooperativa Control y registros del INAPI.

La Cooperativa *Control* se transformó en un sutil espacio de cohesión para la comunidad pisquera, capaz de sostenerse en el tiempo. Sus miembros asumieron compromisos de largo plazo dentro de este ámbito. Durante varias décadas, estas empresas permanecieron dentro de Control, aportando con su trabajo y recursos al desarrollo de esta cooperativa que se transformó en uno de los ejes fundamentales de la industria. Basta señalar que, en años posteriores, Jaime Prohens Juan sirvió como presidente de *Control*; cuando falleció (julio de 1972), la cooperativa envió una delegación oficial a los funerales.³¹ Además, sus sucesores mantuvieron la tradición de compromiso con esta entidad: a comienzos de la década de 1970, Guillermo Prohens se desempeñó como vicepresidente, acompañado en la directiva por Luis H. Peralta y Juan A. Aguirre Cortés.³² En el marco de incertidumbre y crisis impuesto por la Gran Depresión primero, y la II Guerra Mundial después, Control se convirtió en un espacio de certezas y estabilidad.

La situación socioeconómica que debió afrontar *Control* a comienzos de la década de 1930 era sumamente crítica. En la intimidad del directorio de la cooperativa, se trató con crudeza el nivel de extrema fragilidad que tenía la entidad para hacer frente a sus obligaciones y asegura un nivel mínimo de funcionamiento. El libro de actas recogió estos dramáticos momentos, en los siguientes términos:

“El señor gerente dio cuenta de la marcha de la sociedad y manifestó las serias dificultades suscitadas con motivo de la falta de capital. Dijo ser absolutamente improbable seguir trabajando mientras no se

31 Consejo de *Control*, La Serena, 13 de julio de 1970. LA n° 4, fs. 3.

32 Consejo de *Control*, La Serena, 13 de julio de 1970. LA n° 4, fs. 1.

obtuviera dinero suficiente para el pago de los impuestos de alcoholes. Y leyó varias cartas de algunos agentes por las que se comprobaban las pérdidas de piscos superiores a tres mil cajones. Manifiesta que se paralizarían las actividades de *Control* mientras no se solucionara este asunto”.³³

La evidencia documental sirve para comprender la profundidad del problema económico que angustiaba a la sociedad chilena en general, y a la industria pisquera en particular. Las ventas eran tan bajas que no alcanzaban a cubrir los costos operativos mínimos ni para pagar los impuestos. Las empresas socias estaban descapitalizadas, con lo cual, el margen de maniobra era sumamente acotado.

La nueva cooperativa se propuso fundamentalmente crear una empresa mediana, a partir de la alianza entre muchas pequeñas, para comercializar el pisco bajo una misma marca: *Control*. Ello implicaba un sacrificio para los intereses individuales de cada uno, porque se requería priorizar el conjunto por sobre los casos particulares. La flamante cooperativa definió un diseño de marca, la registró oficialmente en 1932 y la mantuvo inalterable durante una década. Así se consta en los archivos del INAPI, tal como muestran las figuras 14 y 15.



Figura 14. Imagen corporativa de la cooperativa *Control Pisquero*, 1932. Fuente: Archivo INAPI, registro n° 49889. Foto: Carolina Cofré



Figura 15. Idem. 1942. Fuente: INAPI, registro n°68952. 1942. Foto: Carolina Cofré.

En un contexto de inestabilidad crónica, tanto en lo económico como en lo político y social, la Cooperativa *Control* ofreció un santuario de estabilidad. Tal como muestran las figuras, se mantuvo la misma marca, sin alteraciones, durante más de una década. Esta constancia ayudó a consolidar la industria pisquera en un ambiente de incertidumbre y constantes procesos de estructuración y desestructuración de marcas y empresas.

Otro concepto que entregan las imágenes anteriores es la localización geográfica de *Control*. En efecto, ambas etiquetas mantienen el nombre de la cooperativa como “Cooperativa *Control Pisquero de Elqui*”. El carácter local que tuvo esta cooperativa en su fundación se reafirmó con la alianza exclusiva de pisqueras del Valle de Elqui. Ello se reflejó en el nombre de la agrupación y su marca. Esta marca de origen se mantuvo vigente durante una década, sin mención de otros valles pisqueros. La apertura hacia otras zonas pisqueras fue un proceso largo y lento, que demandó más de una década de trabajo.

33 Consejo de *Control*, La Serena, 14 de mayo de 1931. LA n° 1, fs. 2.

El desarrollo de la marca *Control* no impidió la existencia de las marcas individuales de las pisqueras asociadas. Durante una década se comercializaron botellas de pisco con doble militancia: las etiquetas incluían a la vez el logo de Control y la marca individual de la pisquera específica. Los casos de *El Aviador*, *Santa Clara*, Juan Luis Rodríguez, Pablo A. Rodríguez y Luis H. Peralta son buenos ejemplos. En algunos casos la etiqueta solo llevaba la marca individual, mientras que el logo de *Control* estaba directamente grabado en la botella de vidrio, como en el caso del pisco *Guzmán* (figuras 16 a 22).



Figura 16 Etiqueta de “Pisco Aviator”-Control.
Fuente: INAPI, registro n° 49889 (1932).
Foto: Carolina Cofré.



Figura 17: Etiqueta de pisco “Juan Luis Rodríguez R.” Control.
Fuente: INAPI, registro n° 61781 (1939). Foto: Carolina Cofré



Figura 18. Etiqueta de pisco *Santa Clara*.
Fuente: INAPI registro n° 55520. (1935)



Figura 19. Etiqueta de pisco *Luis H. Peralta*.
Fuente: INAPI registro n° 55958 (1936).



Figura n° 20. Etiqueta de pisco Pablo A. Rodríguez.
Fuente: INAPI registro n° 55960 (1936)



Figuras 21 y 22. Botellas de pisco Guzmán. En el frente: etiqueta con marca propia; en el dorso: la marca *Control* impresa en el vidrio. Fuente: Museo del Pisco-Sandro Cartoni.

Las etiquetas examinadas muestran la tensión que existía en el corazón de la cooperativa, entre las tendencias individuales de los piscoeros, y las corrientes que apuntaban a formar una cooperativa fuerte con su propia marca e identidad. En cierto modo, ello reflejaba las dos almas que habitaban en el interior de esta organización; o bien, el lento proceso del tránsito del paradigma del librecambio, centrado en el interés individual de la empresa, hacia el paradigma cooperativo, del trabajo colectivo para alcanzar objetivos comunes. La Gran Depresión generó un estímulo para abandonar el modelo anterior; pero aquella forma de pensar, centrada en el interés individual, estaba tan arraigada, que muchos se resistían al cambio; no confiaban mucho en el sistema cooperativo y, para reducir riesgos, mantuvieron sus identidades individuales. Muchos temían que *Control* pudiese desaparecer muy rápido y dejarlos sin nada.

La creación de la Cooperativa *Control* significó un paso adelante, pero sólo parcial. Porque se trataba de una organización muy pequeña, que resultaba insuficiente para enfrentar una crisis tan profunda como la que había sepultado la economía chilena. Esto se puso de manifiesto en la guerra de precios que surgió poco después. En efecto, agobiados por las deudas y presiones de los acreedores, el gerente propuso el aumento de los precios, lo cual fue aceptado por el directorio. El cajón de pisco subió a \$50 para agentes y \$55 para el público. Esta decisión generó una ventana de oportunidad que los competidores, acosados también por las deudas, procuraron aprovechar. El resultado fue la pérdida de mercado para la Cooperativa *Control*, en beneficio de sus competidores: Bauzá (Varillar), Bou y Mulet y Hernández (Paihuano). En el informe ante el directorio, el gerente debió admitir que *Control* perdió los mercados de Atacama y Coquimbo. La guerra de precios perjudicaba a todos, pero no hubo manera de alcanzar acuerdos. Así lo admitió el gerente Arqueros ante del directorio de la cooperativa: “ha sido imposible conseguir que las embotelladoras de Atacama y Ovalle entren al *Control*”.³⁴

Junto con la competencia externa, la Cooperativa *Control* debió afrontar problemas más graves, de carácter interno. Sostener en el tiempo la cohesión de los socios y su lealtad a la cooperativa fue un desafío constante para sus dirigentes, es decir, el presidente Gordeano Munizaga, y el gerente Gustavo Arqueros. La existencia de la cooperativa

34 Consejo de *Control*, La Serena, 8 de febrero de 1933. LA n° 1, fs. 7 y 8.

dependía de la perseverancia de sus integrantes; pero varios de ellos tenían vínculos débiles con la entidad, y exhibían conductas divergentes. Una de las pisqueras bajó ostensiblemente sus estándares de calidad en la destilación de sus aguardientes, con lo cual, *Control* se negó a comprar sus producciones. Uno de los representantes de esa pisquera, Enrique Toro, formuló un ultimátum: si la organización no le compraba sus alcoholes, se retirarían de *Control*. El gerente Arqueros debió ponerse firme para defender los estándares de calidad de la cooperativa y señaló que solo se podrían adquirir esos aguardientes si se realizaba doble destilación.³⁵ Los hechos le dieron la razón al gerente Arqueros. Al parecer, la baja de calidad llevó a esa destilería a perder mercados, y un año después, abandonó la actividad pisquera, con lo cual, quedó definitivamente fuera de *Control*.

A la baja de los Toro se sumó la de Luis H. Peralta. Este anunció que se debía retirar de la cooperativa porque no podía seguir entregando sus alcoholes; necesitaba disponer de su capital.³⁶ Sin embargo, la tendencia general fue a la estabilidad: posteriormente, los sucesores, representados por Luis H. Peralta González, se reintegraron a la cooperativa y desempeñaron papeles destacados como integrantes del directorio en los años '70.

A mediados de los '30, la cooperativa reclutó nuevos socios. En ese mismo año ingresaron Erasmo Rodríguez y los inmigrantes ingleses Guillermo y Juan Somerville, propietarios del fundo *Edina*, en Diaguitas, donde elaboraban la prestigiosa marca *El Aviador*. Esta incorporación sirvió para revitalizar la confianza de la cooperativa, pero no duró mucho tiempo; dos años después, los Somerville tomaron la decisión de retirarse de la asociación. En el directorio se sostuvo que los Somerville tenían el objetivo de crear una nueva cooperativa llamada a competir con *Control*.³⁷ Las fuentes no lo dicen claramente, pero puede inferirse que se trataba de la Cooperativa Capel, creada justamente para esa fecha.

A pesar de las bajas, el prestigio de *Control* logró atraer nuevos socios, y desde 1936 se produjo la llegada de figuras importantes, como la comunidad de Juan de Dios Peralta, de la prestigiosa pisquera *Tres Cruces*, y los inmigrantes mallorquines: Jaime Prohens de *Mal Paso* y los hermanos Antonio y Francisco Bou.³⁸ A ello se sumó poco después, el ingreso de Tránsito Guzmán, con su pisquera de Tuluahuén.³⁹

Con estos nuevos socios, la cooperativa ganó en solidez financiera, industrial y territorial. Don Antonio Bou hizo un importante préstamo para fortalecer las finanzas de *Control*.⁴⁰ Además, su presencia significó la extensión de las actividades de la cooperativa al valle del Huasco, sede de su fundo *El Rosario*. Por su parte, la llegada de Guillermo Prohens, Francisco Bou y Tránsito Guzmán consolidó la presencia de *Control* en el Valle de Limarí. De este modo, poco a poco, se sentaban las bases para la futura expansión de *Control* hacia el resto del territorio pisquero.

35 Consejo de *Control*, La Serena, 8 de febrero de 1933. LA n° 1, fs. 7 y 8.

36 Consejo de *Control*, La Serena, 17 de mayo de 1934. LA n° 1, fs. 44.

37 Consejo de *Control*, La Serena, 14 de setiembre de 1938. LA n° 1, fs. 81.

38 Consejo de *Control*, La Serena, 30 de mayo de 1936. LA n° 1, fs. 57.

39 Consejo de *Control*, La Serena, 31 de octubre de 1939. LA n° 1, fs. 93.

40 Consejo de *Control*, La Serena, 5 de enero de 1939. LA n° 1, fs. 85.



Figura 23: Señalética de ingreso a la sede central de *Capel*, Vicuña. Foto: AKB.

Paralelamente se produjo el surgimiento de la segunda gran cooperativa de la historia pisquera, CAPEL. Igual que *Control*, *Capel* surgió en el valle de Elqui, a partir de la alianza entre los productores locales. A diferencia de *Control*, que sólo aceptaba a los dueños de las destilerías, *Capel* se abrió también a los viticultores sin bodegas, de modo tal de asegurar un mercado para los productores de uva, además de impulsar y organizar la comercialización del pisco. En efecto, la nueva cooperativa solo contaba con cuatro empresas destiladoras: el fundo de Luis Hernández en Paihuano, entonces en poder de Samuel Zepeda y el fundo *Edina* en Rivadavia, propiedad de los británicos John y Williams Somerville.⁴¹ Todos los demás eran viticultores (figura 23).

41 Listado de Socios Destiladores de la cooperativa en 1940. Museo Capel, Vicuña.

Desde una perspectiva comparada, había similitudes y diferencias entre las dos cooperativas pisqueras. *Control* tenía diez socios, todos los cuales tenían sus destilerías; *Capel* triplicaba la cantidad de socios, pero apenas tenía un tercio de las pisqueras. Entre ambos reunían tres establecimientos dedicados a destilar y elaborar pisco, lo cual representaba la mayoría de la capacidad instalada de todo el ecosistema pisquero de Chile.

La virtual competencia de las dos cooperativas pisqueras fue cuestionada por el Estado. El gobierno del Frente Popular optó por intervenir en el asunto para promover la fusión entre ambas entidades. Se establecieron nuevas normas regulatorias que no se permitirían la coexistencia de dos cooperativas dedicadas a la misma actividad en el mismo territorio. Por lo tanto, *Control*, fundada en 1931, no podía coexistir con *Capel*, creada en 1938. Las autoridades presionaron a ambas entidades a refundirse en una sola. El gobierno nacional se involucró directamente en esta actividad, con un nivel de intensidad que muchos juzgaron excesivo, motivo por el cual, el ex ministro de Justicia y entonces diputado Humberto Álvarez Suárez tuvo que publicar una *Carta Abierta* en la prensa local para negar su participación en la formación de la nueva cooperativa pisquera.⁴²

Estas exigencias gubernamentales obligaron a las cooperativas a abrir un curso de negociaciones. El directorio de *Control*, a través de su presidente, Gordiano Munizaga, convocó a asamblea de socios para tratar el tema. El encuentro fue citado formalmente a través de la prensa de la época. El aviso convocaba a los socios a participar de una asamblea que tenía como objetivo “crear una sola cooperativa que defienda los intereses generales y evitar una ruinoso competencia”.⁴³ Finalmente, la asamblea de socios de la Cooperativa *Control* realizó su encuentro y aprobó la idea, con algunas condiciones. En la nueva cooperativa unificada, *Control* mantendría el 53% de las acciones, mientras que se entregaría el 32% a la otra cooperativa (*Capel*) y se reservaba el 15% para los productores que queden fuera. En el nuevo directorio, *Control* tendría tres integrantes y *Capel* dos.⁴⁴ Se acordó solicitar a CORFO un crédito por valor de \$200.000 para mejorar equipamiento e instalaciones.⁴⁵ Además, se aceptó cambiar el nombre de la cooperativa para que, además del Valle de Elqui, incluir al Huasco y Ovalle.⁴⁶

La asamblea de socios de *Control* fue el canto del cisne para el proyecto de reunificación de las dos cooperativas. La propuesta finalmente no se concretó, porque no fue posible compatibilizar los intereses contrapuestos entre las dos entidades. El plan del gobierno del Frente Popular no fue aceptado por los pisqueros, que optaron por un camino intermedio: apoyaban la filosofía de las cooperativas, pero manteniendo identidades y capacidades de decisión.

La primera década posterior a la Gran Depresión, con el surgimiento de las cooperativas, fue, en realidad, muy diferente al relato endulzado que se ha instalado en el medio. El cambio de paradigma ideológico, para pasar de la empresa individual al trabajo colectivo no fue espontáneo ni automático. Al contrario, fue un proceso complejo, plagado de dificultades, y en riesgo de disolución por un constante proceso de estructuración y reestructuración interna en la misma cooperativa. El gerente llegó a enfrentarse valientemente cuando uno de los socios pretendió bajar los estándares de calidad; con esa firme actitud, Gustavo Arqueros salvó el prestigio de *Control* y su futuro desarrollo.

A los problemas internos se sumaban los externos, sobre todo la competencia. Porque contrariamente a lo que se ha repetido incansablemente hasta esta nueva investigación, *Control* no logró reunir a todas las empresas, sino apenas a una decena de ellas, situadas en el Valle de Elqui. Durante muchos años, no participaron en esta cooperativa las pisqueras de otros valles. Ello representaba el desafío de enfrentar la competencia, en medio de la profunda crisis económica que sufría entonces la sociedad chilena. La tenacidad de los dirigentes de *Control* logró cosechar su siembra cuando ingresaron pisqueros de Huasco y Limarí. Al comenzar la década de 1940, *Control* ya estaba suficientemente consolidada como para iniciar la siguiente etapa histórica. A ello se sumaba la nueva cooperativa, *Capel*, joven todavía entonces; entre ambas entidades, protagonizarían el nuevo ciclo de la historia pisquera de Chile.

4. El ciclo de las grandes cooperativas (1930-1973)

Pasada la crítica década de 1930, con sus crisis y tensiones extremas, comenzó una nueva etapa, signada por el apogeo de las cooperativas. Esta nueva etapa se extendió por treinta años, y abarcó las décadas de 1930, 50 y 60. En

42 Consejo de *Control*, 5 de marzo de 1939. LA n° 1, fs. 87.

43 *El Diario*, La Serena, 28 de febrero 1939, p. 2.

44 Consejo de *Control*, 5 de octubre de 1939. Libro de Actas n° 1, fs. 87

45 Consejo de *Control*, 26 de enero de 1940. Libro de Actas n° 1, f. 95.

46 Consejo de *Control*, 23 de mayo de 1940. Libro de Actas n° 1, f. 96.

esta etapa se produjo la consolidación definitiva de *Control*, con un nuevo liderazgo. A ella se sumaron otras dos cooperativas grandes, *Capel* y *Monte Patria*, juntamente con empresas pequeñas y medianas que completaron el ecosistema pisquero de la época.

La cooperativa *Control* cerró su etapa fundacional con el retiro de los dos líderes, Gordeano Munizaga y Gustavo Arqueros.⁴⁷ Comenzó una nueva etapa, apoyada en la posición sólida construida en la primera década, caracterizada por el gran crecimiento y expansión industrial, comercial y social. La cooperativa se abrió a nuevos socios: ya no serían exclusivamente los destiladores, sino también los viticultores; como resultado, la masa societaria de *Control* subió de 10 integrantes en 1933 a 500 en 1973. El volumen de producción y comercialización también creció, hasta superar los 13 millones de kilos de uva anuales (figura 25). Uno de los motivos de su fortalecimiento fue la incorporación de nuevas figuras, como Bauzá de Varillar, Sergio Álvarez de Rapel y Liberato Campuzano de Tulahuén. También se incorporaron los Mulet del Valle de San Félix. El ingreso de estos nuevos referentes permitió a *Control* iniciar su etapa de madurez y consolidación. Dejo de representar una parte del Valle de Elqui, para asumir el liderazgo económico y social de buena parte del territorio pisquero.

La nueva imagen de solidez de la compañía se reflejó en un afiche promocional de la época, de los años 40, en el cual se incluían a sus principales referentes (Figura 24). En el afiche se mencionaban los nombres de los referentes asociados en la cooperativa *Control*. Se incluían varios de los fundadores de la cooperativa en 1931, como Gustavo Arqueros, Gordiano Munizaga, Alberto Aguirre y Luis Rodríguez; uno de los fundadores, Pablo A. Rodríguez, ya había fallecido, con lo cual ocupó su lugar un representante de la sucesión. A ellos se sumaron los que ingresaron en 1936, como Francisco Bou y Juan Prohens, juntamente con los que llegaron en la década de 1940 como Liberato Camposano (Tulahuén), Lorenzo Bauzá (Varillar de Rapel), Onofre Juliá (Rapel) y Ramón Luis Álvarez (Rapel).⁴⁸ La participación de figuras de peso en el territorio como Lorenzo Bauzá, Juan Prohens y Liberato Camposano sirvió para demostrar que, en las décadas de 1940 y 1950, la cooperativa *Control* ya estaba en su etapa de madurez.



Figura 24: Liberato Camposano, presidente de Control durante 39 años.
Colección Jaime Camposano. Edición fotográfica: AKB.

47 Gustavo Arqueros se retiró de *Control* como figura de gran prestigio; su comunidad lo reconoció y lo votó como diputado al Congreso de la República. Gordeano Munizaga falleció en la década de 1940. Su pisquera del fundo *Santa Clara* fue administrada por su viuda y posteriormente, en 1969, ella la vendió a la empresa nacional de licores *Mitjans*, que elaboró allí el pisco marca *Diaguíta*, que se examina en otro capítulo de este libro. Referencias de Eduardo Cortés Aroca, entrevista 23 de febrero de 2023.

48 El listado incluye también a Carlos Porcile Lorca; María L. de Porcile; Ventura Barraza, Javier Huerta U., Berta v. de Ramos, José D. Seriche, Samuel P. Torres, Jiménez Hermanos.



Figura 25. Afiche publicitario de Cooperativa *Control* (mediados del siglo XX).
Colección: Museo del Pisco-Sandro Cartoni.

También se produjo una renovación de autoridades. Después de conducir la cooperativa durante más de una década, Gordeano Munizaga y Gustavo Arqueros se retiraron y en su lugar, asumieron nuevas autoridades. Entre los nuevos referentes estuvo Jaime Prohens Juan, que tenía como base la pisquera de *Mal Paso*, situada primero en Paloma y después en Huamalata. También se integraron pisqueros del Valle del Huasco, como Francisco Bou Barroeta y Francisco Mulet Bou, quienes fueron electos para integrar la Junta de Vigilancia.⁴⁹

Otra figura más destacada fue Liberato Camposano, quien fue presidente de *Control* durante cuatro décadas (1950-1989). Igual que Arqueros, Camposano fue una figura de gran trayectoria, no solo en el mundo del pisco sino en la gestión del territorio.

“Considerado como un patriarca en la zona, sus consejos y sugerencias eran siempre escuchados. Considerado un gran benefactor, se preocupó por el progreso de la comuna. Fue regidor liberal por la comuna de Monte Patria. Cedió terrenos para construir en Tuluahuén la escuela y el retén de Carabineros. Impulsó la construcción del camino Tuluahuén-Combarbalá. Fue presidente de la Cooperativa Control por más de cuarenta años, presidente de la Junta de Vigilancia del río Limarí y vicepresidente de la sociedad agrícola ganadera de Ovalle” (Rojas, 2011 p. 141).

49 Consejo de *Control*, La Serena, 5 de setiembre de 1970. LA 4, fs. 21.

La Cooperativa *Control* realizó en esta etapa un proceso de expansión sin precedentes. Entre otras iniciativas, procedió a arrendar las instalaciones pisqueras a los mismos socios de la entidad, para multiplicar las bocas de recepción de uva para los productores. La nueva red destilerías de *Control* pasó a tener las plantas de los Camposano en Tulahuén, los Álvarez y los Juliá en Rapel, y los Prohens en Mal Paso, todas en el Valle de Limarí. A ello se sumaban las destilerías del Valle de Elqui y el Huasco. La cooperativa facilitaba créditos para que los socios pudieran introducir las mejoras necesarias en las viñas y destilerías para poder prestar los servicios requeridos. Fue importante en ese sentido, el respaldo que *Control* aportó créditos a pymes pisqueras que, más adelante, emprenderían caminos autónomos, como la de Francisco Mulet Bou y la de Francisco Bou Barroeta en el Valle del Huasco.⁵⁰



Figura 26: Sede de la Cooperativa *Control* en los años 80. Colección *Control*.

Esta organización vivió entonces sus años dorados (figura 26). Devenida en una empresa grande, la gerencia tomó la decisión de expandir su producción y competir en los mercados metropolitanos con los destilados importados. Para avanzar en esa dirección, se puso en marcha una agresiva política publicitaria para popularizar el pisco del norte chileno en los mercados de Santiago, Valparaíso y Concepción, a través de medios de comunicación masiva.

“Con el concurso de grandes productores del Valle de Limarí, como don Guillermo Prohens y con las destilerías de Rapel de los hermanos Juliá Cordero y de Tulahuén, de don Liberato Camposano. Entre 1958 y 1960, Pisco *Control* inició y financió, en solitario, una campaña radial genérica con buenos resultados que explicaba la procedencia del pisco y terminaba con un verso, como toda la propaganda de la época: “un vasito en el bar una botella en el hogar, Pisco, a nadie debe faltar” (Escandón, 2016).

La estrategia de marketing de la Cooperativa *Control* se extendió a las radios y a los medios gráficos, de gran influencia en aquella época. Particularmente intensivas fueron sus campañas publicitarias en revistas de circulación masiva como *Topaze* y *En Viaje* (figuras 27 y 28).

50 Acta de la Cooperativa Control, La Serena, 10 de agosto de 1970; 8 de febrero de 1971. Libro de Actas, n° 4, fs. 9 y 49.



Figura 27: Publicidad de Pisco Control. *Topaze* n° 1807 al 1819; 9 de junio al 1 de setiembre de 1967



Figura 28: Pisco Control con símbolo de discos de vinilo. *Topaze* n° 1831, 1833 y 1837; 15 y 29 de diciembre de 1967 y 26 de enero de 1968.

La calidad de los piscos creció rápidamente, y se creó un ambiente optimista, parecido al de noventa años antes, con la llegada del ferrocarril. Las cooperativas se propusieron objetivos cada vez más ambiciosos y volvieron a participar en concursos internacionales, con buenos resultados.

Entre las más celebradas estuvieron las medallas ganadas en *VII Selección Mundial de vinos, alcoholes y licores*, celebrada en Londres en 1969, organizada por Monde Selection. En este certamen, *Control* obtuvo Medalla de Oro para el Pisco Reservado y Medalla de Plata por el Pisco Especial. Este evento tuvo gran impacto en la prensa internacional, según informó *Monde Selection* en carta al presidente de *Control*. En el ambiente se estimó que este fue el mayor logro del pisco chileno en el siglo XX, tal como había sido en la centuria anterior las medallas de pisco *Tres Cruces* y *Luis Hernández* en la Exposición Universal de París en 1889. Esos fueron los primeros galardones internacionales de los piscos artesanales. Las medallas de 1969 fueron los primeros premios recibidos por el pisco industrial.

Los premios se entregaron en Londres el 19 de setiembre de 1969 y ante la magnitud del acontecimiento, la cooperativa envió al gerente a recibir personalmente el galardón, hecho inusual para la época.⁵¹ La cooperativa se ocupó de difundir estos éxitos como parte del trabajo común; por lo tanto, todo el territorio merecía festejar. Se contrataron fotógrafos profesionales para producir registros fotográficos de los trofeos obtenidos, para publicar las imágenes en los medios gráficos de comunicación social. En la revista *En Viaje* se publicó el registro a página completa (*En Viaje* n° 437, marzo de 1970). Para mayor impacto, también se contrató la publicidad de esta fotografía a todo color en otros medios gráficos (figura 29).

51 Consejo de Control, La Serena, 19 de setiembre de 1969. LA 3, fs. 349.

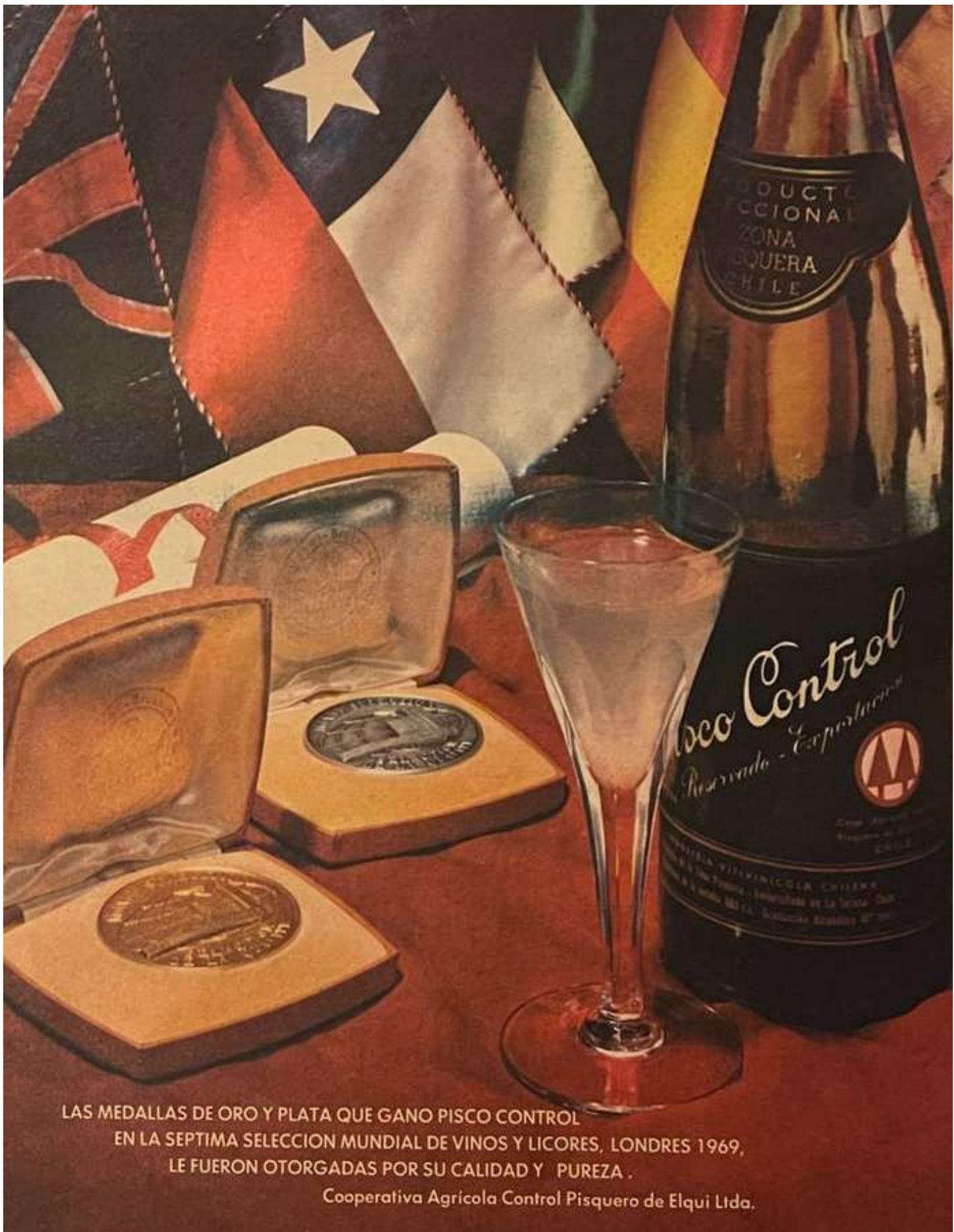


Figura 29. Medallas de oro y plata ganadas por pisco *Control* en certamen mundial de Londres (1969).
Colección Museo del Pisco

Como ya se ha señalado, poco después se produjo el surgimiento de *Capel*, la segunda gran cooperativa de la región del Huasco y Coquimbo. Sus orígenes se remontan a 1938, cuando 15 pequeñas empresas (caracterizadas como pymes, esto es, pequeñas y medianas empresas) resolvieron unirse para hacer frente a la crisis que todavía hacía sentir sus efectos devastadores en Chile. Al año siguiente, la propuesta se perfeccionó jurídicamente, con la denominación formal de *Sociedad de Destiladores de Elqui* y con la participación de 30 cooperados (Rojas, 2013). A partir de entonces se puso en marcha un sistema de competencia entre las dos cooperativas pisqueras nacidas en el Valle de Elqui. Más adelante, en 1964 adoptó su nombre definitivo, Cooperativa Agrícola Pisquera Elqui Limitada (*Capel*) (Rojas, 2013).

Inicialmente, esta cooperativa no tenía el objetivo de elaborar ni comercializar destilados: cada uno mantendría su marca y estrategia comercial; pero poco después, los socios cambiaron de actitud, y optaron por seguir el camino de *Control*, es decir, concentrar los recursos en una sola planta de elaboración para todos. Para avanzar en esta dirección, se levantó la destilería en Diaguítas (Escandón, 2016). Esta utilizó un alambique de cobre labrado, de grandes dimensiones, que todavía se conserva. *Capel* puso en marcha su línea de productos que ha llegado hasta la actualidad (figura 30).



Figura 30. Primer alambique utilizado por la cooperativa Capel, conservado en el museo de esa pisquera en Vicuña. Foto: PCM.

Otra actriz relevante de la época fue la Cooperativa Agrícola Pisquera Copiapó. Había dos destilerías, la de Ramón Callejas en el Fundo *Jotabeche* y la de Juan Papapietro en Tierra Amarilla, que convocaban a los viticultores de la franja septentrional del Norte Chico. Contaba con 35 cooperados que producían 500.000 kilos de uva.⁵² Uno de sus principales referentes fue Samuel Palavicino, quien procuró instalar la marca propia de esta cooperativa en el mercado; el proyecto se frustró, y finalmente, se optó por realizar una alianza con Control, a la cual la cooperativa de Copiapó le vendía los piscos, y Control los envasaba y comercializaba con sus marcas. Luego esta organización resolvió diversificar sus actividades y se orientó a la producción y comercialización de la uva de exportación. “Fueron muy hábiles ya que se desprendieron del negocio al mirar el futuro de la uva pisquera ante el negocio de la uva de exportación, que convirtió a Copiapó en la Meca de esta alternativa nacional, por ser las primeras uvas que llegaban a EE.UU.”⁵³

En el Valle de Elqui fue importante la Cooperativa Vitivinícola del Norte (COVINOR), con sede en Pisco Elqui. Al comenzar la década de 1970 agrupaba a 143 cooperados que producían anualmente 664.000 kilos de uva.⁵⁴ Esta cooperativa estableció una alianza estratégica con Control Pisquero para construir la destilería de Pisco Elqui junto a la plaza y la iglesia del lugar, con créditos CORFO y una inversión de 2.000.000 de escudos. Esta destilería estuvo a cargo del colchaguino Fernando Aliberti, quien se articuló con el agrónomo de Control, Guillermo Machala para su operación.

5. Persistencia de las pisqueras artesanales

El segundo tercio del siglo XX, junto con el surgimiento de las cooperativas, se caracterizó por la persistencia de las pisqueras artesanales. En los valles de Huasco, Elqui y Limarí se mantuvo vigente la antigua tradición territorial de elaborar el pisco con los alambiques artesanales discontinuos, con fuego directo de leña. Estas tuvieron un perfil bajo, debido al ascenso de las cooperativas, que crecieron en visibilidad con sus marcas y sus grandes campañas publicitarias. Por este motivo, para la percepción de la mayor parte de la sociedad chilena, las pisqueras artesanales se tornaron casi invisibles. No obstante, ellas mantuvieron intacta su cultura productiva. En volumen de producción, las pisqueras artesanales fueron superadas por las cooperativas, pero mantuvieron un lugar de relevancia. A fines de la década de 1960, mientras las cooperativas elaboraban 39,6% de los destilados, las pisqueras artesanales le seguían de cerca, con el 34,8%, mientras que las centrales vitivinícolas de CORFO aportaban el 25,5% restante (Stefanelli, 1968).

Entre las pisqueras artesanales que se mantuvieron vigentes cabe mencionar los fundos *Santa Clara* (Diaguitas), *Edina* (Rivadavia), *Argel*, *La Conchina* (marca Luis Hernández), *Bella Vista*, *Los Nichos* y *Las Placetas* (marca *Tres Cruces*) en el Valle de Elqui, junto con el pisco *Tacam* en el Valle del Huasco (la marca más prestigiosa y famosa del pisco chileno en la segunda mitad del siglo XX). A ellas se sumaban las pisqueras del Valle de Limarí, como *Bauzá*, *Alvarez*, *Casa Juliá*, *La Muñozana*, *Chañaral de Caren* y *Tulabuen*. Varias de estas pisqueras artesanales adoptaron como estrategia de supervivencia, la incorporación a las cooperativas por algunos años, para recuperar su autonomía después.

Un caso interesante fue *Bauzá*; inicialmente, como se ha señalado, el inmigrante español Lorenzo Bauzá Juan siguió el camino de la mayoría, y se sumó a la Cooperativa *Control*. Participó de esta iniciativa durante seis años (1931-1937), hasta que optó por recuperar su autonomía, renunció a la cooperativa, y puso nuevamente en vigencia su marca. El pisco marca *Lorenzo Bauzá* luchó por mantenerse en el mercado en los difíciles años 40, 50 y 60, con sus sucesivas crisis y etapas de crecimiento. Entre otras innovaciones, hacia 1940 se recicló el antiguo canal que servía para mover los molinos hidráulicos harineros, para instalar un generador de energía eléctrica, lo cual representó un avance significativo para la localidad.⁵⁵ Tras el recambio generacional, asumió el control de la empresa Lorenzo Bauzá Álvarez quien, entre otras decisiones, optó por unirse a la cooperativa *Monte Patria*, para integrarse mejor dentro del sistema comercial, aunque a poco andar, renunció. Asimismo, mantuvo viva la marca *Lorenzo Bauzá*, su baluarte identitario (figuras 31 y 32).

52 Diario *El Día*, La Serena, 28 de enero de 1972 p. 5.

53 Referencia de Guillermo Machala, 24 de mayo de 2023.

54 Diario *El Día*, La Serena, 28 de enero de 1972 p. 5.

55 La usina hidroeléctrica de la pisquera Bauzá en Varillar funcionó hasta 1972, cuando la propiedad fue ocupada en el marco de la Reforma Agraria. El establecimiento fue vandalizado, y entre los daños causados se encontraba, justamente, la turbina eléctrica. Referencia de Sergio Neira, encargado de planta y destilador de pisquera *Bauzá*, entrevista personal, Varillar, 23 de enero de 2023.



Figuras 31 y 32. Etiquetas de *Pisco Lorenzo Bauzá* – Viña Varillar. Colección: PCM.

La pisquera *Bauzá* realizó una expansión importante en las décadas de 1950 y 1960. En 1958 comenzó la expansión del viñedo, con 270 hectáreas de viñas en los fundos de *Valdivia*, *Varillar* y *Los Molles*, a 1.200 metros de altitud, apenas a 30 kilómetros de la frontera con Argentina. Grandes esfuerzos realizaron los viticultores para plantar las plantas de vid en estas condiciones extremas. Más adelante, durante la administración de Eduardo Frei, la empresa recibió créditos de CORFO para fortalecer y ampliar sus instalaciones; entre otras iniciativas, se instaló la planta de envasado y etiquetado de pisco en el puerto de Coquimbo, con equipos importados de Francia, marca Chelle, con capacidad de 1200 unidades por hora. La planta embotelladora se inauguró en el verano de 1971; trabajaban allí 15 operarias, mientras que, en conjunto, la pisquera *Bauzá* contaba con 215 empleados.⁵⁶

Los viñedos de *Bauzá* cultivaban cepas de Moscatel de Alejandría, Torontel y Moscatel Rosada, principalmente. El uso de cubas, barricas, pipas y pipones generó una intensa labor de tonelería, en la cual se destacaron oficiales especializados como Gustavo Zepeda y Héctor Zapata. El pisco se elaboraba en Varillar, se envasaba en grandes pipones de madera, y se enviaba a la estación ferroviaria de Juntas, primero en carros tirados por caballos, y luego en pequeños camiones burritos. De allí se remitía a Coquimbo, lugar donde se embotellaba. A partir de 2004 se comenzó en la planta de Varillar.

Varias pisqueras, nacidas entre 1880 y 1930, se mantuvieron latentes dentro del ecosistema del pisco, pues arrendaron sus instalaciones y equipamiento a las cooperativas. Por ejemplo, *Control* utilizó esos años las bodegas y destilerías de los Camposano en Tulahuén; y de los Juliá y los Álvarez en Rapel. Es decir, esas pisqueras no desaparecieron, sino que mantuvieron sus instalaciones en funcionamiento, solo que con el nombre general de Cooperativa *Control*. Lo mismo ocurrió con casi todas las demás pisqueras.

Un personaje particular de esta época fue el enólogo y empresario Tadeo Perry Barnes (1905- 1992) nieto de Juana Álvarez Campos descendiente de los Álvarez de *Mal Paso* y Guana. Se estableció en Chañaral de Carén, donde cultivó viñas en el fundo *El Olivo*, luego denominado *Río Grande*, con una bodega para elaborar y comercializar vinos del tipo dulce, marca *Néctar*, y blanco de Moscatel Amarilla; además, en la década de 1950 comenzó a elaborar allí piscos artesanales, en pequeñas cantidades. En 1964 se unió a otros vecinos de la zona, como Marta Rodríguez de Claussen y Lidia Díaz para fundar la cooperativa *Monte Patria* (figura 33).

56 Diario *El Día*, La Serena, 28 de febrero de 1971 p. 10.



Figura 33. Tadeo Perry Barnes, cofundador y presidente de la cooperativa Monte Patria. Colección PCM.

En esa misma localidad impulsó también la pisquera *La Muñozana*, que luego pasó a las familias Carmona y Varela Perry. Tadeo Perry articuló estas redes para facilitar la cadena productiva: el vino elaborado en sus bodegas de Chañaral de Carén, lo vendía a la pisquera *La Muñozana* para destilar allí el pisco. Entre otras iniciativas, “gestionó la creación de la Escuela Agrícola de Ovalle, institución que lleva su nombre” (Rojas, 2011 p. 519).⁵⁷

La tradición pisquera de Chañaral de Carén comenzó, justamente, con Tadeo Perry. En 1973 contrató a un vecino del lugar, Luis Orrego Villarroel, quien rápidamente aprendió los secretos de la destilación y se convirtió en maestro pisquero, referente en la región. Hacia 1980 la empresa fue adquirida por los hermanos Marcial y Julio Taborga, que aseguraron la continuidad de la empresa en la elaboración del pisco (Rojas, 2011 p.626). El fundo adoptó el nombre de *Río Grande* y mantuvo intacta la tradición del uso de los alambiques artesanales con fuego directo de leña. Sigue allí don Luis Orrego Villarroel como maestro pisquero, con cincuenta años de experiencia y rodeado de un manto de prestigio mítico.

Las pisqueras artesanales tuvieron un papel central en el fortalecimiento de los lazos del pisco con el territorio. La multiplicidad de pymes dedicadas a promover el cultivo de la uva, la elaboración del vino y la destilación del pisco, juntamente con el desarrollo de marcas y canales de distribución, contribuyó a consolidar la industria pisquera como actividad diversificada, compleja y capaz de resistir las tendencias monopólicas de la economía de mercado.

6. El Plan Pisquero de CORFO y el despertar de la era industrial

El *Plan Pisquero* fue un proyecto impulsado por el Estado durante la administración de la Democracia Cristiana de Eduardo Frei Montalva (1964-1970) y representó un caso paradigmático de intervención del Estado como impulsor de la actividad económica. Su objetivo era fomentar la rama pisquera de la industria vitivinícola chilena, para ganar en volumen e impulsar el desarrollo económico y social del Norte Chico. Se apoyó en medidas anteriores, como la ley de fomento de uva pisquera (1961) por la cual se exoneraba de impuestos la plantación de nuevos viñedos, exclusivamen-

⁵⁷ “Don Tadeo Perry se asoció a su yerno Iván Varela Barrios, para formar la compañía Perry y Varela Ltda., dedicada a destilar el pisco Huallilén. Posteriormente, esta sociedad se incorporó a la cooperativa Monte Patria, incluyendo la citada marca de pisco”. Nota de Rodrigo Carmona, Ovalle, 8 de febrero de 2023.

te en el Norte Chico. En este contexto se plantaron 118 nuevas hectáreas de vides pisqueras en 1963, 114 en 1964, 105 en 1965, 139,3 en 1966 y 106,7 en 1967. Como resultado, en un lustro la superficie de la viña pisquera subió de 2700 a 3270 hectáreas, tendencia que se mantuvo en los años siguientes (Stefanelli, 1968).

Al disponer de más uva, las 30 pisqueras artesanales entonces vigentes, se encontraron superadas en sus capacidades. Por lo tanto, se hizo necesaria la intervención del Estado para construir plantas industriales que permitieran dar el gran salto para ingresar en la era industrial, y convertir al pisco en un producto de mayor relevancia en la vida económica y social de Chile. CORFO fue el organismo que financió la construcción de las centrales vitivinícolas. La Planta CORFO de Alto del Carmen (Huasco Alto) con una capacidad de recepción de 1300 toneladas de uva por temporada y un alambique discontinuo marca Gebr Hermann, con capacidad de carga diaria de 9.000 litros de vino, para tres turnos de 8 horas; este alambique comenzó a operar en 1967. Por su parte, las plantas de Vicuña y de Monte Patria tenían capacidad de 2.900 toneladas de uva por temporada, y dos alambiques discontinuos para destilación estilo Charantes o directo, marca Gebr Hermann, que comenzaron a operar en 1968 (Stefanelli, 1968).

La cooperativa *Monte Patria* fue un actor de gran influencia en los paisajes pisqueros. Funcionó entre 1963 y 1984 y llegó a elaborar y comercializar 11.000.000 de botellas de pisco, muy cerca de *Control* que entonces llegaba a 13 millones de botellas. En la gerencia de la empresa se destacó Julio Correa Rodríguez. Entre sus enólogos más famosos estuvo Rodrigo Carmona Castex (1972-1975), figura reconocida en el ecosistema del pisco y de consulta permanente debido a sus enjundiosos libros sobre el tema (Carmona, 2010 y 2011). Otro enólogo importante fue Paz Osorio; su experiencia en esta cooperativa sería fundamental más adelante para el desarrollo de los piscos en la *Compañía Pisquera de Chile*. Además, la cooperativa *Monte Patria* marcó varios hitos históricos para la cultura del pisco por el protagonismo de sus mujeres (incluyendo sus fundadoras y la primera enóloga de la historia de esta industria). Asimismo, esta cooperativa marcó toda una época por su liderazgo en la valoración del patrimonio cultural del territorio, asunto que se examina con mayor profundidad en otro capítulo (figura 34).

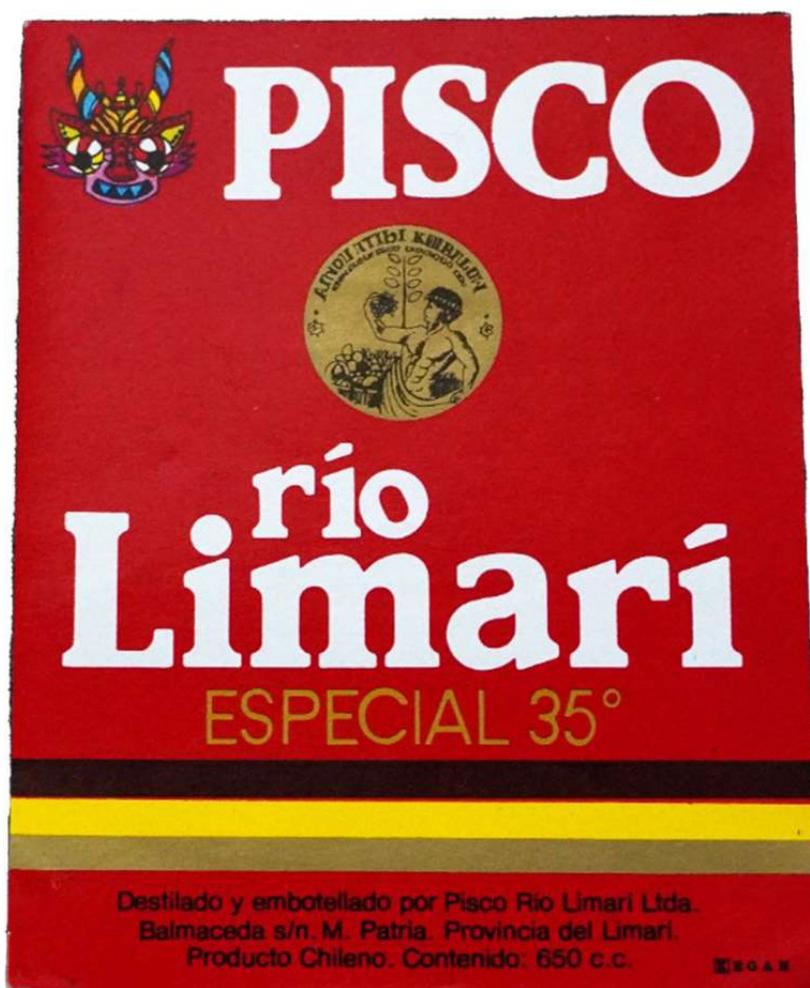


Figura 34: Etiqueta del pisco *Río Limarí* de Cooperativa *Monte Patria* (1981). Colección Rodrigo Carmona. Foto: AKB.

En estos setenta años, las cooperativas marcaron la vida económica, social y política de todo el territorio del Huasco y Coquimbo. Fueron priorizadas por el gobierno reformista de la Democracia Cristiana durante la presidencia de Eduardo Frei, el cual orientó grandes recursos fiscales para promover y fortalecer las cooperativas y la cultura del cooperado. Ellas formaron auténticas redes sociales y económicas que funcionaron como una trama de solidaridad y contención, con amplia influencia en el área pisquera. En cierto modo, los paisajes pisqueros fueron modelados por estas cooperativas que, durante tres cuartos de siglo, lideraron y administraron la principal industria regional.

El modelo económico vigente entonces en América Latina en general y Chile en particular, se caracterizaba por las políticas proteccionistas y los altos aranceles de importación. El pisco no tenía competidores en el mercado interno, debido a los fuertes impuestos que grababan los destilados importados. Fue la era dorada de la producción de la industria pisquera, que producía 300 mil toneladas de uva y más de 60 millones de litros de pisco (figura 35).



Figura 35. Barricas de roble para guarda de pisco *Capel*, Vicuña. Foto: AKB.

Esta situación cambió a partir del retorno a la democracia, en 1990, cuando la política exterior de Chile optó por salir del aislamiento, y abrir la economía e integrarse con el mundo a través de la firma de Tratados de Libre Comercio con los mayores bloques económicos de América, Europa y Asia. A partir de entonces, el pisco se vio obligado a competir, lo que le llevó a mejorar la calidad y desarrollar nuevos nichos de mercado.

El cuidado de la tradición pisquera y su transmisión a la siguiente generación fue también la trayectoria de los Prohens de *Mal Paso*, aunque con notables dificultades. Como se ha señalado, al inmigrante mallorquí Juan Prohens Juan (1883-1970) le sucedió su hijo Guillermo, quien completó los estudios de ingeniero agrónomo (1941) y posteriormente asumió la dirección de la empresa (1949) y su propiedad (1954). Tuvo que enfrentar el desafío de la expropiación debido a la necesidad de construir el dique embalse La Paloma, lo cual inundó completamente la hacienda *Mal Paso*. Resolvió trasladarse unos kilómetros hacia el oeste, y con los fondos de la indemnización, adquirió la hacienda de Huamalata, que se convirtió en la nueva sede de la pisquera *Mal Paso*. Allí se llevaron las instalaciones y equipamiento: cubas, toneles, barricas y alambiques, principalmente. También llevaron muchas piedras de los antiguos molinos

hidráulicos harineros que habían funcionado en la hacienda original desde el periodo colonial. El dique se terminó de construir en 1968, fecha en que se completó el traslado. La tradición pisquera se trató de mantener lo más intacta posible. Las cubas de la empresa todavía conservan los portalones fechados en la década de 1930. Igual que muchas otras pisqueras, *Mal Paso* se dedicó en este periodo a destilar para la Cooperativa *Control*.

Las cooperativas crecieron con fuerza en la década de 1960, alentadas por el Estado a través de CORFO. Fue muy reconocida la gestión del agente de Corfo, Fernando Espinosa, porque supo articular los proyectos de crecimiento de la actividad impulsados por el gobierno, con los enfoques de las cooperativas; logró impulsar las decisiones por consenso, teniendo en cuenta el punto de vista del sector (figura 36).⁵⁸



Figura 36. Fernando Espinosa, Jefe Zonal de CORFO en Atacama y Coquimbo en los '60

58 Fernando Espinosa (1921-2006) nació en Santiago, donde cursó sus estudios en el Liceo Barros Borgoño, Luego estudió Agronomía en la Universidad Católica. Su desarrollo profesional se inició en La Serena en los años 50, en la Cooperativa Lechera. Luego se trasladó a la ciudad de Cauquenes, para apoyar el Plan Chillán, proyecto de desarrollo agropecuario, en convenio con el gobierno de EE.UU.. Dentro de este proyecto fue enviado a realizar un post título en el área pecuaria en la Universidad de California en EE.UU.. De regreso a La Serena en los años 60, fue designado Agente Zonal de la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO). Se focalizó en la integración económica entre Coquimbo y Atacama, el Barrio Industrial en Altos de Peñuela, el Plan Vitivinícola, para fomentar la Industria Pisquera del Norte, entre otros proyectos y acciones, todos con el objetivo de organizar y potenciar el desarrollo de las comunidades de la zona. Fue reconocido con el Premio al Personaje del Año para la Provincia de Coquimbo en 1967. Durante el gobierno de Salvador Allende, se trasladó a Santiago, donde asumió como Jefe del Departamento de Crédito Agrícola de la CORFO. Desde ese cargo participó en la subcomisión de Reforma Constitucional, encargada del estudio de la Descentralización Administrativa y Regional y la nueva Legislación Municipal, en 1973. En 1975, se jubiló en CORFO y se dedicó a la docencia en la Universidad de Chile y en especial en el INTA, junto al doctor Fernando Monckeberg en la investigación y superación de la desnutrición en la población vulnerable. Actividad docente que realizó hasta los 73 años aproximadamente. Nota aportada por los hermanos Fernando, Sergio, Cesar, Oriana y Ana María Espinosa F).

De este modo se logró avanzar en forma armoniosa en la primera etapa del plan Pisquero. Según el diario *El Día*, hacia 1970, Control tenía 622 cooperados que producían 10 millones de kilos de uva; *Capel* contaba entonces con 350 cooperados y numerosos campesinos organizados en asentamientos; ellos aportaban 4 millones de kilos de uva. Mientras tanto, las cooperativas de Copiapó y del Norte (COVINOR) sumaban 35 y 143 cooperados, con 500.000 y 660.000 kilos de uva respectivamente.⁵⁹ A ello había que añadir el aporte de la cooperativa *Monte Patria*, la principal del Valle de Limarí, que tenía entre 350 y 400 cooperados que en 1973 llegaron a producir 11,5 millones de kilos de uva.⁶⁰ Por lo tanto, las cooperativas pisqueras formaron una red que integraba a 1600 viticultores cooperados, que producían más de 25 millones de kilos de uva por año, naturalmente con algunas variaciones estacionales.

El papel del Estado en este proceso fue central, tanto durante el gobierno de Eduardo Frei como en la administración de Salvador Allende. Abandonando su antigua distancia, y relativa indiferencia, en estos años, el Estado asumió un papel activo en el desarrollo del ecosistema pisquero, como nunca había ocurrido, ni antes ni después. El aporte estatal fue el factor decisivo para posibilitar el crecimiento de este producto patrimonial que, en pocos años, incrementó sustancialmente su capacidad de incidir en la vida social y económica del Norte Chico de Chile. El apoyo gubernamental se visibilizó en oportunidad de la visita del presidente Salvador Allende a la Región de Coquimbo, el 9 de junio de 1972, en la cual se programó una visita a la destilería de *Capel* en Vicuña.⁶¹ Los progresos de la industria pisquera fueron exhibidos con orgullo por los referentes de la actividad.

Durante el gobierno de la Unidad Popular, los planificadores de CORFO impulsaron la expansión de las cooperativas pisqueras que estaban bajo su influencia, particularmente *Capel* y *Monte Patria*: al recibir beneficios por las grandes inversiones financiadas por el Estado en las destilerías de Vicuña y Monte Patria, el Estado exigió que el referente regional de CORFO, Federico “Perico” Videla Araya, integrara con poder de veto los consejos de administración de ambas cooperativas.

La idea del gobierno era acelerar el crecimiento de las cooperativas y se esperaba que al terminar el año agrícola 1973, se llegaría a procesar 37 millones de kilos de uva, para elaborar 7,6 millones de botellas de pisco. La estimación oficial, discriminando por el potencial aporte de cada cooperativa, era el siguiente:

<i>Cooperativa</i>	<i>Producción de uva (kilogramos)</i>	<i>%</i>	<i>Botellas de pisco</i>
<i>Copiapó</i>	1.500.000	4,06	308.560
<i>Huasco</i>	2.500.000	6,76	513.760
<i>Capel</i>	9.000.000	24,32	1.848.320
<i>Control</i>	12.000.000	32,43	2.464.680
<i>Monte Patria</i>	12.000.000	32,43	2.464.680
<i>Total</i>	37.000.000	100,00	7.600.000

Elaboración propia a partir de datos registrados originalmente en Acta Cooperativa Control, 12 de febrero de 1973, LA n° 5, fs. 108.

Desde una mirada crítica, los equipos gerenciales de Control creían que las estimaciones de CORFO eran sesgadas, pues tendían a sobrevalorar a las cooperativas sujetas a la tutela del Estado y minimizar el papel de Control que mantenía su autonomía. Pero más allá de los matices, era evidente que el ecosistema pisquero representaba la principal agroindustria del norte de Chile. Se trataba de una industria muy consolidada y madura, en la cual trabajaban miles de personas en tareas de cultivar la vid, elaborar el vino, destilar el aguardiente, distribuirlo, transportarlo y servirlo. Dentro de este mundo, las cooperativas tenían un papel central.

Una vez aumentado el volumen de producción se pasó a aprovechar la capacidad económica de la industria del pisco para el mejoramiento integral del territorio. El Congreso aprobó una ley propuesta por el diputado Marino Penna para grabar cada botella de pisco en tres escudos para el mejoramiento de las zonas rurales del Norte Chico.

59 Diario *El Día*, La Serena, 28 de enero de 1972, p. 5.

60 Referencia de Rodrigo Carmona, 25-5-2023.

61 Diario *El Día*, La Serena, 9 de junio de 1972 p. 2.

El objetivo era ampliar los servicios básicos de agua potable, teléfono, energía y postas sanitarias en las zonas rurales de Atacama y Coquimbo. Considerando una producción de ocho millones anuales de botellas de pisco, a tres escudos por botella, el impuesto alcanzaba un monto de 24 millones de escudos. La ley fue aprobada por el Congreso el 19 de setiembre de 1972 y despertó grandes expectativas en el territorio.⁶² De este modo, la industria del destilado extendía su influencia en el mejoramiento de las zonas más postergadas de los paisajes pisqueros.

7. Las cooperativas en la Reforma Agraria: articulación del tejido social

La Reforma Agraria del periodo 1967-1973 fue la mayor conmoción experimentada por el campo chileno en su historia. La Reforma Agraria significó la expropiación de nueve millones de hectáreas para su distribución en comunidades campesinas y haciendas estatales a partir de los principios de “combatir el latifundio improductivo” e incrementar la producción de alimentos para el mercado interno y para la exportación, con vistas a sacar a Chile del subdesarrollo, teniendo en cuenta el principio de “la tierra para quien la trabaja”. En los paisajes pisqueros, la aplicación de la Reforma Agraria causó un fuerte impacto, con dispares resultados; algunas destilerías fueron dañadas por violencia como Bauzá en Varillar, Tres Cruces en Paihuano y Fundo *San Carlos* en Valle de Elqui. Triste fue la complicidad de autoridades de la CORA, retiradas en estado de ebriedad de la pisquera que debían cuidar (Carmona, 2013). Los grupos radicalizados, de inspiración troskista y extracción pequeño burguesa, alentaban tomas ilegales de propiedades a la fuerza; fueron severamente condenadas por el presidente Salvador Allende, lo mismo que los funcionarios públicos desleales, irresponsables y corruptos (Allende, 1971). Pero también hubo cuadros disciplinados y bien organizados, capaces de llevar adelante un proceso de Reforma Agraria a partir de modo más eficiente, como se puso en evidencia en Villaseca, con el aporte del Partido Comunista y el sindicato. El prestigio de estos grupos llevó al gobierno de la UP a elegir al pisco, junto con los textiles del sur, como las dos industrias emblemáticas que debían simbolizar el nuevo Chile que se ponía en marcha a partir de la revolución socialista (Luna, 2015). El golpe de Estado del 11 de setiembre de 1973 frustró estos proyectos que, más allá de sus fortalezas y debilidades, marcaron una época en la historia de Chile.

La magnitud y complejidad de la Reforma Agraria determina que su abordaje exceda los bordes del presente estudio. Dentro del proceso de larga duración de la historia de los paisajes pisqueros, resulta interesante considerar el papel que cupo a las cooperativas en este proceso, sobre todo por la construcción de redes y espacios de estabilidad en contextos de incertidumbre.

El punto crítico fue la interacción entre las cooperativas pisqueras y la Reforma Agraria. El gobierno de Eduardo Frei estableció que, en el Norte Chico, ambos elementos debían avanzar en forma armónica. Los campos expropiados se debían entregar a los campesinos en forma de asentamiento; y ellos necesitaban producir algo que pudieran vender en el mercado. Allí entraban las cooperativas pisqueras, que debían crecer para absorber, recibir y elaborar la uva de los campesinos. Para avanzar en esa dirección, el gobierno de la Democracia Cristiana impulsó, a través de la Corporación de Fomento (CORFO), grandes inversiones para ampliar la capacidad productiva de los viñedos y construir las modernas destilerías de Vicuña, Monte Patria, Alto del Carmen y otras localidades para cederlas en venta o arriendo a las cooperativas pisqueras (Escandón, 2016).

Como contraprestación por el aporte de capital que significaban las inversiones en las grandes destilerías, en el gobierno de la UP, se exigió a las cooperativas espacios de poder para el Estado en los consejos de administración. Por este procedimiento, la CORFO impulsó que se nombrara a un representante del partido Radical como director en la cooperativa *Monte Patria* y a Walter Pinto como gerente de *Capel*.⁶³

Por su parte, la cooperativa *Control* recibió un crédito importante para importar desde Francia un moderno equipo de embotellación, que permitió mejorar e incrementar su producción. Con estos aportes, las cooperativas *Capel*, *Control*, *Monte Patria* y otras, dieron un salto hacia adelante cuyas consecuencias se han proyectado en los siguientes sesenta años de historia pisquera, hasta la actualidad.

Gracias a este salto sustancial, las cooperativas tuvieron mayor capacidad de influir en los paisajes culturales pisqueros, particularmente, porque pudieron admitir mayor cantidad de socios cooperados de distintas extracciones sociales, geográficas y políticas. De este modo, las cooperativas aumentaron sensiblemente su capacidad de vincular a

62 Diario *El Día*, 20 de setiembre de 1972 p. 4.

63 Ver más datos de Walter Pinto en <https://www.elmostrador.cl/noticias/opinion/2023/09/21/memorias-de-la-reforma-agraria-walter-pinto-de-capel-a-isla-dawson/>

los múltiples pequeños viticultores que trabajaban en el campo, en condiciones de aislamiento geográfico y socioeconómico. Al abrir sus puertas de los pequeños propietarios las comunidades campesinas, las cooperativas se convirtieron en grandes protagonistas del proceso de construcción del tejido social del territorio.

En efecto, la sola pertenencia a la cooperativa ya aseguraba un cambio radical para la situación de la población rural que había permanecido aislada en los valles intermontanos del área pisquera. Al ingresar a la cooperativa, estas personas se integraban en redes de carácter social, comercial y productivo. Los enólogos y técnicos de las cooperativas realizaban giras por el territorio para brindar asistencia técnica de los pequeños viticultores. Además, la cooperativa les facilitaba acceso a plantas, fertilizantes, abonos y demás insumos a precios menores por comprar en grandes volúmenes. A ello se sumaban el impacto de pertenecer a algo mayor que sí mismo; con la cooperativa se abría la posibilidad de conexión con personas que, con el tiempo, se convertían en amigos, socios y compadres.

Las sedes de las cooperativas se convirtieron en espacios de encuentro social. Allí se celebraban periódicamente las asambleas de socios, con las correspondientes comidas de camaradería, en las cuales, se creaban y renovaban los vínculos entre los cooperados, lo cual tenía efectos positivos en el tejido social de todo el territorio.

El crecimiento del número de pequeños propietarios de las cooperativas fue un efecto secundario causado por las políticas de Reforma Agraria de las décadas de 1960 y comienzos de los 70. Las expropiaciones tuvieron como efecto, la multiplicación de pequeñas propiedades y de organizaciones campesinas que, en muchos casos, se dedicaron a la viticultura y se insertaron en el mercado a través de las cooperativas. Estas fueron la única entidad capaz de brindarles apoyo efectivo para surgir a estos campesinos:

“La Reforma Agraria les dio la oportunidad de ser propietarios, que de otra forma no lo hubiera podido obtener en su vida, aunque haya sido un logro a un costo muy alto para los agricultores expropiados y el país. Los expropiados fueron estigmatizados y olvidados. Los parceleros en el Gobierno Militar fueron dejados a un lado, también les sucedió lo mismo a los agricultores, porque no había créditos pagables, pues la economía se había tocado fondo con la UP y la posterior recuperación agrícola fue muy lenta (Carmona, 2013 p. 90).

Las solicitudes de ingreso a las cooperativas se multiplicaron. En el gobierno de Salvador Allende (noviembre de 1970 a setiembre de 1973) ingresaron 65 nuevos socios, de diversas comarcas de la región. Después del golpe de Estado, el movimiento ganó en intensidad, porque las cooperativas se convirtieron en referentes privilegiados del territorio. En los primeros meses del gobierno militar, desde el 11 de septiembre de 1973 hasta fines de 1974, fueron admitidos 138 nuevos socios: en la mitad del tiempo, el número de ingresantes se duplicó. Estas cifras permiten comprender las transformaciones que la Reforma Agraria y las cooperativas generaron en los paisajes pisqueros. El parcelamiento de grandes propiedades en pequeñas parcelas generó el surgimiento de una nueva capa social, formada por pequeños viticultores pobres, que lograron incorporarse al mercado a través de la cooperativa Control. Además, la tabla N°3 muestra la capacidad que tuvo la cooperativa como articulador territorial al abrir posibilidades de participación a viticultores dispersos por buena parte de la superficie regional. Al aceptar a estos cooperados, las cooperativas creaban una red invisible de relaciones económicas, sociales y culturales, entre actores dispersos por un amplio espacio, formando así un fortalecimiento del tejido social del territorio. Un actor de la época ha reconocido el aporte de las cooperativas a la integración de estos grupos humanos:

“El sistema cooperativo pisquero ayudó a la conservación de las parcelas, porque esa modalidad de asociación se transformó en una forma de vida especial de explotación; donde la cuota mensual que daba la cooperativa por sus cosechas, les servía para los gastos de la explotación, para vivir, educar los hijos. Cuando había un saldo se procedía a comprar un vehículo o maquinaria, arreglar su casa o invertir en el predio; esto motivó que no se endeudaran como sucede en la uva de exportación, pues la explotación pisquera es tres o cuatro veces más económica en sus costos de explotación que la producción de la uva de exportación.” (Carmona, 2013, p.89).

La cooperativa integró no solo a los nuevos pequeños propietarios que recibieron parcelas de la Reforma Agraria. También incorporó organizaciones campesinas que se formaron dentro del clima cultural de las décadas de 1960 y 1970, muy necesarias para construir movimientos sociales orientados a mejorar sus condiciones de vida. Estas organizaciones encontraron contención en la Reforma Agraria y la apoyaron con entusiasmo y energía. Y posteriormente, se incorporaron al mercado a través de las cooperativas.

Además de desempeñar una importante función solidaria con sus integrantes, las cooperativas también cumplieron un importante papel en la consolidación de la zona pisquera, en particular, ser los más celosos defensores de la Denominación de Origen pisco, impidiendo que la producción se extendiera al sur y, en ser muy inexorables en cumplir cabalmente la ley de alcoholes y su reglamento que regula la producción pisquera. Entre 1968 y 1974 la Cooperativa Control incorporó 26 organizaciones campesinas, entre cooperativas, asentamientos, comités campesinos y sociedades agrícolas de reforma agraria (SARAs).

La expropiación de tierras significó un fuerte traspaso de campos del sector privado al Estado, para poner en marcha proyectos comunitarios. Después del golpe de Estado de 1973, se abandonó la política de haciendas estatales, y en su lugar, se promovió la entrega de tierras a los campesinos. Entusiasmados en un principio con la conquista de sus parcelas, los nuevos pequeños propietarios se encontraron con las dificultades de administrar una empresa agrícola; en ese contexto, se encontraron con las cooperativas como el espacio natural donde podían recibir cobijo para poder insertarse en el mercado. En ese sentido, resulta notable el papel que cupo a las cooperativas, en el sentido de construir el tejido social en el territorio. Al aceptar a los pequeños viticultores como socios, las cooperativas les entregaron un ámbito de pertenencia, un lugar donde encontrarse con sus pares, donde encontrar apoyo económico, social y cultural. En cierto modo, las cooperativas asumieron así el papel decisivo para la construcción del tejido social del área pisquera.

El compromiso que asumieron las cooperativas con el proceso de transformación social de la Reforma Agraria, tuvo sus costos, en mayor o menor medida. Un caso emblemático fue el de Walter Pinto, gerente de Capel (1968-1972), quien después del golpe de Estado fue detenido, torturado y sometido a condiciones inhumanas en la isla Dawson junto a los ministros de Salvador Allende (Bittar, 1987).

8. El nuevo sistema multipolar diversificado

El periodo de auge de las cooperativas, iniciado en 1931, entró en zona de turbulencias en las décadas de 1970 y 1980. El contexto de alta inflación y desequilibrios macroeconómicos, las guerras de precios en que se embarcaron irresponsablemente las gerencias, sumado a otros problemas cuyo análisis escapan a los objetivos del presente libro, comprometieron las finanzas de las cooperativas. Como resultado se produjo la quiebra de *Monte Patria* en 1986; posteriormente *Control* sufrió un serio revés, con el escándalo de las uvas supuestamente envenenadas, que a la postre resultó una acusación falsa (Rojas, 2022), pero que, en su momento, comprometió sus finanzas y sufrió un fuerte retroceso.

En forma simultánea al proceso de declinación de las grandes cooperativas se produjo la gradual tonificación de las empresas pequeñas y medianas que, después de haberse cobijado al amparo de aquellas, comenzaron, poco a poco, a emanciparse y poner en marcha sus propios emprendimientos autónomos. Así como la Gran Depresión de 1929 había llevado a las empresas pisqueras a unirse en cooperativas para adaptarse a la crisis económica mundial, medio siglo después se puso en marcha el movimiento inverso, por el cual, esas mismas empresas iniciaban un camino propio.

El proceso se comprende con mayor claridad si se observa la evolución de los socios de *Control*. En invierno de 1965 la cooperativa convocó a los socios a reunirse en Asamblea para tomar decisiones con respecto a la institución, incluyendo aprobación de balances y demás asuntos específicos. La reunión se concretó el 28 de agosto y contó con la asistencia de diecisiete socios. Entre ellos estaban justamente, los sucesores de los fundadores de la cooperativa, tres décadas antes; a su vez, entre estos socios estaban muchos de los que incoaron el futuro proceso de emancipación de sus pequeñas y medianas empresas, para convertirse en emprendimientos autónomos en los años siguientes (ver tabla 3).

Tabla 3: socios de Control como eslabón perdido entre las pisqueras que se asociaron en 1931 y las que retomarían su autonomía a fines del siglo XX		
<i>Socios de Control en 1965</i>	<i>Origen</i>	<i>Desarrollo posterior</i>
Liberato Camposano	Pisquera de Tuluahuén	Pisco Waqar
Juan Antonio Aguirre Cortés	Pisquera Aguirre	Pisco ABA
Sergio Álvarez Castillo	Pisco Álvarez (Rapel)	Pisco Almu
Jorge Arqueros Peralta	Suc. Gustavo Arqueros Rodríguez – Pisco Tres Cruces	
Francisco Bou Barroeta	Destilados Bou (Alto del Carmen)	Pisco Bou Barroeta
Miguel Coray Bauzá	Suc. Antonio Bou Suñer	
Ramón Callejas Zamora	Suc. Tránsito Guzmán Pisco Guzmán (Tulahuén)	
Francisco Mulet Bou	Distilados Mulet (San Félix)	Pisco Horcón Quemado (1974)
Gonzalo Juliá Cordero	Destilados Juliá (Rapel)	Pisco Casa Juliá
Edmundo Escanilla Olivares	Soc. Agrícola Escanilla Hermanos	
Luis Honorio Peralta González	Pisco Luis H. Peralta	Pisco Luis H. Peralta
Guillermo Prohens Arias	Hacienda Huamalata – Mal Paso – Ovalle	Pisco Mal Paso
Arturo Rodríguez Peralta	Suc. Luis Rodríguez	
Pablo Rodríguez Aguirre	Suc. Pablo Rodríguez	Pisco Pablo Rodríguez
Margarita Seriche Torres	Vallenar	Destilería propia
Elaboración propia a partir de datos aportados por Libro de Actas de Control.		

Este cuadro muestra cómo la cooperativa *Control* funcionó como una incubadora de empresas, o bien, como escuela de dirigentes de pymes territoriales. En sus largas sesiones del Consejo Directivo y de la Asamblea de socios, estas figuras se impregnaron de las complejidades del mundo de la industria, la distribución, la promoción, transporte y comercialización del pisco. Algunos de ellos, en su momento, confesaron que carecían de las competencias para entender en estos complejos asuntos. Pero, a fuerza de participar, involucrarse y asumir compromisos, se produjo un proceso general de empoderamiento y capacitación de recursos humanos avanzados, lo cual sentó las bases para el posterior florecimiento de las pequeñas y medianas empresas pisqueras.

En efecto, a partir de 1973, con la puesta en marcha del sistema económico de mercado, comenzaron a desprenderse ramas del árbol frondoso de las cooperativas, para dar lugar a empresas llamadas a constituir el nuevo ecosistema pisquero. En cierto modo, se podrían distinguir dos periodos principales en este proceso: un primer grupo se desprendió de las cooperativas en época temprana, en las décadas de 1970 y 1980, para fundar emprendimientos como: *Horcón Quemado*, *Bou Barroeta*, *Chañaral de Carén* y *Fundo San Carlos*. Otros permanecieron más tiempo dentro del espacio cooperativo, y se abrieron un cuarto de siglo después, cuando *Control* resolvió dejar de destilar y devolver las antiguas pisqueras a sus dueños; esto ocurrió a comienzos del siglo XXI y fue entonces el momento de la independencia para *Mal Paso*, *Waqar*, *Casa Juliá* y los Álvarez de Rapel. Pero también hubo casos complejos, con lógicas intermedias. Conviene examinar sintéticamente cada caso.

Horcón Quemado en San Félix

La pisquera fundada en 1909 por el inmigrante mallorquín Bartolomé Mulet en el Valle de San Félix (Huasco Alto), se dedicó inicialmente a vender pisco sin marca. Posteriormente, en la década de 1940 se sumó a la Cooperativa Control, donde sus sucesores se desempeñaron de modo activo y diligente; Francisco Mulet Bou llegó incluso a ocupar cargos en la Junta de Vigilancia de la cooperativa. Los treinta años de permanencia en la cooperativa fueron una experiencia relevante para comprender el complejo mundo de los negocios. A partir de 1974, la pisquera de Mulet tomó distancia de *Control* y puso en marcha su propia empresa con la marca *Horcón Quemado*, que se ha mantenido vigente hasta la actualidad.

El pisco Bou Barroeta en el Huasco

Otro caso interesante fue el surgimiento de la pisquera Bou Barroeta en el valle del Huasco. Fue impulsada por los sucesores del pionero de la familia, el ya mencionado Antonio Bou Suñer, fundador del emprendimiento pisquero en la década de 1910 en el fundo *El Rosario*. Antes de la Gran Depresión, llegó a elaborar un pisco que fue premiado en Sevilla. Pero con la crisis económica desistió de la producción de pisco como actividad comercial. La destilería siguió funcionando, a pequeña escala y para consumo doméstico, mientras el fundo se dedicaba a la producción agrícola. Tras el fallecimiento de don Antonio, en la década de 1960, la tradición fue continuada por su hijo Francisco Bou Barroeta (1943-2011), quién retomó la elaboración de pisco y se integró a la Cooperativa Control como socio y activo dirigente. Su nombre figura recurrentemente en los libros de actas de la década de 1960 y comienzos del 70. Posteriormente, Francisco Bou Barroeta concentró su energía en su propia pisquera, registró la marca *Bou Barroeta* y puso en marcha un camino independiente, muy parecido al de sus antiguos compañeros de *Control*. Luego llegó el turno de la siguiente generación, primero a cargo de su hijo José Bou Ruíz (1965-2017), quien consolidó el proyecto. Tras su prematuro fallecimiento, la empresa quedó en manos de dos mujeres, su madre Teresa Ruíz y su hermana Romanet Bou. Ellas lideraron otra pisquera de mujeres empoderadas.

Las micro pisqueras del Huasco: Armidita, Don Gudelio, Coquena, El Mirador y Ernesto Perfecto

En los últimos años han surgido diversas iniciativas independientes, que han contribuido a diversificar y enriquecer el mundo del pisco en el valle del Huasco. El emprendimiento más antiguo es la hacienda *Armidita*, liderado por las hermanas Cecilia y Sandra Ramírez, famosos por su compromiso ambiental y la resistencia que levantaron frente a la gran minería contaminante, sobre todo de la empresa Barrick Gold y la destrucción de glaciales para explotar la mina Pascua Lama. Las cavas de *Armidita* están ornamentadas con diseños inspirados en la cosmovisión diaguita (figuras 37 y 38).



Figura 37. Cavas de *Armidita*, valle del Tránsito, Huasco Alto. Foto: PAL.

Un spin off de *Armidita* es la pisquera *Don Gudelio*, instalada también en el valle del Tránsito hacia 2012. Comenzó dedicado a la elaboración de pajarete, y luego se extendió al pisco; su equipamiento incluye dos alambiques de 1.500 litros con sistema de calor a gas que permite destilación regulada. Cultiva entre 1,5 y 2 hectáreas de viñedos, sobre todo de Moscatel de Alejandría y Moscatel Rosada; elaboran y comercializan 15.000 botellas de pajarete y 25.000 de pisco. Cuenta con salón de atención al turista, con colecciones de cerámica de inspiración diaguita.



Figura 38. Gudelio Ramírez junto a sus alambiques de la pisquera *Don Gudelio*. Foto: PAL

Siempre en el valle del Tránsito, pero en la localidad de Chancoquín, se encuentra la pisquera *Coquena*, el legado de Martiniano Payauta (1933-2018), quien hacia 1960 construyó la casa con materiales vernáculos y plantó la viña. Durante varias décadas, esta familia se vinculó a la cooperativa Capel, a la cual vendían la uva. A partir de 2018 se tomó la decisión de emanciparse para comercializar sus piscos y pajaretes con la marca propia, *Coquena*. Actualmente el establecimiento es atendido por la tercera generación, que se encarga de cultivar la viña, elaborar pisco y pajarete, a partir del trabajo de Robinson Payauta (destilador), Camila Saá (comercialización) y Luis Muñoz (viticulor). Ellos mantienen costumbres tradicionales, como la limpieza de las vasijas con agua de matico y otras hierbas naturales. También preservan valores de bioarquitectura, incluyendo muros de tierra cruda, tabiques de totora y cañas, y uso de madera para la barra de atención a turistas y visitantes (figura 39).



Figura 39: Trabajos culturales en las viñas de *Coquena*, valle del Tránsito, Huasco Alto. Foto: PAL.

Los Aguirre de Vicuña y el Pisco ABA

En el Valle de Elqui ocurrió un proceso similar. La tradición comenzó entre fines del siglo XIX y comienzos del XX con el pisquero Juan Aguirre Taborga; sus conocimientos pasaron a su hijo, Juan Antonio Aguirre Cortés, quien se destacó como líder y referente territorial; durante muchos años fue concejal de la comuna de Vicuña y director de la Cooperativa *Control*; mantuvo viva su destilería para recibir y elaborar la uva de los cooperados; su empeño fue sucedido por su hijo, Juan Alejandro Aguirre Basulto, el cual se independizó de *Control* y, junto a su esposa Blanca Bustos, fundó la empresa pisquera ABA en el año 2000; la nueva marca era apócope que sus apellidos. Tras su fallecimiento (2016), la empresa continuó en manos de su viuda, “la señora Blanquita”, quien ejerce la responsabilidad hasta hoy, apoyada en su persona de confianza, la administradora Yasna Carmona (figura 40).



Figura 40. Pisquera ABA, Vicuña, Valle de Elqui. Foto: AKB.

Almu, Casa Juliá y Waqar en la cuenca del Limarí

En Rapel y Tulahuén, las nuevas generaciones de las familias pisqueras resolvieron retomar el control de las instalaciones que había usado la cooperativa *Control* durante 70 años, para ponerlas nuevamente en marcha, con renovados proyectos. En el Valle de Rapel, Verónica Juliá, nieta de Onofre, recuperó el control de su pisquera y creó la marca *Wiliif*, para comercializar su pisco. Cerca de allí, una actitud parecida asumió Pedro Álvarez Muñoz, dispuesto a mantener viva la tradición pisquera de la familia, tanto de su padre, Sergio, quien durante varios años fuera director de *Control* y de su abuelo Ramón. De esa forma, retomó el control de la pisquera familiar para ponerla nuevamente en marcha. Unió apócopies de los apellidos de sus padres, Álvarez y Muñoz y creó su nueva marca, *Almu*, para la cual elabora actualmente 2.000 botellas anuales con los alambiques artesanales que manufacturó su padre. En Tulahuén, Jaime Camposano se hizo cargo de la antigua pisquera de su abuelo Liberato y el padre del anterior, Amador Camposano. De este modo, en el siglo XXI, se consolidó una tradición de cinco generaciones pisqueras para asegurar la continuidad de la tradición productiva en el territorio (figura 41)



Figura 41: Jaime Camposano destila pisco en Tulahuén. Foto: Vivian Mosnaim.

Los Prohens de Mal Paso

El proceso de restauración de las pisqueras independientes de fines del siglo XIX y comienzos del XX, fue una tendencia general en todo el sistema pisquero chileno, tanto en el Valle de Elqui como en Limarí. En Huamalata, Ovalle, la familia Prohens, propietaria de la destilería *Mal Paso*, después de muchos años de destilar para *Control*⁶⁴, asumió el desafío de retomar el control de sus instalaciones, reactivar la marca y lanzarse al mercado. Tenía la ventaja de contar con una larga tradición pisquera, tanto en su familia como en su equipo profesional. Entre otras figuras, contaba con Anuar Contreras, jefe de planta de la destilería *Mal Paso*, quien ingresó a la empresa en 1977 y se ha mantenido en la primera línea hasta hoy. La empresa retomó la marca, registrada en 1930 y poco usada hasta entonces; la lanzó nuevamente al mercado en 2007, con singular éxito. En una década se convirtió en una de las cuatro mayores pisqueras de Chile. El ingeniero agrónomo Francisco Prohens Somella representa la tercera generación de la familia dedicada a la destilación del pisco. En relativamente pocos años se convirtió en el tercer actor más importante del sistema, con tres millones de botellas al año (80% para la marca *Mal Paso* y 20% para terceros por maquila). Además, realizó una inversión considerable para desarrollar el turismo receptivo, incluyendo habitaciones de altos estándares de calidad, restaurant con vista panorámica a la cordillera de los Andes, piscina y demás instalaciones.

64 “La planta de Mal Paso en Huamalata se arrendaba a *Control*. Durante un periodo, esta empresa entregó su producción del predio La Silleta a *Capel*”. Nota de Rodrigo Carmona, Ovalle, 8 de febrero de 2023.

El pisco artesanal de Chañaral de Carén

Así como varias pisqueras derivaron de la Cooperativa *Control*, algo parecido sucedió con la Cooperativa *Monte Patria*, que tuvo su continuidad en el pisco Chañaral de Carén, con una conexión importante aportada por enólogo y empresario Tadeo Perry Barnes (1905-1992); nieto de Juana Álvarez Campos descendiente de los Álvarez de *Mal Paso* y Guana. Se estableció en Chañaral de Carén, donde cultivó el fundo *El Olivo*, luego denominado *Río Grande*, con una bodega para elaborar y comercializar vinos del tipo dulce, marca *Néctar*, y blanco de Moscatel Amarilla; además, en la década de 1950 comenzó a elaborar allí piscos artesanales, en pequeñas cantidades. En 1964 se unió a otros viticultores de la zona, como Marta Rodríguez de Claussen y Lidia Díaz para fundar la Cooperativa *Monte Patria*.

También impulsó la pisquera *La Muñozana*, que era una antigua bodega vinera a la que le incorporaron dos alambiques a leña directa que, posteriormente pasó a poder de las familias Carmona y Varela Perry. Don Tadeo articuló estas redes para facilitar la cadena productiva y comercializadora: de esa forma el vino elaborado en sus bodegas de Chañaral de Carén, lo vendía a la pisquera *La Muñozana* para destilar allí el pisco. Entre otras iniciativas, “gestionó la creación de la Escuela Agrícola de Ovalle, institución que lleva su nombre” (Rojas, 2011 p. 519).⁶⁵

Casi simultáneamente, en el Valle de Limarí, se ponía en marcha otro emprendimiento pisquero, situado en Chañaral de Carén. En 1973 Tadeo Perry contrató a un vecino del lugar, Luis Orrego Villarroel, quien rápidamente aprendió los secretos de la destilación y se convirtió en maestro pisquero, referente en la región. Hacia 1980 la empresa fue adquirida por los hermanos Marcial y Julio Taborga, que aseguraron la continuidad de la empresa en la elaboración del pisco (Rojas, 2011 p.626). El fundo adoptó el nombre de *Río Grande* y mantuvo intacta la tradición del uso de los alambiques artesanales con fuego directo de leña. Sigue allí don Luis Orrego Villarroel como maestro pisquero, con cincuenta años de experiencia y rodeado de un manto de prestigio mítico.

En los últimos años, la empresa de Chañaral de Carén quedó a cargo del ingeniero agrónomo Julio Taborga quien se hizo cargo del fundo *Río Grande*, para asegurar la continuidad de la producción de pisco artesanal. Resolvió cambiar la marca de la generación anterior, pisco *Carén*, por resultar muy parecida a *Capel*; resolvió profundizar el anclaje territorial con la nueva marca *Chañaral de Carén*, que mantiene hasta la actualidad. Por lo demás, mantuvo lo más intacta posible la tradición familia; mantuvo a Luis Orrego como maestro destilador y los alambiques artesanales con fuego directo de leña. Allí se elaboran anualmente 20.000 botellas, parte para su propia marca, y parte para pisqueras sin destilería que eligen su establecimiento para elaborar sus piscos, como *Kakán*, *Ovalle*, *Profeta* y *Curú*. Su pintoresca pisquera artesanal es uno de los atractivos turísticos del territorio.

Pisco Cogotí y su propuesta artesanal

La pequeña pisquera de Chañaral de Carén, con su espesor patrimonial, activa los sentidos y las emociones del visitante, igual que su par de Cogotí, de las Niño de Zepeda, situada unos kilómetros más al sur. Conviven allí alambiques con pircas y la flora nativa, incluyendo cactus de grandes dimensiones, que los habitantes de la pisquera han cuidado con esmero, generando así un espacio de gran valor estético, tema que se profundiza más adelante.

Llama la atención la capacidad de estas pequeñas pisqueras para sostener la presencia de sus productos típicos en el mercado. Porque han logrado mantener la fisonomía tradicional de sus establecimientos, a pesar de la presión de la modernización y la instalación de tecnologías para obtener productos más competitivos. Dentro de la tensión dialéctica, entre modernidad y tradición, entre patrimonio y eficiencia económica, estas pisqueras han logrado resolver las dificultades con una mirada estética que invita a reflexionar.

Fundo San Carlos: fábrica industrial de pisco sin marcas propias

La empresa Río Elqui se puso en marcha en 1985, cuando tres inmigrantes: los hermanos Sergio y Aldo Olivier, italianos, y José Luis Alonso, español de Asturias, compraron el Fundo San Carlos. Ellos tenían en común su experiencia en el mundo de la vid, el vino y el pisco, fundamentalmente a través de las cooperativas. Aldo Olivier había

65 “Don Tadeo Perry se asoció a su yerno Iván Varela Barrios, para formar la compañía Perry y Varela, dedicada a destilar el pisco Huallilén. Posteriormente, esta sociedad se incorporó a la Cooperativa Monte Patria, incluyendo la citada marca de pisco”. Nota de Rodrigo Carmona, Ovalle, 8 de febrero de 2023.

sido presidente de *Capel*, mientras que Alonso se había desempeñado como distribuidor nacional de esa empresa. La experiencia acumulada en aquella cooperativa fue el capital sociocultural que los dueños de la nueva empresa tuvieron disponible para poner en marcha su emprendimiento. Para completar el elenco dirigente, don José Luis sumó pronto a su hijo, el ingeniero agrónomo Pelayo Alonso, de destacada trayectoria como dirigente del gremio pisquero, del cual fue presidente. En relativamente pocos años, ellos lograron restaurar el fundo, reparar los daños sufridos a lo largo del tiempo, y levantar allí la pisquera *Río Elquí*, devenida en una gran fábrica industrial de pisco, que elabora para terceros, sin marcas propias. Actualmente, esta empresa procesa el 20% del total de la uva dedicada a la elaboración del pisco. Constratan sus servicios la mayor parte de las empresas que tienen marcas, recursos publicitarios y canales de distribución, pero carecen de instalaciones y destilerías para elaborar sus propios piscos.

Pisquera Tololo

Un caso parecido, aunque a escala menor, es la pisquera *Tololo*, de un grupo de experimentados destiladores y enólogos y gerentes, que durante muchos años habían trabajado para las cooperativas *Control* y *Capel*, resolvieron independizarse y crear su propia empresa, entre ellos, Alex Kiling, que tiene la fama de ser uno de los más experimentados y mejores enólogos. Allí se puso en marcha el pisco *Tololo*, apoyado también por una joven y dinámica sommelier, Andrea Varela, orgullosa de pertenecer a los pueblos diaguítas y changos, que se desempeña como encargada de turismo de la empresa.

El desembarco de CCU

En los albores del siglo XXI se puso en marcha el tercer ciclo de la historia del pisco chileno, con ecosistema económico totalmente distinto y signado por la multiplicidad de actores. La cooperativa *Control* negoció con la empresa CCU para crear la *Compañía Pisquera de Chile* (CPOCH), en la cual, *Control* quedaba con el 20% y se concentraba en aportar la uva de sus cooperados, a la vez que renunciaba a elaborar y comercializar pisco por sí sola. Por lo tanto, dejó de necesitar las destilerías que había utilizado durante 70 años. Simplemente, se dieron por terminados los contratos de arriendos, y las instalaciones fueron devueltas a sus dueños. Se generó así una ventana de oportunidad sin precedentes, por medio de la cual, muchas familias de tradición pisquera volvieron a tener la posibilidad de elaborar sus propios piscos, recrear sus marcas y lanzarse a la conquista del mercado cada vez más exigente.

El sistema multipolar complejo que se puso en marcha en el siglo XXI fue posible por el legado cultural, profesional y técnico que se transmitió de la etapa anterior, sobre todo desde las cooperativas hacia las nuevas empresas. Buena parte de los referentes de las firmas protagónicas de la industria pisquera actual en Chile, se formaron en la escuela de las cooperativas y posteriormente, trasladaron esos saberes a sus nuevos emprendimientos.

El nuevo sistema pisquero multipolar

Como resultado, se generó un nuevo sistema, formado por múltiples jugadores que, con creatividad e iniciativa, poco a poco, comenzaron a avanzar sobre conquistar parte del mercado. El oligopolio que las dos grandes empresas habían formado en las últimas décadas del siglo XX, con un 50% del mercado para cada uno, comenzó a ceder. En lo que va del siglo XXI, los nuevos actores comenzaron a tener cada vez más peso en el sistema; primero llegaron al 1%, y luego avanzaron más, hasta situarse actualmente cerca del 30% y, con tendencia ascendente.

Cuatro factores explican la crisis del oligopolio y el crecimiento de los nuevos actores. En primer lugar, la diversificación de actores. Cada nueva empresa aporta sus recursos de creatividad, ingenio y capacidad para atraer públicos con propuestas diferentes e innovadoras. Al haber más actores, todo puede pasar. El segundo tema es el creciente desarrollo de nichos específicos de gastronomía y maridaje, lo cual ha abierto posibilidades nuevas de llegar a clientelas de nicho. El tercer factor, es el auge de las ferias que, en las últimas décadas se han multiplicado, al igual que las exposiciones en Chile; y muchas pisqueras pequeñas han encontrado allí la gran oportunidad para visibilizar, promover y comercializar sus piscos.

Finalmente, la irrupción del turismo del pisco ha sido otro factor importante, tal vez más que los anteriores, en la diversificación del mercado. Cada vez más el público se interesa por conocer las pisqueras, lo cual ha creado corrien-

tes de visitantes que concurren a recorrer los valles de Huasco, Elqui y Limarí, para conocer la cultura del pisco en sus lugares de origen. Ello ha llevado a las pisqueras a abrir sus puertas, someterse al escrutinio público e invertir en instalaciones y equipamiento para los visitantes. De este modo han surgido museos, restaurantes, hoteles y cabañas en torno a las pisqueras, lo cual ha permitido a los turistas realizar experiencias atractivas y estimulantes. Además, estas visitas a las pisqueras ayudan a la venta de botellas; como la pisquera doña Josefa, con su restaurant para 80 personas y sus cabañas y piscinas, recibe muchos turistas y vende 150.000 botellas por año, sólo en estas visitas.

Conclusión

El actual sistema pisquero es el resultado de un largo y complejo proceso histórico, en el cual han participado múltiples actores de diverso nivel económico y de distinta naturaleza organizativa. Después de tres siglos de historia, se han podido detectar cuatro etapas fundamentales.

La primera, en el periodo colonial, se produjo la creación del pisco como producto típico chileno, con alambiques artesanales de cobre labrado manufacturados en La Serena, y con dos tipos de uva: Moscatel de Alejandría y Listán Prieto (uva país). El polo principal estuvo en el Valle de Elqui, con un núcleo central en el tramo superior, en la actual localidad de Pisco Elqui. De allí se irradió hacia el resto de la región. Al Valle de Limarí llegó esta tradición a comienzos del siglo XIX, cuando los Álvarez quedaron al frente de la hacienda *Mal Paso*. Todo el transporte y la comercialización del pisco se realizaban con medios tradicionales, principalmente caballos y mulas, que debían transitar los ásperos caminos de herradura para llegar a los centros mineros, puertos y polos urbanos. En aquel tiempo las producciones eran muy menores.

La segunda etapa se desarrolló entre 1880 y 1930. La producción de pisco se vio gradualmente estimulada por la expansión de los ferrocarriles y el surgimiento de un gran mercado en las salitreras del norte. La fisonomía de la industria se caracterizaba como un sistema multipolar de múltiples empresas pequeñas que competían entre sí con sus marcas registradas para ganar mercados.

La Gran Depresión de 1930 marcó el cierre de la segunda etapa y el comienzo de la transición hacia un nuevo sistema, centrado en las cooperativas. Durante una década, diez pisqueras tuvieron la iniciativa de unirse a través de la cooperativa *Control*; a pesar de las dificultades, esta entidad logró superar la crisis y consolidar su organización. Ello sirvió de efecto demostrativo e inspiró a otras pisqueras a seguir el mismo camino. Como resultado, a partir de la década de 1940 comenzó una nueva etapa, signada por la hegemonía de las cooperativas. A *Control* y *Capel* se sumó después *Monte Patria* y entre las tres asumieron el liderazgo de la industria pisquera durante las siguientes tres décadas. Ellas enfrentaron la nueva crisis de la década de 1970, con la Reforma Agraria, que dejó un legado importante en el territorio.

Entre 1930 y 1990 las cooperativas fueron el corazón del ecosistema pisquero. Allí se nuclearon los dirigentes para debatir los problemas y buscar soluciones a la industria, materializados en intensas sesiones de juntas directivas y asambleas de socios. Allí se formaron los futuros dirigentes empresariales que pondrían en marcha sus propios emprendimientos. Comenzó entonces la quinta etapa, signada por la restauración del sistema multipolar, con varios actores de diferentes jerarquías y naturalezas. Dos cooperativas se mantuvieron, pero sin el papel hegemónico que habían tenido hasta entonces. Debieron adaptarse a un mercado mucho más diversificado, complejo y competitivo, donde hay empresas grandes, medianas y pequeñas, que es la situación vigente en la actualidad.

En esta larga historia se ha sedimentado una base sobre la cual se prefigura un horizonte auspicioso para la industria pisquera y el paisaje regional. Son parte de esta base aspectos que en lo que sigue de este libro se han de profundizar y que se relacionan con el patrimonio pisquero. Sin duda que las cepas de uva y el clima son parte de la riqueza natural que, articulada con el saber técnico de los migrantes que se integraron a la industria, dan como resultado la singularidad de este territorio. Las empresas pisqueras, en su trayectoria, han sabido reconocer su vínculo con el espacio regional y no sin dificultades han logrado concertar sus intereses en pro de un desarrollo pisquero. En este ejercicio de desarrollo, comienzan a bosquejarse proyecciones que, se asocia con la incorporación de la mujer al mundo del pisco y la importancia del prestigio labrado a través del tiempo, tanto por el trabajo laborioso de los viñedos, de las artes de la destilería, del adecuado equipamiento y de la exposición de sus productos en certámenes internacionales. Se abre, hacia el cierre de este período, un campo de creatividad que permite incorporar el arte y atraer la mirada del turista al paisaje pisquero. Es en este patrimonio donde reside la prosperidad de la industria del pisco.

Patrimonio cultural mestizo. Trayectoria histórica

Lo indígena mío emerge como un diálogo conflictivo entre sangres y culturas diversas, esto es, como un torrente textual híbrido que pretende hacerse cargo tanto de fragmentos de pulsiones y contradicciones universales contemporáneas, como asimismo de las potencias del sueño, la magia, el mito y la tragedia que sostienen la cotidianidad, los imaginarios y las utopías del pueblo al cual una parte de mi destino y de mi memoria pertenecen.

Pablo Neruda
Premio Nobel de Literatura



Figura 1. Mural diaguíta en museo de sitio del Estadio Diaguíta de Ovalle. Foto: AKB

El paisaje del pisco se inscribe en el marco de una historia de largo aliento. A no ser por la confluencia de distintas trayectorias culturales es probable que el pisco no hubiese alcanzado las dimensiones que le han permitido constituirse en referencia para la región y el país. Su origen, en este sentido, no puede atribuirse a un grupo humano en particular sino más bien al encuentro de diversas comunidades que aportaron desde sus conocimientos y prácticas al surgimiento y desarrollo de esta industria. El pisco, desde esta perspectiva es un hijo del mestizaje. El constatar la naturaleza híbrida del pisco no supone negar la particularidad de los distintos grupos ni tampoco promover su asimilación a la sociedad nacional. Como se ha señalado antes, esta perspectiva permite comprender los procesos locales como componentes de un mosaico cultural. Ello permite reconocer el valor que se ha sedimentado en un producto que es un componente estratégico de la cultura regional (figura 1).

Con sus arrieros y pastores, sus mineros, viticultores y campesinos, el área de Huasco y Coquimbo ha conformado una unidad histórica y geográfica que, a lo largo de los siglos, ha modelado un paisaje singular, signado por el mestizaje de los grupos humanos, y por la singular interacción entre la naturaleza y la cultura. Puerta de ingreso a Chile, tanto por vía marítima por el puerto de Coquimbo y la caleta del Huasco, como por vía terrestre a través de los boquetes de la Cordillera de Los Andes, este territorio funcionó como intermediador sociocultural entre el norte y el sur de América Meridional; por allí ingresaron los incas en el siglo XV influyendo con su cultura en los pueblos originarios locales, tanto en términos de sus saberes hidráulicos como viales, agrícolas y artesanales. Y por allí llegaron los españoles, una centuria después, complejizando el proceso de mestizaje, dando lugar a una obra de creación original con múltiples manifestaciones. Desde este punto de vista el pisco es parte del patrimonio cultural del país.

1. Los pueblos indígenas y su legado

Los asentamientos más antiguos datan de hace 11.000 años, con la presencia de grupos de cazadores y recolectores. Aprendieron el arte de aprovechar los recursos locales, como el algarrobo, de cuyo fruto obtenían harina para preparar el patay. A ello se sumaron otros productos como porotos pallares, ají, chañar, algarrobo y quínoa (Rojas, 2015). También aprovecharon la presencia de camélidos, sobre todo guanacos, para proveerse de carne y cueros. Algunos grupos se especializaron en el aprovechamiento de los recursos marinos y avanzaron en el arte de la navegación; este fue el sello de los changos, caracterizados por su habilidad para conducir balsas infladas de cuero de lobo marino, con las cuales extendieron sus misiones de pesca a lo largo de un amplio litoral (Morales, 1896; Rojas, 2015). La literatura especializada ha dado cuenta de la complejidad y riqueza de la cultura del pueblo Chango (Niemeyer, 1966; Páez, 1985; Castillo, 2017) (figura 2)⁶⁶.



Figura 2: Balsa changa. Fotografía de 1940. Fuente: diario *Bramador*.

⁶⁶ En 1965, el arqueólogo Hans Niemeyer pide a don Roberto Álvarez conocido como “el Chango” en Chañaral de Aceituno, que construya una balsa a la usanza de los antiguos. En abril de ese año se realizó una prueba de navegación, para ser trasladada al Museo Arqueológico de la Serena, donde se conserva (Memoria Chilena, <https://www.mnhn.gob.cl/noticias/la-balsa-de-cuero-de-lobo>).

Junto con los changos, el otro pueblo originario reconocido formalmente por el Estado de Chile es el Diaguita, pueblo establecido en el territorio alrededor del año 1.000 (González, 2017). El proceso de reconstitución de los diaguitas como pueblo originario comenzó en los años 1990, en el contexto de un proceso de revitalización de las culturas indígenas al amparo de la Ley Indígena 19,253. Su condición de pueblo indígena es finalmente reconocida el 28 de agosto de 2006. Los changos, a su vez, obtienen el mismo reconocimiento recién el 26 de febrero de 2021. Mientras estos se destacaban en los frutos de mar (algas, pescados y mariscos), en el territorio, los diaguitas se especializaban en cuatro áreas: artesanía en cerámica, cultura del agua, cultura del riego y agricultura. Ellos aprendieron a domar las aguas y canalizarlas hacia sus cultivos, particularmente el río Coquimbo (actualmente conocido como río Elqui). Entre diaguitas y changos floreció el intercambio comercial a través del cual, complementaban recursos y dietas. También hubo una especialización en el manejo de rutas y medios de transportes: los changos eran los señores del mar y los diaguitas del valle y la montaña, originando así el oficio de los arrieros.



Figura 3: Cerámica diaguita en el Museo de Ovalle. Foto: AKB.

La cultura diaguita se ha podido conocer a través de la cerámica, cuyos atributos estilísticos, y ceramográficos típicos, tal como se muestra en la figura 3, son el engobe total o parcial, la decoración en fajas con elementos geométricos y las variaciones en formas y estilos (Ampuero e Hidalgo, 1975). En su fase arcaica, predominan las formas globulares y troncocónicas, con los diseños geométricos dentro de las piezas y con los colores básicos: rojo, negro y blanco, siendo el exterior de la pieza generalmente de color rojo o crema, y, en ocasiones, con una franja blanca o negra en su borde. La fase de transición representa una multiplicación de estilos geométricos en la decoración y ya, en la fase clásica, “las paredes, los platos decorados son de mejor factura, con paredes rectas y bases redondeadas, algunos con representaciones antropomorfas que ya se conocían en menor escala en la fase anterior” (Ampuero, 1978: 26). En efecto, en sus múltiples utensilios domésticos y ceremoniales, antes y después de la conquista Inca, este pueblo desarrolló una calidad artística de singular belleza. El museo arqueológico de La Serena conserva un verdadero tesoro cultural en sus salas, en el cual se pueden apreciar las notables colecciones de cerámica diaguita y su particular estilo. Las guardas y diseños ornamentales de los diaguitas siguen encantando con su belleza hasta hoy.

Naturalmente, la conquista española significó una catástrofe para esta cultura; muchos europeos incurrieron en conductas violentas y destructivas, con escasa capacidad para apreciar el arte y la belleza. No obstante, con el correr

del tiempo, la comunidad mestiza emergente del contacto entre españoles y originarios, comenzó a revertir esta situación y en los últimos tiempos, se ha percibido una notable capacidad de recuperación y valoración de aquel arte ancestral. A través de publicaciones de libros, folletos, videos y demás medios, se percibe un ascendente proceso de reapropiación cultural de aquellas obras de creación (Cantarutti y Mera, 2004). Particular interés se ha dedicado a la recreación de guardas ornamentales de inspiración diaguita que, así como originalmente estaban en las piezas de cerámica (vasos, aríbalos, fuentes y otros recipientes), ahora se comienzan a ver en museos de sitio, como el que se ha instalado en el Estadio Diaguita de Ovalle.

Cuando se juegan los partidos de futbol de las grandes ligas, decenas de miles de aficionados de todo el país que concurren a la ciudad para presenciar el partido, pueden apreciar la cultura diaguita, no solo en el museo de sitio, sino también en los grandes muros del Estadio Diaguita de Ovalle, donde se han instalado representaciones de grandes dimensiones de las obras de arte de los pueblos indígenas del territorio. Además, para ampliar todavía más el impacto, se han decorado los muros exteriores del Estadio Diaguita de Ovalle con gigantografías que representan el arte diaguita, de modo tal que los cientos de miles de habitantes de Ovalle que circulan por la ciudad, pueden verlos diariamente como parte de la vida cotidiana (figura 4).



Figuras 4: Gigantografía de arte diaguita en el Estadio Diaguita de Ovalle. Foto: AKB.

La circulación de los grupos humanos por los caminos intermontanos fue otro resultado de la adaptación al medio geográfico. La ruta terrestre hacia el norte estaba vedada por la aridez extrema del desierto de Atacama; ello impulsó a los indígenas a construir vínculos principalmente con los habitantes del espacio trasandino, en la actual Argentina; lo que les facilitó la conexión con otros pueblos, incluyendo a los incas del norte (Ampuero e Hidalgo, 1975). Poco a poco se puso en marcha un intenso flujo de viajeros que circulaban por los valles de Coquimbo para intercambiar productos con los pueblos del este y el norte; el arte rupestre de la zona ha dejado claro testimonio de esta ancestral tradición (García, 2022) (figura 5).

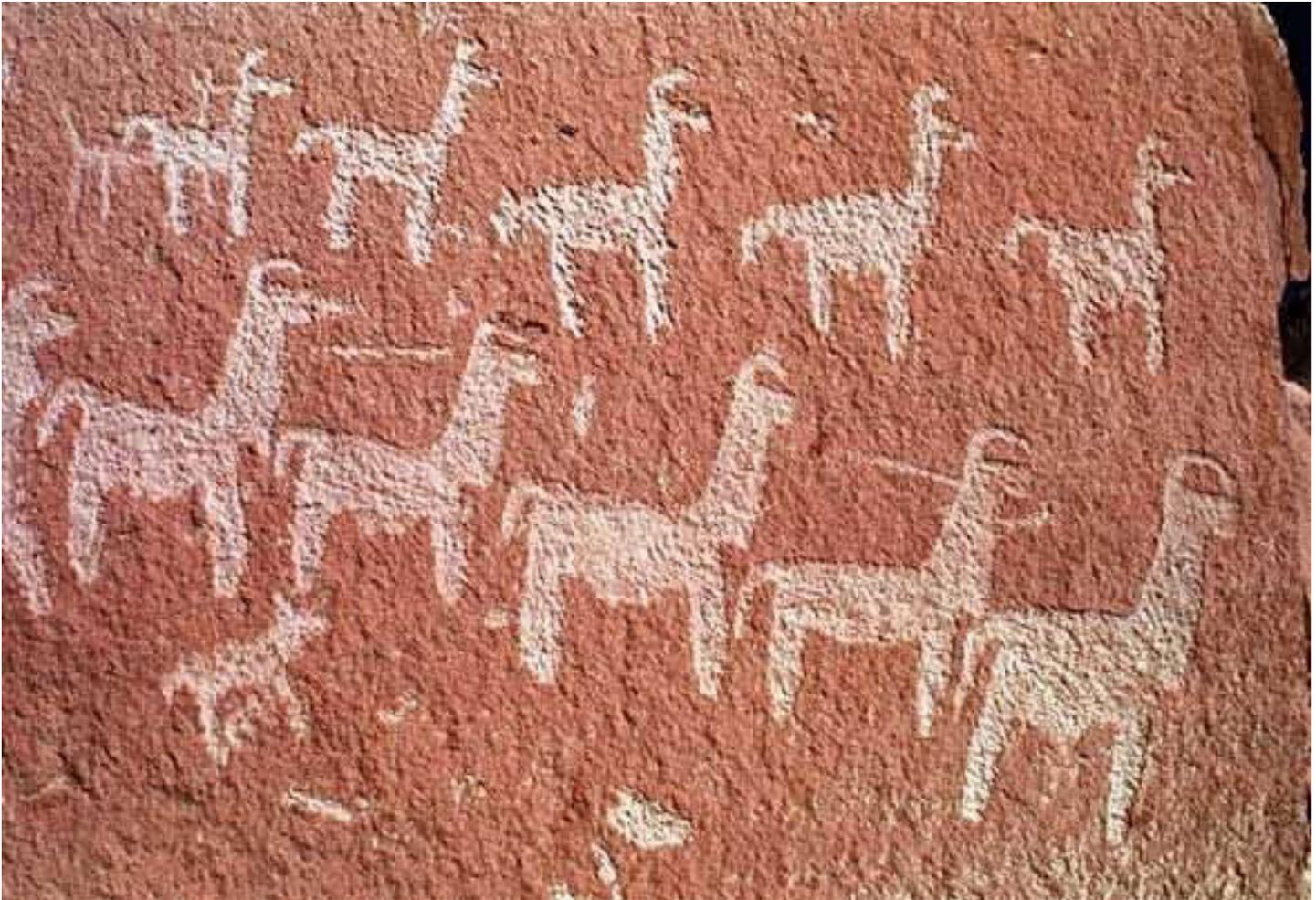


Figura 5: Arte rupestre. Representación de una caravana de llamas. Fuente: García (2022)

El uso de materiales naturales para las obras de construcción fue otro legado de los pueblos originarios. Para las viviendas, corrales, depósitos de alimentos y centros ceremoniales, se utilizaban materiales como tierra cruda (principalmente adobe y quincha) y pircas de piedra. En particular, los materiales de construcción en los muros de los recintos, y en el cerco perimetral incluían el uso de piedras esquinadas extraídas de los cerros cercanos y adobones de barro calzado con argamasa de barro. Los paramentos llevaban un revoque de barro fino (Moyano, 2006). La escasez de madera, signada por la aridez del clima (Morales, 1896), se compensaba con el uso de cañas, totora y brea, plantas muy difundidas en el territorio. Los incas desarrollaron avanzadas técnicas para construir techos impermeables, con cañas, barro y grasa, que luego se difundieron en el Huasco y Coquimbo. En el caso del sitio arqueológico de la Viña del Cerro se encuentran evidencias de un techo plano ligeramente inclinado construido con barro y paja de carrizo, afirmados con postes de algarrobo y espino (Moyano, 2006). Las aguas del río Elqui facilitaron el desarrollo de los totorales en los alrededores de La Serena (Concha, 1883 p. 19), planta que se utilizó frecuentemente en el siglo XVII para construir todo tipo de edificios, desde modestos ranchos hasta elegantes conventos de órdenes religiosas. Buena parte del daño causado por los ataques piratas se debió, precisamente, al rápido incendio de los techos de totora del convento de Santo Domingo (Concha, 1883, p. 22). Esta tradición se ha mantenido viva hasta la actualidad en la región, tanto en viviendas como en bodegas y destilerías, como en la hacienda *Armidita* (figura 6).



Figura 6. Totoral situado cerca de Punitaqui, Valle de Limarí.
La abundancia de totora facilitó los recursos para construir techos y muros. Foto: AKN.

Los recursos mineros del territorio dieron lugar a una temprana producción de metales: cobre, plata y oro. Esta situación despertó el interés del lejano imperio inca, que extendió sus conquistas para incorporar la región del Huasco y Coquimbo. Este territorio se convirtió en provincia del imperio Inca, con sedes del poder imperial, una en el valle del Huasco, donde se instaló un cacique subordinado a las órdenes de Cuzco (Morales, 1896), y otra, más importante, en la desembocadura del río Elqui, sede del curaca inca, el cual “era el asiento donde residían los capitanes del rey del Perú y la demás gente de guerra que con ellos estaba. Y allí tenían casa de fundición, donde fundían mucho oro” (Lobera, 1595: 277).

Si bien el metal precioso pudo servir de estímulo para atraer a los incas, los efectos de su llegada a Coquimbo fueron profundos e intensivos porque aportaron sus complejos conocimientos en diversos campos: agricultura, hidráulica, ganadería y cerámica, entre otros. El impacto fue notable en todos estos planos, lo cual fue reconocido por los cronistas de la época, sobre todo en el campo agrícola y en la cultura del riego.

“Este Valle de Coquimbo es vistoso y ancho. Corre un río por él. Había mucha gente y era muy poblado, y cuando los incas vinieron a conquistarles, sobre el abrir de una acequia que los incas les mandaron sacar y no querían, mataron más de cinco mil indios, donde fueron parta para despoblar este valle de aquí” (Vivar, 1558: 85).

El testimonio de Vivar menciona el uso de la fuerza por parte de los conquistadores incas sobre la población originaria de los diaguitas en Coquimbo, como mecanismo utilizado para realizar las grandes obras públicas necesarias para construir los canales de riego. Seguramente, estos mismos métodos fueron utilizados después durante la conquista de los europeos. En todo caso, el trabajo esforzado de los pueblos indígenas contribuyó a domar las aguas de los Andes, para fecundar las fértiles tierras de los valles de Coquimbo y el Huasco. Se formó así un complejo sistema de riego, con sus canales, hijuelas y acequias, desarrollando una infraestructura subyacente a la ocupación española (Morales, 1896; Cerda, 2015).

Los colonos europeos supieron apreciar este legado indígena, perfeccionarlo y transmitirlo a las generaciones futuras (Álvarez, 2003). Con su actitud real y efectiva, los conquistadores españoles que fundaron Huasco y La Serena, y sentaron las bases de la sociedad mestiza subsiguiente, entendieron la red de canales de riego de los indígenas como el principal patrimonio territorial; hubo un gran consenso en estos grupos humanos, en torno al cuidado del agua y su conducción para asegurar el riego. “Por la ciudad pasan acequias de agua para el servicio de las casas y riego de las huertas y vergeles” escribió un español a fines del siglo XVI (Lobera, 1598: 278). Poco después, un cronista de la Orden de Predicadores expresaba conceptos parecidos: “Por el pueblo pasa una acequia grande de agua para todas las casas de la ciudad, y para regar las haciendas que están cerca de ellas” (Lizarraga, 1604, II: 264). Con el correr del tiempo, los estudios de los arqueólogos y etnohistoriadores de la región han consolidado la imagen original de los cronistas españoles, al reconocer el notable legado construido por los pueblos indígenas en el plano de la cultura del agro, del riego y del agua (Cerdeña, 2015; Iñesta, 2020).

La producción alimentaria de los pueblos indígenas se caracterizaba por la diversificación de cultivos y la conservación de los alimentos. Para mantener a los alimentos en buenas condiciones por más tiempo, aprendieron a manejarlos con técnicas de deshidratación, ahumado y fermentación. Una de sus especialidades más famosas era el chuño, resultado de la deshidratación de la papa. La carne de llama y guanaco se conservaba mediante técnicas de deshidratación para obtener el charqui, el cual era fácilmente transportable y se mantenía en buenas condiciones por prolongados periodos de tiempo. El maíz y el chañar se fermentaban para elaborar la chicha, apreciada bebida alcohólica, que se conservaba en recipientes de greda.⁶⁷ El apoyo de la cultura inca facilitó a los diaguitas enriquecer el dominio técnico de la alfarería, competencia relevante para disponer de recipientes para el ajuar doméstico y para la conservación de alimentos y bebidas.

La dieta se complementaba con los aportes del mar: algas, pescados y mariscos. Esta fue el área de desarrollo de los indígenas asentados en el borde costero, llamados changos. Estos se especializaron en la cultura marítima a través de las balsas de cuero de lobo marino, que ellos inflaban y conducían con notable habilidad, lo cual les permitía desplazarse a lo largo de un frente de 1.500 kilómetros. Gracias al dominio de las técnicas de navegación, los changos lograban asegurar importante provisión de pescados como congrio y atún.

Por su parte, los diaguitas lograron desarrollar una gastronomía interesante, a partir de los productos agrícolas. El cultivo de quínoa, maíz, papa, poroto, calabaza y ají les aportó una paleta de colores interesante para preparar sus alimentos. A ello se añadía la recolección de los frutos de algarrobo, chañar y copao. Sobre la base de estos elementos, los diaguitas desarrollaron su dieta y han inspirado a las nuevas generaciones a redescubrir aquel patrimonio agroalimentario, para resignificarlo con nuevas propuestas gastronómicas (Contreras 2011).

En vísperas de la llegada de los colonizadores españoles, el territorio del Huasco y Coquimbo se destacaba por la aridez propia de los bordes del desierto de Atacama, alternada con los oasis verdes que florecían junto a los ríos Huasco, Elqui, Limarí y Choapa, que formaban una sucesión de puntos de resuello, con su red de canales de riego, sus explotaciones agrícolas de maíz, quínoa, papa, zapallo, ají, porotos pallares y otros productos. “El diaguita chileno fue un pueblo agrícola para quienes la pesca, caza y ganadería eran importantes actividades secundarias. La irrigación del Norte Chico parece haber precedido a la conquista inca” (Pederson, 2008, p. 62) Este punto es crucial para comprender la historia cultural del territorio porque, de no ser por este legado indígena, las áridas condiciones del lugar hubieran forzado a los incas y a los españoles a pasar de largo, sin interesarse por el territorio, tal como hicieron con el desierto de Atacama, para centrar su atención en las tierras fértiles del Valle Central.

2. Conquista y colonización española en Huasco y Coquimbo

A mediados del siglo XVI se produjo la llegada de los españoles, desde el Perú al área del Huasco y Coquimbo lo cual significó un cambio radical en la historia del territorio. La primera impresión fue de sorpresa, porque llegaron a este lugar tras viajar a lo largo de 600 kilómetros por el desierto de Atacama. Después de esa traumática experiencia, resultó notable la visión de los oasis verdes con sus campos labrados y los canales de riego junto a los ríos. La experiencia tuvo cierto paralelismo con el pasaje bíblico de la llegada del pueblo de Israel a la tierra prometida después de una larga travesía por el desierto.

⁶⁷ La tradición de elaborar bebidas a partir del chañar se mantiene viva actualmente en los valles de Huasco, Elqui y Limarí, sobre todo para obtener chicha y arrope. Estos alimentos tienen capacidades curativas, y son muy apreciados como antitúxicos. Nota de Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos.

La corriente principal de los conquistadores españoles se dirigió 500 km más hacia el sur, fundó la ciudad de Santiago (1541) y asentó allí la capital del Reino de Chile. Pero el territorio del Huasco y Coquimbo quedó como el baluarte del norte, la principal puerta de entrada y salida de la Capitanía General de Chile. El gobernador Pedro de Valdivia envió a Juan Bohon para consolidar los asentamientos en el Norte Chico. En la desembocadura del río Elqui, Bohon fundó la ciudad de La Serena (1543) y junto a ella, el puerto de Coquimbo; poco después se dirigió al Huasco, “donde restableció el tambo de los incas” (Morales, 1896 p. 53).

El proceso colonizador no estuvo desprovisto de violencia. Los conquistadores europeos usaron la fuerza para someter a los naturales. Estos organizaron sus estrategias de resistencia y trataron de repelar a los españoles. “Se levantaron los indios de Coquimbo que, ayudados por los del Huasco, destruyeron la ciudad de La Serena hasta los cimientos, matando a los españoles residentes en ella” (Morales, 1896, p. 53). Poco después, las huestes españolas llegaron al territorio, castigaron a los indígenas y refundaron La Serena (1549). En el Valle del Huasco se fundó el asiento de Santa Rosa, actual Freirina, virtual capital del partido del Huasco hasta la fundación de Vallenar, a fines del siglo XVIII (Morales, 1896 p. 63).

Naturalmente, la llegada de los conquistadores europeos significó una acción violenta y de despojo, como ocurrió en todos los continentes durante la expansión mundial de los imperios coloniales. Pero dentro del amplio arco de la experiencia colonial, la situación del territorio del Huasco y Coquimbo tuvo la particularidad de desenvolverse en un ámbito especial. El notable protagonismo de los pueblos indígenas, al sentar las bases para convertir este desierto en lugar habitable, fue valorado por los colonizadores españoles, lo cual se reflejaría en los siglos posteriores. A diferencia de lo ocurrido en otras regiones conquistadas, en Huasco y Coquimbo buena parte de los originarios lograron mantenerse en el territorio, a la vez que se puso en marcha un intensivo proceso de mestizaje, a través del cual, se modeló una cultura nueva, chilena, que es la predominante en la actualidad en esta zona. La sociedad mestiza que surgió en Chile asumió elementos culturales de ambos mundos, lo cual se hizo visible hasta la actualidad en el patrimonio cultural del territorio. Un muro de la villa de Barraza, en el Valle de Limarí, refleja esta actitud, como adelanto del tono cultural predominante en esta región.

Los imperios europeos de la época promovieron también un intenso comercio de esclavos, que llegó a transportar más de diez millones de seres humanos de África a América para servir, principalmente en las plantaciones de azúcar, café, algodón, tabaco y cacao del Caribe, en el sur de América del Norte y el norte de América del Sur. En el Cono Sur de América la corriente esclavista no fue tan intensa, pero tuvo sus efectos. En Huasco y Coquimbo se introdujeron esclavos para trabajar en las haciendas y el servicio doméstico. Su legado ha quedado como parte del acervo cultural del territorio.

Las rutas marítimas tuvieron un papel relevante en la transformación del patrimonio tangible e intangible del territorio, en el cual participaron tanto los recursos culturales indígenas como el aporte de los conquistadores españoles y los aportes mestizos. El principal legado fue la cultura marítima de los changos, que dominaban el arte de navegar por el borde costero con sus balsas de cuero de lobo marino. Este recurso se complementó muy bien con los barcos españoles que, por su mayor tamaño, no podían arrimarse mucho a las orillas: solo podían fondearse a una distancia prudente de los puertos del Huasco y Coquimbo para evitar encallar (Pinto, 2015 p. 108). El complemento entre ambos sistemas fue natural, porque los changos aportaron, con sus botes de cuero, el servicio de rampa y acercamiento entre el borde costero y los barcos surtos en la bahía, con un eficiente procedimiento de transporte de cargas y pasajeros. A ello se sumó el efecto de la corriente de Humboldt que circula frente a las costas del Pacífico en dirección sur-norte, afectando la navegación, sobre todo desde Coquimbo hacia el sur. Para los españoles que viajaban desde Perú hacia Chile, la ruta más adecuada era por vía marítima desde El Callao hasta Coquimbo (tocando a veces en Huasco), desembarcar en el puerto, descansar y abastecerse en la ciudad de La Serena, y de allí continuar por tierra hasta Santiago de Chile (Lobera, 1595; Vázquez, 2004).

A partir del siglo XVI, el puerto de Coquimbo quedó integrado en la red general de transporte marítimo del Pacífico americano conformada por Acapulco, Panamá, Guayaquil, Callao, Arica y, más tarde, Valparaíso y Talcahuano (Estrada, 1972; Vázquez, 1999; Vázquez de Acuña, 2004; Quirós, 2007; Sánchez et al, 2009 y 2011). Se formó así el conjunto de puertos tradicionales del Pacífico. Con su singular patrimonio arquitectónico y cultural, del cual este territorio formó parte, tanto con su puerto principal, Coquimbo, como su puerto complementario, Huasco.

Resulta notable la capacidad que tuvieron los españoles para identificar, valorar, preservar y transmitir los saberes culturales de los pueblos originarios para adaptarlos a sus necesidades y condiciones. A diferencia de otros imperios coloniales europeos, en este proceso los españoles demostraron que, debido a su propia experiencia, como frutos del mestizaje entre moros y cristianos, ellos eran capaces de valorar otras culturas, reconocer su patrimonio, valorarlo,

promoverlo y transmitirlo a las generaciones siguientes. Con estos recursos, en relativamente poco tiempo, lograron consolidar el puerto de Coquimbo y la ciudad de La Serena como puertas de ingreso al Cono Sur desde el Perú. Un cronista de la época lo explicó en los siguientes términos:

“Valdivia, cuando pobló aquella ciudad, más fue por el puerto que tenía para navíos y por la escala que allí harían los que viniesen por tierra que, por otro respeto alguno, y por tener aquel paso seguro, teniendo atención a lo de adelante, que a lo que ahora vemos no se engañó, porque muchos se han avecinado en ella y de cada día se va ampliando, y es al presente un buen pueblo” (Góngora, 1575: 397).

De este modo se consolidó Coquimbo como puerta de entrada a Chile para toda la navegación que procedía del norte, desde el Virreinato del Perú. Por allí llegaban todos los recursos, tanto naturales como culturales: nuevas cohortes de colonizadores, gobernadores, oidores de la Real Audiencia, autoridades civiles, militares y eclesiásticas.

3. Patrimonio arquitectónico religioso

Las órdenes religiosas que llegaron a Chile se instalaron inicialmente en La Serena, como cabecera de playa para iniciar sus actividades en territorio chileno, y facilitar la llegada de sus seguidores. Los pioneros fueron los mercedarios (1555) quienes instalaron la primera parroquia de Coquimbo tres años después. Les siguieron los franciscanos (1563), la Compañía de Jesús (1593), la Orden de Predicadores (1615) y poco después llegaron los agustinos. En relativamente poco tiempo, las principales órdenes religiosas de la cristiandad estaban instaladas en este territorio (Vivar, 1558: 164; Lizarraga, 1604, I: 164).

Como resultado de la llegada de los religiosos, pronto se puso en marcha el proceso de construcción de conventos, monasterios, capillas e iglesias (Concha, 1883, II: 161). Surgió así un distinguido patrimonio arquitectónico, que funcionó como referente del paisaje y corazón de las actividades socioculturales del territorio. Para sustentar la vida comunitaria de los religiosos y sus actividades educativas y rituales, se desarrollaron medios de producción como molinos, viñedos, huertos frutales y cultivos de cereales y legumbres. Alrededor de estos establecimientos surgieron las ferias y mercados, lo cual contribuyó a activar la vida social y económica del territorio (Lizarraga, 1605, II: 270; Concha, 1883, I: 60-69).

La edificación de las iglesias marcó con su impronta el territorio. Desde el punto de vista visual, la arquitectura religiosa se destacaba por su altura y servía como referencia a los viajeros que, desde lejos, divisaban la silueta de los templos con torres, campanarios y cruces. A ello se sumaba el impacto sonoro causado por las campanas cuyo tañido marcaba el ritmo de la jornada, con la pausa al medio día para rezar el *Angelus*, y los grandes acontecimientos como ataques piratas, llegadas de autoridades y funerales de grandes personajes. También ayudaban a realzar las fiestas y celebraciones, cuando se echaban a vuelo las campanas para expresar el júbilo de la ciudad. La campana se convirtió en objeto de singular valor y atención para la comunidad local. Inicialmente, las campanas se importaban de España, pero con el tiempo, la disponibilidad de metales en el territorio (cobre y estaño), permitió la producción local. Para alcanzar mayor impacto se utilizaban también metales preciosos: “la sonoridad de las campanas dependía de la mezcla de diversos metales, sobre todo del oro y la plata empleados en ellas” (Concha, 1883, I: 187). Esta situación estimuló a los vecinos a donar joyas de oro y plata a los conventos para lograr campanas con mejor sonido, lo cual contribuyó a la cohesión de la sociedad hispanocriolla en torno a objetivos comunes. Tanto en la ciudad de La Serena como en las villas y pueblos del área de Coquimbo y Huasco, las iglesias se convirtieron en referentes del paisaje (figura 7).



Figura 7. Iglesia de Pisco Elquí, 1.200 metros s/n/m. Foto: AKB

El patrimonio religioso emergió como un espacio de encuentro social de singular valor en el territorio y tuvo particular impacto en la vida de los arrieros. Cuando ellos partían de viaje, hacia los peligrosos caminos de alta montaña, donde los precipicios y eventuales tormentas de viento blanco le podían costar la vida, sus familias acudían a estas iglesias en busca de consuelo y contención emocional; al regresar del viaje, el templo se convertía en lugar de agradecimiento y reencuentro. Además, al formarse familias mixtas con arrieros de uno u otro lado de los Andes, el templo era el lugar de encuentro para las familias de ultracordillera, tanto para celebrar matrimonios como bautizos y funerales; allí se reunían los vecinos del lugar con los parientes trasandinos para renovar y fortalecer vínculos. De este modo, esta arquitectura religiosa del Huasco y Coquimbo se transformó en una auténtica red de nodos por donde se modelaba la vida socioeconómica del territorio.

4. El legado de los piratas

El preciado patrimonio del Huasco y Coquimbo contribuyó a su prestigio y reputación. Ello significó varias ventajas, como inversiones y asentamientos de nuevas capas poblacionales; pero también despertó la codicia de aventureros, corsarios y piratas, llamados también filibusteros o bucaneros. Esta tradición se remonta al siglo XVI, cuando llegaron los primeros piratas a las costas de Coquimbo y Huasco. Las expediciones del inglés Francis Drake (1578) y el holandés Oliverio Van Noort (1600) dejaron profunda huella en los imaginarios de la región. El primero fue rechazado por los vecinos armados, mientras que el segundo logró desembarcar y obtener preciados alimentos. Un prisionero español fue enviado a tierra y, tras recorrer cinco leguas, llegó al asiento de Santa Rosa donde pudo conseguir alimentos: “trajo melones más hermosos y de mejor gusto que los que produce cualquier país de Europa. Traje además uvas, higos, algunas gallinas y huevos” (Morales, 1896: 64).

En el siglo XVII la actividad pirata en las costas del Pacífico Sur creció hasta niveles sin precedentes, e hizo sentir sus efectos muy particularmente en el Norte Chico de Chile. Los piratas invadieron el territorio en reiteradas oportunidades, y sus correrías por el Huasco, Tongoy y La Serena han dejado un recuerdo imborrable de acción, violencia, destrucción y heroica resistencia (Lacoste, 2022 y 2023). Lo interesante de los ataques piratas es que fueron grandes acontecimientos que generaron registros y documentos que han permitido reconstruir en detalle aspectos relevantes del patrimonio cultural de todo el territorio, tal como se examina a continuación.

5. Patrimonio vitivinícola

El patrimonio vitivinícola se comenzó a desarrollar en este periodo. A través del puerto de Coquimbo llegaron a Chile las primeras cepas de la vid, y se puso en marcha el proceso de introducción, propagación y difusión de las parras en el sur de América. El 4 de septiembre de 1545, en La Serena, Pedro de Valdivia escribió la primera carta en la cual se incluyó la palabra vino en la historia de Chile, motivo por el cual se acordó esa fecha como día nacional del vino chileno.⁶⁸ Después de su solicitud al emperador Carlos V, comenzó a llegar el vino primero y las viñas después. En la década de 1550 se plantaron las primeras viñas en los alrededores de La Serena y poco después, comenzó su expansión hacia el resto del territorio. Fortalecido como polo receptor y adaptador de los viñedos, pronto pudo este territorio iniciar el proceso de difusión de estas plantas, primero hacia el sur, para Santiago de Chile, y luego hacia el este; lo mismo ocurrió con las plantas frutales que, una vez llevadas por los españoles hasta Coquimbo, desde allí se propagaron no solo hacia Santiago y el resto de Chile, sino también hacia el espacio rioplatense pampeano. En efecto, después de fundar la ciudad de Santiago del Estero, Francisco de Aguirre impulsó medidas para asegurar su abastecimiento desde La Serena. En este contexto se produjo el viaje del padre Juan Cidrón y otras cuatro personas que llevaron algodón, trigo, cebada, parras de uva, higueras y otras plantas frutales, junto con ganado mayor y menor de La Serena a Santiago del Estero, la primera ciudad argentina, con lo cual se dio origen a la historia vitivinícola y frutícola de la actual Argentina (Levillier, 1920 p. 489; Maurín Navarro, 1967).

El Valle de Limarí se sumó pronto al proceso de expansión de los viñedos con el liderazgo de Pedro de Cisternas (1505-1590) y Diego Pizarro del Pozo y Clavijo de Gálvez (1586- 1649), representantes de los pioneros de la colonización española en Chile durante los siglos XVI y XVII. El 21 de mayo de 1550, Pedro Cisternas recibió una gran merced de tierras que cubría parte de las actuales comunas de Andacollo, Río Hurtado, Ovalle y Monte Patria (en la época colonial llamada Hacienda Monterrey). Tal merced de tierras fue ratificada por Rodrigo de Quiroga el año 1566. Parte de estas tierras fueron heredadas por su hijo don Juan Cisternas de la Serna (Pizarro Vega, 2013 p. 19). Por su parte, Diego Pizarro nació en Málaga, llegó a Chile en 1604 y una década después, se asentó como vecino en el Corregimiento de Coquimbo. Sirvió en el cabildo de La Serena como alcalde y regidor. En reconocimiento a sus servicios, recibió mercedes de tierras en el Valle de Limarí, donde se instaló, puso en marcha emprendimientos productivos y asumió tareas de responsabilidad administrativa y judicial: fue teniente de Corregidor y Justicia Mayor. La historiografía lo reconoce como el principal terrateniente y pionero de la producción agropecuaria del Valle de Limarí en la primera mitad del siglo XVII (Pizarro, 2014). Dentro de este contexto se destaca su emprendimiento vitivinícola situado en la hacienda de La Chimba, en el Valle de Limarí. Así se desprende de su testamento, fechado en 1643.⁶⁹

Por su parte, Juan Cisterna extendió los viñedos hacia el este, hacia las faldas de la cordillera de los Andes, hasta alcanzar la zona de Monterrey, actual Monte Patria. En 1614, el Maestre de Campo Juan Cisterna de la Serna adquirió tierras en la zona y formó la hacienda de Monterrey, en la cual hacia 1638 ya figuraban viñedos (Pizarro Vega, 2013 p. 19). El Valle de Limarí emergió como un dinámico polo vitivinícola, con sus viñedos, bodegas y destilerías.

Casi simultáneamente se produjo la expansión de los viñedos al Valle del Huasco, documentada desde el siglo XVII. Uno de los principales pioneros fue el portugués Francisco Ramos de Torres, nativo de la villa de Alenquer (Portugal). Se trata de un personaje innovador y sorprendente, que ha captado el interés de los genealogistas (Schaffhauser, 2001). En los primeros años del siglo XVII se estableció en La Serena, y contrajo enlace con doña María Saá, perteneciente a una familia terrateniente local. Su esposa introdujo al matrimonio una importante dote que sentaría las bases del futuro vitivinícola del Valle del Huasco. En efecto, en la Carta de Dote, fechada en 1614, se le asignó “un

68 El reconocimiento del 4 de setiembre como día nacional del vino chileno fue establecido por el gobierno de Chile en 2015, por decreto de la presidenta Michelle Bachelet a propuesta del historiador Gonzalo Rojas.

69 Testamento de don Diego Pizarro del Pozo, 28 de enero de 1643. Archivo Nacional (en adelante AN), Fondo Notariales de La Serena (en adelante FNLS), volumen 4, folios 12 y 13. Documento aportado por don Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos.

pedazo de tierra en el valle de esta ciudad de cierta parte del río camino del Huasco”, en el cual el marido se aprestaba a “poner una viña de 10.000 cepas que haya distancia de la una a la otra, ocho pies y más allí propio un solar de tierra para edificar una casa”.⁷⁰ Los bienes dotales no tenían alto valor económico; fueron tasados en \$1.237 lo cual no representaba una suma elevada para la época. Pero tenían un gran potencial de desarrollo por la calidad de las tierras del Valle del Huasco. Ese potencial sería realizado por el hijo que nació de ese matrimonio, Jerónimo Ramos de Torres y Saá (1616-1700), quien sufrió ciertas discriminaciones por su condición de judío sefardí; pero se sobrepuso a las persecuciones y se vinculó con la tradicional familia Aguirre, al casarse con Agustina de Aguirre y Riberos. De este modo incrementó su legitimidad social y avanzó en su carrera. Sus vínculos le facilitaron la obtención del título de regidor perpetuo y una merced de tierras en el valle de San Félix, Huasco Alto. Paralelamente adquirió nuevas propiedades en el territorio correspondiente a la actual comuna de Alto del Carmen. Allí formó los fundos El Rosario y El Rosqui, destacados por sus viñedos, bodegas y vinos (Ramos Álvarez, 2007). Estos establecimientos se convirtieron en especies de museos vivos, en los cuales se conservó durante siglos la cultura vitivinícola tradicional, con sus lagares de cuero y sus tinajas de greda, tal como pueden verse en la actualidad (figura 8).



Figura 8: Tinaja de 1801 en fundo *El Mirador* (Valle de San Félix, Huasco Alto). Foto: PAL

En el seno de esta familia, en Alto del Carmen, nació Francisco Ramos de Torres y Aguirre (1659-1732), continuador de la tradición vitivinícola regional. En los albores del cambio de siglo, don Jerónimo viajó al Perú, donde falleció. Se levantó entonces el inventario de sus bienes (1700), lo cual permitió registrar la primera empresa vitivinícola del Huasco Alto, que incluía:

“una bodega grande de tapias viejas con un lagar de cal y ladrillo y su lagareta de lo mismo, una viga grande con su husillo de algarrobo y dos piquerías. En la bodega (hay) una puerta nueva con su llave y su ventana en el lagar techada con totora y en dicha bodega, 29 tinajas grandes y pequeñas; en ellas, 150 arrobas de vino claro; 30 arrobas de vino crudo; 50 arrobas de vinagre y tres botijas mosteras”.⁷¹

70 Carta de dote de doña María Saá, reconocida por su marido, Francisco Ramos de Torres. La Serena, 8 de diciembre de 1614. AN, FNLS, volumen 2, fs. 425.

71 Inventario de bienes de don Jerónimo Ramos Torres de Saá, La Serena, 16 de agosto de 1700. AN, FNLS, volumen 15 fs. 44.

Tal como muestra el documento, la más antigua bodega registrada en el Huasco Alto tenía dimensiones considerables. La bodega contaba con 29 tinajas, de lo cual se puede estimar que su capacidad de vasija rondaba las 400 arrobas. Por lo tanto, era una de las más importantes de toda la región del Huasco y Coquimbo en ese tiempo. Además, el inventario entrega detalles de interés, entre ellos el uso de materiales tradicionales para la construcción de los edificios, sobre todo tierra cruda para los muros y totora para los techos.

La expansión de la vitivinicultura al Valle del Huasco recibió otros impulsos con los aportes del sargento mayor don Diego Sánchez de Morales. Se estableció en Tatara, pequeña localidad situada a mitad de camino entre las actuales Freirina y Vallenar, llamadas antiguamente Asiento de Santa Rosa y Paitanás. En el primer cuarto del siglo XVII, don Diego desplegó sus actividades en este territorio. Al final de su vida elaboró su testamento y allí dejó registro de las bodegas y viñedos que tenía en Tatara, en el corazón del Valle del Huasco.⁷²



Figura 9: Lagar de cuero y alambique en fundo El Mirador, valle de San Felix, Huasco Alto. Foto: PAL

De este modo, el territorio del Huasco y Coquimbo se convirtió en la puerta de ingreso de la vid al Cono Sur de América, particularmente Chile y Argentina, que actualmente, con 400.000 hectáreas de viñedos representan el principal polo vitivinícola de América Latina y uno de los mayores del mundo. Dentro de este desarrollo, la región del Huasco y Coquimbo mantuvo siempre su posición de liderazgo, con la elaboración de destacados vinos y destilados, particularmente el pajarete y el pisco, primeras denominaciones de origen de vino y aguardiente registradas en América respectivamente (figura 9).

En el periodo formativo de la sociedad mestiza de la región del Huasco y Coquimbo, las haciendas vitivinícolas tuvieron un papel relevante tanto entre los productores laicos como entre las órdenes religiosas. Estas levantaron establecimientos muy bien equipados, que funcionaron como estaciones experimentales donde se adaptaban las plan-

72 Testamento del sargento mayor don Diego Sánchez de Morales. La Serena, 1624. AN, FNLS, volumen 7 fs. 202v-206 v.

tas y animales europeos a los climas y suelos americanos. Allí de detectaban las mejores prácticas agrícolas según las realidades locales. Sobre esta base surgió la moderna industria pisquera que actualmente recibe a turistas, enólogos y someliers de todo el mundo en la intimidad de sus cavas.

6. Una economía mestiza

Los españoles aportaron los pilares de la dieta mediterránea: vino, trigo y olivo (Medina, 2018). También se incorporaron las plantas frutales (cítricos, carozos, pomáceas y otros, como higueras). Entre los animales, fue importante la llegada de equinos, bovinos, caprinos, ovinos y porcinos. La nueva sociedad, de carácter mestizo, resignificó los conocimientos agropecuarios del mundo indígena y los adaptó para desarrollar actividades económicas con las nuevas especies: los agricultores se especializaron en el cultivo del trigo, las viñas, los olivos, las higueras y frutales. La producción del Norte Chico chileno se destacó rápidamente en la región y fue reconocida por su calidad superior. Así lo señaló en el siglo XVII el jesuita Alonso de Ovalle (1603-1651), en su clásica obra *Histórica Relación del Reino de Chile*:

“el aceite de esta tierra es el mejor absolutamente del Reyno, claro y limpio, como los ojos, de buen sabor y olor; hay mucha abundancia, de manera que no solo basta para el sustento de toda aquella ciudad, pero (también) se saca fuera para vender y llevar de regalo” (Ovalle, 1648 p. 174).

Estas conceptuosas palabras sobre los aceites de Huasco y Coquimbo representaban la opinión de las clases dirigente en el periodo colonial. Más adelante, otras autoridades reiteraron estos conceptos, con palabras semejantes, como el también jesuita Juan Ignacio Molina.

“Los olivos prueban muy bien en todo el Reino de Chile, pero singularmente en Coquimbo y en las cercanías de la capital, donde se encuentran muchos cuyos trancos tienen tres pies de diámetro y una altura proporcionada” (Molina, 1788 p. 211).

El testimonio de los dos cronistas coincide al destacar la alta calidad de los aceites de oliva del Norte Chico en los primeros siglos de la historia colonial de Chile. Ambos contaban con una amplia formación intelectual y acceso a amplias fuentes de información, lo cual les aseguraba las competencias necesarias para emitir sus juicios sobre el valor de los diversos alimentos y demás bienes disponibles en el Reino de Chile y sus diferentes regiones. La coincidencia en torno a la alta calidad de los aceites de oliva es un indicador considerable de una reputación que se ha mantenido vigente hasta la actualidad. Las plantas europeas comenzaron a convivir con los cultivos americanos de ají, porotos pallares, papa y zapallo. Poco a poco se fue delineando un nuevo escenario agrícola y alimentario, con elementos del Viejo y el Nuevo Mundo (figura 10).



Figura 10: Techos de totora de tradición diaguita y piso cubierto de piedra, de tradición hispano criolla. Patio de acceso al restorán patrimonial *Cabildo Abierto*, Barraza. Foto: AKB

En el plano de la ganadería se produjo algo parecido. Con los españoles ingresaron nuevas especies de ganado mayor (bovinos, equinos) y menor (ovinos y caprinos). Los arrieros adoptaron rápidamente las mulas en reemplazo de las llamas como animales de carga debido a su mayor capacidad y resistencia; con estos animales, se fortalecieron y ampliaron las redes de comercio regionales creadas por incas y diaguitas. A su vez, la disponibilidad de ganado menor permitió elaborar subproductos para la dieta de los grupos humanos, como los quesos de cabra. Sobre esta base surgió la gastronomía local que combinaba elementos de ambos mundos a través de un mestizaje gastronómico de singular interés.

Los conocimientos del legado indígena se aprovecharon en la vitivinicultura y en todas las actividades económicas del periodo colonial, en un notable proceso de mestizaje cultural. Además de valorar y fortalecer los canales de riego, las técnicas y herramientas de cultivo, la sociedad hispano criolla aprendió de los originarios las técnicas de conservación de alimentos mediante deshidratación y las aplicó a los productos traídos de Europa. La comunidad del Huasco y Coquimbo preparó productos como charqui (carne deshidratada) para exportar carne de bovinos, ovinos y caprinos; también se aprovecharon esas técnicas para preparar huesillos (duraznos deshidratados), orejones, higos secos y pasas.

Las técnicas y materiales constructivos de los pueblos originarios se utilizaron para organizar la producción con las nuevas especies. Las viñas y huertos frutales eran protegidas de los animales mediante cierres perimetrales construidos con pircas de piedra y tapiales de tierra cruda con barda de tejas o de monte; también se usaban plantas de brea, cañas y cañizos para estos fines, de modo tal que los paisajes culturales de los oasis verdes del Huasco y Coquimbo, desarrollaron un perfil propio, de carácter mestizo.



Figura 11: Capacho de cuero. Colección Museo Cavas de Capel. Foto: AKB.

Otro campo de desarrollo para el mestizaje cultural fue la talabartería. Pobladores habían desarrollado habilidades técnicas para labrar cueros de llamas y guanacos para sus viviendas, indumentaria y contenedores para transportar bienes en largas distancias. En el periodo colonial, estas técnicas se reorientaron hacia las nuevas necesidades, y permitieron el florecimiento de una actividad de primera importancia para abastecer la demanda de los polos productivos de minería, agricultura y transporte (figuras 11 y 12). Los mineros requerían capachos de cuero para transportar minerales; los viticultores demandaban lagares y noques de cuero para elaborar el vino; también requerían odres de cuero para envasar vinos y destilados y remitirlos a los mercados de larga distancia; los arrieros necesitaban diversos contenedores: zurrónes de cuero para granos y yerba mate; petacas de cuero para trasladar vestuario, pasas y otros objetos de valor. Los talabarteros del Huasco y Coquimbo adquirieron un dominio técnico muy sofisticado, lo cual entregaba a los arrieros la tranquilidad de saber que sus mulas estaban aviadas de modo adecuado para cruzar los Andes sin perder equilibrio en los desfiladeros y caminos de cornisa. La disponibilidad de mulas y de sofisticados avíos y aperos de cuero, permitió a los arrieros consolidar las redes del transporte terrestre por los valles intermontanos, para conectar el Huasco y Coquimbo con el espacio trasandino, en las provincias de la actual República Argentina, y desde allí hacia el norte, para llegar al Perú y Alto Perú (actual Bolivia).



Figura 12: Yoles de cuero de bovino usados por los arrieros de Huasco y Coquimbo. Colección Museo Mistral (Pisco Elqui). Foto: AKB.

La colonización del espacio rioplatense pampeano contribuyó a dinamizar la actividad económica y el transporte terrestre trasandino. Hitos importantes fueron las fundaciones de las ciudades de Santiago del Estero (1550), Mendoza (1561), San Juan (1562), Tucumán (1565), La Rioja (1591) y Catamarca (1683). A ello se sumó el fulminante crecimiento de Potosí con su minería de plata y su desbordante población (150.000 habitantes en 1611). Situado a 4.000 metros sobre el nivel del mar, Potosí demandaba incesantemente alimentos y no los podía producir; por lo tanto, se convirtió en el gran polo consumidor que las regiones contiguas procuraron abastecer. Se presentó así un desafío y una oportunidad que los campesinos, agricultores, pastores y arrieros del Huasco y Coquimbo supieron aprovechar. Se activó entonces la producción de productos agroalimentarios para abastecer Potosí y ciudades intermedias: vinos y destilados; cobres labrados; charqui y quesos de cabra; cueros curtidos y labrados; harinas, velas de cebo y otros alimentos. La figura del arriero, actor central en el proceso de construcción del paisaje cultural del Huasco y Coquimbo.

Conclusión

En sus tres primeros siglos de historia, la región del Huasco y Coquimbo sentó las bases de su identidad cultural, integrando culturas y estrategias de supervivencia de pueblos originarios y colonizadores europeos, a través de un intenso proceso de mestizaje e interacción social. La aridez del terreno planteó un desafío constante para los grupos humanos instalados en la región, y los interpeló para buscar puntos de coincidencia de modo tal de aprovechar los saberes de distintas procedencias, como mecanismo necesario para sobreponerse a la adversidad del ambiente. Paralelamente, las abundantes riquezas mineras despertaron el interés de otros grupos que concurrieron al mismo territorio en busca de riquezas, lo cual planteó conflictos de interés. Se generó entonces la tradicional tensión entre agricultura y minería, dos actividades complementarias, pero, también, competitivas en un medio caracterizado por la escasez del recurso hídrico.

El territorio del Norte Chico resultaba por lo tanto contradictorio, porque portaba elementos que por un lado promovían la cohesión de los grupos humanos para sobrevivir en un ambiente hostil por la aridez y el desierto, y, por otro, estimulaba las tensiones y rivalidades por el control del escaso recurso hídrico, indispensable a la vez para la minería y la agricultura. Esta tensión, surgida en los primeros siglos de su historia, tendería a profundizarse en los siglos XIX y XX, culminando en el XXI con el caso de Pascua Lama.

Desde el punto de vista de la construcción colectiva de los cursos humanos, esta historia se caracteriza principalmente por la intensa interacción entre la naturaleza y la cultura, con una notable tendencia al mestizaje promovida por los antecedentes de los pueblos protagonistas y por las condiciones naturales del medio. En efecto, tanto los pueblos indígenas como los conquistadores españoles, en el momento de encontrarse, tenían antecedentes suficientes para valorar positivamente las experiencias de mestizaje. Los españoles provenían de la hibridación entre moros y cristianos; los indígenas locales habían vivido la conquista Inca, a través de la cual tuvieron oportunidad de incorporar tecnologías, nuevas especies de animales y plantas, y otros aportes. El resultado de la interacción entre pueblos con estos antecedentes se decantó en experiencias de mestizaje que se tradujeron en nuevas prácticas económicas, agrícolas y culturales.



Figura 13. Posada de Pisco Elqui, construida con materiales naturales de la zona, sobre todo cañas, totora y tierra cruda. Foto: AKB.

El mestizaje se reflejó en los paisajes culturales a través de la forma específica de modelar los caminos, las viviendas, la arquitectura religiosa, los cierres perimetrales y los corrales. Se hizo habitual el uso de materiales locales como pircas de piedra, brea, cañas y cañizos y tierra cruda (adobes y tapiales), originando experiencias de bioarquitectura con claro compromiso con la sustentabilidad (figura 13).

Sobre la base de la cultura del agua, la cultura del riego y la cultura del agro, creadas por los pueblos originarios en este territorio, los colonizadores españoles incorporaron plantas y animales europeos, y los adaptaron a los climas y suelos del lugar. El patrimonio hidráulico de los pueblos originarios, valorado, cuidado y transmitido a las siguientes generaciones, hizo posible el desarrollo de la agricultura en los oasis verdes de aquel árido territorio. Lo mismo ocurrió con los estilos artísticos de los diaguitas, expresados en su alfarería ancestral, y renovados constantemente en los siglos posteriores a través de sus representaciones en murales y decoraciones de espacios públicos y privados.

La presencia hispana aportó al paisaje cultural con la dieta mediterránea, la producción de trigo, vino y olivo, adaptados a zonas áridas. Los molinos hidráulicos harineros, los lagares y alambiques fueron la tecnología de apoyo para elaborar productos como harina, vino y aguardiente. Sobre esta base se formó un patrimonio agroalimentario específico y productos de alta calidad, como los vinos y destilados, incluyendo el pajarete y el pisco, primeras denominaciones de origen de América. La valoración del patrimonio, junto con la hibridación cultural, fueron los medios decisivos con que contaron los pobladores de este territorio para hacer frente con éxito a las adversidades planteadas por el entorno natural y los ataques extranjeros, tal como se reveló en el asalto pirata de 1680.

En lo sucesivo, y como se verá en los capítulos siguientes, el pisco pasará a constituirse en un componente estratégico del paisaje cultural del territorio. Este carácter deviene de los procesos de integración y articulación de recursos humanos y naturales que la producción pisquera promueve y con la creciente visibilidad del destilado y su asociado con los elementos patrimoniales de la región.

Artes y oficios en los paisajes pisqueros

Nosotros cruzamos hoy
Con un rebaño del bueno
Arriba en la cordillera
No nos vio pasar ni el viento
¡Con qué orgullo me querría
Si ahora llegara a saberlo!

Pero el viento no más sabe
Dónde se durmió mi viejo
Con su pena de hombre pobre
Y dos balas en el pecho

Patricio Manns
Poeta, historiador y cantante popular

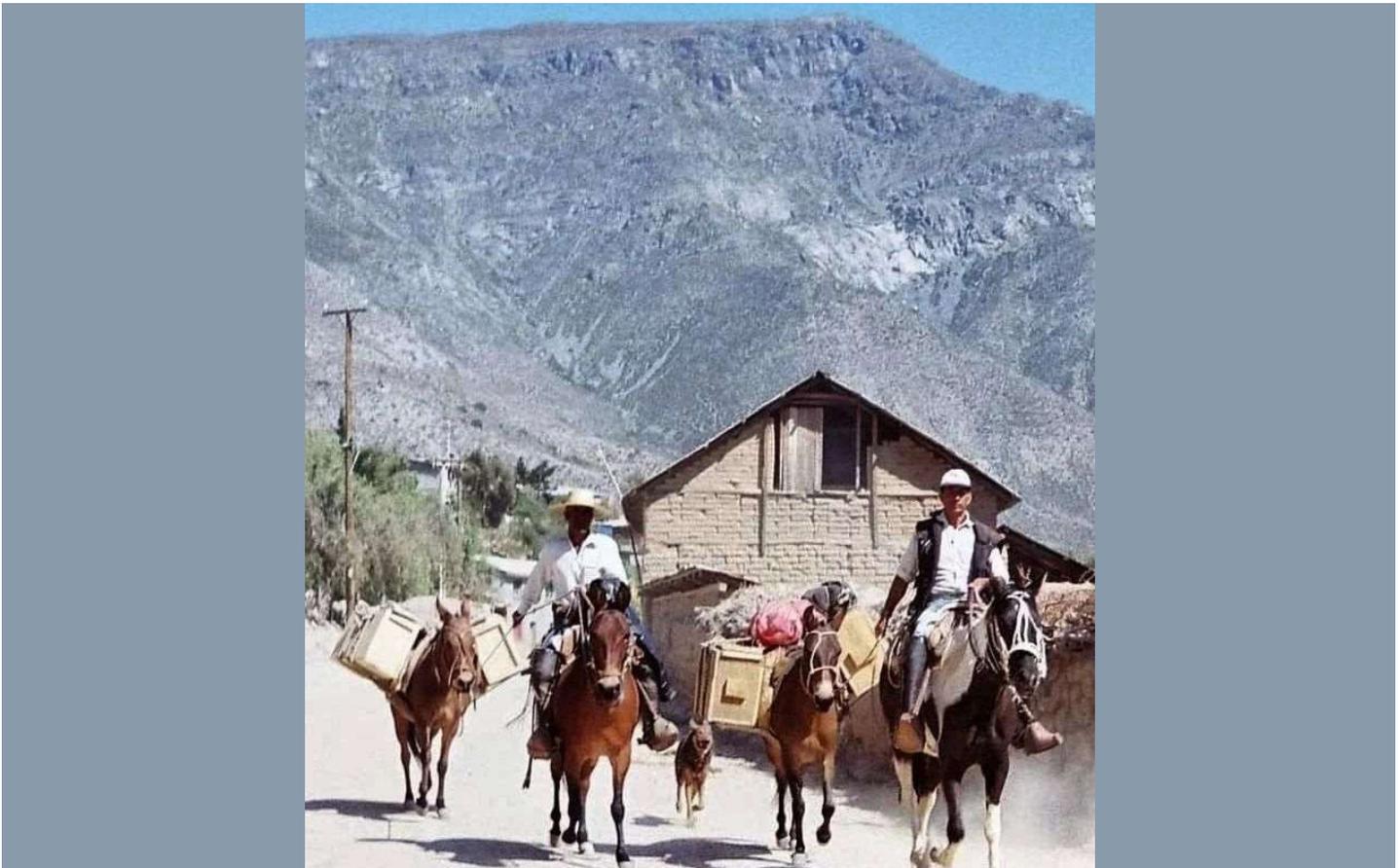


Figura 1. Arrieros en paisajes culturales del Huasco y Coquimbo. Foto: PCM.

Naturalmente, en el mundo del pisco, las artes y oficios de mayor visibilidad giran en torno al cultivo de la viña, la elaboración del vino, la destilación del aguardiente. La temprana introducción de la uva a la región a partir de mediados del siglo XVI sienta las bases para la constitución del ecosistema pisquero que se hace parte del núcleo del paisaje cultural de la región. La variedad más importante, que dominó la escena colonial, fue la variedad Listán Prieto y su principal atributo recayó en su potencial enológico (Lacoste et al. 2010). En la década de 1690 se introduce en Mendoza la variedad Moscatel de Alejandría y luego merced de los arrieros, en el siglo siguiente ingresa a La Serena, produciéndose variedades locales que se constituyeron en materia prima para elaborar los mostos, vinos y aguardientes (figura 1).

La condición basal – la posibilidad de aprovechar la uva cultivada en condiciones climáticas favorables – constituye un precedente necesario, pero no suficiente para avanzar en la producción pisquera. Los paisajes pisqueros actuales se apoyan en una larga tradición histórica, que dio origen al desarrollo de diversos sujetos históricos, artes y oficios, que resultaron fundamentales para modelar la cultura local y hacer posible la emergencia de la actual industria. Entre las diversas instancias previas al destilado, que durante siglos fueron de gran relevancia, la manufactura de alambiques de cobre fue crucial. Estos evolucionaron muy lentamente, desde los sistemas de destilación a leña con fuego directo, a los actuales y complejos sistemas industriales. Actualmente, la corriente principal de la industria pisquera se ha sumado a los procedimientos tecnológicamente más avanzados; pero esos modelos conviven con los sistemas más artesanales y tradicionales, que aún se mantienen vivos en el territorio (figura 2).



Figura 2. El primer alambique de pisquera Bou Barroeta, instalado alrededor de 1918.
Foto: RB.

Dentro de la historia del Huasco y Coquimbo, un papel fundamental cupo a los sujetos históricos que, a lo largo del tiempo, se especializaron en el cultivo de su oficio y aportaron de modo extraordinario a la construcción de los paisajes culturales y la identidad del territorio. Algunos pertenecían a las élites, pero la gran mayoría estaba formada por personas pertenecientes a las capas subalternas de la sociedad. Su protagonismo no se fundaba en privilegios de clase, supremacía étnica ni cuna. Ellos provenían del bajo pueblo y de sectores subordinados, como indígenas y mestizos, afrodescendientes y mulatos. A pesar de su desventajosa situación de cuna, con su talento, tenacidad y creatividad, lograron erigirse en protagonistas de la historia y constructores de la identidad del territorio.



Figura 3. Alambique de cobre labrado. Cooperativa Control, Ovalle. Foto: AKB.

Entre los cultores de artes y oficios, el imperio español tenía particular reconocimiento por los que dominaban los oficios mecánicos: herreros, carpinteros y molineros principalmente. A ellos se sumaban los espaderos y los plateros, de gran relevancia en América Latina debido a la abundancia de plata, lo cual generaba las condiciones para un importante desarrollo de los talleres dedicados a manufacturar objetos de plata labrada. Paralelamente, el imperio español fue capaz de valorar otros oficios específicos, como los pescadores artesanales y los pastores. Aquellos tenían un papel fundamental para el cumplimiento de los preceptos eclesíasticos, al proveer de pescados a las ciudades en tiempos de abstinencia de carnes rojas por cuaresma y vigilia. Por su parte, en la metrópoli, los pastores prestaban un servicio funcional a los intereses de la mesta, al desplazar al ganado a lo largo de grandes distancias para cumplir los ciclos de producción y comercio. Por tal motivo, la Corona estableció fueros y privilegios para pescadores y pastores: los pescadores tenían derecho a 80 varas desde el borde de mares, lagos y ríos para reparar sus redes y aperos, instalar sus rucos, criar algunos animales y mantener pequeños cultivos (Lacoste Adunka et al 2018); por su parte, los pastores podían circular por las rutas tradicionales de la península, sin ser interrumpidos ni molestados por propietarios ni autoridades locales. Estos ejemplos muestran que, en determinadas circunstancias, los usos y costumbres del territorio podían permitir que algunos cultores de artes y oficios, a pesar de su origen popular, pudieran alcanzar relevancia y reconocimiento.

Los sujetos históricos tuvieron dispar desarrollo en los distintos reinos del imperio español, según las características del territorio. En las grandes ciudades, como México, Lima, Quito, Santa Fe de Bogotá, La Habana o Charcas, se creaban vigorosos mercados y se facilitaba la especialización en artes y oficios para abastecer de bienes de alta calidad a virreyes, gobernadores, oidores de las reales audiencias y demás miembros de la clase dirigente imperial. En cambio, en las zonas rurales, las artes y oficios dependían de las ventajas comparativas que ofrecía el territorio. En lugares como el Huasco y Coquimbo no se desarrollaron oficios que sí tuvieron fuerte impulso en las grandes capitales, como plateros, joyeros, herreros, espaderos y molineros. Además, al carecer de planicies aptas para caminos carreteros, en esta región no se desarrollaron los troperos de carretas ni los boyeros, como en el espacio rioplatense pampeano. Paralelamente, la aridez del territorio determinó que las maderas fuesen muy escasas, motivo por el cual, fue escaso el campo de desarrollo de los carpinteros y ebanistas. Para resolver las necesidades de la vida social y económica, en lugar de contar con artesanos especializados en una rama, los vecinos del Huasco y Coquimbo debían conformarse con personajes hábiles que lograban aprender nociones básicas de varios oficios; de este modo se resolvían las principales demandas de herrería y carpintería, por ejemplo.

Este medio contaba con un amplio litoral marítimo, adecuado para el desarrollo de las culturas marinas. Además, los irregulares caminos de montaña determinaron las condiciones para el surgimiento de un oficio especializado en

el transporte terrestre por peligrosos caminos de herradura: el arriero. Junto al arriero surgió otro sujeto histórico de relevancia, dedicado a la crianza de ganado menor, sobre todo cabras y ovejas: el pastor, cuyo oficio incluyó el desarrollo de habilidades para actuar como maestro quesero y talabartero. Paralelamente, la abundancia de cobre generó las condiciones para el desarrollo de un particular oficio centrado en el dominio técnico del trabajo en este metal: el fragüero de cobre. Por último, el desarrollo de la agricultura y la vitivinicultura dieron espacio para el desarrollo de un campesino que debía aprender varios oficios y servir como agricultor, viticultor, enólogo y destilador. Estos cinco oficios seleccionados pueden considerarse los personajes claves del proceso sociocultural de los siglos XVI, XVII, XVIII y XIX que sentó las bases de la identidad actual del territorio, entendiendo por personaje clave al actor sin el cual “no hubiera ocurrido lo que ocurrió, del modo en que ocurrió” (Martín, 1991). Por tal motivo, el presente capítulo se centra en indagar el perfil de estos actores sociales.

1. Los arrieros como intermediadores socioculturales y etnobotánicos

El arriero ha desempeñado tradicionalmente un papel central en los paisajes pisqueros. Su tarea fundamental era conducir los ganados a través de la cordillera de los Andes, proceso en el cual se convirtieron en personajes centrales de la vida económica, social y cultural del territorio. Con sus prácticas sentaron las bases de la cultura del rodeo que, con el tiempo, se convertiría en el deporte más popular de Chile. Los estudios del rodeo han renovado el interés por el estudio del arriero y sus prácticas de montaña, como fuente de estas tradiciones.

“La práctica del rodeo, como faena de montaña, (es) practicada por los arrieros hasta el día de hoy. Los arrieros manejan rebaños de animales propios bajo un régimen de transhumancia y, en sus desplazamientos estacionales, el rodeo es una faena colectiva de montaña de carácter enteramente popular que incluye actividades festivas en su realización” (Skewes, 2019, p. 54).

Junto con las prácticas ganaderas, el arriero era un actor relevante también en el campo del comercio y el transporte, al asegurar un servicio regular de desplazamiento de carga terrestre capaz de conectar los valles de Huasco y Coquimbo con los espacios trasandinos. Además, el arriero operaba como intermediador sociocultural y etnobotánico entre la región del Huasco y Coquimbo y los territorios aledaños, extendiendo su influencia hacia Buenos Aires por el Este, Potosí por el Norte y Santiago de Chile y Concepción por el sur. Entre los siglos XVI y XIX fue el principal vector del transporte terrestre en el Cono Sur de América, y cumplió múltiples funciones y propósitos. Los últimos estudios han permitido reconocerlo como intermediador sociocultural y etnobotánico.

El papel del arriero como intermediador etnobotánico se puso en evidencia en el marco del *VI Congreso Internacional de Etnobotánica*, celebrado en la ciudad de Córdoba, España. Allí se reunieron especialistas de todo el mundo para debatir desde una perspectiva interdisciplinaria, en el punto de intersección entre las Ciencias Sociales y las Ciencias Naturales, particularmente la botánica. Dentro de este espacio, uno de los temas de interés fue el papel de los sujetos históricos que contribuyeron, consciente o inconscientemente, al proceso de difusión de las plantas y la diversificación del patrimonio etnobotánico de los distintos territorios. Estos temas tomaron interés para los estudios de la viticultura del Cono Sur, a partir de los resultados de las investigaciones con marcadores de ADN, que revelaron el origen de numerosas variedades de uva. Concretamente, esos estudios mostraron que, contrariamente a lo que se había especulado hasta fines del siglo XX, muchos cultivares de Chile y Argentina no fueron trasladados desde Europa, sino que se originaron allí por primera vez como Pedro Jiménez, Moscatel de Austria y tarrantés, entre otros. Todos ellos surgieron en algún lugar de Chile o el oeste argentino, a partir del cruce natural entre Listán Prieto y Moscatel de Alejandría (Pszczolkowski, 2015; Yuri et al, 2010; Lacoste, 2020).

Esta situación incrementó el interés por estudiar los orígenes y la propagación de la variedad moscatel de Alejandría, llamada también Uva de Italia en la viticultura chilena. En este contexto, los estudios históricos demostraron que, dentro del Cono Sur de América y tal vez, de todo el hemisferio occidental, la Moscatel de Alejandría se comenzó a cultivar por primera vez en la viña del Colegio de Nuestra Señora del Buen Viaje, propiedad de la Compañía de Jesús, en la ciudad de Mendoza, en la década de 1690. De allí se propagó a las haciendas laicas por iniciativa de un afrodescendiente liberto, el cual la incorporó a sus parrales, y posteriormente a la ciudad de San Juan, siempre en la provincia de Cuyo. El paso siguiente fue su traslado a Chile por parte de los arrieros que servían la ruta entre Jáchal y La Serena, a comienzos del siglo XVIII. Por este intermedio se produjo la llegada de la Moscatel de Alejandría al Reino de Chile, comenzando por la región de Huasco y Coquimbo, lugar donde se adaptó rápidamente. En las décadas de 1720 y 1730

se documentaron varios registros de viñas y parrales con Moscatel de Alejandría en estos territorios. Desde allí, la propagación fue muy lenta hacia el resto del Reino de Chile: se necesitaron cerca de 50 años para llegar al Valle Central, y un siglo para cruzar el Maule e ingresar al obispado de Concepción, lo cual se ha registrado recién después de 1803. La evidencia documental de estos procesos está debidamente explicada en la bibliografía especializada (Pszczolkowski, 2015; Yuri, 2010). Para los objetivos del presente estudio, lo importante es reconocer que la trayectoria y propagación de la variedad Moscatel de Alejandría evidencia el papel del arriero como intermediador etnobotánico, tal como se publicó en las actas del citado *VI Congreso Internacional de Etnobotánica* (ICEB 2014).

Si bien estas funciones serían suficientes para reconocer al arriero un lugar en la historia de la vitivinicultura de Chile, este sujeto histórico fue todavía más allá, sumando otros aportes al desarrollo del territorio del Huasco y Coquimbo. El arriero desplegó un papel central en la vida económica, social y cultural de la región. Por un lado, los excedentes de los productos de la región se podían remitir a mercados externos gracias al arriero; además, gracias a él, los vecinos podían proveerse de los bienes que no se producían localmente.

El arriero logró ofrecer un servicio regular de transporte terrestre de corta, media y larga distancia. Vinculaba las ciudades de la región del Huasco y Coquimbo entre sí y con los mercados del sur (Santiago de Chile), oeste (Cuyo, Córdoba del Tucumán y Buenos Aires) y del norte (Potosí). Además de conocer las rutas, dominaba el arte de conducir los animales en alta montaña, aún en los desfiladeros y precipicios más peligrosos y en las recias tormentas de viento blanco. A ello sumaba su reputación de honradez, aspecto clave para que los vecinos le confiaran su patrimonio. Su figura alcanzó niveles notables de prestigio y todavía en la actualidad, es fuente de inspiración para los jinetes de la montaña que siguen practicando el oficio en homenaje a los antiguos arrieros en los caminos de montaña de esta región (figura 4).



Figura 4: Jinetes en provincia de Elqui, mantienen vivas las tradiciones de los antiguos arrieros. Foto: Sernatur.

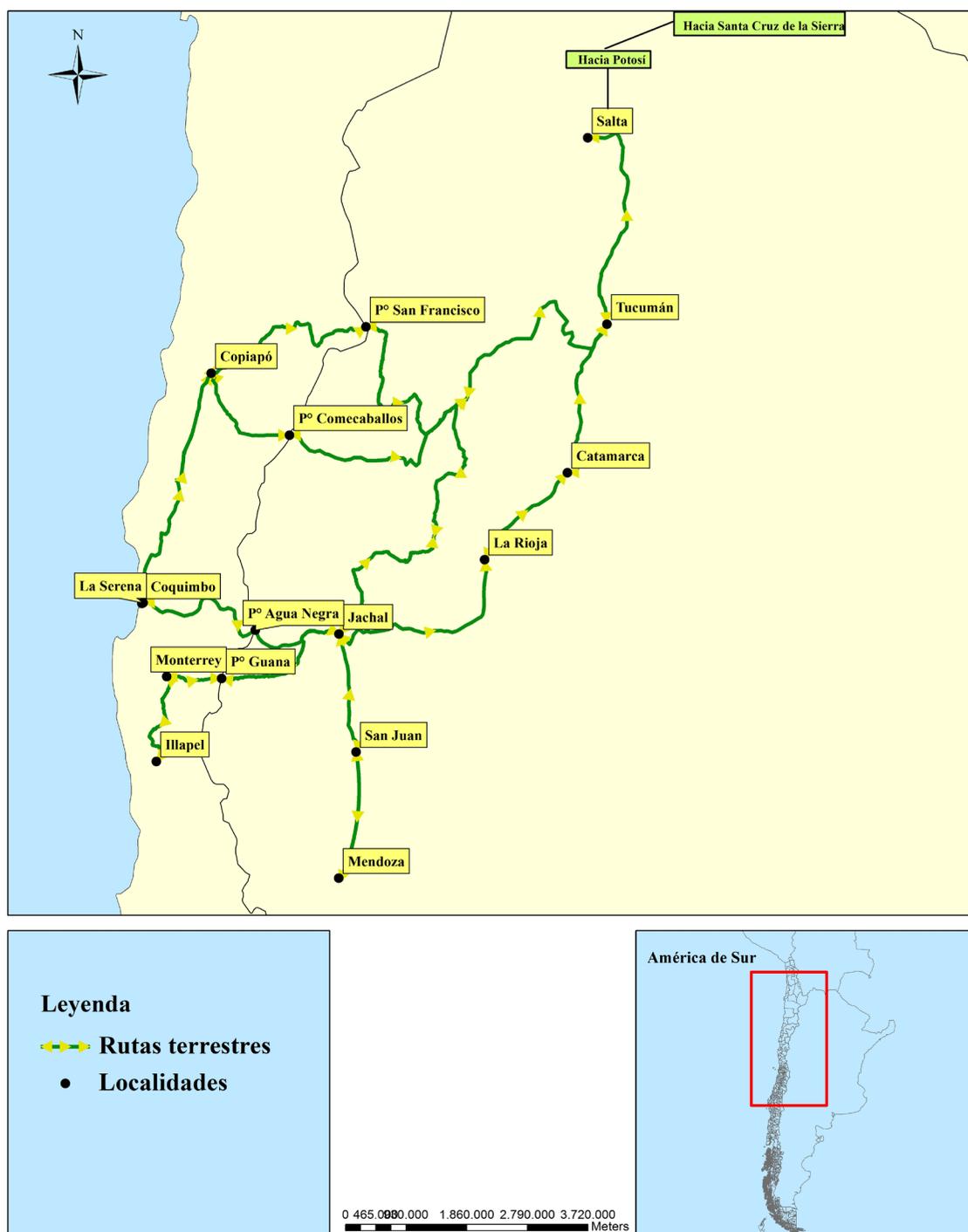
El papel del arriero fue vital para facilitar la complementariedad de las distintas actividades productivas del territorio. En los asentos mineros enclavados en la montaña, no se producían alimentos; estos llegaban desde los valles fértiles situados junto a los ríos; los arrieros eran los garantes de la provisión de harina, legumbres, hortalizas, carne deshidratada, frutas, vinos y destilados, así como vestuario y herramientas de trabajo. Sin arrieros no hubiera podido

funcionar la minería. Además, los agricultores, viticultores, fruticultores y productores de vinos y destilados, gracias a los arrieros, tenían los medios para remitir sus productos al mercado minero, con lo cual, también para ellos fue indispensable contar con sus servicios. Lo mismo vale para el transporte de larga distancia de productos más sofisticados. Los fragüeros de cobre, situados en sus talleres de las ciudades de La Serena y Huasco, pudieron focalizarse y dominar su oficio, gracias al servicio regular de transporte de carga que les aseguraban los arrieros. Estos se encargaban de colocar los alambiques, ollas y sartenes, candelabros y braseros de cobre labrado, en los mercados de todo Chile, así como en las provincias trasandinas de Mendoza, San Juan, Catamarca, Córdoba, Tucumán, llegando luego a Potosí y todo el Alto Perú, actual Bolivia.

Junto con llevar los productos locales hacia mercados externos, los arrieros cumplieron la función de traer al territorio aquellos bienes que no se producían en el lugar. Después de vender los alambiques y otros cobres labrados en Cuyo y Córdoba del Tucumán, los arrieros regresaban a Coquimbo y el Huasco con dos productos principales: ganado y yerba mate del Paraguay. El ganado bovino era fundamental para fortalecer las haciendas locales con animales como fuerza de trabajo y obtención de leche; en ocasiones especiales se sacrificaban alguna res para realizar una celebración extraordinaria con motivo de un matrimonio, bautizo u otra fiesta. Se aprovechaba entonces el cuero y el cebo para elaborar nuevos productos: aperos y velas principalmente. Cuando se requería alimento, se priorizaba el ganado menor, ovejas y sobre todo cabras, las más difundidas en el territorio. La abundancia de ganado caprino permitió el surgimiento del queso de cabra, producto típico de carácter patrimonial.

Junto con el ganado trasandino los arrieros llevaban yerba mate del Paraguay. Este se transportaba en grandes contenedores de cuero llamados zurroneos. Se convirtió en la infusión más popular de la mitad sur de América, incluyendo las actuales Argentina, Uruguay, Paraguay, sur de Brasil, Bolivia, Perú y Chile. Esta cultura se sintió muy particularmente en las zonas de Huasco y Coquimbo, donde los arrieros aseguraron la provisión regular de yerba mate del Paraguay. En todas las casas había al menos un mate guarnecido en plata con su bombilla de planta. En las viviendas de alto nivel social, el mate estaba en un armario refinado, junto a otros objetos de plata labrada: fuentes, platos, tenedores, cuchillos y cucharas. En las viviendas modestas de techo de paja, el mate guarnecido en plata era el único objeto de valor. Pero en todas, este objeto de alto valor simbólico estaba presente, para realizar el ritual de cebar mate para renovar los lazos familiares, comerciales y de amistad. El mate traído por los arrieros contribuía, de este modo, a asentarse en el centro de la vida comunitaria, como elemento transversal, común a todas las capas sociales, independiente de la jerarquía, poder adquisitivo o posición de poder.

Mapa 5



Elaborado por Bibiana Rendón, Proyecto FONDECYT 1130096

Rutas trasandinas de los arrieros (siglos XVI-XIX). *Cartografía*: Bibiana Rendón

Después de la independencia, los intereses del imperio británico pujaron por sustituir el mate por el té, funcional a sus circuitos comerciales. Ello motivó una fuerte caída del consumo del mate del Paraguay en los mercados del Pacífico y la zona andina, sobre todo Perú, Bolivia y Chile. Pero en las zonas frecuentadas por los arrieros, la costumbre del mate se ha mantenido vigente, como puede verse todavía en Huasco y Coquimbo.

Los arrieros de estos territorios formaron parte de la cultura ecuestre chilena y de América Latina, junto al charro mexicano, el llanero venezolano y el gaucho argentino. La figura del arriero ya ha sido introducida en este libro. Se trata de un sujeto histórico silencioso y eficaz, que la academia todavía no ha abordado con suficiente profundidad,

debido a las dificultades para acceder a su misterioso mundo. Por lo general, los arrieros eran mestizos pobres y analfabetos, con lo cual, no dejaron registros escritos como memorias, relatos ni autobiografías. Además, su escenario se encontraba principalmente lejos de los centros urbanos, con lo cual, las élites tenían poco contacto con ellos. Su labor se conoce por los resultados, es decir, por los efectos reales y efectivos que causaban en el territorio con su constante ir y venir a través de la cordillera de los Andes, a pesar de temperaturas extremas de -15°C , tormentas de viento blanco, derrumbes, aludes, nevadas y demás peligros. Este oficio resultó fundamental para asegurar la conectividad de los valles intermontanos de esta región durante más de cuatrocientos años, y recién comenzó a declinar a mediados del siglo XX, con la expansión de las redes de carreteras. Sin embargo, sus tradiciones y prácticas culturales se mantienen vivas hasta la actualidad (figura 5).



Figura 5. Jinetes en región de Coquimbo. Foto: Sernatur.

Este oficio ha generado gran impacto no solo en la vida económica y social, sino también en la cultura. Ha inspirado a poetas y novelistas (Larocque Tinker, 1952), así como a pintores, escultores, dramaturgos y cineastas. Las representaciones de los arrieros han tenido un desarrollo notable en Chile, incluso en los medios de comunicación masiva a través de creaciones de las artes visuales.

El arriero tuvo en Chile, igual que en el oeste de Argentina y en Colombia, un papel de singular protagonismo en la vida económica, porque en las zonas de montañas elevadas, como ocurre en la Cordillera de los Andes, las condiciones del territorio no permiten disponer de suaves planicies que faciliten la circulación de carretas, como se ha señalado. Por lo tanto, el transporte terrestre se realiza por caminos de herradura, como ya se ha explicado. En este contexto, la figura del arriero adquirió, dentro de Chile, una legitimidad extraordinaria como transportista, comerciante e intermediador sociocultural. En el siglo XX, la figura del arriero mantuvo una notable vigencia en los medios masivos de comunicación, sobre todo los gráficos. Ello se reflejó en publicaciones periódicas ilustradas como *Zigzag*, *Sucesos* y *En Viaje* (figuras 6 y 7).



Figura 6: Arriero llega al pueblo con barriles. Fuente: *En Viaje* n° 148 (enero de 1946).

La valoración del arriero como parte del patrimonio cultural de Chile, en general, y la región del Huasco y Coquimbo en particular, se ha reflejado también en el mundo del arte. Además de las representaciones de los medios de comunicación, como revistas ilustradas, el arriero ha inspirado importantes obras de los artistas plásticos locales. Un buen ejemplo es el mural situado en Chañaral de Alto, Valle de Limarí, dedicado justamente, a reconocer al arriero como sujeto histórico representativo del territorio.



Figura 7: Mural del arriero, en Chañaral de Alto, Valle de Limarí. Foto: PCM.

En la región del Huasco y Coquimbo, el papel del arriero fue esencial entre los siglos XVI y XIX, más incluso que en otras regiones montañosas de América Latina. En efecto, a partir de 1850, la expansión de los ferrocarriles comenzó a cambiar el paradigma de la vida social y económica, que pasó de la etapa artesanal a la era industrial. Y el Norte Chico de Chile también se aprestó a sumarse a este proceso general, con la construcción de los ramales entre Coquimbo y La Serena en la década de 1860, y de allí hasta Rivadavia en el corazón del Valle de Elqui en 1886. Pero el aluvión y desbordamiento del río Elqui destruyó completamente esta vía y su reconstrucción demandó dos décadas más. Por lo tanto, después de apenas dos años de interrupción, el servicio de los arrieros volvió a activarse por otras dos décadas. En el Huasco, el servicio de los arrieros se prolongó durante más de medio siglo (figura 8).



Figura 8. Arrieros en el puerto del Huasco, representados por Rugendas (1838). Fuente: Biblioteca Nacional.

El constante esfuerzo de los arrieros por asegurar el servicio regular de transporte terrestre entre el puerto del Huasco y los valles productivos del interior, permitió el florecimiento de la actividad comercial en el borde costero. Con el transcurrir el tiempo, se hizo posible fortalecer este lugar como polo de referencia en el paisaje cultural del Huasco. El faro monumental del puerto del Huasco es un reflejo de la evolución histórica de la zona.

En el valle del Huasco el papel de este sujeto histórico se extendió todavía más, porque allí el desarrollo ferroviario fue todavía más restrictivo. En efecto, así como en la década de 1860, en Coquimbo se construyó el ramal Coquimbo-La Serena, en la provincia del Huasco el primer ramal fue para unir el puerto del Huasco con Vallenar; pero esta obra recién se concretó tres décadas más tarde, en 1893 (Rojas, 2014). Pero a diferencia de Coquimbo, no hubo impulso para extender los rieles otros 43 kilómetros desde la capital provincial hacia el este, trepando en la montaña para conectar los valles vitivinícolas y pisqueros de Alto del Carmen. Esta zona permaneció aislada del transporte moderno mecanizado hasta la construcción de las carreteras, lo cual recién se concretaría en la segunda mitad del siglo XX, muchas veces en forma gradual y precaria. Por lo tanto, durante un largo tiempo, esta zona mantuvo sus vínculos únicamente a través del tradicional servicio de los arrieros con sus mulas (figuras 9 al 11).

En los paisajes pisqueros se reúnen tradiciones de largo aliento, entrelazándose los oficios en torno a la cosecha y el transporte de la uva. Esta se recogía en yoles, recipientes de cuero hechos por artesanos locales, colocados a ambos lados del animal. Los yoles fueron el punto de encuentro de los talentos del tabartalero y su trabajo en la curtiembre, del arriero y sus animales puestos al servicio de la viña, y del propio viticultor (figura 12).



Figura 9. Don Carlos Díaz junto a sus mulas con yoles en el sector de El Cuyano, Tulahuén, Valle de Limarí. Foto: Colección Ritter Iriarte.



Figura 10. Gustavo y Patricio Araya conducen sus burros con los yoles cargados de uva. Valle de Limarí. Foto: Colección Ritter Iriarte.

El transporte de la uva, después de la cosecha, desde los viñedos hacia las destilerías requería de medios adecuados para transitar en la accidentada geografía local y, cuando era posible hacerlo en vehículos, los pequeños productores no contaban con los vehículos. Eran, pues, los caminos de herradura la única alternativa para llegar a destino. De este modo, el tradicional transporte de los arrieros conservó su vigencia, al tanto que las rutas y huellas usadas se suman a los testimonios de la cultura arqueológica materializada en la abundancia de sitios de arte rupestre, haciéndose así parte de la memoria material del paisaje pisquero.⁷³

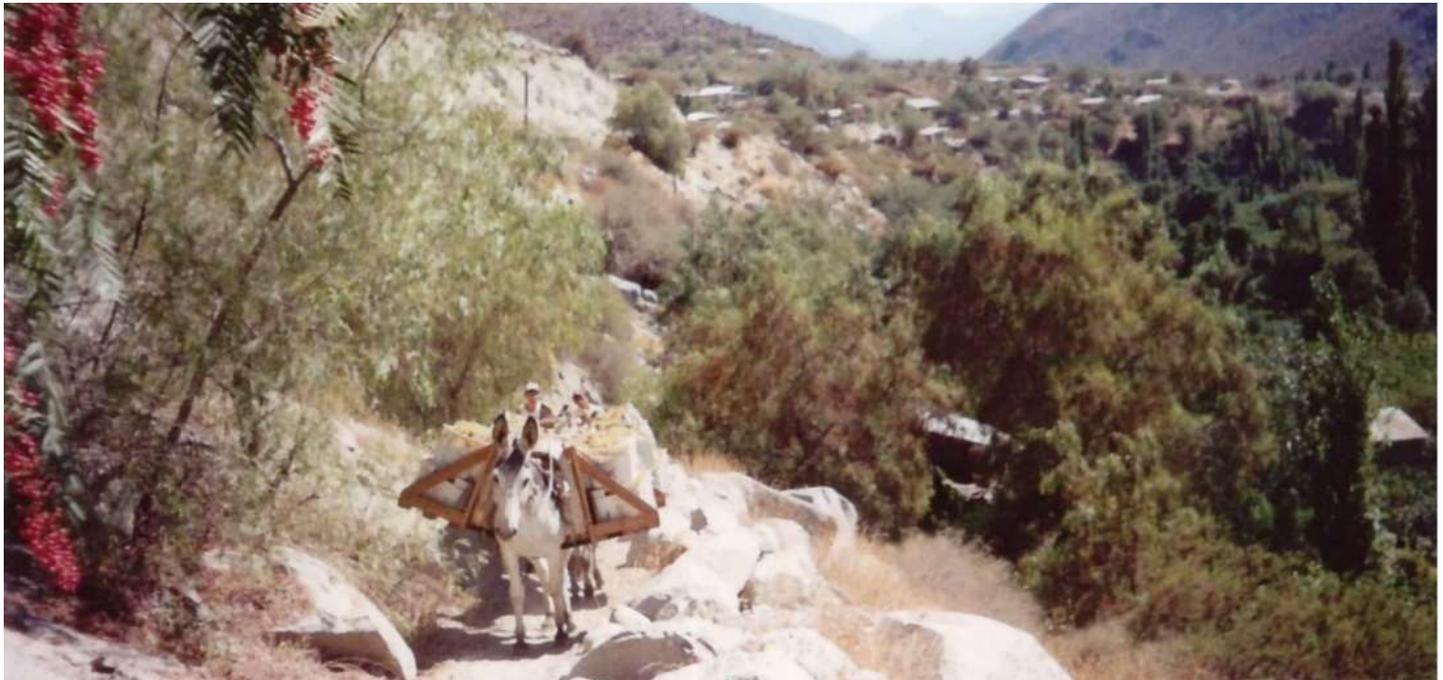


Figura 11: Tropa de burros transporta la uva por las laderas de la cordillera de los Andes en Tuluhuén (c. 1980). Foto: Colección Ritter Iriarte.



Figura 12: Cosecha con caballerías. Se retiran las cajas de uva fuera del parrón. Foto: Colección Ritter Iriarte.

73 Una interesante yuxtaposición entre las rutas de uso tradicional en los valles del Norte Chico y las expresiones de arte rupestre se infiere a partir del texto “Los sitios rupestres de la cuenca alta del río Illapel (Norte Chico, Chile)” (Ballereau y Niemayer, 1996).

Los últimos cuatro registros fotográficos representan una muestra elocuente del entrelazamiento rizomático entre los distintos artes y oficios que conviven y complementan en los paisajes pisqueros. La complejidad de la topografía de estos territorios, atravesada por la cordillera de los Andes, la cordillera de la Costa y los valles transversales, ha creado un espacio completamente irregular que presenta serios desafíos para la actividad vitivinícola y el transporte de la uva a los centros de elaboración. Por eso se ha sostenido tradicionalmente que las viñas pisqueras están “colgadas de los cerros”, lugares inaccesibles para los medios de transporte modernos. De allí la tradicional vigencia de la cultura del arriero.

2. Los cambios y la cultura marina

La cultura marina fue otro importante patrimonio construido por los pueblos originarios y luego valorado por los españoles. Los cambios desarrollaron las balsas de cuero de lobo marino para navegar por el borde costero a través del extenso litoral (Acosta, 1589; Garcilaso, 1609; Morales, 1896). Los observadores europeos se asombraron al detectar su habilidad para manufacturar balsas inflables herméticas que, al contener el aire, les permitían desplazarse por cientos de kilómetros. En estas balsas, los pueblos originarios realizaban sus prácticas pesqueras a lo largo de un extenso litoral del Pacífico Sur, de más de 1.500 kilómetros, frente a las costas de Huasco y Coquimbo. Resultaba asombrosa la calidad del diseño y la forma de confeccionar estas originales barcas (Vivar, 1558: 52-53; Lizarraga, 1605, I: 163-164; Rosales, 1989, p. 474).

Las balsas de cuero de lobo eran calafateadas e impermeabilizadas con brea, líquido natural obtenido de la planta del mismo nombre (*Tessaria Absinthioides*). La brea ofrecía un ungüento adecuado para barnizar los cueros y facilitar su conservación en buenas condiciones. Los pueblos indígenas los utilizaron para impermeabilizar sus balsas de cuero de lobo y prolongar así su vida útil. Esta planta estaba muy difundida en los territorios de Huasco y Coquimbo y se utilizaba para múltiples funciones: además de la navegación, servía para impermeabilizar recipientes de cerámica y para construcción de viviendas, sobre todo para impermeabilizar los techos y muros. Tanto las viviendas como las balsas eran testimonios de una cultura sustentable, elaborados a partir de los materiales disponibles en el lugar, y adaptados a las necesidades y condiciones de los grupos humanos en su territorio. Los indígenas del borde costero chileno las usaban para pescar y fortalecer su dieta, particularmente (Lacoste Adunka, 2018). En el Norte Chico de Chile, frente a Coquimbo, estas prácticas estaban profundamente arraigadas; los cambios desarrollaron notable habilidad con estas balsas para pescar atunes.

“Esta ciudad es abundante de pescado muy bueno; péscanse algunos atunes. Sale el indio pescador en busca de él, dos y más leguas a la mar con su balsilla de cuero de lobos; lleva su arpón, físgale, dale sogas hasta que se desangra; desangrado le saca a la costa” (Lizarraga, 1605, II: 264).

La cultura marina de los pueblos originarios contribuyó a modelar las prácticas alimentarias del territorio y sirvió como una plataforma para traspasar saberes de una generación a otra a lo largo de los siglos. El uso de las balsas de cuero de lobo se mantuvo vigente durante mucho tiempo en el borde costero del Corregimiento de Coquimbo. Todavía en el siglo XIX estas balsas asombraban a los observadores extranjeros, como el oficial de EEUU William Ruschenberg, quien las describió en 1832 (Pinto, 2015 p.108). En el siglo XIX Los estudios específicos demostraron que estas prácticas continuaron aún después de la colonia y la independencia, y lograron permanecer vivas hasta mediados del siglo XX (Morales, 1896; Páez, 1985).

La imagen del chango fue tradicionalmente rescatada como parte del acervo cultural y el patrimonio intangible de Chile. Así se ha reflejado a lo largo de la historia en las más diversas manifestaciones de la vida artística y cultural, no solo para adultos sino también para el público infantojuvenil. Un buen ejemplo fue la revista de niños Mampato, editada en las décadas de 1960 y 1970, en la cual se representaba al chango con sus legendarios botes inflables en páginas destinadas a la educación popular y la difusión entre niños y adolescentes (figura 13).



Figura 13: Pescador chango en su balsa inflada de cuero de lobo marino.
 Fuente: *Mampato*, 31 de octubre de 1973 p. 45.

En el temprano desarrollo del puerto de Coquimbo, fue notable el aporte de la cultura marina de los pueblos originarios, porque las carabelas y galeones de los españoles no podían llegar hasta el borde costero para desembarcar pasajeros y cargas: debían fondearse a distancia para evitar encallar, tal como sucedía en otros puertos del Nuevo Mundo. El transporte desde el barco surto en el puerto, hasta el borde costero representaba un problema importante. Por ejemplo, en Buenos Aires, donde la suave planicie pampeana penetra suavemente en el Atlántico, se utilizaban carretas tiradas por bueyes para realizar este servicio; este mecanismo se utilizó hasta mediados del siglo XIX en el Río de la Plata. Pero ello no era posible en el Pacífico, donde la pendiente submarina es irregular y abrupta. Esta situación demoró el desarrollo de muchos puertos, entre ellos, el de Valparaíso, que recién se puso en marcha un siglo más tarde.

En este contexto, la cultura marina de los changos con sus balsas de cuero de lobo marino tuvo un papel fundamental. El uso de las balsas inflables permitió un servicio de carga y descarga de pasajeros y mercancías; por otro, los materiales impermeabilizantes disponibles en el lugar atrajeron a los barcos para recibir servicios de calafateo y carenado.

“Durante los años iniciales del período de la conquista los puertos y surgideros no tenían la más rudimentaria instalación que facilitara el tráfico marítimo y la carga y descarga de las naves. Estas faenas se hacían con los propios bateles de ellas y a veces ayudaban los indígenas con sus flotadores o balsas de cueros de lobos marinos inflados. A manera de ejemplo, conviene recordar que en la rada de Valparaíso en 1552 no habitaba ningún español” (Vásquez, 2004: 176-177).

La tradición de los marinos-indígenas resultó decisiva para el puerto de Coquimbo. Este servicio fue utilizado por modestos cargadores y encumbradas figuras políticas. El fundador de La Serena y corregidor de Coquimbo, Francisco de Aguirre, y el gobernador García Hurtado de Mendoza, utilizaron estos servicios en 1557:

“Salió el general Francisco de Aguirre al recibimiento. Llegando a la lengua del agua, se embarcó en una balsa de las que usan los indios pescadores, que son de cueros de lobos hinchados y atados unos con

otros; y así se fue al navío, donde estaba el gobernador, mientras que se iba disparando la artillería con mucha música de trompetas u chirimías que había en las naves. Así llegó a la del gobernador a besarla las manos, que no fue poco para la hinchazón y estofa de Francisco de Aguirre, pues demás de ser la persona que había tenido siempre en Chile mayor autoridad y grandeza en sus cosas, estaba nombrado por gobernador en un testamento cerrado de don Pedro de Valdivia. Don García mostró muy buen rostro y alegre semblante. La cosa que más le aliviaba era saber que estaba una persona como la suya de canas, autoridad y experiencia, de cuyo consejo y dirección pensaba él valerse mucho” (Lobera, 1595 p. 357).

El puerto de Coquimbo fue el escenario del encuentro de estas dos grandes figuras del siglo XVI, los gobernadores don García Hurtado de Mendoza y don Francisco de Aguirre, gracias al servicio prestado por las balsas de cuero de lobo marino, creada por los indígenas. Esta reunión tuvo un fuerte valor simbólico al representar la dinámica alcanzada por el principal puerto regional. En efecto, don García no llegó allí sólo como representante del poder de la Corona: junto con él llegó una formidable flota de diez galeones, con centenares de pasajeros y cargadas de víveres, incluyendo plantas y animales que venían a fecundar los campos productivos de las haciendas chilenas (Morales, 1896).

El legado indígena de la cultura marina que los españoles valorizaron no se limitó a las balsas de cuero de lobo, sino también a los impermeabilizantes naturales, particularmente la brea. Los colonizadores europeos detectaron la utilidad de este producto para calafatear los barcos. Pedro de Valdivia incorporó estas ideas, y las llevó a la práctica. Así lo señaló en la carta a Hernando Pizarro, escrita el 4 de setiembre de 1545: “En este puerto de Valparaíso no hay pez; y en la ciudad de La Serena hay mucha, que es una cera y betume que nace de unas ramitas como yerba, que dice es para aderezar navíos mejor que cuanta pez gruesa hay” (Valdivia, 1545: 24).

El conquistador tuvo la inteligencia de escuchar los conocimientos de los indígenas locales, y adaptarlos a las necesidades concretas del proceso colonizador. Cuando las naves que estaban bajo sus órdenes requerían servicios de mantenimiento, Pedro de Valdivia las mandaba a carenar a Coquimbo. Así, por ejemplo, el 4 de setiembre de 1545 llegó a este puerto el *San Pedro*, procedente de Valparaíso, para recibir este tratamiento (Valdivia, 1545: 24).

La utilidad de la brea vegetal de Coquimbo no solo sirvió para el servicio de conservación de los barcos, sino también para la vitivinicultura. Tras la llegada de los españoles y la introducción de la cultura de la vid y el vino, la brea vegetal se comenzó a usar también para impermeabilizar botijas y tinajas. El empleo de la brea de Coquimbo en los contenedores de vinos y destilados fue muy exitoso y los productores del Perú y la zona central de Chile lo demandaban en forma constante, motivo por el cual, se convirtió en producto de exportación (Cortés, 2005).

Gracias al notable dominio del mar y las habilidades técnicas de la navegación en sus propias balsas, los changos contribuyeron a construir la cultura mestiza que floreció en esta región entre los siglos XVI, XVII, XVIII y XIX. Además, en los momentos críticos, ellos aportaron con coraje y determinación, para enfrentar el peligro y defender a su comunidad. Ya se han examinado las jornadas heroicas de 1680, cuando los changos se atrevieron a atacar directamente al barco de los piratas ingleses que tenían aterrorizada a la población de La Serena y salvaron la ciudad de la destrucción. Construyeron así un legado de heroísmo y solidaridad territorial, que luego se renovaría a lo largo de la historia, particularmente a comienzos del siglo XXI, cuando los campesinos de Alto del Carmen se rebelaron contra las grandes empresas mineras para defender sus derechos al agua y al medio ambiente.

Con sus balsas de cuero de lobo y sus revestimientos de brea vegetal; con sus algas, pescados y mariscos; con su dominio de las corrientes marinas, los vientos y ciclos del mar, los changos sentaron las bases de la cultura marina de la región de Huasco y Coquimbo. Ellos contribuyeron a vincular a los grupos humanos del continente con el mundo del mar; facilitaron el transporte y las comunicaciones; mejoraron la dieta, activaron el comercio y la gastronomía con las cocinerías marineras. Su legado se ha mantenido vivo hasta la actualidad como parte del patrimonio cultural del territorio.

Las cocinerías marineras, iniciadas por los changos y continuadas por la comunidad mestiza hispanocriolla, han evolucionado a lo largo de los siglos para generar una gastronomía típica en esta región. En ella se articulan los pescados y mariscos extraídos del mar, con los productos vegetales que se obtienen en la zona. La Región de Huasco y Coquimbo aporta con sus aceites de oliva, el orégano particularmente perfumado, el ají, el pimienta y el ganado caprino y los quesos de cabra (que algunos consideran el más logrado de Chile). A ello se suma la cultura de la harina, que ha desarrollado diferentes masas de empanadas y ha permitido desarrollar diversas variedades de empanadas de mariscos, famosas en Coquimbo y Huasco.⁷⁴ Además, la disponibilidad de harina facilitó el acceso al pan y el desarro-

74 Referencia de Rodrigo Pica. Comunicación a P. Lacoste, 28 de noviembre de 2022.

llo de los sándwiches típicos, tal como ha explicado un connotado gastrónomo chileno:

“De la harina sale el pan; de los panes reina la marraqueta, y esto les permitió a las cocineras de la zona desarrollar un emparedado cargado de identidad: el sándwich de pescado frito, con ensalada a la chilena y la versión italiana, con tomate y palta, con pebre y mayonesa casera”.⁷⁵

La gastronomía de la región de Coquimbo está muy marcada por los pescados y mariscos, aportados inicialmente por los changos, pueblo de navegantes y pescadores. La costa es muy fresca por la corriente de Humbolt; la fosa de Atacama no tiene tanta profundidad como en otras zonas de Chile; con lo cual se ha generado un hábitat excelente para pescados de roca, algas y mariscos, con sus múltiples variedades:

“... entre los peces de roca más destacados se encuentran rollizo, vieja, pejesapo, pejeperro, bilagay y jerguilla; los mariscos más connotados son ostiones, machas, erizos, lapas, jaibas, navajuelas y piures; y entre las algas cabe mencionar luche, cochayuyo, ulte y chicorea marina. Todos ellos representan un patrimonio notable en el Norte Chico de Chile”.⁷⁶

Los peces de roca son muy particulares; su carne es muy fibrosa y su alimentación se apoya en el hábitat del roquerío; tiene un frescor que la hace muy seductora de la pesca del día. El bilagay y el blanquillo, que en el resto de Chile rara vez alcanzan un kilogramo de peso y resultan poco atractivos por sus espinas; en cambio, en Coquimbo, llegan a 1,5 y 1,8 kg, y ofrecen una alternativa inusual y notable para la gastronomía. Mar adentro, el mar de Coquimbo entrega peces de singular interés como la albacora, junto con las clásicas del resto de Chile, como congrio, corvina y sierra. Sobre esta base se preparan diversas sopas marinas y el famoso caldillo de congrio.⁷⁷ Este ha inspirado al poeta mayor de Chile, Pablo Neruda, Premio Nobel de Literatura, a elaborar una famosa oda:

En el mar tormentoso de Chile vive el rosado congrio, gigante anguila de nevada carne. Y en las ollas chilenas en la costa, nació el caldillo grávido y succulento provechoso.

Lleven a la cocina el congrio desollado, su piel manchada cede como un guante
y al descubierto queda entonces el racimo del mar,
el congrio tierno reluce ya desnudo, preparado para nuestro apetito.

Ahora recoges ajos, acaricia primero ese marfil precioso, huele su fragancia iracunda, entonces deja el ajo picado caer con la cebolla y el tomate hasta que la cebolla tenga color de oro.

Mientras tanto se cuecen con el vapor los regios camarones marinos
y cuando ya llegaron a su punto, cuando cuajó el sabor en una salsa formada por el jugo del océano y
por el agua clara que desprendió la luz de la cebolla,
entonces que entre el congrio y se sumerja en gloria,
que en la olla se aceite, se contraiga y se impregne.

Ya sólo es necesario dejar en el manjar caer la crema como una rosa espesa,
y al fuego lentamente entregar el tesoro hasta que en el caldillo se calienten las esencias de Chile,
y a la mesa lleguen recién casados los sabores del mar
y de la tierra para que en ese plato tú conozcas el cielo”.

La oda al caldillo de congrio, de Pablo Neruda, se ha convertido en un clásico de la literatura gastronómica de Chile. Lo que pocos saben es que los orígenes de esta cocinería marinera se remontan a la cultura de los changos, que aprendieron a pescar el congrio y prepararlo con los condimentos más adecuados.

Los mariscos de esta región resultan también notables. Piures, erizos, locos, machas y ostiones configuran una pentalogía de singular interés. Sobre esta base, se ha generado una rica gastronomía local, en la cual se destacan las

75 Nota del gastrónomo Fernando Mujica; Comunicación a P. Lacoste, 11 de diciembre de 2022.

76 Nota del gastrónomo Fernando Mujica; Comunicación a P. Lacoste, 11 de diciembre de 2022.

77 Referencia de Rodrigo Pica. Comunicación a P. Lacoste, 28 de noviembre de 2022.

suculentas pailas con sopas de mariscos.

También resultan apreciados los mariscos a la parmesana, con mantequilla y al horno; otros prefieren preparar los mariscos crudos, condimentados con ajo, cebolla, cilantro y perejil, o bien, en empanadas. Son famosas en Coquimbo las empanadas de queso con trocitos de loco y de queso con machas. La empanada de macha-queso; uno de los capítulos más clásicos y sabrosos como aperitivo de la región de Coquimbo. La macha expele su mineralidad, sabor a mar, con queso derretido; la empanada de masa delgada es una de las experiencias más gozosas a orillas del mar. Otra modalidad es la empanada de mariscos, sin queso, pero con surtido de mariscos picado, con cebolla, cilantro y perejil; salteado antes de ir a la masa, para que tenga cierto punto de cocción. Empanada de marisco puede ser frita o al horno, según viejas costumbres.⁷⁸

Coquimbo es el paraíso del ostión, muy cotizado en mercados del hemisferio norte; Actualmente se cultiva con lo cual ya no es una especie amenazada; tiene aptitudes inigualables para practicar acuicultura. Con su consistencia levemente gelatinosa y fibrosa, y su lonja de coral rojo y negro en el lateral, rica en yodo, y particularmente sabrosa, es un placer culinario en la zona. Se puede comer crudo con limón y pimienta. Es como comerse un trocito de mar con alta concentración de sabores. También se preparan en empanadas de ostión con queso.⁷⁹

La gastronomía del Huasco y Coquimbo representa el patrimonio cultural mestizo de la región; reconoce el legado de los pueblos originarios a través de los changos, que construyeron la conexión original con mariscos y pescados, tanto de roca como de alta mar; ello se articuló con la harina de trigo aportada por los españoles y molida en la red de molinos hidráulicos harineros que se expendieron por todo el territorio y facilitaron la preparación de empanadas, mezclados con los vegetales de la zona, los aceites de oliva, el ají y demás condimentos, para lograr grandes preparaciones.

3. Destiladeras, botijas y tinajas

Las abundancias de peces y mariscos en el mar, contrastaba con la escasez de agua y madera en el territorio. Ello impulsó a los vecinos del Huasco y Coquimbo a preocuparse por resolver los problemas con ingenio, particularmente para disponer de contenedores adecuados para elaborar y conservar líquidos en buenas condiciones. En efecto, la aridez del territorio impidió el desarrollo de bosques para disponer de maderas que sirvieran para manufacturar barriles, toneles y barricas para conservar vinos, aguardientes. Además, la crónica escasez hídrica generaba el desafío de obtener y conservar agua pura. En este contexto surgió, como respuesta ingeniosa, una notable capacidad para manufacturar destiladeras, tinajas y botijas (figura 14).

78 Referencia de Rodrigo Pica. Comunicación a P. Lacoste, 28 de noviembre de 2022.

79 Referencia de Rodrigo Pica. Comunicación a P. Lacoste, 28 de noviembre de 2022.



Figura 14. Destiladera de piedra. Pisquera *Mal Paso*, Huamalata. Foto: AKB

Las destiladeras de Coquimbo se convirtieron en un artefacto emblemático de la región. Se elaboraban a partir de piedra peñuelas, que permitía filtrar el agua y obtener un fluido puro y fresco. Un gastrónomo y sommelier, especializado en patrimonio agroalimentario de Chile, ha explicado su peculiar nombre y arraigo territorial:

“Se trata de filtradoras de agua que, en el Norte Chico recibieron el nombre de destiladoras porque se obtiene el recurso hídrico de alta pureza a través de un procedimiento lento, gota a gota, con un ritmo parecido al que se observa en la obtención del pisco artesanal, cuando el aguardiente cae del alambique, gota a gota. El nombre que recibe en la zona pisquera de Chile se debe, justamente, a la cultura local y la familiaridad con el arte de destilar. Por este motivo en el corazón de la cultura pisquera, se adoptó el nombre de “destiladeras” para estos purificadores de agua”.⁸⁰

Los artesanos locales lograron desarrollar técnicas avanzadas en la manufactura de estos objetos, lo cual permitió abastecer la demanda de las ciudades, villas, pueblos, casas y haciendas locales, como así también, para exportación (Concha, 1871). Las destiladeras de Coquimbo se han conservado en algunas haciendas, y representan un patrimonio de singular interés. Las destiladoras de piedra peñuelas eran una muestra del ingenio y creatividad de los artesanos del Huasco y Coquimbo para encontrar soluciones prácticas e ingeniosas para aprovechar los materiales disponibles en el territorio, y mejorar la calidad de vida de las personas. Esta capacidad fue transversal a los distintos sujetos históricos de la región, tanto en la tierra como en el mar.

80 Nota de Fernando Mujica. Comunicación a P. Lacoste, 11 de diciembre de 2022.



Figura 15. Tinaja del museo pisquera *Mistral*. Pisco Elqui. Foto: AKB.

Así como las destiladoras aseguraban la provisión de agua en haciendas y fundos, otra artesanía resultó fundamental para el desarrollo de la vitivinicultura: los recipientes de greda o cerámica, es decir, tinajas y botijas.⁸¹ Las tinajas eran grandes contenedores, de entre 10 y 20 arrobas de capacidad. Se manufacturaban con greda mediante lulos, es decir, no con tornos alfareros sino con anillos de arcilla superpuestos. Una vez modelados, estos recipientes eran cocidos en los hornos botijeros. El enorme peso de las grandes tinajas y la falta de caminos carreteros impedían su transporte a largas distancias. Por tal motivo, los artesanos debieron levantar hornos botijeros en cada uno de los valles vitivinícolas, tanto en Huasco, como Elqui y Limarí. A veces, los artesanos realizaban incisiones para dejar testimonio de la fecha de manufactura de la tinaja (figura 15).



Figura 16. Tinaja del fundo *Los Nichos*. Pisco Elqui. Foto: AKB.

81 La actividad alfarera fue también muy importante en el Huasco Alto, la que hace referencia a los antiguos “olleros” de la Colonia, aunque su origen es prehispánico. En la actualidad, las loceras que aún subsisten en los villorrios de Chollay y Pachuy fabrican piezas funcionales para las actividades domésticas. Conservan antiguas técnicas en la preparación de la greda y la cocción, con agregado de antiplástico al que llaman *tuturaco*, que consiste en fibras vegetales que se suman a la arcilla para evitar que se agriete durante su cochura.

Las tinajas del Huasco y Coquimbo se han conservado como íconos representativos de la identidad, la historia y la cultura del territorio. Las viñas, bodegas y pisqueras las cuidan como auténticos tesoros. Muchas de ellas datan de los siglos XVIII y XIX. Por lo general, ya no se utilizan para elaborar ni conservar vinos y destilados, pero se ha creado una corriente de opinión, transversal a todas las capas sociales, sobre el valor patrimonial de estos contenedores. Estas tinajas se han cuidado a lo largo de la historia, y se han transmitido de una generación a otra. Forman parte importante del acervo cultural de la región.



Figuras 17 y 18: Tinaja de 1737 de la antigua Hacienda Guatulame, Valle de Limarí. Fotos:PCM

En algunos casos las tinajas se utilizaban semi enterradas, con idea de mejorar las condiciones de confort térmico de las bodegas. El objetivo era lograr los efectos equivalentes al de los sótanos, es decir, el ambiente seco y fresco, ideal para la crianza y envejecimientos de vinos y alcoholes. Este tipo de uso se puede observar, por ejemplo, en el Museo-Cava de *Capel*, en Vicuña, donde se exhibe una de estas tinajas semienterradas para mostrar al público los usos y costumbres de esta industria en los siglos XVI, XVII y XVIII (figuras 16 al 19).



Figura 19. Tinaja semienterrada. Museo-cavas de *Capel*. Foto: AKB.

Las tinajas de greda o barro cocido, construidas en el periodo pre-industrial se han conservado en los paisajes pisqueros como un patrimonio que tiene un gran valor y merece ser transmitido a las generaciones futuras. Por eso, estos contenedores se consideran objetos preciosos y se conservan en lugares de honor y visibilidad en museos, haciendas, destilerías y casas particulares. Están presentes en buena parte del territorio.

4. Fragüeros de cobre y caldereros

Dentro de la región del Huasco y Coquimbo, la abundancia de cobre fue una de las notas dominantes de su vida económica desde tiempos prehistóricos. La abundancia de este metal llevó a los grupos humanos a aprovecharlo para resolver sus necesidades para la vida doméstica y para proveerse de alimentos. Los arqueólogos han detectado evidencia del temprano desarrollo de la artesanía en cobre en este territorio, como un prelude del desarrollo que alcanzaría más tarde. La minería incaica era potestad de Anien, señor inca que gobierna desde Coquimbo o Cuquimpu, y su carga simbólica activaba lazos ceremoniales llevados a cabo en los adoratorios sobre la cabecera elquina. Allí, entre las numerosas ofrendas se encuentran herramientas como hachas y martillos hechos de piedra, usados en las minas y que encarnan el papel que cupo a esta actividad en los rituales de alta cumbre (6.332 msnm) (Castillo, 2021). Como se verá más adelante, esta actividad ceremonial antecede a importantes fiestas que se dan en el contexto colonial asociadas siempre a la minería.

Con la llegada de los españoles, esta actividad creció en cantidad y calidad porque los europeos incorporaron nuevos métodos y técnicas para la extracción y el procesamiento del mineral. Cada vez se producía más cobre y había mayor disponibilidad de esta materia prima para múltiples potenciales manufacturas. El asentamiento de las pautas de vida europea en el Cono Sur de América impulsó la demanda de múltiples utensilios de cobre labrado para la vida cotidiana y la actividad económica. Se trataba de usos y costumbres que se habían extendido en el Viejo Mundo a lo

largo de la antigüedad y la Edad Media, y se transmitieron a los nuevos territorios a partir del siglo XVI. Esta demanda era muy amplia en variedad de productos, porque los cobres labrados se utilizaban para múltiples funciones, tanto en la alimentación como en calefacción, iluminación y elaboración de alimentos.

Como respuesta a estos estímulos, y teniendo en cuenta la gran disponibilidad de cobre aportada por las minas locales, los artesanos de la región del Huasco y Coquimbo detectaron la oportunidad y decidieron aprovecharla. Poco a poco comenzaron a labrar piezas de cobre, primero para el mercado local, formado por los puertos de Coquimbo y el Huasco, y las ciudades de La Serena y Asiento de Santa Rosa. Poco después, gracias a la iniciativa de los comerciantes y los transportes de arrieros y marineros, estos productos comenzaron a conquistar nuevos mercados; por el sur, llegaron a Santiago y todo el Valle Central; por el norte, hasta Arica y Callao; y por el este, atravesaron los Andes y se derramaron por el espacio rioplatense pampeano, llegando a Córdoba, Buenos Aires y Potosí.

De acuerdo con la evidencia obtenida de los testamentos e inventarios de bienes de las casas del Cono Sur de América, la presencia de “cobres labrados de Coquimbo” era un patrón que se repetía a lo largo de toda la región. Ello incluía una amplia gama de productos, para múltiples servicios. Las casas se iluminaban con candelabros de cobre y se calefaccionaban con braseros de cobre. En las cocinas, los alimentos se preparaban con ollas y sartenes de cobre; se llevaban a la mesa en fuentes de cobre; el chocolate se servía en jícara de ese material. A su vez, la ropa se lavaba en lebrillos de cobre; y en la hacienda, las mermeladas y conservas se preparaban en peroles de cobre. En los molinos, la harina se medía en cuartas y aludes de cobre; las mismas medidas se usaban en el mercado para vender granos, legumbres y demás productos (figura 20).



Figura 20 Cobres labrados. Museo cavas de *Capel*, Vicuña. Foto: AKB.

La diversidad de artefactos de cobre alcanzó niveles notables. A medida que los fragüeros de cobre lograban profundizar el dominio de la técnica, diseñaban nuevos productos, para solucionar problemas específicos y lograr así mejor llegada a los mercados. A partir de los registros notariales realizados en los archivos coloniales de Chile y Argentina, se han podido establecer un listado de productos con sus funciones específicas (Tabla 1).

Tabla 1 Cobre labrados utilizados en el Cono Sur de América (siglos XVII-XIX)

Dominio	Artefacto de cobre labrado
Dormitorio y salón	Brasero – Candileja – Candelero - Espabiladera - Cruces - Blandón(candelero grande) – Escalda – Bacinilla – Quicios
Cocina	Olla y Sartén - Cacerola y Cucharon - Coladera - Freidera y Espumadera -Repartidera – Almirez - Horno y puerta - Pastelera y Chocolatera – Paila
Mesa	Sopera - Fuente - Cuchara - Taza – Jarra – Jarro - Pava – Jícara
Servicio	Cubo / Balde - Cántaro / Tacho - Tina /Lebrillo – Embudo - Tiesto - Gradilla y su galápago - Tembladera - Balanza –Perol - Cuarta de cobre
Ganadería	Cencerro – Espuela – Estriberas – Cercha – Rodajas
Minería	Capacho
Agricultura	Azadón – Ichona – Podón
Vitivinicultura	Alambique – Paila – Fondo – Caldereta – Cañón
Herrería y Carpintería	Yunque - Escoplo

Elaboración propia a partir de Fondos Notariales y Judiciales. Archivo Nacional de Chile y archivos provinciales de Mendoza y San Juan.

La presencia de los fragüeros de cobre en La Serena fue detectada por los observadores de la época. Ellos aparecen en las actas del Cabildo y en los relatos de los cronistas. También fueron registrados en los libros de aduana que anotaban la naturaleza de los productos embarcados hacia mercados externos. Además, en oportunidad de las fiestas religiosas y cívicas, el gremio de los fragüeros de cobre asumía un papel protagónico en la ciudad, asumiendo tareas concretas dedicadas a amenizar las celebraciones. Escapa a los objetivos del presente libro profundizar en las fuentes documentales revisadas con estos antecedentes, asunto tratado ya por la literatura especializada a la cual remitimos (Castro et al., 2016).

Investigaciones más recientes han permitido profundizar en este tema. Sobre todo, a partir del estudio de los diarios de viaje de los piratas ingleses que atacaron La Serena en 1680, tema ya abordado en sus aspectos generales. Lo que aquí interesa es, dentro de aquellos relatos de los bucaneros, la parte dedicada específicamente a la producción de cobre local. En efecto, los filibusteros coincidieron en destacar la producción de cobre que ya exhibía La Serena a fines del siglo XVII. Los testimonios de piratas coincidían en destacar que Coquimbo era la gran capital del cobre del Virreinato del Perú. Uno de ellos afirmó que en La Serena “hay suficiente cobre para abastecer Perú” (Cook, 1712 p. 79). El capitán de la expedición también coincidió en señalar que La Serena se destacaba por la “gran abundancia” de cobre (Sharp, 1699 p. 88), y uno de sus compañeros se refirió a los talleres de cobre que habían alcanzado ahí: “la principal manufactura del lugar es el cobre, que ellos tienen en abundancia” (Anónimo, 1684, pp.55-56). También registraron las faenas de producción en la isla de los Pájaros, frente a La Serena: “en cuyos valles hay fuegos para la fundición de cobre, metal muy abundante en estos montes” (Ringrose, 1685 p. 184-185).

A los testimonios de los piratas ingleses se sumaron las referencias de los geógrafos franceses, como Frézier (1717). Como resultado de sus viajes y observaciones, elaboró un amplio informe, publicado en Londres, en el cual se incluye el *Plano de la Serena*, en el cual localizó los talleres. Estas instalaciones se encontraban junto a la ciudad, sobre la margen derecha del canal de riego extraído del río Elqui, doscientos metros al sur de la Plaza de Armas de La Serena. El mapa fue reproducido como gigantografía en la sede del Gobierno Regional de Coquimbo. En su esquina inferior derecha, sobre la margen izquierda del canal de riego, aparecen representadas las “*forges de cuivre*” (forjas de cobre).

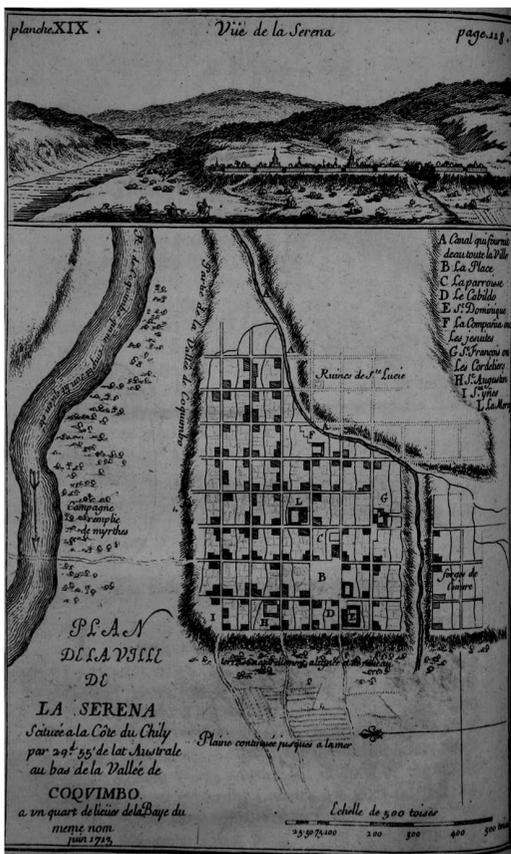


Figura 21: Plano de la Serena.
Fuente: Biblioteca Nacional

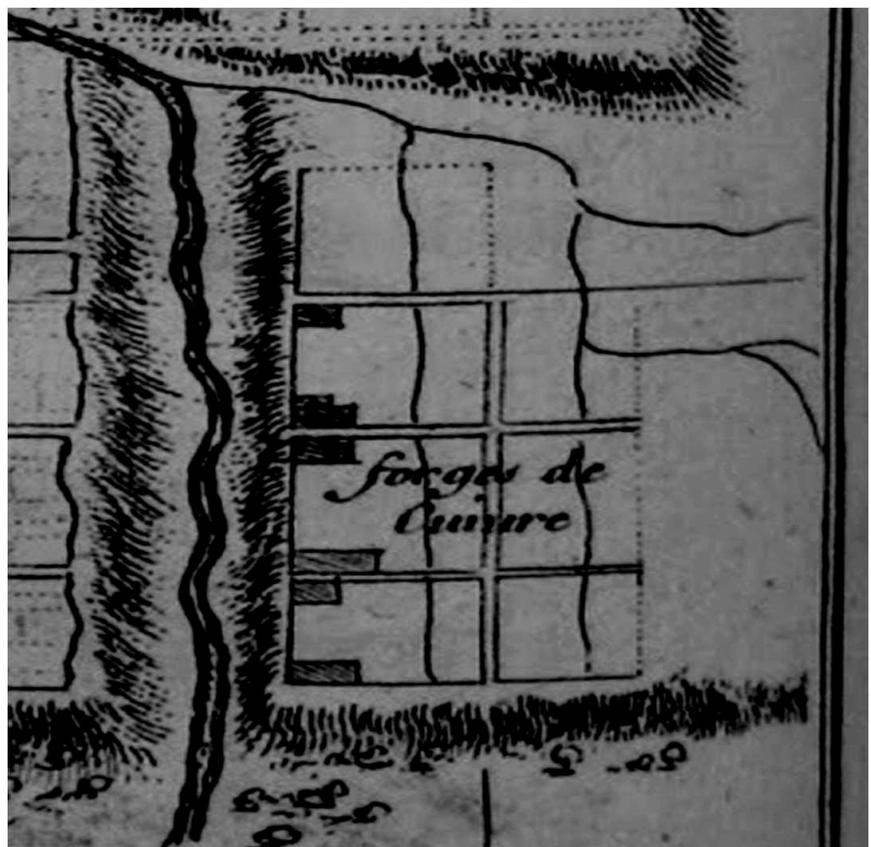


Figura 22: Detalle del Plano de La Serena.
Fuente: Biblioteca Nacional

Los talleres de La Serena se completaban con otros, situados en el valle del Huasco. En estos sitios se manufacturaban los cobres labrados que se distribuían en toda la región, incluyendo las actuales repúblicas de Perú, Bolivia, Argentina y Chile. El transporte se realizaba tanto por tierra como por mar. Por mar, los principales destinos eran los puertos de Valparaíso y Talcahuano por el sur, Arica y Callao por el norte. Además, a fines del siglo XVIII se formó una compañía de transportes multimodal, para llevar cobres labrados al mercado de Potosí, por mar hasta el puerto de Cobija y desde allí por tierra hasta el famoso asiento minero. Los cobres labrados se convirtieron así en un producto de gran circulación por el espacio regional (figuras 21 y 22)

Dentro del universo general de los cobres labrados, el artefacto más sofisticado era el alambique. Debía estar bien diseñado y correctamente manufacturado para asegurar que pudiera cumplir bien su función. Las técnicas llegaron desde España, donde la influencia árabe se hizo sentir con fuerza. Originalmente, el objetivo de los alambiques era obtener alcohol con fines medicinales: era el mejor desinfectante para las heridas que se producían en guerras, accidentes de trabajo y domésticos. Las galeras iban equipadas con reservas de aguardiente para garantizar los servicios de sanidad, lo mismo que los ejércitos. En Chile, el primer alambique documentado corresponde a María de Niza, a fines del siglo XVI, la cual pertenecía a una familia de boticarios (Muñoz, 2014). Además, ella tenía su propia viña, con lo cual, es posible que usara el vino como materia prima para destilar aguardiente con fines medicinales. Posteriormente, en el siglo XVII, el alambique se comenzó a difundir en Chile, y desde allí a zonas aledañas, incluyendo San Juan y Mendoza en la actual Argentina (Tabla II) (figuras 23 y 24).

Tabla II – Alambiques en el Reino de Chile (siglos XVI-XVII)

N°	Localidad	Año	Propietario
1	Santiago	1586	María de Niza
2	Santiago	1639	Luisa Rivera
3-4	Santiago	1641	Beatriz Ahumada
5	Coquimbo / valle Limarí	1643	Diego Pizarro del Pozo y Clavijo de Gálvez
6	Cuyo / Mendoza	1647	Juan Amaro
7	Cuyo / Mendoza	1657	Antonio Moyano Cornejo
8	Santiago	1674	Antonio Utrera Pardo
9	Maule / Cauquenes	1674	Mencía de Mieres y Arce
10	Cuyo / Mendoza	1688	Juan Moyano de Aguilar
11-13	Coquimbo / valle Elqui	1693	Rodrigo de Rojas Carabantes-Riberos
14	Santiago	1694	Agustina Amezqueta
15	Coquimbo / valle de Limarí	1695	Antonio Gómez de Galleguillos
16	Santiago	1695	Josefa Montoya
17	Cuyo / San Juan	1698	Beatriz Mariel
18	Cuyo / Mendoza	1699	Antonio Moyano Flores
19	Huasco / San Félix	1700	Jerónimo Ramos de Torres y Saá

Elaboración propia a partir de los fondos judiciales y notariales del Archivo Nacional de Santiago de Chile y de las provincias argentinas de Mendoza y San Juan.

Nota: Mujeres resaltadas en negrita; entre 1561 y 1776 Mendoza y San Juan formaron la Provincia de Cuyo del Reino de Chile.

El cuadro anterior entrega evidencia de la temprana propagación de los alambiques en el Cono Sur de América. Se trata de registros muy tempranos porque, para los siglos XVI y XVII prácticamente no se han detectado registros de alambiques en otras capitales de la región, como Lima, Charcas ni Buenos Aires. La recurrencia de registros en Chile muestra que este territorio ya presentaba una tendencia a la especialización en este campo. En el siglo XVIII los alambiques se multiplicaron en las localidades chilenas, contándose por varias docenas. Este artefacto de cobre labrado se hizo cada vez más común en las casas, haciendas y fundos de la región.

El temprano desarrollo de los talleres especializados en cobres labrados de Huasco y Coquimbo, sumada al servicio regular de transporte terrestre que ofrecían los arrieros, generó las condiciones para asegurar el abastecimiento de alambiques para todas las zonas vitivinícolas de la región. Como resultado, entre los siglos XVII y XIX floreció la ruta del alambique, por medio de la cual, los fragüeros de cobre de Huasco y La Serena tuvieron oportunidad de proveer la demanda de las haciendas vitivinícolas de San Juan, Mendoza, Santiago, Valle Central y sobre todo, el propio territorio circundante (figura 23).

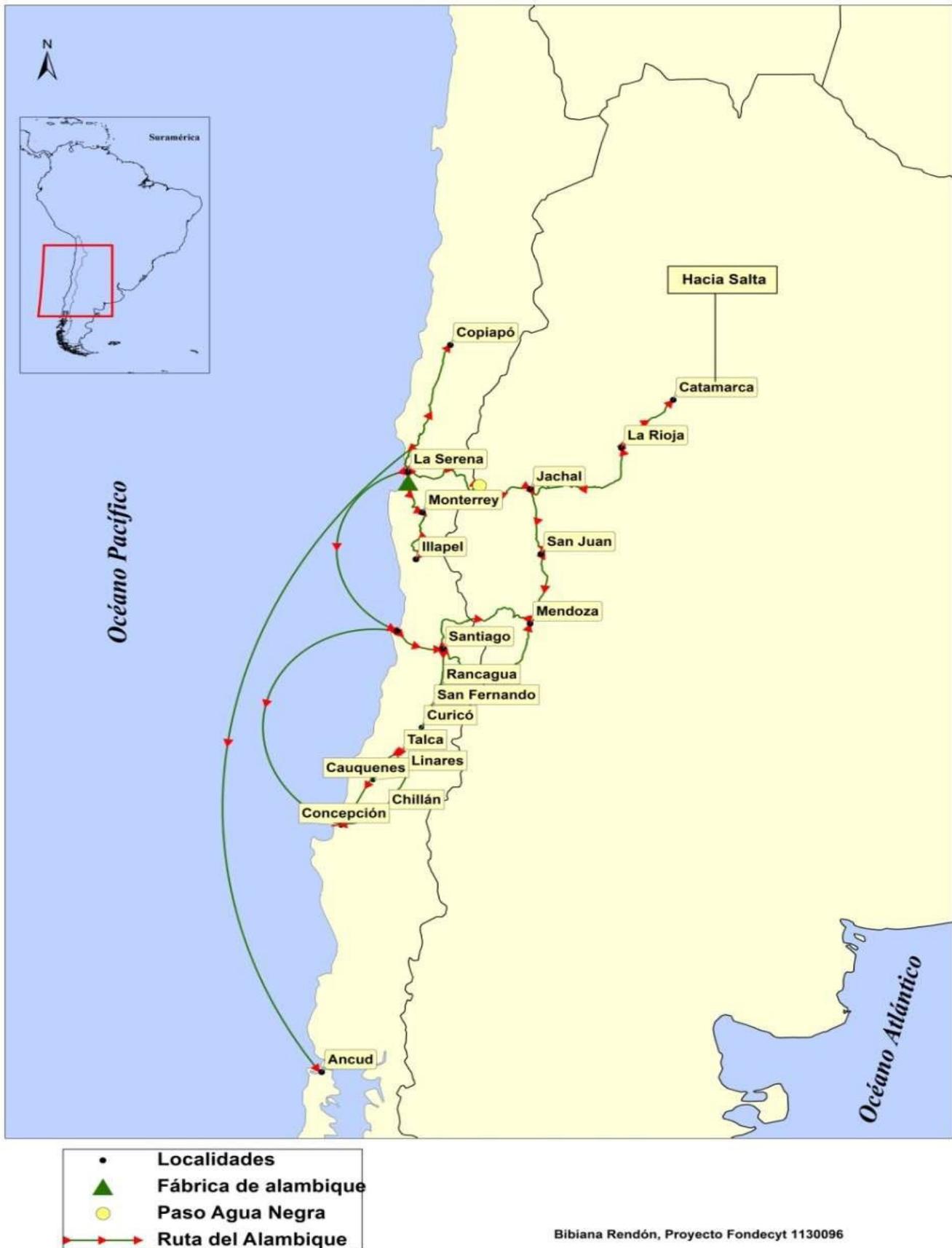


Figura 23. Alambique de cobre labrado. Museo cavas de *Capel*, Vicuña. Foto: AKB.

Los alambiques se expandieron así por un amplio espacio territorial, que se extendía por miles de kilómetros, en buena parte de lo que actualmente corresponde a Argentina y Chile. Ello aseguraba la producción de aguardientes en toda la región. De todos modos, no todos los alambiques eran iguales. Los registros notariales entregan datos precisos sobre sus pesos, medidas y valores. Había alambiques de distintos tamaños, formas y precios. Los alambiques livianos pesaban de 1 a 5 arrobas (11 a 55 kg). Los alambiques intermedios eran de 6 a 9 arrobas de peso (60 a 99 kg). Y los alambiques pesados oscilaban entre 10 y 15 arrobas de peso (100 a 150 kg). Dado la falta de medios modernos de transporte, y al contarse solo con arrieros para transportar estos artefactos por rutas terrestres, la cuestión del peso era muy relevante. Las haciendas dedicadas a elaborar destilados que se hallaban cerca de La Serena, tenían una ventaja decisiva en términos de costo de flete para abastecerse con los alambiques más grandes y pesados. En cambio, los fundos situados más lejos, muchas veces debían conformarse con los artefactos más livianos y pequeños. Esta situación marcó una ventaja comparativa a los viticultores y destiladores de los valles del Huasco y Coquimbo, al tener más cerca los talleres de los fragüeros de cobre. En estas condiciones, todo estaba preparado para convertir las ventajas comparativas en ventajas competitivas, tarea de los viticultores, enólogos y destiladores.

Mapa 6

Rutas del alambique - siglos XVII-XVIII-XIX



Ruta del Alambique (siglos XVII, XVIII y XIX). *Cartografía*: Bibiana Rendón.



Figura 24. Alambiques de pisquera Mistral. Pisco Elqui. Foto: AKB.

5. Viticultores, enólogos y destiladores

Los oficios de viticultores, enólogos y destiladores no lograron diferenciarse en la etapa del paradigma artesanal en Huasco y Coquimbo. El motivo principal era la pequeña escala de las producciones: las haciendas eran por lo general pequeñas, con viñedos que no superaban las tres o cuatro hectáreas. El volumen del vino y el aguardiente que se elaboraba allí era muy pequeño y no era posible contar con personal especializado para cada función. Por lo general, los propietarios, administradores, mayordomos y capataces formaban equipos pequeños de trabajo, en los cuales cada uno debía atender múltiples tareas.

La profesionalización de las plantas pisqueras tomó fuerza en la década de 1960 con la incorporación de ingenieros agrónomos y enólogos en forma permanente. Hasta entonces, la reglamentación solo exigía la presencia de enólogos durante las vendimias, no así el resto del año. Pero poco a poco, el ecosistema pisquero tomó conciencia de la importancia de contar con el servicio profesional para consolidar la calidad y el prestigio de un producto típico como el pisco. Uno de los casos pioneros fue Victoria Tagle, contratada en 1960 por el fundo *Bella Vista*, situado en Pisco Elqui, en la comuna de Paihuano. Ella era oriunda del Valle de Elqui y estaba arraigada en la cultura agrícola local. Su padre, David Esquivel, era el propietario del fundo Victoria, registrado en el rol de avalúos de la comuna de Paihuano de 1921 (Esquivel, 2001). Con los frutos de este predio, don David sostuvo los estudios de su hija Victoria en la Universidad de Chile, donde se convirtió en la primera mujer ingeniera agrónoma de Chile y América Latina. Ella realizó una destacada trayectoria como fitopatóloga en los laboratorios del Ministerio de Agricultura, y paralelamente, mantuvo sus vínculos con el Valle de Elqui; ello le permitió contactarse con María Inés Egaña, propietaria del Fundo Bella Vista, quien la reclutó como agrónoma. El proceso de incorporación de los y las profesionales fue lento y recién se consolidó cuando las grandes inversiones financiadas con los créditos de CORFO permitieron a las pisqueras mejorar sus instalaciones y equipamiento para pasar del paradigma artesanal al industrial. Ello les permitió incrementar los volúmenes de producción y generar economías de escala, con lo cual se hizo posible contratar profesionales permanentes para el área agronómica y enológica; como resultado, desde 1967, la presencia de los agrónomos en el

ecosistema pisquero se estandarizó. En el último tercio de la década de 1960 las cooperativas pisqueras como *Control*, *Capel* y *Monte Patria* pasaron a tener a su servicio enólogos profesionales (Escandón, 2016). Antes de esa fecha, no había división de trabajo dentro de la producción de vinos y destilados; el oficio de “pisquero” implicaba ser idóneo en los oficios de cultivar la vid, elaborar el vino y destilar el aguardiente.

El primer oficio vinculado a la cultura de la vid y el vino fue el de viticultor. Esta tarea comenzó en este territorio junto con la fundación de La Serena (1544). Un año después, el gobernador de Chile, Pedro de Valdivia, escribió allí su carta al emperador Carlos V en la cual se mencionaba la palabra vino por primera vez en la historia de Chile. Este producto se consideraba indispensable para administrar los sacramentos y cumplir así la tarea misional de la conquista de América. Además, formaba parte de la dieta mediterránea a la cual estaban acostumbrados los españoles. Pronto llegaron las primeras cepas desde el Perú y se comenzaron a cultivar en La Serena. Para 1556 se enviaron parras a Santiago del Estero, que permitieron iniciar la actividad en la actual Argentina. Paralelamente, las viñas se propagaron por buena parte de los territorios del Huasco y Coquimbo, debido a la fertilidad natural del suelo y el agua de riego suministrada a las hijuelas por las redes de canales y acequias de origen indígena.

¿Quiénes fueron aquellos primeros viticultores? Esta fue una tarea compartida por diversos grupos. Por un lado, los españoles pobres, que no tenían sirvientes ni esclavos, se encargaban ellos mismos de plantar las parras y cultivarlas, a partir de los conocimientos traídos desde España, país de gran tradición vitivinícola. Por otra parte, los grandes hacendados que poseían encomiendas y esclavos, disponían de mano de obra para realizar estas actividades. Participaron en estos trabajos tanto indígenas como afrodescendientes y mestizos (figura 25).



Figura 25: Viticultor colonial (s. XVIII). Fuente: *En Viaje* n° 330, abril 1961 p. 286.

Dentro de estos grupos, un papel singular cupo a los afrodescendientes, porque su estilo de vida y desarrollo técnico profesional en esta región variaba radicalmente del que tenían sus pares en el Caribe, el sur de América del Norte y el norte de América del Sur. En efecto, en esos territorios, los esclavos eran destinados fundamentalmente a trabajar en grandes plantaciones de productos tropicales como azúcar, café, algodón, tabaco y cacao. Era un ambiente muy agresivo, donde las haciendas producían grandes volúmenes de materias primas para enviar a Europa. Ello no

requería de trabajos calificados, con lo cual, los hacendados no tenían incentivos económicos para cuidar la mano de obra; además, el flujo constante del tráfico negrero de británicos, portugueses y holandeses contribuía a bajar aún más el costo de reposición. En estas condiciones, los hacendados de los imperios coloniales se preocupaban poco por las condiciones de vida de sus esclavos; estos morían rápidamente y eran reemplazados a bajo costo, por otros esclavos.

La situación en el Cono Sur era muy distinta; por razones climáticas, no había allí economías de plantación; en su lugar surgieron cultivos de clima templado y, en el caso de la vitivinicultura, solo se desarrollaron pequeñas unidades productivas, de modo tal que aún las haciendas más ricas apenas tenían unos pocos esclavos. Además, al encontrarse fuera de las principales rutas de los barcos negreros, los esclavos eran muy caros en este territorio. Por tal motivo, eran cuidados de otra forma por sus amos. En estas condiciones, surgió entre los esclavos de este territorio una cultura de especialización por las actividades vitivinícolas. Los afrodescendientes tuvieron así un papel destacado en el cultivo de las viñas, la elaboración del vino y la destilación de los aguardientes. Entre otros hitos, los afrodescendientes lograron algunas marcas notables: un mulato fue el primer viticultor laico que se interesó en cultivar la variedad Moscatel de Alejandría: Esteban González Carrillo⁸²; antes de él, solo cultivaban la variedad Listán Prieto, salvo en la viña del colegio de Nuestra Señora del Buen Viaje, propiedad de los jesuitas. Este cambio hizo posible la puesta en marcha del proceso de diversificación del patrimonio vitícola de Chile. A ello se suma el caso de la hacienda *La Torre*, líder en el proceso de elaboración del pisco: su planta de personal estaba formada fundamentalmente por tres esclavos afrodescendientes: Pascual, Mateo y Santiago. Con su trabajo silencioso y eficaz, ellos conquistaron el título de cofundadores de la industria del vino y el pisco en la región, tema estudiado con mayor profundidad en otra parte (Aranda et al, 2016).

La presencia de afrodescendientes en el mundo de la vid y el vino ha sido representada por los artistas chilenos. Un buen ejemplo se encuentra en la revista *En Viaje*, editada por la compañía de ferrocarriles del Estado de Chile y de amplia circulación nacional entre 1933 y 1973. En sus cuarenta años de vida, *En Viaje* se convirtió en la principal revista del Cono Sur dedicada a la promoción del turismo a través de la visibilización de los atractivos naturales, la identidad y la cultura. Sus editores se interesaron por la cultura de la vid y el vino, y recurrentemente publicaron artículos dedicados al tema para promover el turismo enológico. Las notas iban acompañadas por ilustraciones originales, creadas por el equipo de creativos de la misma revista. En este contexto, *En Viaje* publicó numerosas ilustraciones que representaban la cultura del vino en la región, incluyendo la presencia de esclavos afrodescendientes en tareas de vendimia (figura 26).



Figura 26: Hacienda vitivinícola chilena de un convento del periodo colonial. Esclavos afrodescendientes en vendimia (s. XVIII). Fuente: Revista *En Viaje* abril 1961 p. 12.

82 Testamento de Esteban González Carrillo, Mendoza, 3 de junio de 1729. Archivo Histórico de Mendoza, Protocolo n° 40, folio 38 v.

Los viticultores debieron afrontar grandes desafíos en el desarrollo de su oficio en las viñas del Huasco y Coquimbo. Uno de los puntos críticos era adaptar las variedades de uva traídas de Europa a los climas y suelos de la región. A ello había que sumar los problemas de la conducción del agua de deshielo a través de canales y redes de acequias e hijuelas, en aquellas áridas tierras. Un problema adicional era la altitud, sobre todo para cultivar sobre los 1.000 metros s/n/m en los valles de Elqui y Alto del Carmen. Primero trabajaron para adaptar la Listán Prieto (Uva País) y desde comienzos del siglo XVIII, con la llegada de la variedad Moscatel de Alejandría, tuvieron que comenzar de nuevo, para aprender a cultivar en estos terruños el nuevo varietal. Posteriormente, esta labor se extendió a las nuevas variedades criollas que fueron surgiendo, como Pedro Jiménez, Moscatel de Austria, Moscatel Rosada y Torontel.

Después del trabajo en la viña, comenzaba la actividad en bodega propia de los enólogos. Como se ha dicho, por lo general eran las mismas personas que realizaban ambos oficios, pero las tareas eran diferentes. Para los enólogos el objetivo era obtener el vino de la mejor calidad posible, dentro de las circunstancias, y asegurarse de llegar en buenas condiciones a los mercados. Para regular el control térmico en bodega, y proteger los vinos de las altas temperaturas, se usaban bodegas con muros de tierra cruda de una vara de espesor (0,84 cm). Otro medio era enterrar las tinajas dentro de la bodega, lo cual permitía criar y añejar los vinos en ambiente fresco y seco. A veces se presentaban problemas climáticos por las oscilaciones entre los fenómenos de El Niña y La Niña, que alteraban los ciclos normales del clima mediterráneo local. Particularmente complicados resultaban los años con lluvias de verano, que causaban problemas en la uva. El exceso de humedad afectaba la calidad de la uva, y se generaban serias complicaciones (Salas et al., 2021).

En las zonas más apartadas, como en Alto del Carmen, Valle de Elqui y Monte Patria, uno de los problemas más gravitantes era el alto costo de los fletes para llevar los vinos a los mercados. Para recorrer 100 kilómetros y llegar a los puertos de Huasco o Coquimbo, los arrieros necesitaban un viaje de una semana, lo cual significaba valores enormes que, con frecuencia, superaban el costo mismo del producto. Para disminuir el incidente del flete en el precio final de los vinos y destilados, se encargó a los enólogos la obtención de productos de mayor valor y calidad, considerando que el costo del flete dependía del volumen y no de la naturaleza del caldo.

En este contexto se produjo el surgimiento de los productos especiales: el vino pajarete y el pisco. El vino pajarete es un asoleado que se elabora a partir de un trabajo intermedio de deshidratación parcial de la uva, de modo tal de concentrar las cualidades enológicas en menor cantidad de líquido. Se obtiene así un vino especial, con menor volumen, lo cual permite alcanzar el objetivo de reducir la incidencia del flete en el precio final. El pajarete del Huasco y Coquimbo se registró por primera vez en la aduana de La Serena en 1790, y a partir de entonces, se convirtió en el vino escogido más antiguo de América. El gobierno de Chile lo reconoció como Denominación de Origen en 1953. Con el pisco ocurrió algo parecido.

Dentro de la memoria cultural chilena, el papel de los enólogos del periodo pre-industrial se ha asociado tradicionalmente con los frailes y religiosos. Ellos fueron representados en dibujos y grabados con sus tinajas, degustando los vinos, como símbolos de aquella enología empírica que se abrió camino en Chile colonial.

Después de los enólogos, llegaba el tiempo de los destiladores. En la región del Huasco y Coquimbo, los registros más antiguos datan del siglo XVII y corresponden a Jerónimo Ramos Torres de Saá en Huasco Alto, Diego Pizarro del Pozo y Clavijo de Gálvez en el valle de Limarí y Rodrigo de Rojas-Carabantes y Riberos en el valle de Elqui superior. De este modo, en esa centuria se pusieron en marcha dos polos destiladores en el Corregimiento de Coquimbo (figura 27).



Figura 27. Enólogos religiosos degustan los vinos en sus tinajas (s. XVIII).
Fuente: Revista *En Viaje* abril 1961 p. 13.

Ya se ha presentado a Jerónimo Ramos de Torres y Saá (1616-1700), pionero de la vitivinicultura en el Huasco Alto. En el inventario de bienes que se levantó con motivo de su fallecimiento, se menciona el primer alambique de la zona del Huasco.⁸³ Su labor fue continuada por su hijo, Francisco Ramos de Torres y Aguirre. La figura de don Diego Pizarro del Pozo y Clavijo de Gálvez representa al pionero de la vitivinicultura en el valle de Limarí. Lo interesante aquí es que sus inquietudes no se quedaron en el cultivo de la vid y la elaboración del vino, sino que se extendieron a la cultura del alambique y la destilación, tal como registró su testamento de 1643.⁸⁴ Este documento menciona también la presencia de uva moscatel; no se indica la variedad, pero ya se aporta un dato relevante, porque esa uva, dado su perfume, facilitaba la elaboración de aguardiente aromático, lo cual sentaría las bases para la identidad del pisco.

Paralelamente, el proceso se propagó en el valle de Elqui. Lamentablemente, el incendio del edificio del cabildo de La Serena en 1680 destruyó mucha documentación y se han perdido antecedentes importantes de lo ocurrido antes de esa fecha. De allí que el alambique más antiguo registrado en la zona corresponda al testamento de Rodrigo de Rojas-Carabantes en 1693. El aporte de don Rodrigo, el primer destilador documentado hasta ahora en el valle de Elqui, no tardó en causar impacto en la zona. Los otros viticultores del valle de Elqui se inspiraron en este caso, e imitaron la iniciativa; encargaron sus propios alambiques a los fragüeros de cobre de La Serena, y con la ayuda de los arrieros lograron instalarlos en sus fundos junto al río Claro. En este contexto, poco después, la hacienda *La Torre* de la familia Cortés de Monroy, bajo la administración del capitán Marcelino Rodríguez Guerrero y el trabajo eficaz de tres viticultores afrodescendientes, elaboró los primeros piscos, iniciativa replicada luego en Diaguitas y otras localidades del Valle de Elqui (figura 28).

83 Inventario de bienes de don Jerónimo Ramos de Torres y Saá, La Serena, 16 de agosto de 1700. AN, FNLS, volumen 15 fs. 44.

84 Testamento de don Diego Pizarro del Pozo y Clavijo de Gálvez, 28 de enero de 1643. Archivo Nacional, Fondo Notariales de La Serena, volumen 4, folios 12 y 13. Documento aportado por don Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos.



Figura 28 Maestro destilador carga leña en los alambiques artesanales de la pisquera Chañaral de Carén. Foto: AKB.

Las bases sentadas por los viticultores, enólogos y destiladores del valle de Elqui, a fines del siglo XVII, se desarrollaron durante todo el siglo XVIII y hasta los dos primeros tercios del XIX. Fue el periodo clásico de la vitivinicultura artesanal en esta región, signada por el uso de viñas de Listán Prieto y Moscatel de Alejandría, y el gradual ingreso de las criollas; en bodega se usaban vasijas de greda para elaborar el vino y alambiques de cobre labrado para destilar el aguardiente. Todas las haciendas vitivinícolas eran artesanales y de pequeña escala. El volumen de producción era pequeño, dadas las precarias condiciones de transporte a los mercados.

La consolidación de los enólogos en el mundo del pisco se produjo cuando las empresas alcanzaron volúmenes de producción suficientes para poder contratar profesionales especializados que pudieran dedicarse exclusivamente a esta actividad. El cambio se produjo en 1967, cuando la cooperativa *Control* contrató a Guillermo Machala como enólogo (ver Apéndice). Formó un equipo muy eficiente junto al gerente Orlando Leiva Pizarro (ver apéndice); ellos lideraron el gran crecimiento del pisco en el mercado nacional, al introducir las campañas publicitarias por televisión, y crearon las condiciones para alcanzar economías de escala que hasta entonces no se habían visto en todo el país. En 1973 ingresó al equipo directivo el abogado Pedro Escandón, quien se encargó de actualizar los estatutos de la cooperativa después de cuatro décadas; ello facilitó el crecimiento de la organización con la incorporación de pequeños viticultores.⁸⁵

El quiebre institucional de Chile del 11 de setiembre de 1973 afectó a *Control* y su primera víctima fue Orlando Leiva, simpatizante del caído gobierno de Allende; por este motivo fue despedido, pero dos años después fue con-

85 Pedro Escandón fue el abogado de Control durante más de una década (1973-1986). Adquirió un profundo conocimiento de la industria pisquera y elaboró un enjundioso informe con sus principales fortalezas y debilidades de gran utilidad para las políticas públicas; sin embargo, el documento fue fondeado durante muchos años, hasta que fue finalmente publicado (Escandón, 2016). También fue abogado de causas de Derechos Humanos, motivo por el cual fue distinguido por el presidente Ricardo Lagos.

vocado por la cooperativa *Capel* donde continuó con éxito su carrera. Mientras tanto, en *Control*, el vacío dejado por Leiva fue cubierto por Guillermo Machala, quien fue promovido a la gerencia y se mantuvo en este estratégico lugar por un largo periodo, lo cual contribuyó a consolidar la estabilidad de la cooperativa (figura 29).⁸⁶

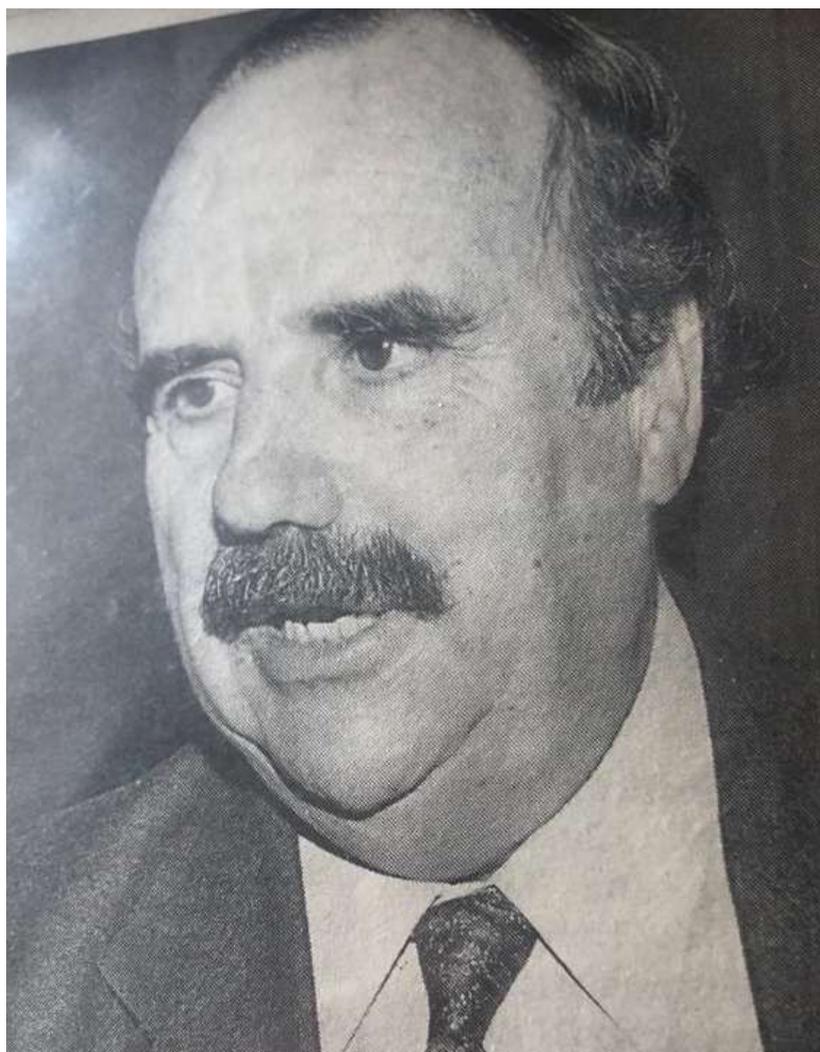


Figura 29. Guillermo Machala (1996), primer enólogo de Control Pisquero

La consolidación de los enólogos en el ecosistema pisquero se produjo entre fines de los ‘60 y comienzos de los ‘70. Otra figura destacada fue Fernando Herrera, quien se desempeñó como enólogo de *Control* y de *Capel*, donde también se destacaron Francisco Peñafiel y Alex Kiling. Todos ellos se respetaban a pesar de la competencia comercial entre cooperativas. Uno de los hechos más recordados fue el pase de equipo, como en los grandes clubes de fútbol, cuando en 1974 Fernando Herrera pasó de *Capel* a *Control* y Francisco Peñafiel hizo el camino inverso, para desempeñarse en *Capel* desde 1974 hasta los albores del siglo XXI. Fernando Herrera desplegó una larga carrera como agrónomo-enólogo en *Control* (1974- 2005) y luego bajo la Compañía Pisquera de Chile (2005-2006); culminó su trayectoria como primer gerente de la Asociación de Productores de Pisco (2006-2014).

El campo de la enología funcionó también como un espacio de desarrollo y empoderamiento de la mujer. La pionera fue María Angélica Maldonado, primera mujer ingeniera agrónoma y enóloga que se incorporó al sistema pisquero. Su labor en la cooperativa *Capel* (1972-1974) marcó una época: en el ambiente predominantemente masculino de la ruralidad latinoamericana, ella tuvo que enfrentar el desafío de ejercer la Jefatura del departamento de

86 La estratégica gerencia general de Control fue ocupada por Orlando Leiva (1964-1973); Guillermo Machala fue gerente (1973-1976) y luego retomó el puesto de agrónomo que ya había ocupado en etapa anterior (1967- 1973), por un nuevo periodo (1976-1989); la responsabilidad de la gerencia general fue asumida por Rodrigo Jiménez Espinoza (1976-1982), actual gerente de Apumanque; Ramón Barros Infante (1982-1986), Eugenio Munizaga (1986-1988); Enrique Castro (1988-1991) y Elio Lorza (1991-2006). Referencias de Fernando Herrera, comunicación a P. Lacoste, 24 de mayo de 2023.

Producción y Laboratorio, creando un precedente relevante para un cambio cultural sobre el nuevo papel de la mujer en la industria. Esta experiencia le permitió fortalecerse, y luego pasó a desempeñarse en cargos de responsabilidad en el Servicio Agrícola Ganadero.

Los enólogos y enólogas dejaron su legado en estas cooperativas con sus obras de creación. En *Control*, Fernando Herrera creó el *Pisco Mistral*; en *Capel*, Alex Kiling creó los piscos *Alto del Carmen*, *Artisanos de Cochiguaz* y *Monte Fraile*. Posteriormente, su experiencia se volcó en una empresa pequeña con la creación del Pisco *Tololo*. Esta empresa la formó con otros dos profesionales que construyeron experiencia en las cooperativas: Oscar Martínez de Urquidí (jefe del departamento técnico y de compras de *Capel*) y Elio Elorza (gerente general de *Control*). También tuvieron participación activa en estas cooperativas los Aguirre de la comuna de Vicuña. Juan Antonio Aguirre llegó a ser presidente de *Control* y su experiencia la resultaría después fundamental para impulsar la pisquera *ABA*.



Figura 30: Alambiques actuales de pisquera Bou Barroeta, Huasco. Foto: RB.

La tradición de los destiladores del pisco muestra la voluntad constante de mantener un patrimonio, que se ha transmitido de generación en generación, particularmente en el saber hacer, las formas específicas de tratar los vinos y los alcoholes. Uno de los casos emblemáticos se encuentra en Horcón Quemado, donde se sigue utilizando el mismo alambique que se instaló en el lugar en 1897. Con esta alquitara comenzó a destilar el inmigrante Bartolomé Mulet al llegar al valle del Huasco en 1909; con el mismo aparato destiló su hijo Francisco en la segunda mitad del siglo XX; y con el mismo alambique sigue destilando en la actualidad su nieto Eduardo Mulet, con fuego directo de leña. “Yo hago el pisco como lo hizo mi abuelo cien años atrás. No he cambiado nada, sino, cambiaría el gusto del pisco” (figura 30).⁸⁷

87 Declaración de Eduardo Mulet, comunicación a P. Lacoste, 2 de marzo de 2023.

Conclusión

En el largo proceso histórico que se extendió desde la llegada de los españoles, a mediados del siglo XVI, hasta la implantación del paradigma industrial, a comienzos del XX, el territorio pisquero se caracterizó por modelar los paisajes culturales a través de un singular proceso de mestizaje cultural, en el cual participaron pueblos de distintos continentes, incluyendo Europa, África y América. La posición de poder cupo a los primeros, mientras que los otros dos comenzaron en posiciones subalternas. Pero con el correr del tiempo, se produjo un intenso intercambio, lo cual permitió múltiples combinaciones y creaciones nuevas en un mismo territorio común, lo cual incluyó el desarrollo de artes y oficios específicos.

Entre los más destacados estuvieron los arrieros, la cultura marina, los fragüeros de cobre y los viticultores, enólogos y destiladores. En la cultura marinera el papel más destacado cupo a los changos, debido a sus ancestrales dominios técnicos de las artes de la navegación y los secretos del mar; ellos complementaron el papel de los arrieros, quienes ofrecieron un servicio regular de transporte terrestre trasandino que aseguró la conexión de los valles y oasis productivos con los mercados, haciendo posible la especialización y la alta calidad del desarrollo local. En este plano aportaron los fragüeros de cobre, que supieron aprovechar la disponibilidad de metales gracias a la producción minera regional, y pusieron en marcha una notable tradición de manufacturas artesanales. El papel de los arrieros volvió a destacarse en este plano, al facilitar la proyección del trabajo de los fragüeros de cobre hacia al resto del territorio y la región en general. Asimismo, los viticultores, enólogos y destiladores se apoyaron en los dos oficios anteriores: gracias a la cercanía de los fragüeros de cobre, pudieron proveerse temprano de los mejores alambiques del sur de América; y gracias a los arrieros, lograron sacar sus vinos y piscos hacia los mercados.

La visión de conjunto de las artes y oficios permite comprender el territorio como un tejido, como un inmenso chamanto en el cual cada hebra tenía un papel importante. Ninguno operaba como un enclave; al contrario, cada uno se vinculaba con los demás a través de encadenamientos productivos que contribuían a generar sinergia y mejorar el funcionamiento del conjunto. Desde esta perspectiva, la industria del pisco viene a catalizar un proceso cuyo asiento principal radica en las capacidades adquiridas para cultivar y procesar las vides. Los talentos humanos y las condiciones naturales encuentran por esta vía una posibilidad de integración que se condice con las características de un medio que adquiere características singulares. Los valles transversales, propios del Norte Chico, se pueblan a partir de esta integración, de cultivos, rutas, instalaciones y bodegas pisqueras, cultivos de uva y, junto con el material arqueológico, configuran un paisaje cultural en cuyo centro se ha radicado el mundo del pisco. Desde allí, a través del arte, los murales y las etiquetas, irradian hacia el resto de la región y del país los reflejos de este paisaje.

Patrimonio molinero en los paisajes del pisco

Yo te regaré una huerta y tu falda he de cansar
con las frutas y las frutas
que son mil y que son más.
O mejor te haré tapices con la juncia de trenzar;
o mejor tendré un molino que te hable haciendo el pan

Gabriela Mistral
Premio Nobel de Literatura



Figura 1. Par de piedras de molino en pisquera *Horcón Quemado*, Valle de San Félix, Huasco Alto. *Foto:* Eduardo Mulet

Dentro de los actuales paisajes pisqueros, uno de los elementos culturales más llamativos se encuentra en la notable preservación del patrimonio molinero en todo el territorio. Los molinos están presentes en plazas públicas, restaurantes y, sobre todo, en las sedes mismas de las destilerías y empresas dedicadas a la elaboración y comercialización del pisco. Se trata de un hecho notable, que merece una explicación, para lo cual, resulta importante indagar en la evolución histórica del patrimonio molinero, para conocer su significado y sus conexiones con las pisqueras y la cultura del territorio (figura 1).

En primer lugar, se trata de revisar la cultura de los molinos hidráulicos harineros en el periodo colonial, entre 1550 y 1800. Ello implica identificar donde estaban los molinos y qué relación tenían con las viñas, las bodegas y las destilerías, con particular énfasis en el censo de 1813 para conocer con mayor precisión la situación de los molinos en vísperas de la independencia. Una vez aclarados esos puntos, se revisitan las campañas de la guerra de la independencia (1817). Este tema ha sido tratado reiteradamente por la bibliografía especializada, tanto en las historias generales de Chile (Barros Arana, 1899) como en los textos sobre las campañas libertadoras de 1817 (Pueyrredón, 1863; Espejo, 1878; Otero, 1949; Pueyrredón, Mendoza, 1995; Mendoza y Monachesi, 2006; Guerrero, 2021), la historiografía molinera (Romero, 2009; Salas et al, 2022 y 2021; Lacoste, 2018) y las obras de historia local (Pizarro, 2005, 2013 y 2014). El cruce de discusión teórica con esas, a la luz de otros documentos, entrevistas y observaciones en terreno, ha permitido hacer luz sobre el significado patrimonial de los molinos y sus vínculos con la historia y la identidad del territorio, lo cual hace posible comprender el lugar central que esos molinos tienen actualmente en la valoración social de la Región de Coquímbo.



Figura 2: Piedras de molino y tinajas en pisquera *Bauzá*, Varillar de Rapel. Foto: AKB.

1. Los molinos hidráulicos harineros en Coquimbo colonial

El desarrollo del patrimonio de molinos hidráulicos harineros en Coquimbo se vio favorecido por la convergencia de saberes y legados culturales de los pueblos que formaron la base de la sociedad mestiza en Chile colonial: indígenas y europeos. Los diaguitas aportaron la cultura del agua y la cultura del riego, aportes fundamentales para disponer de fuerza motriz para mover los rodeznos. Por su parte, los españoles introdujeron la tecnología de los molinos hidráulicos, muy avanzada en Europa de esa época y sobre todo en España, por los aportes de los pueblos árabes. A ello se sumaron las condiciones geográficas del Norte Chico, con su clima árido que requería de obras hidráulicas para riego como condición necesaria para el desarrollo agrícola. Como resultado de la interacción de estos tres factores surgió en el área de Coquimbo y Huasco el principal polo molinero de Chile (figura 2).



Figura 3: Tolva del molino hidráulico harinero. Písquera *Bou Barroeta*, Huasco. Foto: RB.

En otras regiones de América Latina, como en el Caribe y las pampas rioplatenses, solo se usaron tahonas, es decir, molinos de mano o de sangre, traccionados por esclavos o animales de tiro; en Brasil y Venezuela se utilizaron molinos de azúcar, pero hubo muy pocos molinos de harina. El área de Coquimbo y el Huasco, gracias a los canales de riego, formaron uno de los principales polos molineros hidráulicos de harina de América del Sur, al nivel de Santiago, Lima y el eje Cochabamba-Charcas (Romero, 2009; Salas et al, 2022 y 2021; Lacoste, 2018) (figura 3).

En efecto, tempranamente, el gobernador Aguirre instaló el primer molino en La Serena, aprovechando la fuerza motriz de las aguas del río Coquimbo. Era un molino de rodezno, con su turbina de madera, su palahierro para transmitir el movimiento a las piedras de moler y su tolva. El artefacto adquirió rápidamente un lugar central en la vida sociocultural de la comunidad y se convirtió en referente. Incluso la vía en la cual se encontraba emplazado adoptó su nombre: “Calle del Molino”. Posteriormente esta tecnología se expandió por todo el territorio, sobre todo junto a los ríos Huasco, Elqui y Limarí. El molino de la chacra Quilacán, en la puerta de entrada al valle de Elqui, cumplió un papel fundamental en el abastecimiento de los arrieros que salían de La Serena rumbo a los mercados trasandinos; allí se equipaban antes del largo camino, y allí encontraban apoyo y provisiones al llegar de regreso después de haber superado los peligrosos caminos de alta montaña. Por su parte, el molino del Huasco fue uno de los elementos que más llamó la atención a los piratas en sus correrías de 1680.



Figura 4: Piedra estriada del molino harinero, similar a la que observaron los piratas holandeses en 1600. Pisuera *Bou Barroeta*, Huasco. Foto: RB.

Esta tecnología fue muy apreciada por los pueblos indígenas, porque significaba la posibilidad de liberarse de la carga de moler el grano en forma manual, pesada tarea que insumía largas horas de penoso trabajo, sobre todo para las mujeres. Los molinos hidráulicos harineros mejoraron la calidad de vida de la población, tanto de españoles como de indígenas y mestizos. Poco después, esta tecnología se extendió a otros poblados del territorio, incluyendo nuevos establecimientos junto a los valles de Elqui y Limarí, entre otros. El territorio del Huasco y Coquimbo emergió como un polo molinero de primer orden en la región (figura 4).

La harina era un bien escaso y altamente valorado, por tal motivo, se envasaba con sumo cuidado en recipientes de cuero llamados costales, que tenían una capacidad de una fanega. Los costales se manufacturaban a partir de cueros de animales, preferentemente de vacunos. Los más avezados talabarteros podían obtener cinco costales de un cuero, como demostró en 1804 Pablo Zevallos, vecino de Tuquí (lugar donde más tarde se fundó Ovalle). Pero estas capacidades eran excepcionales (Pinto, 2014 pp. 291-293). Por lo general, con un cuero se obtenían tres o cuatro costales. Ello permitía proteger la preciada harina, evitar derrames y trasladarla del molino a los mercados, pulperías, haciendas, fundos y viviendas.

Un caso interesante fue el de Francisco Núñez Galiano, vecino de La Serena con propiedades en el valle de Elqui a fines del siglo XVII. En efecto, los registros documentales mencionan su propiedad junto a la hacienda *La Torre*, de don Pedro Cortés de Monroy y Mendoza y cerca de las tierras de José Cisternas. Luego vendió esas tierras para vivir el último tramo de su vida en La Serena. Don Francisco tenía taller de carpintería y de herrería, con yunques, fraguas y todo el equipamiento; al parecer, era un orfebre dedicado a manufacturar los cobres labrados que se requerían en el lugar, fundamentalmente fondos, cañones y alambiques. Así se desprende del inventario de bienes que se realizó después de su muerte, por solicitud de su viuda. Entre otros bienes, se menciona la destilería, el huerto frutal cercado de tapias, y el molino harinero con edificio techado de totora.⁸⁸

88 Inventario de bienes de Francisco Núñez Galeano, realizado por orden de su viuda. La Serena, 8 de junio de 1718. Fondo Notariales



Figura 5. Piedras de molino junto a las pircas de pisquera *Horcón Quemado*, Valle San Félix. Foto: Eduardo Mulet.

Junto con la Serena y Quilacán, el valle de Elqui se convirtió en un corredor formado por sucesivos asentamientos molineros. Las localidades de Marquesa Baja, Marquesa Alta (actual Vicuña) y Rivadavia tenían cada una su propio molino. Por lo general, los molinos surgían en los mismos lugares donde se plantaban las viñas y se instalaban las bodegas y los alambiques para elaborar vinos y destilados. Por lo tanto, se produjo un temprano maridaje entre los molinos y las pisqueras que, en muchos casos, formaban parte del mismo establecimiento (figura 5).

En el Valle de Limarí, los molinos se comenzaron a instalar en la primera mitad del siglo XVII. Uno de los más dinámicos fue Barraza, 20 leguas al sur de La Serena, y parada obligada en el camino entre la capital del Corregimiento y Santiago de Chile. Ese representaba una posta estratégica para asegurar el abastecimiento de los viajeros que formaban el nutrido tráfico entre las dos capitales de la mitad norte del Reino de Chile. Figura importante en este proceso fue el capitán Antonio Barraza (1599-1689) quien se destacó precisamente por la intensa actividad de su molino y el sonado juicio que tuvo con una vecina por el control de los canales de agua que la servían de fuerza motriz. El molino de Barraza se encontraba junto al camino real, lo cual aseguraba la intensa actividad molinera por sistema de maquila (Pizarro Vega, 2005: 53-55; 2013: p.62). Barraza se consolidó como polo molinero de primera importancia, debido a su función de cruce de caminos (Pinto, 2015 p. 26); allí convergían los arrieros que servían la ruta norte-sur, para ir de La Serena a Santiago, con los que circulaban de este a oeste, para enlazar la caleta de Tongoy con los polos ganaderos y mineros de la cordillera.



Figura 6. Par de piedras de molino de la hacienda Barraza. Foto: AKB

El rico patrimonio molinero del valle de Limarí se ha mantenido todavía en pie en el territorio. La hacienda Barraza todavía conserva un aparato con sus piedras de moler, su palahierro y su rodezno, con sus dos niveles y la edificación del molino. Se encuentra abandonado hace muchos años, pero existen planes del gobierno municipal de expropiar estos terrenos para crear allí un centro cultural, que incluye la restauración de este molino.

Los molinos se expandieron por buena parte del valle de Limarí en el siglo XVII. Uno de ellos se instaló en la hacienda Rucapivi, situada frente a lo que actualmente se conoce como La Chimba, cerca de la ciudad de Ovale. Otro molino se instaló en la Hacienda Limarí. En 1670 se registró otro molino en la hacienda Talmecura, cerca de la localidad de La Paloma. Los molinos llegaron también a la hacienda Monterrey y a la propiedad del marqués Pedro Cortés de Monroy y Zavala, la hacienda Guana (parte de la cual era *Mal Paso*), situada cerca de allí, entre Monterrey y La Paloma (Salas, 2021) (figura 6).



Figura 7: Piedras de molinos en pisquera Mal Paso, Huamalata, Valle Limarí. Foto: AKB.

El proceso de expansión de los molinos se produjo en forma paralela a las viñas, bodegas y destilerías. Basta señalar que la hacienda de Monterrey ya tenía viñedos en la década de 1570, en las tierras de Pedro de Cisternas, pionero de la vitivinicultura en el Alto Limarí. En reconocimiento por sus servicios a la Corona, recibió grandes extensiones de tierras, en las cuales se interesó por introducir plantas y animales europeos, incluyendo viñedos, registrados en documentos de 1579. Antes de esa fecha, don Pedro cedió como dote a su hija Elena de Tovar, la hacienda de *Guana y Guanilla* (incluyendo *Mal Paso*). Doña Elena se casó con Pedro Cortés y Monroy, sentando las bases para el asentamiento de esta familia en el territorio, en el cual estaría a cargo de Guana y Mal Paso durante cerca de trescientos años. Su influencia fue tan grande, que se reflejó en la toponimia del lugar. Cuando los arrieros cruzaban los Andes por este lugar, comenzaron a llamar con el nombre de Guana al paso trasandino situado a 4.900 metros s/n/m, que permitía ir y venir entre las haciendas de los Cortés Monroy ubicadas a ambos lados de la cordillera. Y justamente este paso de Guana sería el elegido por el Ejército de los Andes para enviar la División Norte en la campaña libertadora de 1817. Lo importante para los objetivos de este capítulo es que la hacienda de *Guana-Mal Paso* se dedicó a lo largo de esos siglos al cultivo de la vid y el trigo, y la elaboración de aguardiente y harina en sus bodegas, destilerías y molinos (figuras 7 y 8).

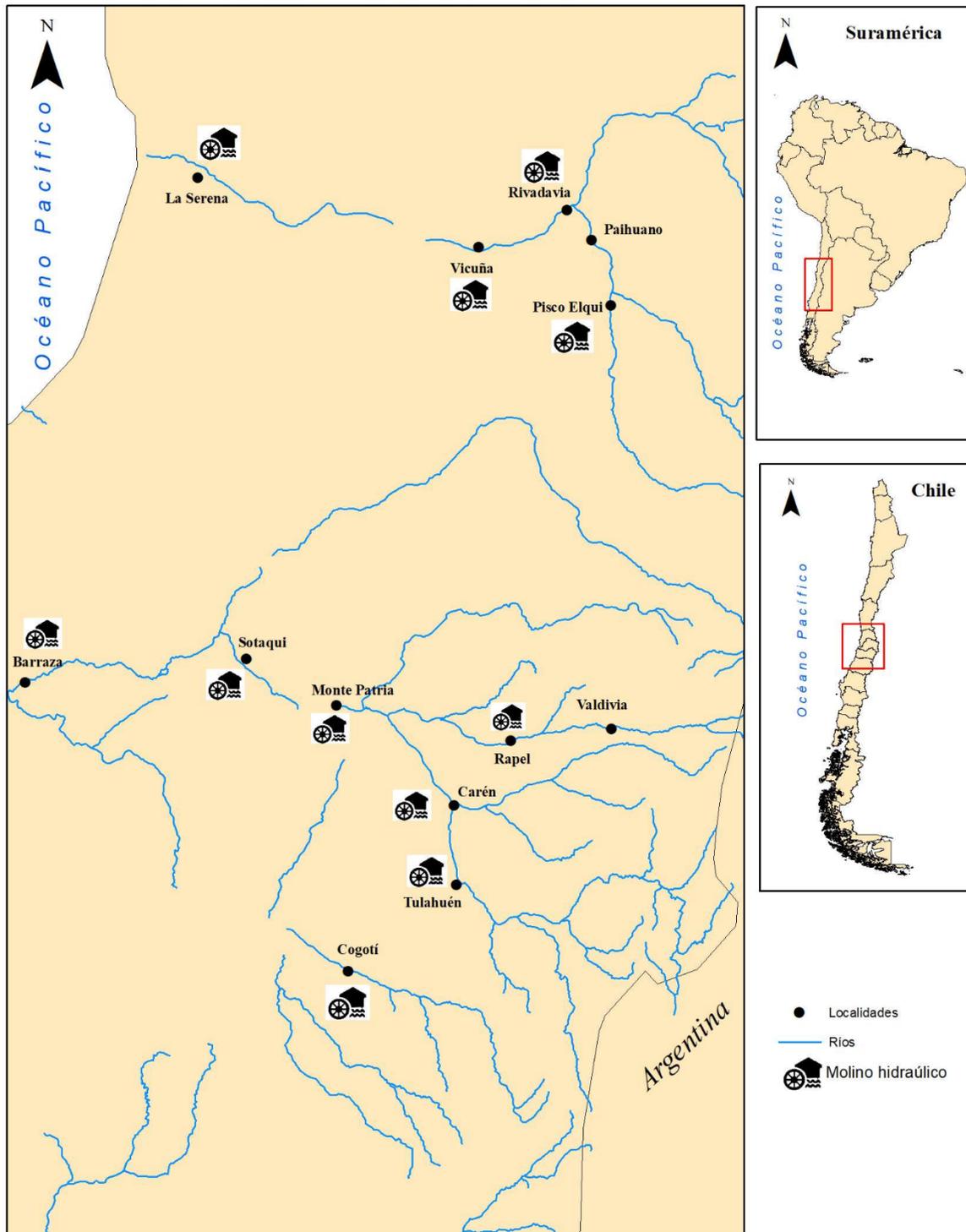


Figura 8. Piedra de molino en la pisquera *Mal Paso* de Huamalata, anteriormente situada en la hacienda *Mal Paso-Guana*. Foto: AKB.

Los molinos llegaron a Cogotí en el siglo XVIII (Tapia, 2022 p.39). En efecto, allí se instaló la hacienda de Cogotí, dedicada al cultivo de la vid y el trigo, y la elaboración de vinos, molienda de harina y producción ganadera. Estas actividades se mantuvieron vigentes en el largo plazo. A comienzos del siglo XX, un informe sobre las zonas productivas de la región reveló que la hacienda Cotogí se dedicaba a la producción agrícola (alfalfa, trigo candeal, cebada, maíz, frejoles); tenía una viña de uva País (Listán Prieto), dedicada a la elaboración de aguardientes, y contaba con “dos molinos agrícolas para las necesidades del fundo” (*Album* 1920, p. 193). Durante más de dos siglos, los molinos de la hacienda Cogotí fueron importantes referentes del territorio, y tendría una influencia especial en la historia del pisco, sobre todo por el papel de las mujeres y su empoderamiento en la actividad, tal como se examina más adelante.

Mapa 7

Molinos del Norte Chico - Chile



La expansión de la cultura molinera generó un ambiente cultural con múltiples implicancias. Los molinos ayudaron a consolidar las ciudades, villas, asentamientos mineros y agrícolas, porque facilitaban el acceso a la alimentación para los grupos humanos asentados allí. Además, los molinos favorecían los servicios de transporte y comunicaciones, porque cada uno de ellos, era un proveedor de harina tostada para los arrieros, lo cual mejoraba las condiciones de viaje, a la vez que facilitaban la tarea de los pastores trashumantes, que también se alimentaban con harina tostada en sus largos desplazamientos junto a sus piños de cabras. A ello hay que sumar las facilidades para el desarrollo de la

gastronomía local, pues la disponibilidad de harina facilitó el desarrollo de diversos alimentos, articulando con otros productos locales, como mariscos, quesos de cabra, aceite de oliva, entre otros. Estos molinos harineros fueron la base del desarrollo de las famosas empanadas del Norte Chico de Chile, con sus múltiples variedades, mientras que los molinos de maíz facilitaron el acceso a la chuchoca, base de múltiples preparaciones de la cocina chilena, como cazuelas y chuchoca con papas, entre otras.

El constante proceso de expansión de los establecimientos molineros en el Corregimiento de Coquimbo en los siglos XVII y XVIII se hizo visible a comienzos de la centuria siguiente, en oportunidad del Censo de 1813 levantado por orden del Gobierno de Chile. En el marco de la guerra de la independencia, este padrón no alcanzó a registrar la totalidad del territorio, quedaron pendientes la ciudad de Santiago y el obispado de Concepción, incluyendo la totalidad del territorio situado entre el río Maule y Chiloé. De todos modos, la muestra resultó sumamente rica en detalles e información relevante, particularmente para los fines del presente capítulo.

El censo de 1813 demostró que Chile era un territorio donde la cultura molinera había alcanzado un notable nivel de desarrollo. Solo en los distritos censados se registraron 341 molinos, lo cual inclina a pensar que la cantidad total llegaría fácilmente a los 700 establecimientos. Esta situación era congruente con el perfil productivo de Chile fuertemente orientado a la producción de trigo. Este grano se dedicaba no solo al abastecimiento del mercado interno, sino también al exterior: el trigo era la principal exportación de Chile, y tenía una fuerte demanda en Perú. Durante cerca de dos siglos, Chile fue el granero del Perú.

La notable cantidad de piedras de molinos que se encuentran en el territorio son el rastro indeleble que ha quedado de los siglos en los cuales los rodeznos modelaban el paisaje, convocaban a los actores sociales de todo el territorio y los reunían a su alrededor, como promoviendo la construcción y renovación de vínculos y lazos sociales. Estos antecedentes se reflejaron en el Censo de 1813, el cual descubrió que el Norte Chico era el principal polo molinero de Chile y uno de los mayores de América (Tabla 1).

Tabla 1: Población y molinos en Chile según Censo de 1813

Provincia	población	Molinos	Molinos cada 1000 habitantes
Copiapó	8.705	11	1,26
Coquimbo	29.120	58	1,99
Petorca	8.094	12	1,4
La Ligua	7.671	0	0
Aconcagua	17.907	36	2,01
Santa Rosa de Los Andes	11.688	30	2,56
Quillota	24.892	23	0,92
Valparaíso	5.371	0	0,00
Melipilla	15.576	10	0,64
Rancagua	36.239	39	1,07
Colchagua	60.202	64	1,06
Curicó	30.452	32	1,05
Maule	33.155	26	0,78
Total	289.072	341	1,17

Fuente: Censo de 1813

Tal como muestra la *Tabla 1*, en las provincias censadas se registraron 341 molinos para una población total de 289.000 habitantes, con una densidad media de 1,17 molinos cada mil habitantes. Dentro de este contexto, dos provincias se destacaron como las más molineras: Colchagua (68) y Coquimbo (58). Las demás estaban muy lejos. Pues bien, dentro de estas dos principales provincias había grandes diferencias; en primer lugar, la cantidad de población: Colchagua tenía 60.000, más del doble de los habitantes de Coquimbo (29.000). A ello se sumaban las grandes asimetrías climáticas: Colchagua se encuentra en el corazón fértil del Valle Central de Chile, mientras que Coquimbo se encuentra en las áridas tierras del Norte Chico, en los bordes del desierto de Atacama. En estas condiciones, resulta notable la cultura molinera de Coquimbo, dado que se trata de un sistema construido en condiciones muy adversas,

centrado en la cultura del trabajo, y en forma articulada con las redes hídricas de canales de riego.

A su vez, dentro de Coquimbo, la distribución de los molinos entrega datos de interés. Porque el mismo censo aportó datos más o menos precisos sobre la localización de esos molinos hidráulicos dentro del territorio. La lectura crítica de esos datos aporta nuevos elementos para comprender sus alcances y significados (Tabla 2).

Tabla 2: Molinos y Población en Huasco Coquimbo (1813)

Cuenca hidrográfica	Distrito	población	Molinos
Cuenca del río Limarí	Rapel	572	2
	Monterrey (Monte Patria)	1.023	7
	Sotaquí	1.971	9
	Huamalata	1.385	s/d
	Mialqui	1.475	5
	Barraza y Tabalí	1.445	3
	Talca – Amolanas	1.638	0
	Pachingo	2.119	3
	Chimba (Ovalle), Punitaqui y Salala	1.900	2
	Recoleta	1.864	4
	<i>Subtotal</i>	<i>13.528</i>	<i>35</i>
Cuenca del río Elqui	La Serena	5.046	3
	Andacollo	1.592	-
	Quebrada Honda – Choros	539	0
	Marquesa Baja y Tambo	1,270	3
	Marquesa Alta (Vicuña)	1.627	s/d
	Compañía (Vicuña)	1.008	4
	Poya-Alfalfares	457	2
	Diaguitas	1,274	1
	Rivadavia, Paihuano y Monte Grande	914	2
	<i>Subtotal</i>	<i>13636</i>	<i>14</i>
Otros			8
Subtotal Coquimbo		29.110	58

Fuente: elaboración propia a partir de Censo de 1813.

La Tabla 2 es elocuente al reflejar la localización geográfica de los molinos dentro del Corregimiento de Coquimbo. La mayor parte se encontraba en las cuencas de los ríos Elqui en el norte y Limarí en el sur, con predominio del segundo sobre el primero. Este dato llama la atención debido a que la capital y principal centro urbano del corregimiento se encontraba en La Serena, en la desembocadura del valle de Elqui. Pero en contraposición, la cuenca del Limarí tenía la ventaja de tener mayor cantidad de ríos: diez, contra dos de Elqui (Claro y Turbio). La cuenca hidrográfica del río Limarí fue el gran vector para construir las redes de canales de riego que, a la vez, funcionaban como fuerza motriz para los molinos. Y a medida que las localidades se encontraban más alejadas de la capital y los puertos, más energía se invertía para levantar sus propios molinos para asegurarse el abastecimiento de harina.

Los molinos estaban estratégicamente distribuidos por el territorio para asegurar el abastecimiento de los transportistas y comerciantes. De La Serena hacia el sur, los molinos de Punitaqui y Barraza eran postas obligadas en el camino a Santiago. Desde la capital hacia el Este, los molinos de Marquesa y Rivadavia (70 km al oriente de la capital), apoyaban la ruta de los arrieros hacia Cuyo por el paso de Agua Negra, que tenía en Jáchal otro centro molinero de abastecimiento. A su vez, en el Valle de Limarí, los molinos aseguraban la circulación transversal; en la zona central, el abastecimiento lo aportaban los rodeznos de la Chimba; de allí hacia el este, se encontraban los de Sotaquí, Mal Paso y Monte Patria, para continuar después por los molinos situados junto a los ríos Rapel y Grande, últimos puntos de abastecimiento de los arrieros en sus rutas rumbo a la provincia de Cuyo, en la actual Argentina. El retén de Carén, junto al río Grande, fue el último punto de control que aseguraban las fuerzas de seguridad a cargo de este territorio.



Figura 9: Piedras de molinos harineros. Pisquera Bauzá, Varillar de Rapel, Valle de Limarí.
Las estrías tenían la función de mover la harina fuera del molino. Foto: AKB.

2. El patrimonio molinero y la independencia (1817)

La alta densidad de molinos harineros en el Corregimiento de Coquimbo se transformó en un factor clave de las consideraciones geopolíticas durante la guerra de la emancipación americana. Sobre todo, después de la caída del primer gobierno patrio chileno, con la derrota de la batalla de Rancagua que determinó la restauración del poder realista. Los patriotas escaparon hacia el este, cruzaron la cordillera de los Andes, y buscaron refugio en la actual Argentina, donde todavía se mantenía en pie el gobierno patriota emanado de la revolución de 1810. Una vez en tierras cuyanas, los patriotas chilenos comenzaron a planificar el regreso a la patria para tomar revancha y expulsar a los realistas. Y dentro de estos planes, Coquimbo ocupó un lugar relevante.

La localización estratégica de estos molinos de Coquimbo, sobre todo los del valle de Limarí, era ampliamente conocida. El censo de 1813 ha dejado constancia escrita hasta la actualidad. Pero en aquellos años, las noticias circulaban por todo el territorio en forma oral, trasladadas por los arrieros. Ellos formaban densas redes de inteligencia que se extendía a lo largo de miles de kilómetros, entre el Atlántico y el Pacífico a través de la cordillera de los Andes. Y esta red prestó servicios en forma intensiva a los jefes patriotas durante las campañas de la independencia (Guerrero, 2021) (figura 9).

Los jefes patriotas estaban muy sensibilizados por los problemas logísticos de los ejércitos libertadores. Todos tenían muy presentes el impacto que tuvo en las fuerzas napoleónicas la falta de abastecimientos durante la campaña de Rusia, ocurrida poco tiempo antes (1812). Por tal motivo, había una clara conciencia de la necesidad de asegurar el abastecimiento de las tropas, principalmente de alimentos. Las guerras de la emancipación americanas eran, esencialmente, guerras de recursos. De allí la centralidad de los molinos harineros de la región de Coquimbo en los planes y proyectos militares de la época. Por eso escucharon con atención e interés la información sobre la localización de los

molinos que le suministraban los arrieros.

El primer proyecto formal para invadir Chile con tropas patriotas desde Argentina fue el *Plan de Operaciones Militares* diseñado por José Miguel Carrera, y tenía como epicentro, justamente, la zona de Coquimbo. Para el ex presidente de Chile, este territorio era el más adecuado como cabecera para la invasión de un ejército de emigrados chilenos, de modo tal de instalar un punto liberado dentro del territorio chileno que facilite las operaciones de las fuerzas patriotas. Según el patriota chileno, este plan

“puede verificarse por Coquimbo cuyos montes se franquean por ciertos puntos en todos tiempos con solo 500 soldados chilenos y 1000 fusiles de reserva. Se sabe que la guarnición de aquella ciudad no pasa de 100 hombres; se sabe que toda su comarca aguarda con ansia cualquier tentativa de sus libertades; yo puedo lisonjearme, sin equivocación, de un ascendiente grave en la campaña y que faltaran armas para llenar los deseos de los patriotas que abrigados con las selvas aguardan solo el momento. La infantería miliciana de Coquimbo que nos profesa una deferencia absoluta”.⁸⁹

La solicitud del impetuoso patriota era enviar la expedición en forma inmediata, es decir, en el invierno de 1815, para sorprender a los adversarios y evitar la consolidación del restaurado gobierno realista en Chile. El plan se apoyaba en dos ideas fundamentales: el compromiso de la población de Coquimbo con la causa de la independencia y la facilidad para cruzar los Andes por ese lugar. Ello se debía a las tradicionales rutas de los arrieros, tanto del valle de Elqui por el paso de Agua Negra, como del valle de Limarí, por el paso de Guana; a su vez, estos pasos eran usados de modo regular por los arrieros porque contaban con las redes de estaciones de servicio, abastecimiento y apoyo que representaban las posadas y molinos distribuidas a lo largo de esas rutas.



Figura 10. Piedra del molino tallada por Ramón Álvarez Galarce en 1920, junto a la ruta por donde ingresó el Ejército de los Andes. Pisquera *Almu*. Foto: Pedro Álvarez.

89 Plan de Operaciones Militares de José Miguel Carrera. Buenos Aires, 8 de mayo de 1815. Reproducido completo en Espejo pp. 301-304.

La propuesta carrerina fue presentada formalmente al Director Supremo de las Provincias Unidas, con sede en Buenos Aires, Ignacio Álvarez Thomas. Este solicitó la opinión del general José de San Martín, entonces gobernador intendente de Cuyo, a cargo del Ejército de los Andes. Tras evaluar la propuesta, San Martín respondió que la misma era interesante, pero impracticable. El primer obstáculo era lo avanzado de la estación. En invierno era imposible cruzar la cordillera de los Andes debido a la acumulación de nieve en Alta Montaña. Sólo podía cruzar un reducido número de personas por el paso de Uspallata utilizando los refugios que había construido el entonces gobernador de Chile Ambrosio O'Higgins para los correos. Pero esta infraestructura era insuficiente para un ejército. Además, no existía frente a Coquimbo sino únicamente en la ruta central que enlazaba Mendoza con Santiago. A ello se sumaba otro problema: una división de 500 hombres era insuficiente para recuperar Chile. Consideró que "para llegar a Coquimbo, vencer la misma capital, proyecto impracticable, aunque fuese con 2.000 hombres". Por ese motivo, San Martín estaba preparando el Ejército de los Andes, que contaba con más de 5.000 efectivos. Esa fuerza sí podía resultar suficiente para enfrentar a los realistas. Pero ello requería todavía de más tiempo, y era imposible tenerlo en condiciones en 1815. Además, una movilización de esa masa demandaría un uso muy estricto de los recursos y recorrer la distancia más corta posible entre Mendoza y Santiago. Con estos argumentos, San Martín contestó al gobierno con dictamen negativo.⁹⁰

De todos modos, el plan de Carrera permaneció vivo en la mente de San Martín e iluminó sus análisis del terreno y el diseño de las rutas para el Ejército de los Andes. Un año y medio más tarde, en la primavera de 1816, la fuerza militar ya estaba organizada y entrenada, y se comenzó a trazar el plan de la invasión con el diseño de las rutas. En ese momento se retomó, implícitamente el Plan de Operaciones de Carrera, pero no como una división aislada y en invierno, sino como parte de una expedición mayor y en verano.

En efecto, el nuevo y definitivo plan de San Martín contemplaba el envío del grueso del ejército por el camino más corto, es decir, por los pasos de Uspallata y Los Patos. Pero junto con ello, organizó otras columnas, con idea de confundir al gobernador realista Marcó del Pont y forzarlo a dividir sus fuerzas. La columna austral, al mando de Manuel Freire, cruzó por El Planchón para tomar Talca y Curicó; por el centro fue la columna del capitán Lemos, para amagar Santiago por el Cajón del Maipo. Y la más importante fue la División Norte, cuyo objetivo era, justamente, controlar todo el norte de Chile, incluyendo Coquimbo, Copiapó y el Huasco (figura 10).

Al mando de la División Norte estaba el teniente coronel Manuel Cabot, quien se había desempeñado hasta entonces como comandante de armas en San Juan y había adquirido experiencia en el Ejército del Norte, a órdenes de Manuel Belgrano. No conocía el Norte de Chile, motivo por el cual, creció la influencia de Pedro Ceballos, natural de Monterrey y baqueano del lugar. Además, la División Norte estaba también al mando de la columna que conducía Francisco Zelada, desde La Rioja y encargado de cruzar por el paso Comecaballos para tomar Huasco y Copiapó.

La División Norte partió el 9 de enero de Mendoza con 100 hombres. Llegó a San Juan y allí recibió nuevas tropas de voluntarios y la Legión Patriótica de Chile, que enarbolaba su propia bandera, a cargo de Pedro Ceballos Egaña. Finalmente, este cuerpo reunió 800 hombres, lo cual aumentaba las capacidades militares pero planteaba mayores desafíos logísticos, porque superaba los cálculos iniciales. El cuerpo militar salió de San Juan el 12 de enero, rumbo a la montaña, con 1500 animales y 200 fusiles de reserva para armar eventuales patriotas voluntarios. El 23 de enero llegaron a Pismanta y Cabot aprovechó el descanso para reclamar más recursos: ganado en pie, galleta y charqui (carne deshidratada). Explicó que ya había perdido hasta quince novillos en el camino. En los días siguientes, su preocupación era el mantenimiento de sus tropas, cuyo número excedía ampliamente lo calculado originalmente. Los días 27 y 30 de enero intercambió nueva correspondencia con sus jefes en reclamo de uniformes y víveres. En los días siguientes llegó el tramo más duro de la campaña, cuando la División Norte procedió a

“sobrepasar en forma transversal la cordillera de los Andes por el portezuelo de Olivares, a 4.900 metros s/n/m, para descender hacia el valle de Los Patos Norte, donde había agua y pasto en abundancia. Desde el valle de los Patos Norte se buscó el paso de Guana, a 5.000 metros s/n/m por donde se cruzó la cordillera” (Mendoza y Monachesi, 2005 p. 142).

En el momento de ingresar a territorio chileno, la División Norte del Ejército de los Andes se encontraba en situación de incertidumbre y tensión. El esfuerzo físico realizado durante casi un mes de marcha por los escarpados caminos de montaña, había puesto a esos hombres en situación de agotamiento extremo. Necesitaban recursos con urgencia para reponer su estado físico. Los víveres previstos por los encargados de la logística resultaban insuficientes

90 Carta de José de San Martín al Director Supremo, 1 de junio de 1815. Reproducida completa en Espejo pp. 304-308.

porque el número de tropas de esta división se había multiplicado por ocho debido al entusiasmo que concitaba la causa patriótica entre chilenos y argentinos. Emergió entonces con toda claridad la relevancia de la dimensión logística de la guerra de recursos: la clave sería si en Chile se encontrarían o no los abastecimientos suficientes para sostener a estas tropas.

En este punto se puso en evidencia la relevancia de la capacidad productiva de los agricultores, viticultores, pastores y molineros del Alto Limarí. El 6 de febrero la División Norte descendió por los valles de los ríos Rapel y Grande. Por Rapel, avanzó hasta la hacienda Valdivia, 10 km antes de Varillar, donde hizo su primera parada de reabastecimiento; luego se extendió por las zonas aledañas, Varillar y Rapel, donde permaneció tres días, hasta el 9 de febrero. Otra columna descendió por el valle del río Grande; tomó por sorpresa el resguardo aduanero de Carén e hizo prisioneros a los guardias realistas. Posteriormente, las tropas patriotas avanzaron hacia el este; cruzaron las haciendas de Monterrey, Guana-Mal Paso y Tamelcura, hasta llegar a Sotaquí, la capital de Alto Limarí, donde establecieron su campamento (10 de febrero). En esta recorrida pudieron comprobar la capacidad productiva del territorio, con sus viñas, bodegas, destilerías y molinos. Las tropas lograron reabastecerse, recuperar fuerzas y ponerse en condiciones de presentar batalla.

Mapa 8

División Norte del Ejército de los Andes

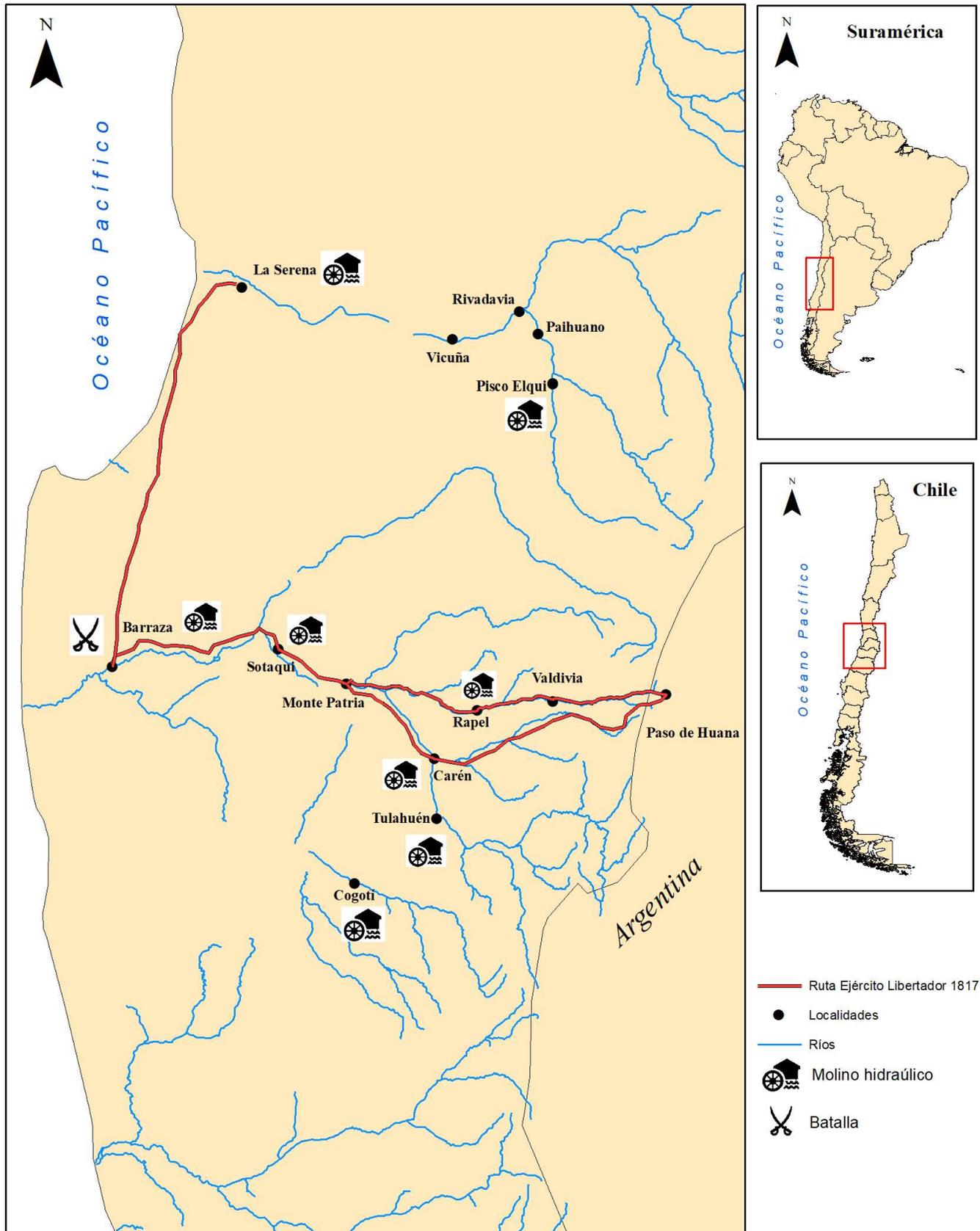




Figura 11. Piedra de molino con estrías y cincho de hierro. Pisquera Bauzá, Varillar de Rapel, junto a la ruta por la cual ingresó a Chile la División Norte del Ejército de los Andes en 1817. Foto: AKB.

Las victorias patriotas en los combates de Barraza (11 de febrero) y Salala (12 de febrero) fueron la consecuencia del éxito logístico de la campaña realizada por la División Norte del Ejército de los Andes. Pero ello no fue resultado de la preparación diseñada en Mendoza, sino al contrario: la clave fue la capacidad productiva de los asentamientos agrícolas de Alto Limarí que lograron suplir las carencias que sufría la División Norte al tener demasiadas tropas y escasos víveres. En cierto modo, los polos molineros y vitivinícolas de Varillar, Rapel, Carén, Monte Patria, Guana-Mal Paso y Sotaquí tuvieron un papel protagónico en la campaña libertadora.

Después de las victorias en los combates de Barraza y Salala, las fuerzas realistas fueron barridas y el norte de Chile ganó su independencia. En los días siguientes, la División del Norte se trasladó hasta La Serena, donde asumió el gobierno de todo el territorio, incluyendo Huasco y Copiapó. También tomó el control de los puertos de Huasco y Coquimbo, donde enfrentó flotas realistas, con éxito (figura 11).

Paralelamente, llegaban noticias de la capital y del sur. Los patriotas ganaron la batalla de Chacabuco (12 de febrero de 1817), pero los realistas se hicieron fuertes en Talcahuano y desde allí, prepararon la contraofensiva; obtuvieron la victoria en Cancha Rallada (19 de marzo de 1818) y perdieron en Maipú (5 de abril de 1818). Se volvieron a replegar al sur, donde continuaron una larga y agotadora guerra de guerrillas, que se alargó por varios años. Nada de eso ocurrió en el norte chileno, donde la División del Norte logró dar golpes decisivos y aseguró el control y la pacificación del territorio.

Los molinos de Rapel, Monte Patria, Mal Paso, Sotaquí y Barraza fueron mudos testigos de estos hechos; de la grandeza y la pequeñez de los soldados de la independencia, que construyeron un nuevo país, con sus luces y sombras. Los vecinos del lugar valoraron aquellas jornadas como días heroicos a históricos, y atesoraron el legado de esas jornadas, con sus diversas manifestaciones, incluyendo a sus molinos, referentes del paisaje y de la gesta emancipatoria.

3. Molinos y patrimonio en transición (siglos XIX-XX)

A mediados del siglo XIX, a medida que se extendieron los efectos de la primera y sobre todo la segunda revolución industrial, los molinos hidráulicos harineros comenzaron su retirada, pues fueron reemplazados por grandes maquinarias movidas de escala industrial. El punto crítico era el avance de los ferrocarriles: en Europa, América y otras regiones, la expansión del transporte ferroviario marcó una transformación profunda del territorio, lo cual se hizo sentir en los paisajes tradicionales, dentro de los cuales se produjo la declinación de los molinos hidráulicos.

De todos modos, la accidentada geografía del Norte Chico de Chile, con sus escarpadas montañas, sus torrentosos ríos y profundas quebradas, retrasó, al menos parcialmente, el proceso general de industrialización y modernización de la economía. En el curso superior de los valles de Elqui y Limarí, los ferrocarriles demoraron bastante tiempo en llegar, lo cual, en cierto modo, sirvió para alargar la vida útil de los molinos. En las primeras décadas del siglo XX todavía funcionaban muchos molinos hidráulicos en este territorio. La literatura especializada ha destacado la prolongada vida de los molinos de la hacienda Mal Paso (Iribarren, 2021). Entre Monte Patria y Juntas estuvo operativo el molino local hasta mediados del siglo XX. En Rapel y Varillar los molinos fueron parte operativa de las pisqueras de Bauzá y Álvarez y facilitaban el abastecimiento diario de pan para los trabajadores. En Tuluahuén, el molino de los Camposano funcionó hasta fines del siglo XX.

Los molinos eran parte importante de aquellas pisqueras, porque no podían especializarse únicamente en una actividad: la tardía expansión del proceso industrial inclinó a estos establecimientos a mantener el criterio tradicional de la diversidad productiva. En el plano vegetal, los paisajes pisqueros no desarrollaron latifundios de monocultivo ni grandes paños de viña, sino esquemas de diversidad agrícola, en los cuales convivían los pequeños viñedos con los huertos frutales y las “tierras de pan llevar” para cultivar legumbres y cereales. Dentro de este esquema, los molinos hidráulicos harineros mantuvieron un lugar relevante.

La pisquera *Horcón Quemado* se convirtió en un referente de estos procesos. Desde la llegada de los inmigrantes mallorquines en 1909, el cultivo de la vid, la elaboración del vino y la destilación del aguardiente se desarrollaron en un marco de diversificación productiva; se elaboraban pequeñas cantidades de diversos productos, incluyendo frutales, hortalizas y cereales; y para moler el trigo, funcionaba un molino que prestó servicios durante varias décadas. En el último tercio del siglo XX, a medida que mejoró la infraestructura vial para mejorar el transporte, las circunstancias facilitaron el acceso a productos industriales y la molienda artesanal de harina dejó de ser competitiva. Sin embargo, los Mulet de Horcón Quemado cuidaron las piedras de molino, las conservaron e integraron dentro de su pisquera.

Otro buen ejemplo de este esquema se encuentra en el inventario de bienes del fundo *El Aparejito*, antecesor del Fundo *Los Nichos*, propiedad de la familia Rodríguez Rodríguez, en la localidad de Pisco Elqui, realizado en 1905. En este proceso de partición de bienes, se describen y tasan cada una de las unidades productivas de la familia, entre las cuales, el Molino ocupaba un lugar central:

“Molino: al oriente de las propiedades y al término de un callejón se haya un terreno que mide 840 m2. Taso en 3 centavos el metro: \$25,20. Se encuentra en este tramo de terreno un edificio de construcción de adobes, revocado por dentro y fuera, con techo de fierro, piso al natural. Tiene una puerta y una pequeña ventana. Mide 10 metros de largo por 5 metros de ancho. Taso en \$ 400. Se encuentra en este edificio un molino completo en regular estado, taso en \$ 150. En el patio y a orillas del canal se encuentran los árboles siguientes: nueve durazneros a 30 centavos cada uno; once sauces a 60 centavos cada uno; tres álamos a 40 centavos; importan todos \$ 10,40. Valor del Molino: \$585,70”.⁹¹

El Molino no era solamente el equipamiento molinero para moler el trigo; también comprendía el conjunto de instalaciones, equipamiento e infraestructura necesaria para funcionar, incluyendo el edificio y el terreno. Además, la imagen del molino era tan relevante, que servía para dar nombre a propiedades conexas, como “La Viña del Molino” y el “Potrero del Molino”. El documento notarial lo explica en los siguientes términos:

“Viña del Molino: Separada por un deslinde de pirca se encuentra esta viña de uva negra del país. Mide una superficie de 10.680 m2. Valor: \$520,40. Cotiene 3.093 plantas de uva negra de muy buena clase. Taso cada una en 50 centavos: \$1.546,50. También tiene 113 plantas de durazno, buena clase, taso cada una a

91 Partición de los bienes de don José Dolores Rodríguez, Vicuña, 3 de febrero de 1905, fs. 8v-9.

40 centavos: \$45,40. Dos almendros grandes, taso cada uno en \$2. Son \$4. Valor de la viña del Molino: \$1.916,10”.⁹²

“Potrero del Molino: Al norte y oriente de la viña del Molino se haya este potrero bien alfalfado y bien circunvalado con pirca y con una parte alambrada. Mide una superficie de 14.400 m² que, tasados a 6 centavos el metro, importa \$864. Tiene este potrero nueve sauces que taso a 20 centavos cada uno; dos duraznos a 30 centavo cada uno; todos son \$2,30. Todo el Potrero del Molino: \$866,40”.⁹³

Estos documentos de comienzos del siglo XX muestran como los paisajes pisqueros del tramo superior de las cuencas de Elqui y Limarí, protegidos por su espléndido aislamiento que les daban las montañas, lograron mantener intacto durante más tiempo la cultura de la valoración de los antiguos molinos hidráulicos harineros. El equipamiento y las instalaciones de El Aparejito, luego Fundo *Los Nichos*, eran similares a las registradas en los inventarios de bienes de los siglos XVII y XVIII, con piso de tierra, muros de adobe y cierres perimetrales de pirca. Los edificios de molinos eran similares. Actualmente se conserva en Tulahuén el edificio del molino de los Camposano, actual pisquera *Waqar* (figura 12).



Figura 12. Casa del molino de Tulahuén, actual pisquera *Waqar*, similar a la de *El Aparejito*. Muros de adobe. El original techo de totoras se reemplazó con chapas de zinc. Este molino estuvo en funcionamiento hasta comienzos del siglo XXI. Actualmente sirve como pesebre de cabras. Foto: AKB.

Los observadores especializados de la época han coincidido en detectar estos procesos, tal como se reflejó en el informe del francés Eugenio Chouteau (1887), quien, por encargo del Gobierno de Chile, recorrió un mes el territorio y elaboró una enjundiosa obra, devenida en material bibliográfico y de consulta permanente. Después de estudiar con profundidad el territorio, visitando uno por uno, todos los fundos y asentamientos productivos agrícolas y ganaderos, el especialista llegó a la conclusión que el aislamiento había preservado en esta zona ciertos valores tradicionales, a la vez que desalentó el desarrollo de las ideas que entonces se imponían en la sociedad capitalista. Los vecinos de este

92 Partición de los bienes de don José Dolores Rodríguez, Vicuña, 3 de febrero de 1905, fs. 9-9v.

93 Partición de los bienes de don José Dolores Rodríguez, Vicuña, 3 de febrero de 1905, fs. 9v-10.

lugar carecían de la ambición por el lucro como móvil para acelerar el proceso de industrialización y cambio tecnológico para incrementar las rentas y la acumulación de capital. El citado analista detectó esta tendencia y emitió un juicio negativo al respecto:

“Desgraciadamente, la ambición de aumentar su fortuna no es una dote arraigada en esta sociedad: hijos mimados de la naturaleza, los agricultores reciben de sus tierras, y casi sin fatiga, todo lo necesario para su subsistencia y, no deseando nada más, prefieren la inactividad al reposo. La industria agrícola no ha hecho hasta ahora, en las haciendas del norte, más que progresos muy escasos. A parte de la preparación del charqui, de las de vino y algunas destilaciones de aguardiente, o molinos de harina, los propietarios se contentan con vender sus cosechas en su primitivo y natural estado” (Chouteau, 1887 p.161).

Este juicio era un tanto parcial, porque no ponderaba la cultura del trabajo que implica el cuidado de la viña, cuyas plantas requieren atención durante todos los días del año. Tampoco considera el cuidado y dedicación que se dedicaba a elaborar los piscos, productos que apenas dos años más tarde comenzaron a recibir galardones internacionales en la Exposición Universal de París (1889) y concursos siguientes. Pero la persistencia de la arquitectura vernácula, con el uso de adobes, pircas y techos de totora, desorientó al observador francés, quien no fue capaz de valorar la preservación del patrimonio cultural que ello significaba, junto con las prácticas tradicionales.

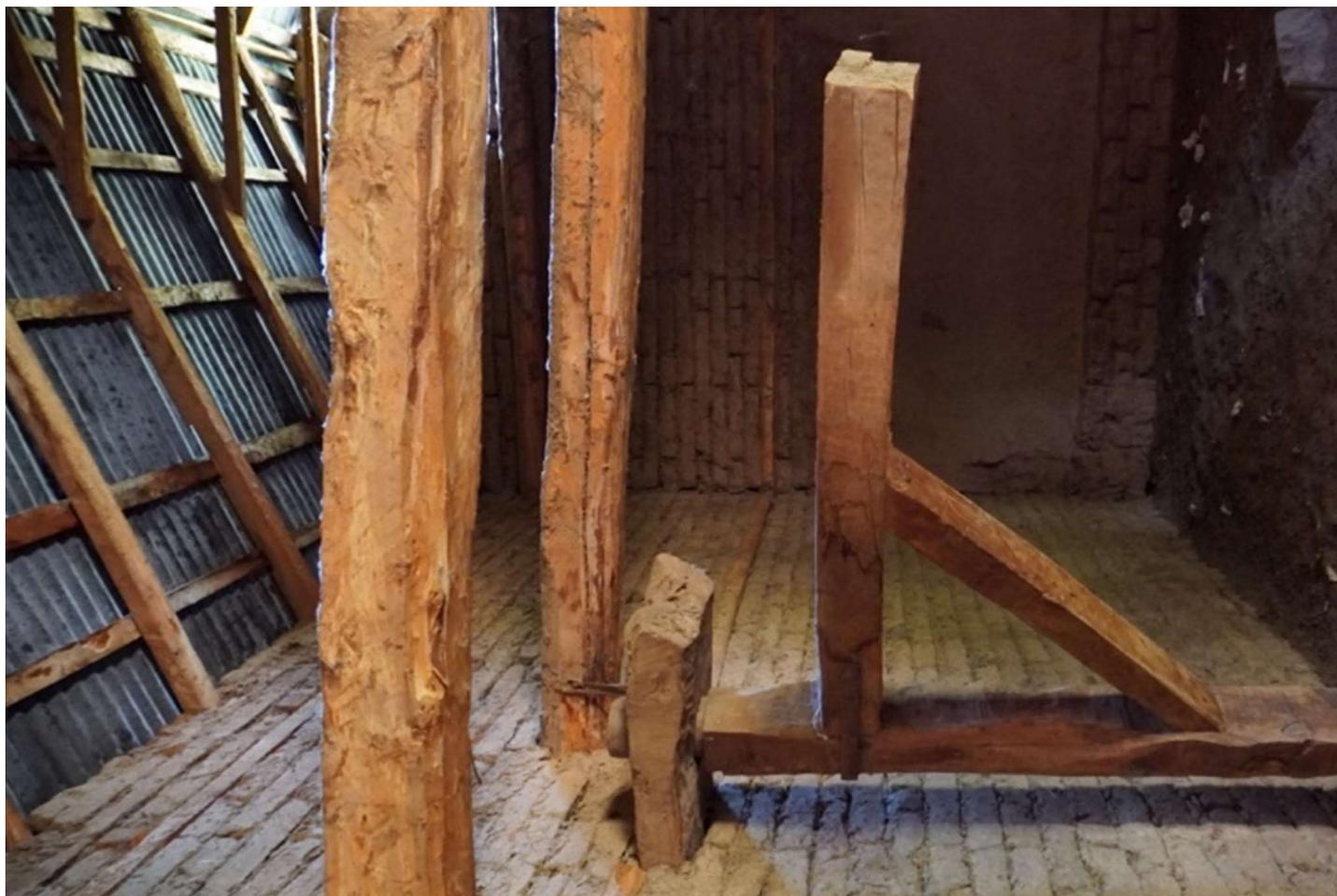


Figura 13. Sistema de regulación del flujo de agua. Molino de *Waqar*. Foto: AKB.

La pareja conceptual pisco-molino se mantuvo vigente durante todavía bastante tiempo en las pisqueras de los Elqui y Limarí. Junto con el caso de *Los Nichos*, el mismo patrón se repite en otras destilerías famosas, como la de los Álvarez de Rapel (actual *Almu*), la de los Bou del Huasco y en *Mal Paso*. A pesar de sus diferencias de tamaño, estas empresas recorrieron itinerarios paralelos, en sus procesos de constitución, en los cuales, los molinos aparecen vinculados al mundo del pisco (figura 13).

La destilería de los Álvarez de Rapel se cruzó con la historia de los molinos en los inicios de la carrera empresarial

de su fundador, Ramón Luis Álvarez Galarce (1884-1933). Como se ha señalado, se trata de una de las figuras más enigmáticas y misteriosas dentro de la historia del pisco chileno, por su capacidad técnica, su creatividad, su iniciativa y su presunto origen aristocrático. Lo interesante ahora es que la vida de Ramón estuvo signada por el pisco y el molino. Basta recordar que su primer emprendimiento (1912) fue la sociedad con Ramón Luis Ossa para elaborar cerveza y operar un molino harinero en la ciudad de Ovalle. Durante casi una década, Ramón Álvarez se desempeñó como molinero en La Chimba, Ovalle, a cargo del molino hidráulico de rodezno que aprendió a mantener, reparar y operar. De todos modos, el ciclo de los molinos artesanales estaba llegando a su fin, con el advenimiento de los grandes molinos industriales, proceso facilitado entonces por la extensión de los ferrocarriles. Los hermanos Máximo y Ramón Corral, inmigrantes españoles, instalaron el primero molino industrial del Valle de Limarí, y lo inauguraron con solemnes ceremonias (Galvarino, 2011 p. 11).

En estos cambios de escenario, Álvarez Galarce resolvió regresar a Rapel y desarrollar sus actividades en tierra natal. Se instaló en la hacienda Varillar (1920-1924), y luego en su propia destilería, en Rapel, donde elaboró sus piscos. Además, mantuvo viva la tradición molinera que había desarrollado en Ovalle: instaló su propio molino en el valle de Rapel, y lo hizo funcionar como complemento de su actividad agrícola y pisquera. Su molino pasó luego a su hijo Sergio y, actualmente, sus piedras son cuidadas por su nieto Pedro, titular de pisco *Almu*.

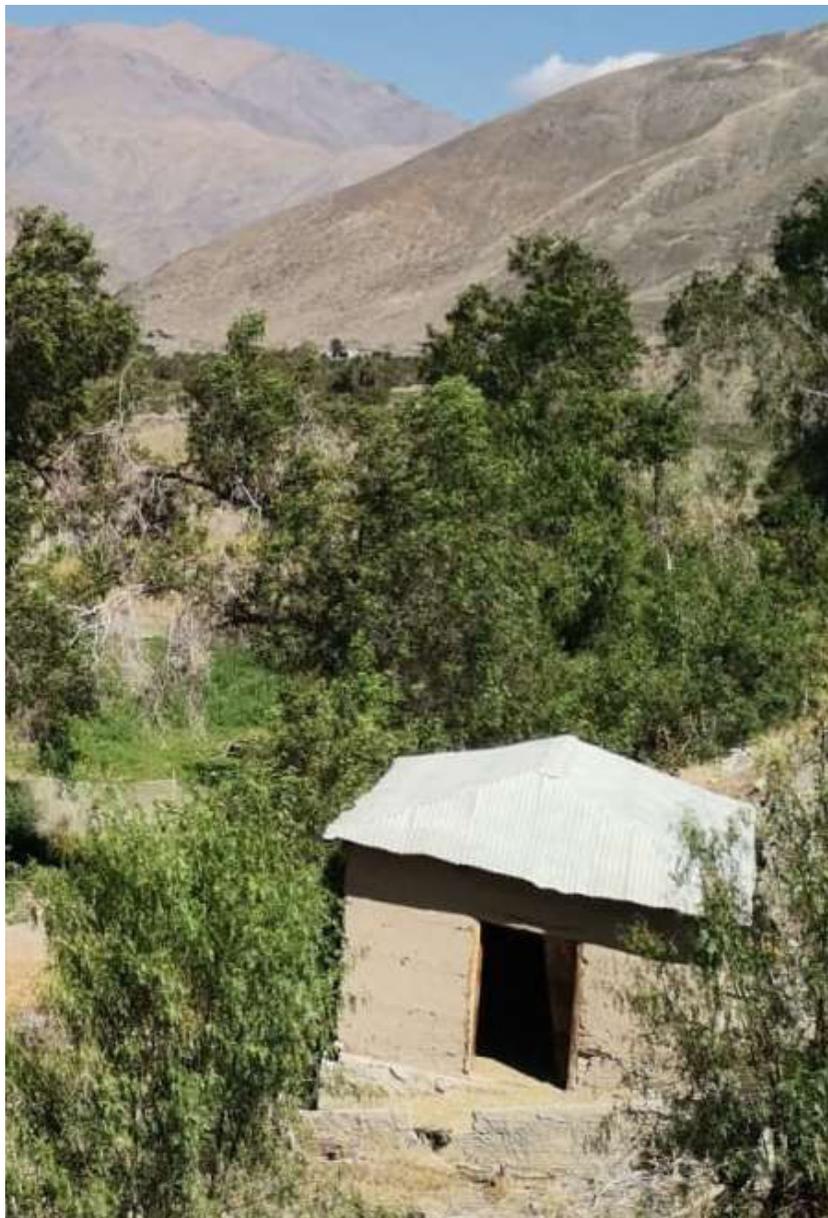


Figura 14: Casa del molino harinero de *Bou Barroeta*, Huasco. Muros de tierra cruda (tapial y quincha). El original techo de totoras fue reemplazado por chapas de zinc. Foto: RB.

La pisquera Bou Barroeta en el Huasco es representativo de estos procesos. El fundo *El Rosario*, sede del establecimiento en el cual se asentó Antonio Bou alrededor de 1920, se convirtió, precisamente, en un sistema productivo mixto, con viñedos huertas frutales, bodega, destilería y molino. Este correspondía al patrón de los molinos hidráulicos harineros de rodezno, que se difundieron en los paisajes culturales de este territorio durante cuatro siglos. Este molino se instaló en 1934 y funcionó hasta comienzos del siglo XXI. Todavía se conserva el edificio, con sus paredes de tierra cruda (tapial y quincha), sus piedras de moler y su tolva de madera. El original techo de totora se reemplazó por chapas de zinc. Durante un siglo, este molino cumplió funciones importantes al asegurar el abastecimiento de harina para familiares, amigos y trabajadores de la pisquera. Este molino, con sus paredes de quincha, representa parte significativa del patrimonio cultural de la pisquera, tal como se está reconociendo con otras construcciones de quincha que se valoran actualmente en el mundo de la vid y el vino (Esteves, 2022) (figura 14).



Figura 15. Cartel que convoca a visitar el molino de Algarrobal, valle de San Félix. Foto: PAL

El valle del Huasco Alto, sobre todo el territorio de la comuna de Alto del Carmen, tuvo en funcionamiento sus molinos hidráulicos harineros hasta la segunda mitad del siglo XX debido a su escarpada geografía. Basta considerar que hasta la década de 1960 la única forma de conectividad con la ciudad de Vallenar y el resto de Chile era por caminos de herraduras servidos por mulas y caballos. Por lo tanto, no había medios modernos de transporte como camiones o trenes. En este contexto, los molinos artesanales no tenían competencia de grandes establecimientos industriales y pudieron prolongar su vida útil. Ello facilitó la persistencia del patrimonio molinero local, más allá de los límites temporales del resto del país. Además, la sensibilidad cultural de los actores locales contribuyó al cuidado y la conservación de estas instalaciones. El fundo *El Mirador*, de la familia Iriarte, en el valle de San Félix, todavía conserva su tradicional molino en buenas condiciones. Por su parte, un grupo de jóvenes dinámicos y comprometidos con el patrimonio ha procurado conservar y poner en valor el molino de Algarrobal en el valle de San Félix (figura 15, 16 y 17).



Figura 16. Molino del fundo *El Mirador*, valle de San Félix, Huasco Alto. Foto: PAL

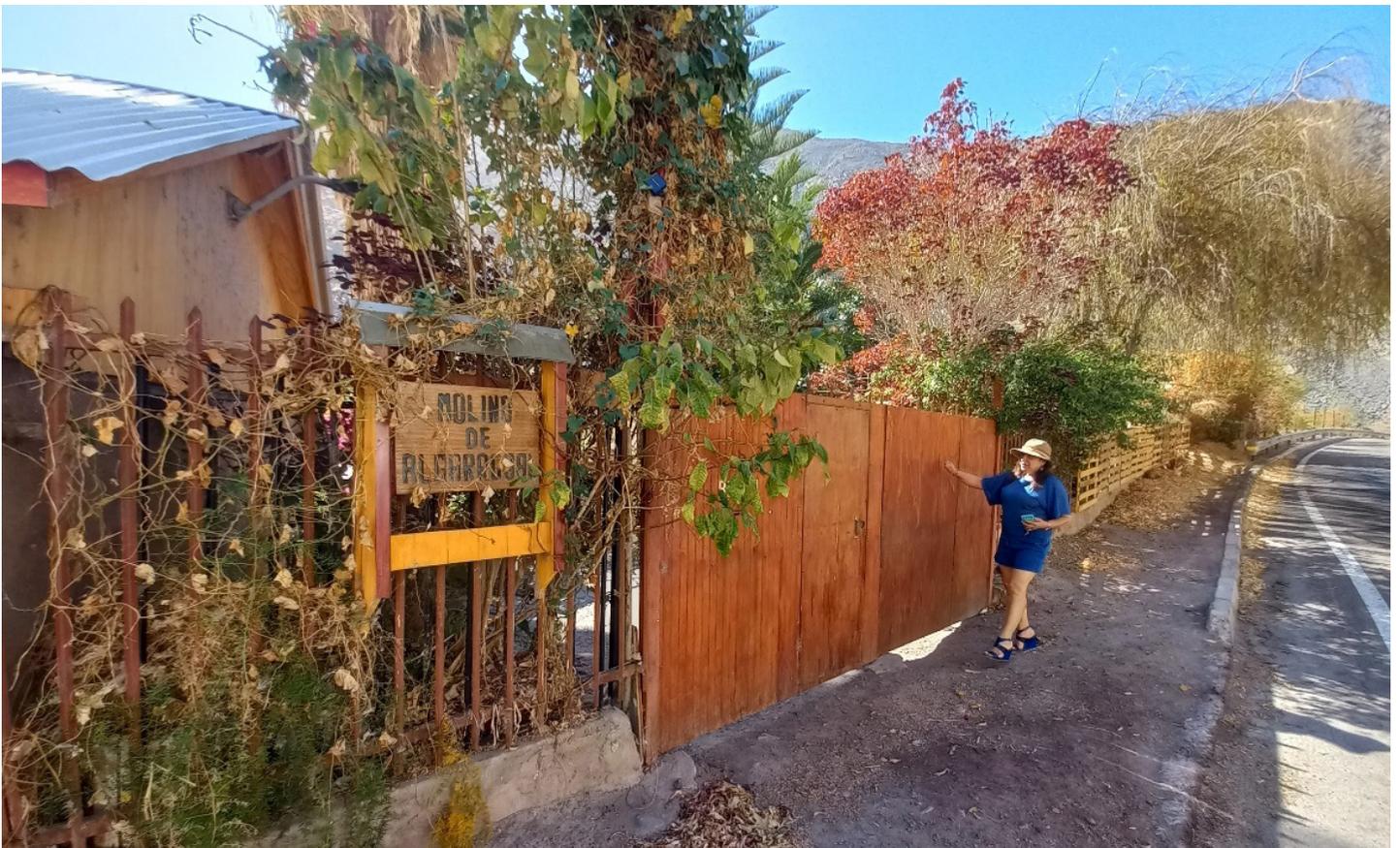


Figura 17. Molino de Algarrobal, valle de San Félix, Huasco Alto. Foto: PAL.

Similar pasión por el cuidado de los molinos ha exhibido secularmente la hacienda *Mal Paso*. El inventario de bienes de esa propiedad, realizado en 1917, demostró que esta pisquera tenía, junto a sus dos alambiques completos y sus 37 tinajas de greda, un molino hidráulico harinero (Iribarren, 2020 p. 64). Tras la venta de esta propiedad, los nuevos dueños valoraron el molino, y se ocuparon de preservarlo en buenas condiciones. El inmigrante español advirtió que este artefacto tenía gran valor patrimonial por su historia, y resolvió cuidarlo con esmero. Uno de sus hijos ha recordado estos detalles con claridad: “mi papá hacía harina candeal, utilizando el molino de piedras del tiempo de la Colonia que él había reacondicionado, haciéndolo funcionar a la perfección” (Prohens, 2020,79).

El cuidado de la familia Prohens por preservar el patrimonio molinero de la antigua hacienda Mal Paso, comenzó cuando adquirieron la propiedad (1911) y se mantuvo vivo a lo largo del tiempo. Medio siglo más tarde, cuando el gobierno anunció que la pisquera debía abandonar el sitio debido a la construcción del dique embalse La Paloma, se tomó la decisión de levantar el molino para preservarlo como patrimonio:

“Se desarmó el viejo molino de piedra movido por agua, donde se molía el trigo para hacer la harina candeal con la que se hacía el pan que consumíamos y que se entregaba como parte de la ración a los trabajadores, tanto de Mal Paso como de Guana” (Prohens y Prohens, 2020 p. 118).

En la década de 1960, este molino no era un activo económico. La decisión de rescatarlo, desarmarlo y trasladarlo no obedeció a criterios financieros, sino a la voluntad de preservar el patrimonio cultural. Igual cuidado exhibió *Mal Paso* con los molinos que tenía en otras propiedades, como el fundo *Carretón*. Finalmente, las piedras de moler de estos molinos ancestrales se instalaron en el predio de la pisquera que *Mal Paso* tiene desde entonces en Huamalata (figura 18).



Figura 18: Piedra de molino de la pisquera *Mal Paso* en Huamalata. Fue trasladada allí en la década de 1960 desde la antigua hacienda Guana-Mal Paso. Foto: AKB.

Los molinos mantuvieron su presencia en los imaginarios culturales, a pesar de su gradual desplazamiento. A medida que avanzaba el siglo XX, sobre todo después de la segunda mitad, la instalación de grandes establecimientos de escala industrial determinó la declinación de los antiguos rodezno hidráulicos. Estos no pudieron competir con los mayores volúmenes de harina a menor costo que ofrecían los modernos molinos que surgieron en las principales ciudades de la región, y quedaron acotados a zonas periféricas, cada vez con menos demanda. De todos modos, su legado fue recogido y protegido por la comunidad.

4. Donde hubo molinos, pisqueras quedan

El arquitecto historiador Ricardo Ponte acuñó una expresión parecida, en la cual nos inspiramos para explicar lo que ocurrió en el Norte Chico. Ponte pensaba en el caso de Mendoza, donde según su punto de vista, los molinos hidráulicos harineros sentaron las bases de la industria vitivinícola local. Algo parecido ocurrió en Chile, donde los rodezno precedieron a los paisajes pisqueros.

Resulta notable la tendencia transversal de las distintas pisqueras, en el sentido de preservar, poner en valor y lucir el patrimonio molinero en sus instalaciones. Ello se nota muy particularmente en el valle de Limarí, coincidiendo con la zona de mayor densidad molinera del periodo colonial, detectada con claridad en el Censo de 1813. Además, coincide con la ruta de la División Norte del Ejército de los Andes, en su épica campaña emancipatoria de 1817. Ello puede advertirse en pisqueras de distintas modalidades y tamaños: en grandes, como *Mal Paso* y *Bauzá*; en intermedias, como *Waqar*, *Horcón Quemado*, *Bou Barroeta* y *Tololo*, y en pequeñas, como *Cogotí* y *Álmu* (figura 19).



Figura 19. Cárcavo del molino de Tuluahuén, de la pisquera *Waqar*, similar al edificio del molino de El Aparejito en valle de Elqui. Foto: AKB.

Algunas pisqueras han ampliado la mirada y han extendido el cuidado del patrimonio molinero a las piedras tacitas, legado de los pueblos originarios. Los pueblos originarios del Norte Chico desplegaron un uso intensivo de los molinos manuales de piedra como medio indispensable para aprovechar los granos que producían con sus trabajos agrícolas. Estas prácticas fueron parte del legado de las culturas indígenas del lugar, centrado en la cultura del agua, la cultura del riego y la cultura del agro. En efecto, los fuertes avances en materia de construcción de canales de riego permitieron a los diaguitas consolidarse como pueblo agricultor, con eje en el maíz. Este producto representaba un importante aporte alimentario, pero a la vez, planteaba el desafío de la preparación a partir de granos de singular dureza. La tarea de molienda del grano tuvo un lugar central en la cultura diaguita, lo cual se decantó en el desarrollo de los molinos manuales. Las mujeres asumieron esta tarea como parte de sus costumbres y se organizaban a veces en grupos para realizar este monótono trabajo en espacios compartidos. Floreció así el molino como espacio de encuentro social, donde las mujeres construían sus vínculos, a la vez que realizaban tareas fundamentales para la alimentación de sus familias.

Las piedras tacitas fueron un símbolo de las tradiciones de molienda comunitaria en las culturas indígenas del Chile preindustrial. Representaban una forma de sociabilidad dentro de una organización avanzada en el plano del riego y la agricultura. Los cronistas españoles dejaron registros del uso de estos molinos comunitarios en los pueblos indígenas, lo mismo que los historiadores dedicados al periodo colonial como José Toribio Medina y Tomás de Guayana. En los últimos años, el renovado interés de la arqueología ha vuelto a posicionar las piedras tacitas en el centro de atención del mundo académico (Planella Ortíz, et al, 2017).

Para los objetivos del presente estudio, lo interesante es destacar que los paisajes pisqueros se han interesado en preservar el patrimonio de las piedras tacitas, para conservarlo y transmitirlo a las futuras generaciones. Un buen ejemplo se encuentra en la pisquera Tololo, situada en Cerrillos de Tamaya. La Encargada de Turismo y sommelier de la empresa, Andrea Varela, manifiesta su orgullo de estar a cargo de este patrimonio, junto con su fuerte identificación con las etnias originarias del lugar, diaguitas y changa.



Figura 20: Molinos indígenas en las piedras tacitas de pisquera Tololo. Foto: AKB.

La preservación del patrimonio molinero ancestral de la pisquera Tololo, es un símbolo de un proceso mayor, que se extiende a buena parte de la industria pisquera que ha conservado el patrimonio molinero que se extendió en la región de Coquimbo durante cuatro siglos. Los molinos manuales indígenas también son cuidados y conservados por las pisqueras, como en el caso de *Mal Paso* (figuras 20 y 21)



Figura 21: Molinos manuales indígenas. Pisquera *Mal Paso*. Foto: AKB.

Los molinos manuales de tradición indígena fueron atesorados también por otras pisqueras, entre ellas, Horcón Quemado, en el valle de San Félix. Allí se han reunido y conservado varios ejemplares de esta tecnología ancestral, y se exhiben en un lugar destacado dentro de las instalaciones del fundo. Al tratarse de una pisquera artesanal, los objetos se han dispuesto en forma intuitiva, con el apoyo de decoradores vocacionales.



Figura 22. Molinos manuales, piedra de molino hidráulico y tinajas en pisquera *Horcón Quemado*. Foto: Eduardo Mulet.

Las empresas del pisco han cuidado el patrimonio recibido de sus mayores para conservarlo y transmitirlo a las futuras generaciones, como parte importante de su identidad. Ello se puede observar con claridad en las instalaciones de numerosas pisqueras como *Mal Paso*, *Bauzá*, *Bon Barroeta*, *Mulet*, *Waqar*, *Cogotí*, entre otras (figura 22 y 23).



Figura 23. Piedras de molino con estrías. Pisquera *Cogotí*, Valle de Limarí. Foto: AKB.

5. Molinos, arte y ceremonia

El profundo arraigo de los molinos como parte de la cultura y como patrimonio presente se ha manifestado también a través del arte y en los espacios ceremoniales de mayor sensibilidad humana. En efecto, hidráulicos harineros también fueron valorados como parte del acervo cultural del territorio. El tema inspiró a los artistas para realizar sus obras de arte. Un buen ejemplo fue el pintor chileno Manuel Ramírez Rosales (1804-1877), en su óleo “El Molino”. Esta obra se difundió ampliamente en la revista Mampato, dirigida a niños y jóvenes; tal como ocurrió con los changos, en las revistas infantiles se incluyeron imágenes y relatos de los molinos como parte de la cultura compartida por la sociedad chilena (Figura 24).



Figura 24. “El Molino”. Oleo de Manuel Ramírez Rosales.
Fuente: Mampato, 25 de abril de 1973, p. 28.

La particularidad de este molino se encuentra en el exótico diseño. La tecnología representada no corresponde al molino de rodezno, de eje vertical, como era habitual en Chile y en la zona pisquera en particular; al contrario, el artista seleccionó la rueda de aceña, correspondiente al molino de eje horizontal, tecnología muy poco utilizada en el país. De todos modos, se trata de un recurso artístico para causar mayor impacto visual, para impactar al observador con la belleza de la caída del agua.

Después de dejar de usarse en los molinos harineros artesanales, las piedras de moler permanecieron atesoradas durante siglos en las casas, dispuestas para otros fines. En tanto testimonio del pasado, las piedras de moler dan cuenta de la vida de un patrimonio que trasciende en el tiempo, encontrando en las épocas sucesivas nuevos usos y significados. En algunos casos, fueron devueltas a la vida cotidiana en lugares abiertos al público, como el restaurant Cabildo Abierto de la localidad de Barraza, en el Valle de Limarí, donde se las conserva para fines tanto utilitarios como decorativos. Allí las piedras de moler sirven de escalones para conectar la casa con el patio, pero también se hacen parte de la ambientación, dando un sello distintivo al lugar (Figura 25). La decisión del restaurant Cabildo Abierto, en el sentido de volver a situar la piedra de molino en un lugar de alto significado social, como un restaurant, espacio de encuentro y renovación de vínculos, representa la voluntad de reconocer la cultura molinera como patrimonio y como objeto valioso.



Figura 25: Piedra de antiguo molino harinero, utilizada como escalón de acceso al restorán *Cabildo Abierto*, Barraza, Valle de Limarí. Foto: AKB.

Junto con los reconocimientos artísticos y utilitarios, el pueblo ha manifestado su voluntad de atesorar y valorar el patrimonio molinero a través de los rituales de mayor sensibilidad humana para los vecinos de la región: las ceremonias de despedida a los seres queridos y los monumentos conmemorativos. El significado de las piedras de moler opera no solo como un elemento distintivo de la identidad regional, sino que, además, como símbolo conmemorativo, como el caso de aquellos que se encuentran en un lugar sagrado, como el cementerio de Ovalle, asociada al recuerdo de la familia allí enterrada (Figura 26). Algo similar ocurre en el resto de los cementerios de la zona pisquera, donde es dable observar numerosas tumbas ornamentadas con piedras de molino (Figuras 27 y 28).



Figura 26: Media piedra de molino empleada como monumento conmemorativo en el cementerio de Ovalle. Foto: PCMG.

Con la presencia de las piedras de molinos en los camposantos, constituidas en monumentos que honran la memoria de los familiares difuntos, se consagra la fuerza simbólica de un objeto que transita desde su condición utilitaria hacia la memoria del territorio y, con ello, convertirse en elemento aglutinador de la identidad regional. En el valle de Limarí, resulta recurrente la presencia de instalaciones en honor de las personas queridas, en su última morada, ornamentadas con piedras de molinos. Los vecinos encontraron en estos objetos materiales, el medio más adecuado para expresar su reconocimiento y rendir culto a los seres queridos después de su fallecimiento.



Figura 27: Fragmento de piedra de molino con letras gravadas del nombre del difunto. Foto: PCMG.



Figura 28: Piedra de molino completa como monumento conmemorativo. Foto: PCMG.

La reivindicación de las piedras de molino como medio para expresar el amor por los familiares y seres queridos puede tener múltiples interpretaciones. Por un lado, al elegirse un objeto que se ha mantenido a lo largo del tiempo, es una forma de expresar el amor eterno que la familia expresa por su miembro caído. Por otra parte, la antigüedad de esas muelas, conservadas con dedicación y cuidado durante muchos años, representan una forma de amor acumulado, que termina entregado como ofrenda al familiar difunto en el momento de la despedida. Asimismo, se procura manifestar la profundidad del sentimiento y la voluntad de expresar la decisión de mantener vivo el recuerdo y el amor por la persona fallecida, más allá del tiempo, expresado justamente, por el medio que ya ha demostrado capacidad de trascender el paso de los años.

Conclusión

La cultura del molino harinero ha sido, ancestralmente, parte importante de los paisajes pisqueros. Las características orográficas del territorio, con sus montañas, quebradas y torrentosos ríos alentó un patrón de ocupación del espacio, signado por la diversidad productiva: los campesinos y viticultores de este territorio optaron por la multiplicidad de actividades, compartiendo el espacio para cultivar viñas y frutales, sembrar trigo y elaborar sus frutos en bodegas, destilerías y molinos. Este esquema se comenzó a implantar en el siglo XVI y se mantuvo vigente hasta los albores del siglo XX, con algunos hitos significativos. El censo de 1813 demostró que el Norte Chico de Chile era el principal polo molinero de Chile, a la vez que su densidad casi duplicaba la media nacional considerando cantidad de molinos cada mil habitantes. Estos molinos fueron una característica del territorio y los paisajes pisqueros, porque con frecuencia, los mismos actores socioeconómicos que plantaban viñas y destilaban pisco, se interesaban por cultivar

trigo y operar molinos harineros.

Esta cualidad hizo del Norte Chico un territorio especial, lo cual llevó al patriota José Miguel Carrera a incluir este espacio como centro de su Plan de Operaciones para recuperar la independencia de Chile; sus ideas fueron luego aplicadas, *mutatis mutandis*, por el Ejército de los Andes, a través de su Columna Norte, la cual logró asegurar la libertad del territorio gracias al apoyo estratégico que recibió de las haciendas vitivinícolas y molineras a lo largo de todo su recorrido en territorio chileno.

Estos antecedentes contribuyeron a fortalecer y consagrar el significado y valor patrimonial de los antiguos molinos. Las haciendas pisqueras procuraron mantenerlos junto a ellas durante mucho tiempo más, desafiando incluso los avances de los procesos de modernización que alentaban la sustitución por grandes establecimientos industriales más rentables financieramente. El reconocimiento de los molinos como patrimonio cultural se ha reflejado también en las instancias de alto significado emocional como en los rituales funerarios: el uso de piedras de molinos como monumentos conmemorativos de los familiares difuntos es un reflejo elocuente de esta valoración que la sociedad hace de estos medios como patrimonio cultural.

Las actuales pisqueras han logrado mantener, conservar y valorar el patrimonio molinero, como un legado sensible de las generaciones anteriores, que merece ser cuidado para su transmisión a las generaciones futuras. Los actuales protagonistas del mundo pisquero saben que, junto a esos molinos, sus ancestros vivieron momentos intensos, algunos de tristeza y frustración; otros de ilusión y esperanza. Esas piedras están cargadas de llanto, de alegría, de sueños y de vida. Cerca de ellos, los antiguos pisqueros levantaron sus viñedos y destilaros sus aguardientes en los días y las noches de fuego directo de leña.

Mujeres protagonistas en los paisajes pisqueros

Me fabriqué una lengua propia con mucho color
y armé con mis vecinas una nueva canción

Marjorie Agosin

Y el Norte Verde te llena la boca de pepitas de oro
Que se florecen en los callados vinos
y en la mujer imperial de La Serena

Pablo de Rokha Premio Nacional de Literatura



Figura 1. Victoria Tagle, primera ingeniera agrónoma de América Latina, se desempeñó en la pisquera *Bella Vista* de Paihuano. Fuente: ODEPA.

En el marco de la cultura latinoamericana, signada por la postergación de la mujer y la hegemonía de los modelos patriarcales, los procesos de emancipación femenina para alcanzar sus derechos políticos, sociales y económicos, constituyen tópicos de singular complejidad. La mujer ha sufrido postergaciones notables en sus posibilidades de desarrollo en toda la región, incluyendo a Chile. Basta señalar que, en este país, recién se comenzaron a reconocer los derechos políticos de la mujer en el segundo tercio del siglo XX, con el sufragio municipal en 1930 y el derecho a participar en elecciones nacionales recién en 1949. A pesar de este progreso, la situación ha evolucionado muy lentamente en los últimos años.

De acuerdo con las estadísticas internacionales, Chile es uno de los tres peores países de América continental en el campo de la paridad de género. En efecto, el reporte “La Mujer, la Empresa y el Derecho 2023”, elaborado por el Banco Mundial, establece una ponderación de 100 puntos para la situación totalmente igualitaria, alcanzada por catorce países.⁹⁴ En este contexto, Chile tiene 80 puntos, lo cual sitúa a este país por debajo de todas las naciones de América Continental, salvo dos que están levemente por debajo.⁹⁵ Esta alarmante situación ha impulsado al gobierno a impulsar una agenda feminista, con vistas a remover los obstáculos que impiden el desarrollo de la mujer en el campo laboral.

Dentro de este proceso general, el Norte Chico tiene algunos elementos interesantes que llaman la atención a invitan a profundizar. Por tratarse de una zona vitivinícola, se trata de un territorio que ofrece ciertas ventajas que pueden atenuar el tradicional papel subordinado de la mujer. Ello se ha percibido en otras zonas vitivinícolas de la región, como en Cuyo, donde las mujeres lograron mayor autonomía gracias a las viñas, y generaron un ambiente de mayor protagonismo. Ello fue expresado tempranamente por un intelectual educado en este territorio, Domingo Faustino Sarmiento, donde surgieron tempranos movimientos sufragistas, que lograron reivindicar los derechos políticos de la mujer en la Constitución Provincial de San Juan (1927). Finalmente, las grandes leyes favorables a la participación femenina de ese país fueron iniciativa de legisladoras de la provincia vitivinícola de Mendoza, tanto la ley del sufragio de la mujer como la ley de cupo femenino (Lacoste, 2008c).

En el Norte Chico también se detectaron innovaciones importantes en la materia. Una figura precursora de la mujer autónoma, tanto mental como profesional y materialmente, fue la poetisa Gabriela Mistral, del Valle de Elqui, quien obtuvo el Premio Nobel de Literatura en 1945 y reivindicó las capacidades extraordinarias de la mujer. Este estímulo fue comprendido por los dirigentes políticos de la región, particularmente el serenense Gabriel González Videla quien, poco después de asumir la presidencia, envió al Congreso el proyecto de ley de sufragio femenino el cual fue aprobado. Como resultado, el 8 de enero de 1949, en un acto solemne celebrado en el Teatro Municipal, rodeado de sus ministros y autoridades, el presidente serenense firmó la promulgación de ley del sufragio (González Videla, 1975, pp. 1101-1106; Eltit, 1994), con lo cual se cerró una larga etapa de dilaciones y se abrió definitivamente el camino a la incorporación de la mujer al escenario político nacional. En forma complementaria, el presidente González Videla designó numerosas mujeres en su gobierno, al frente de intendencias, embajadas y ministerios (González Videla, 1975, pp. 1107-1108).

La alta visibilización de estas dos personalidades, Gabriela Mistral y Gabriel González Videla, en el proceso, podría ocultar el papel de muchas mujeres que, con su trabajo silencioso y eficaz, contribuyeron al lento proceso de abrir caminos para la emancipación femenina. En ese sentido, los paisajes pisqueros aparecen como un espacio particularmente favorable para el empoderamiento y la emancipación de la mujer. El análisis de la evolución histórica de esta actividad económica exhibe un notable protagonismo femenino, transversal a las distintas empresas y actividades específicas. Las mujeres se destacan tanto en las empresas industriales como en las artesanales. Las mujeres empoderadas se encuentran en todo el arco de las jerarquías: en la cumbre están las propietarias, administradoras, directoras y jefas. En las bases están las temporeras y vendimiadoras. En lugares intermedios están las comunicadoras y diseñadoras, juntamente con las que integran equipos en diversas funciones de los procesos de cultivar la viña, elaborar el vino, destilar el pisco, comercializarlo, promoverlo y distribuirlo.

94 Alemania, Bélgica, Canadá, Dinamarca, España, Francia, Grecia, Islandia, Letonia, Luxemburgo, Países Bajos, Portugal y Suecia tienen 100 puntos de equidad de género. <https://wbl.worldbank.org/es/wbl>

95 Panamá y Argentina tienen 79,4 puntos. <https://wbl.worldbank.org/es/wbl>



Figura 2: Michelle Torres (*Mistral*) y Jocelyn Astudillo (*Los Nichos*) en la Expo Coquimbo 2023. En segundo plano se observa el tradicional muro de totora o carrizo. Foto: AKB.

En la presente investigación se ha detectado que, en esta actividad, las mujeres han logrado un espacio de desarrollo muy particular. En algunas pisqueras, las mujeres representan parte importante de la mano de obra: por ejemplo, en *Horcón Quemado* representan el 80% del empleo, particularmente en las delicadas tareas de embotellado y etiquetado artesanal; algo parecido ocurre en otras pisqueras, como *Los Nichos*. Junto con estas labores, muchas mujeres han logrado desplegar tareas de decisión y liderazgo dentro de la industria del pisco, incluyendo dirección, gerenciamiento, administración, marketing y comunicaciones, como es el caso de Victoria Taglem, que se examina más adelante (Figura 1). El objetivo de este capítulo es, justamente, describir y explicar cómo las mujeres lograron construir sus espacios y sus aportes en el mundo del pisco.



Figura 3: Bárbara Niño de Zepeda, titular de pisquera *Cogotí*. Foto: AKB

El objetivo de este capítulo es, en primer lugar, identificar el proceso histórico por el cual las mujeres lograron avanzar en el proceso de emancipación material y mental en los paisajes pisqueros. Seguidamente, se indaga el aporte de las mujeres en el desarrollo de la cultura pisquera, y el perfil actual de las mujeres empoderadas de la industria del pisco.⁹⁶

1. Viña, pulpería y molino como espacios de emancipación femenina

El Norte Chico ofreció a las mujeres algunas oportunidades favorables, que le permitieron atenuar, al menos parcialmente, la situación de subordinación que sufrieron en el marco de la sociedad tradicional. Estas ventanas fueron la agricultura, la viña, la pulpería y el molino, espacios en los cuales, la mujer encontró oportunidades de emancipación. Para comprender el significado de lo que ocurrió en los paisajes pisqueros, conviene tener en cuenta el contexto latinoamericano la situación de postergación que sufrió la mujer en este espacio a lo largo de los siglos.

En la sociedad del Antiguo Régimen Colonial, la mujer era considerada legalmente “imbécil”, en el sentido de “débil de carácter, cuerpo y alma”. Por tal motivo era considerada como menor de edad, incapaz de administrar sus propios bienes. Sus contratos y decisiones carecían de valor jurídico sin el aval del hombre al cual estaban subordinadas: el padre o el marido. El matrimonio era un rito de pasaje, de la autoridad del padre a la autoridad del esposo. Siempre había un varón al mando. La mujer sólo podía disponer de su patrimonio en caso de viudez. Si una mujer casada osaba administrar sus propios bienes, se podía desencadenar la furia del marido con consecuencias imprevisibles, tal como ocurrió en 1793 en Carén, entre Agustín Irigoyen y su esposa doña Cipriana Martín. La pesquisa judicial determinó que el origen del problema fue, precisamente, la vigencia de ese paradigma cultural de supremacía masculina, que doña Cipriana se atrevió a desafiar. En efecto, don Agustín “terminó confesando que lo que más le molestaba de su

96 Para ello se han realizado 42 entrevistas a actores relevantes del territorio y se han compulsado fuentes documentales y gráficas generadas en el territorio.

mujer era la costumbre que tenía de mandar en todo, disponiendo aún de los bienes que poseía” (Pinto, 2015 p. 62).

El hombre se consideraba dueño de la mujer; ella era su propiedad. La mujer no tenía honor; el honor era del padre (cuando ella era soltera) o del marido (si estaba casada). Por tal motivo, la mujer era custodiada celosamente para evitar que tuviera vínculos con otro hombre. Si ello ocurría, el varón en cuestión se sentía agraviado en su honor, montaba en cólera y clamaba por venganza, lo cual muchas veces, terminaba en femicidio. Un buen ejemplo ocurrió en 1729 en el valle de Elqui, cuando Bernardo Rangel mató a su mujer a puñaladas “por haberla sorprendido en las ancas de un caballo conducido por un mozo del lugar” (Pinto, 2015 p. 61). Con frecuencia, los varones empoderados funcionaban como auténticos carceleros de la mujer: padres, maridos y clérigos desplegaban un complejo sistema de control que ahogaba y confinaba a la mujer dentro de un espacio reducido de acción. En algunos casos, las mujeres fueron encerradas en cárceles privadas dentro de las haciendas coloniales, por desobedecer a los varones. Junto con el encierro físico, la mujer sufrió del encarcelamiento mental que representaba la patriarcal cultura de la época (Lacoste, 2003 y 2007).

Para la mujer del periodo tradicional hispanoamericano, comprendido entre el siglo XVI y comienzos del XX, eran muy escasas las oportunidades de desplegar una vida autónoma. Muy pocas podían acceder a la escuela; la universidad era un lugar inaccesible, lo mismo que la administración pública, los cargos políticos, la carrera eclesiástica o militar. Todas las avenidas de movilidad social disponibles para los varones estaban cerradas para las mujeres. Algo parecido ocurría en la economía: la mayor parte de las actividades productivas eran exclusivamente para los hombres, sobre todo ganadería, transporte y minería.

La viña era una de las pocas excepciones a esta regla. En este espacio, la situación cambiaba completamente: el papel activo de la mujer en el cultivo del viñedo y la elaboración del vino no solo era tolerado por la sociedad del Antiguo Régimen Colonial, sino que era promovido y recomendado. Ello se reflejaba en los textos más populares de la época, entre ellos, el libro *La perfecta casada*, de Fray Luis de León, quien animaba fervientemente a las mujeres a cultivar la viña como parte de su labor doméstica. Esta situación ofreció una oportunidad especial a las mujeres de los valles del Huasco y Coquimbo, porque en estos territorios, el cultivo de la vid fue una actividad importante desde el siglo XVI. Poco a poco, a medida que las viñas se extendieron por estos espacios, se generaron oportunidades de desarrollo para las mujeres. Ellas participaron en los viñedos de la región con múltiples actividades: plantar la viña, regarla, podarla y cosecharla. Los trabajos culturales de la vid demandaban su concurso durante todo el año, lo cual facilitó su valoración social y personal. Además, las mujeres participaban en toda la cadena productiva y comercial: elaboración del vino, envasado, distribución y comercialización. Muchas de ellas asumieron papeles protagónicos en las pulperías, espacios que funcionaban como nodos de información e inteligencia, lo cual incrementaba su proceso de crecimiento. El mundo del vino fue un espacio donde los campesinos pobres y las mujeres modestas en particular, tuvieron oportunidad de ascenso e integración social. El tema ya lo ha estudiado Fernand Braudel (1993) para el caso de Francia, y se ha confirmado para el Cono Sur de América con nuevos estudios (Castro, 2013; Lacoste, 2008).

Junto con las viñas, las pulperías y los molinos fueron otro lugar de protagonismo femenino en las sociedades tradicionales y rurales. La pulpería era punto de venta e intercambio comercial, y a la vez, un nodo de comunicaciones, circulación de información y empoderamiento. Las mujeres que administraban pulperías experimentaban un intensivo proceso de construcción de redes de poder, juntamente con sus propios ingresos, lo cual les ayudaba a avanzar en el proceso de emancipación material y mental (Lacoste, 2008b). En el caso específico del Norte Chico, resultan elocuentes los estudios de Pinto (2015), quien detectó números casos de mujeres pulperas en la región, su empoderamiento y las dificultades que debieron enfrentar por su condición femenina. En el siglo XVIII fueron famosas las pulperías de Inés en el Valle de Sotaquí, de Juana Castillo en La Serena y de doña Melchora Norato en las minas de Talca. Todas ellas alcanzaron cierta autonomía de movimientos y decisiones, lo cual las llevó a entrar en conflicto con los varones. En 1706, Inés fue acosada sexualmente y, ante su negativa, fue asesinada (Pinto, 2015 p. 226). Pero este crimen no amedrentó a las mujeres, que persistieron en el manejo de las pulperías para conquistar su autonomía económica y mental. Juana Castillo tuvo que desarrollar muchas habilidades para manejar su pulpería en la capital, sobre todo para gestionar las peleas entre clientes borrachos, como aquella que terminó en muerte por puñaladas en 1748 (Pinto, 2015 p. 239). Por su parte, doña Melchora Norato era referente de un grupo de cien mujeres que practicaba el comercio en el mineral de Talca; solo ocho de ellas vivían con sus maridos; todas las demás eran mujeres independientes que practicaban el comercio, lo cual fue cuestionado por los varones. El conflicto llegó a manos del juez de minas, el cual ordenó la expulsión de las mujeres de esta faena minera, con orden de trasladarse a Barraza (1756). Las mujeres apelaron a la Real Audiencia, institución que dejó en firme la sentencia anterior (Pinto, 2015 p. 243).

El tercer espacio de empoderamiento femenino era el molino. El objetivo del molino era moler el grano para

asegurar la alimentación familiar. Los pueblos indígenas molían los granos de maíz con el uso de molinos manuales de piedra. La tarea de molienda era una actividad muy penosa, que demandaba muchas horas diarias de esfuerzo monótono y extenuante. Para morigerar parcialmente el agobio que producía esta tarea, algunas mujeres se reunían para conversar mientras realizaban la pesada tarea. De este modo surgieron los espacios de molienda como centros de sociabilidad y construcción de vínculos sociales.

Con la llegada de los colonizadores españoles se produjo la incorporación de los molinos hidráulicos harineros. En Huasco y Coquimbo floreció la principal red molinera de Chile, tal como se ha examinado en otro capítulo de este libro. Lo que aquí interesa es que los molinos hidráulicos abrieron otro espacio favorable para el desarrollo de la mujer. El molino era importante, no solo como activo económico, capaz de generar una renta, sino también como nodo de condensación territorial, espacio de convergencia de saberes, de encuentro de actores sociales y lugar de circulación de la información. Al molino llegaban los arrieros y marineros y traían noticias de lugares distantes. También llegaban los panaderos, pulperos, tenderos y comerciantes, juntamente con los arrieros, campesinos, jornaleros y pastores. El molino era el lugar de encuentro social por excelencia, y cuando la mujer estaba al frente del molino, tenía oportunidad de construir redes de información e inteligencia de primer orden, lo cual significaba un avance considerable en su proceso de empoderamiento.

En la primera mitad del siglo XX, la situación de la mujer todavía se caracterizaba por su postergación y marginación de las instancias de decisión y poder. Esta situación se hizo visible en el mundo del pisco, en oportunidad de la fundación de la cooperativa *Control*. En efecto, en el acta constitutiva de la sociedad, se relataron los detalles de las partes involucradas. Una de las nueve empresas fundadoras sufrió la muerte de su titular, Sinforiano Toro; fue necesario entonces convocar a los herederos para formalizar la documentación, lo cual incluía a su viuda y todos sus hijos. En cada caso, el acta labrada menciona nombre, domicilio y ocupación de cada uno; en el caso de los varones, se indicaba como ocupación la de “agricultor”. La situación fue distinta en el caso de las mujeres, en este caso, la viuda, doña Rosa Toro, y sus dos hijas, María Graciela Toro y Ana Rosa Toro. En estos tres casos, como ocupación se registró “labores del sexo”. Además, como una de las hijas estaba casada, carecía de capacidad para tomar decisiones, con lo cual debió exhibir la correspondiente documentación emitida por su marido. En el acta figura como “casada y debidamente autorizada por su marido don Nibaldo Vergara, farmacéutico”.⁹⁷ Esta documentación pone en evidencia la situación de subordinación que sufría la mujer chilena (y latinoamericana) en general, lo cual se daba también en el mundo del pisco. Sin embargo, sería justamente este espacio de actividades socioeconómicas donde varias mujeres lograrían avanzar en el proceso de emancipación mental y material.

2. Maestras destiladoras en Paihuano

El Valle de Elqui contempló el surgimiento de las mujeres como maestras destiladoras. Los primeros casos se registraron a mediados del siglo XX en la comuna de Paihuano, primero en el fundo *Argel* (Tres Cruces) y luego en el fundo *Bella Vista* (Pisco Elqui). Con diferencia de muy pocos años, en ambas destilerías surgieron mujeres con las habilidades y talentos necesarios para dominar las complejas técnicas del destilado del pisco en forma artesanal.

La primera mujer de la que se tienen noticias como maestra destiladora de pisco en Chile es una modesta campesina del Valle de Elqui, llamada Rosita Díaz (1935-2022) (figura 4). Pertenecía a una modesta familia dedicada a las labores del campo, en el paraje denominado “Bajada de Paihuano”, situada entre Tres Cruces y la capital de la comuna, en el km 4,7 del camino entre Rivadavia y Pisco Elqui. Comenzó a trabajar en labores del campo a la edad de 9 años; cultivaba hortalizas y las transportaba en su mula. En el fundo *Argel* aprendió las artes y oficios de la actividad pisquera, incluyendo el cultivo de la viña, la elaboración del vino y la destilación del pisco. Tuvo como mentores a dos experimentados líderes del ecosistema pisquero, los hermanos John y William Somerville, inmigrantes ingleses de destacada trayectoria en las cooperativas *Control* y *Capel*. Ellos supieron transmitir los saberes culturales del arte de la destilación a Rosita Díaz, quien desarrolló su propia técnica y dejó su impronta. En 1950, a la edad de 15 años, Rosita asombraba a todos por su precoz capacidad de destilar en el fundo *Argel*, donde elaboró el famoso pisco *John Barnes*.⁹⁸ Este fue el primer pisco del mundo destilado por una mujer (figura 5).

97 Acta Constitutiva de la Sociedad Cooperativa *Control*, La Serena, 22 de octubre de 1931. LA 1, fs. 31.

98 El fundo *Argel* perteneció desde 1926 a la familia de John Barnes, dedicada a elaborar y comercializar el pisco *John Barnes*, marca registrada formalmente el 1 de octubre de 1937. En 1949, el fundo *Argel* fue adquirido por la sociedad *J. y W. Somerville*, de dos inmigrantes ingleses, los hermanos John y William Somerville. Ellos elaboraron el pisco *John Barnes* en el fundo *Argel* durante dos años (1949-1951).



Figura 4. Rosita Díaz, primera mujer reconocida como maestra destiladora, en la Bajada de Paihuano, en los paisajes que recorría junto a sus hijos y nietos. Foto: Pedro Antequera

En 1951 el fundo *Argel* lo compró un próspero agricultor del lugar, José Araya.⁹⁹ La precoz maestra destiladora permaneció como trabajadora en el fundo *Argel*, donde fue nuevamente contratada. Deslumbrado por la actitud, iniciativa y personalidad de Rosita Díaz, el nuevo propietario procuró retenerla e incorporarla a su familia, lo cual se concretó con el matrimonio de Rosita con su hijo Arturo Araya. La flamante novia se convirtió así en copropietaria de la empresa y se dedicó desde entonces a elaborar vino dulce y pisco marca *Fundo Argel*.¹⁰⁰ Personaje entrañable y pintoresco de la comunidad de Paihuano, doña Rosita transcurrió su vida como arquetipo de la mujer empoderada en el ecosistema pisquero. En un ambiente rural muy cargado de cultura “machista” donde la mujer era recluida a papeles subalternos, ella se destacaba por su iniciativa, sus dichos camperos y su simpatía.¹⁰¹ Su trayectoria fue inspiradora y contribuyó a abrir el camino que muchas mujeres pudieron recorrer, en el marco de un proceso complejo.

99 La escritura de compra del fundo *Argel* por José Araya está fechada en Vicuña, el 12 de agosto de 1951. Tras vender el fundo *Argel*, los Somerville se trasladaron a Monte Grande, donde ya habían adquirido el fundo *El Pozo*. Allí continuaron la elaboración del pisco *John Barnes* hasta 1973.

100 Testimonio de Pedro Antequera, nieto de Rosita Díaz. Declaración al autor, 24 de mayo de 2023.

101 Testimonio de Francisco Hernández, presidente de cooperativa Capel. Declaración al autor, 26-5-2023.



Foto 25: Etiqueta de Pisco Pastilla Especial Luis Rodríguez, colección de Mario Álvarez V.



Foto 26: Etiqueta Pisco Monte Fraile Reservado, colección de Mario Álvarez V.



Foto 32: Etiqueta de Pisco John Barnes Corriente, colección de Mario Álvarez V.



Foto 33: Etiqueta de Pisco Bellavista Uva Pastilla, colección Mario Álvarez V.



Foto 28: Botella de Pisco Peralta Selección, colección de Ritter Iriarte.



Foto 29: Etiqueta Pisco Peralta Reservado con sello Control, Colección Mario Álvarez V.



Foto 34: Etiqueta de Pisco Pablo Rodríguez Reservado, de la colección de Mario Álvarez V.



Foto 35: Etiqueta de Pisco Luis H. Peralta Reservado, colección Mario Álvarez V.



Foto 30: Pisco Edina de J. V. W. Somerville y Cia., colección de Mario Álvarez Vega.



Foto 31: Botella de Gran Pisco John Barnes de 45°, colección de Ritter Iriarte.

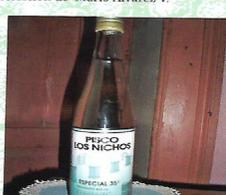


Foto 36: Botella de Pisco Los Nichos. Colección de Ritter Iriarte.



Foto 37: Botella de Pisco Tres Erres. Colección de Ritter Iriarte.

Figuras 5. Botella y etiqueta de John Barnes, primer pisco del mundo destilado por una mujer, Rosita Díaz. Fuente: Carmona (2010).

Muy cerca de allí, en Pisco Elqui, el fundo *Bella Vista* fue también escenario de la precoz emergencia de la mujer como maestra destiladora en un contexto notable de sororidad. En efecto, la propietaria de este fundo, María Inés Egaña, tomó la decisión de contratar como a Modesta Espejo como destiladora. Ella fue segunda mujer que desempeñó este oficio en la historia del pisco. La tradición enseña que muy pocas personas tienen el talento requerido para manejar un alambique artesanal y conducir la destilación con fuego directo, distinguiendo entre cabeza, corazón y cola, los tres productos distintos que se obtienen en el proceso. Para poder distinguir estos tres productos en tiempo oportuno, se requiere contar con mucha concentración y capacidad intuitiva para leer los indicadores naturales (sin tecnología digital ni aparatos electrónicos modernos), y regular la intensidad del calor, el ritmo de la destilación y la calidad del producto final. Esta tarea estuvo tradicionalmente reservada a los varones, hasta que Rosita Díaz y luego Modesta Espejo, demostraron que la mujer también era capaz de realizar la destilación con éxito.

Más adelante, la destilería cambió de manos. En 1969 doña María Inés Egaña la vendió, con sus viñas, marcas y destilerías a Orlando Leiva, el gerente de Control, quien, tras convertirse en viticultor y destilador, solicitó la admisión a la cooperativa como socio.¹⁰² Posteriormente, la pisquera pasó a propiedad de don Antonio Ahumada, socio de la cooperativa *Control*, el cual aseguró la continuidad de la elaboración de pisco. Parte se comercializaba con su marca *Bella Vista* y parte se entregaba a la cooperativa *Control*. La trayectoria de los Ahumada en el territorio se consolidó en el tiempo y sirvió como base de prestigio para el reconocimiento social. En el sector de Cochiguaz, don Antonio donó los terrenos donde se levantaron la escuela y la plaza que lleva su nombre. La tradición familiar de liderazgo en el territorio tuvo continuidad con la elección de Hernán Ahumada, nieto de don Antonio, como alcalde de Paihuano por dos periodos (2016-2020 y 2020-2024). Asimismo, la tradición de pisquera del fundo *Bella Vista* tuvo su continuidad en la pisquera *Doña Josefa*, en Pisco Elqui. Cuando se visita esta última, se advierte que está construida sobre una base con espesor cultural.

3. Primeras agrónomas en Valle de Elqui

El fundo *Bella Vista* no solo tuvo a la segunda maestra destiladora de pisco, sino que también fue la primera en contratar a una mujer como agrónoma: Victoria Tagle. El tema tiene relevancia nacional y hasta continental, porque

102 Consejo de Administración de Control, 24-3-1969, LA 3, Fs. 318; 8-9-1969, LA 3, fs. 349.

ella fue la primera mujer ingeniera agrónoma de Chile y América Latina. Se trata de un caso notable de liderazgo por parte del ecosistema pisquero, al ser el primero en tener el coraje y la capacidad de innovación como para enfrentar los mandatos vigentes e incorporar a la mujer en lugares de poder e influencia.

Natural de Peralillo, Vicuña, Victoria *Toyita* Tagle (1899-2002) se crió en los paisajes pisqueros. Igual que Gabriela Mistral, el Valle de Elqui tuvo algo especial que la inspiró para proponerse grandes sueños, más allá de lo imaginable hasta entonces. Precozmente atraída por el mundo de la agronomía, logró realizar sus estudios en la Universidad de Chile, donde obtuvo su título profesional en 1922. Tempranamente se insertó en el Ministerio de Agricultura, en cuyos laboratorios se destacó con el campo de la fitopatología. Su liderazgo fue notable porque durante muchos años fue la única mujer inserta en ese campo del conocimiento y práctica profesional. Debió enfrentar cuestionamientos familiares por no acatar los mandatos vigentes entonces en la sociedad. Desempeñó una destacada trayectoria profesional, sobre todo en la investigación, en los laboratorios y en organismos públicos. La Universidad de Chile la recuerda regularmente como pionera en el área.¹⁰³ También le han dedicado reconocimientos el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Chile y el Ministerio de Agricultura.¹⁰⁴



Figura 6. Victoria Tagle, agrónoma de la pisquera Bella Vista, Pisco Elqui, Paihuano.

Pero también se desempeñó en el mundo de la empresa, a través de la industria pisquera. Después de su exitosa carrera como fitopatóloga, regresó a su tierra natal en el Valle de Elqui. Allí se cruzó con otra mujer de acción y liderazgo, María Inés Egaña. Entre otros logros, fue la creadora de la primera marca de pisco con nombre de mujer-propietaria; hasta entonces se habían utilizado nombres femeninos como homenaje a santas o a la madre del dueño; pero no para destacar a una mujer como protagonista activa de la industria. Esta fue la barrera que derribó esta mujer, al imponer con orgullo su propio nombre en la marca, tal como habían los varones desde hacía un siglo (figura 7) .

103 <https://agronomia.uchile.cl/noticias/193068/victoria-tagle-centenario-de-la-primera-ingeniera-agronoma-de-chile>

104 <https://colegioingenierosagronomoschile.cl/colegio-de-ingenieros-agronomos-de-chile-otorga-el-premio-victoria-tagle-cavieres-para-reconocer-a-quienes-contribuyen-a-reducir-las-brechas-de-genero-en-el-sector-agroalimentario/>; <https://twitter.com/odepa/status/1236607016338182144?lang=es>



Figura 7. Etiqueta del pisco del fundo *Bella Vista*, de María Inés Egaña. Fuente: Carmona (2010).

Esta etiqueta reúne varios elementos de interés. Entre ellos el monograma MIE, que formaba las iniciales de la propietaria (María Inés Egaña). También se destaca la canasta de mimbres que se utilizaba para la vendimia. El marbete incluye referencia a la ubicación geográfica del fundo Bella Vista, en la localidad de Pisco Elqui, comuna de Paihuano.

Además de contratar a una mujer como destiladora, ella resolvió tener también a una mujer como agrónoma. Se produjo entonces una conexión especial que se podría interpretar como “sororidad”, en el sentido de “Relación de solidaridad entre las mujeres, especialmente en la lucha por su empoderamiento” (RAE, 2018).

El fundo *Bella Vista* se convirtió en vórtice de incorporación de la mujer al mundo de la industria pisquera, con tres mujeres en puestos de responsabilidad e influencia: María Inés Egaña como propietaria y gerente; Modesta Espejo como maestra destiladora y Victoria Tagle como agrónoma.

Dentro de la genealogía de la incorporación de la mujer en la industria del pisco, las dos colaboradoras marcaron hitos importantes. Victoria Tagle abrió el camino que luego continuaría María Angélica Maldonado en *Capel* (1972). Por su parte, Modesta Espejo continuó la tradición de la mujer como maestra destiladora, abierta por Rosita Díaz en el fundo *Argel* y continuada más tarde por Bárbara Niño de Zepeda en *Cogotí*, y Jafet Solano en pisco *Galvarino*, entre otras.

Lo interesante en todo caso es el entrelazamiento de las historias, considerando la complejidad y riqueza de los paisajes pisqueros, que actuaron como avenidas de ascenso laboral y profesional para la mujer cuando todavía estaban vigentes los prejuicios machistas. Los resultados de la gestión fueron positivos y esta experiencia se ha mantenido

hasta la actualidad como un motivo de honor y orgullo para la comunidad del pisco en general, y para los vecinos de Paihuano en particular.¹⁰⁵

El precoz trabajo de Victoria Tagle como agrónoma de la pisquera *Bella Vista*, contribuyó a abrir el camino de las mujeres, pero en forma muy lenta. Había que cambiar una mentalidad machista, arraigada durante siglos en América Latina. Pocas mujeres lograban abrirse camino en los estudios de las Ciencias Agrarias; muy lentamente se abrieron los espacios. Uno de los casos más cercanos fue María Angélica Maldonado (julio de 1972). Contratada por iniciativa del gerente Walter Pinto, ella se desempeñó en la cooperativa *Capel* como Jefa del Departamento de Producción y Laboratorio durante dos años (figura 8).



Figura 8. La ingeniera agrónoma-enóloga María Angélica Maldonado en el laboratorio de la pisquera *Capel* (1973).
Foto: Colección Fernando Herrera.

Los dos años en *Capel* fueron una experiencia intensa y rica para la trayectoria profesional de Maldonado. Posteriormente fue convocada por el Servicio Agrícola Ganadero (SAG), donde prestó servicios durante 30 años. La constante presencia de Maldonado en espacios de poder e influencia en el Norte Chico durante un tercio de siglo tuvo un significado trascendente en el proceso de incorporación, visibilización y proyección de la mujer profesional en el ecosistema pisquero (ver Apéndice).

105 Referencias del ingeniero agrónomo Guillermo Machala (25-5-2023) y del alcalde de Paihuano, Hernán Ahumada (26-5-2023).

4. De la pulpería a la cooperativa: las Rodríguez de Limarí

La tradición de las pulperías como espacio de empoderamiento femenino se mantuvo en el siglo XIX y llegó intacta hasta mediados del XX, oportunidad en la cual, se cruzaría con la historia del pisco. En este caso, se trata de la pulpería situada en la localidad de Juntas, en el Valle de Limarí, lugar donde se encontraba la punta de rieles del ferrocarril. Allí se descargaban los productos que llegaban de Santiago y del extranjero para distribuir en todo el territorio; allí llegaban también los arrieros y troperos de carretas para trasbordar las mercancías de producción local y remitirlas a los mercados metropolitanos y exteriores. También concurrían los tenderos y gerentes de los almacenes de ramos generales, muchos de ellos inmigrantes de Europa y de medio oriente, llamados comúnmente “turcos”, pero de origen sirio y libanés. Siempre había en aquella pulpería movimiento de comerciantes, transportistas, campesinos y jornaleros de Rapel, Varillar, Chañaral de Carén y Tulahuén.

En este lugar se encontraba la pulpería de doña Carmela Rodríguez, quién prestó servicios en la primera mitad del siglo XX, con anexos de panadería y posada para asegurar la prestación de servicios a los comerciantes y transportistas que concurrían a la estación de Las Juntas para realizar sus operaciones comerciales. En este lugar, doña Carmela educó a su hija Marta Rodríguez, quien vio en su madre un modelo de mujer empoderada, con sus múltiples actividades (figura 9).



Figura 9: Marta Rodríguez, hija de pulpera y cofundadora de cooperativa *Monte Patria*. Colección Rodrigo Carmona. Restauración fotográfica: AKB.

La pulpería y posada de doña Carmela estaba conectada con los vecinos de sus alrededores, incluyendo a la hacienda Juntas, propiedad de Juan Claussen Castro (1882-1957). Claussen era un destacado matemático quien, a pesar de vivir en una zona rural tan apartada, estaba conectado con los especialistas nacionales e internacionales de su época.¹⁰⁶

En los últimos años de su vida, Juan Claussen estuvo enfermo y fue atendido por la hija de la pulpera, Marta, en calidad de enfermera y ama de llaves. Las circunstancias de la vida facilitaron que la enfermera conociera a un sobrino de don Juan Claussen, Carlos. Ambos entablaron una relación especial y tiempo después contrajeron matrimonio. En la nueva familia nacieron dos niñas Patricia (1952) y María Angélica (1954).

Don Juan falleció sin hijos en 1957 y su fortuna se repartió entre seis herederos. Su sobrino Carlos Alfredo Clausen Vega recibió como herencia el fundo Cerrillos de Rapel y adquirió a su hermana el lote n° 1 de la hacienda *Juntas* con alrededor de 4500 hectáreas totales y 650 bajo riego. En Cerrillos de Rapel, en 1957 don Carlos plantó su viña de 12 hectáreas con sistema de conducción en cabeza y de diversas variedades, para elaborar pisco. Así como era esforzado para el trabajo de viticultor, don Carlos fue torpe en el plano administrativo y cometió un error fatal: omitió registrar su nueva plantación en las oficinas del Servicio de Impuestos Internos, asunto grave en Chile.

Sorpresivamente, un año después se produjo el fallecimiento de don Carlos; su viuda, Marta Rodríguez, se encontró en una situación complicada; había perdido a su marido; sus hijas eran muy pequeñas, de 4 y 6 años; la viña de Rapel, plantada un año atrás, no daba fruto y al no estar registrada se convirtió en fuente de infinitos conflictos legales. Además, debió enfrentar requerimientos de su hermana por pagos pendientes por la compra del lote n° 1 de la hacienda Juntas. Las tribulaciones que enfrentó la mujer no hacían más que empezar. testimonio del enólogo Rodrigo Carmona es elocuente:

“El mundo se le vino abajo porque Impuestos Internos se dejó caer y la ajusticiaron por la Ley de alcoholes, por plantar sin autorización. Se defiende con el estudio de Alessandri, donde su marido había trabajado administrando un predio. Al final conservó la viña y la sacó adelante. Saldó las deudas con su hermana y con el Estado, vendiendo urgentemente la mayoría de los animales porque también le llegó una demanda”.¹⁰⁷

En este contexto de adversidad, Marta Rodríguez formó una red de apoyo en el territorio. Entabló un vínculo activo con su vecina, Lidia Díaz, pequeña viticultora y propietaria del predio Higuera, en Rapel. Ambas formaron un vínculo de confianza que se extendió hacia otros 18 viticultores y, entre todos, fundaron la Cooperativa *Monte Patria*, famosa por el pisco Río Limarí. De este modo, y con redes de solidaridad y cooperación, doña Marta logró superar la primera crisis de su vida y sacar adelante su familia. Sin embargo, unos años después, se generaron nuevas dificultades.¹⁰⁸

Mantuvo una regular correspondencia con el científico alemán Werner von Braun, constructor de los primeros proyectiles dirigidos y padre de los cohetes espaciales” (Rojas, 2011 p. 171).

Entre fines de los años '60 y comienzos de los '70, doña Marta logró formar su familia y educar a sus hijas gracias, en buena medida, al apoyo que significó para ella la Cooperativa Monte Patria. Participó activamente como cooperada, de las asambleas y reuniones para impulsar sus ideas y aportes. Logró modelar una institución abierta a la participación femenina y a la innovación. Su prematuro fallecimiento, el 2 de abril de 1981, significó una pérdida importante para su comunidad.¹⁰⁹

106 “Sus trabajos se encuentran en poder de la Facultad de Matemáticas de la Universidad de Chile. Se anticipó a su época pues realizó difíciles ecuaciones y encontraba soluciones a problemas matemáticos que requerían ser desarrollados por computadores. Desde Estados Unidos y de Europa le llegaban revistas científicas y libros”.

107 Referencia de Rodrigo Carmona Castex. Entrevista personal, Ovalle, 22 de enero de 2023.

108 “La situación se complicó con la Reforma Agraria en 1967. Sintió la presión de agitados grupos de campesinos varones que aspiraban a asumir la propiedad de sus tierras. Finalmente, negoció que abandonaba la totalidad del fundo de Juntas y la mayor parte de la propiedad en Cerrillos de Rapel, de la cual solo se quedaría con 20 hectáreas, incluyendo la viña que plantó su marido, la casa de la administración y un huerto. Para asegurarse esa pequeña propiedad, se vio obligada a firmar un avenimiento muy poco favorable. Sus tierras fueron tasadas a valores muy menores. Además, la indemnización por la expropiación se pagaría con bonos a valor nominal a un plazo de 30 años; esta cláusula fue muy perjudicial para ella debido a la constante pérdida de valor de la moneda por las altas tasas de inflación, que llegaría al 600% anual. En estas circunstancias, doña Marta nunca hizo las gestiones para que emitieran los bonos. Al final no recibió ni un peso por los campos”. Referencia de Rodrigo Carmona Castex. Entrevista personal, Ovalle, 22 de enero de 2023.

109 Las vicisitudes de la vida del campo siguieron castigándola, con la suspensión del pago de la cosecha después del golpe de Estado del 11

La trayectoria vital de las Rodríguez de Limarí, con Carmela y Marta, muestra la capacidad de las mujeres para hacer frente a la adversidad. También refleja el papel fundamental que tuvieron las pulperías como espacios de formación y empoderamiento femenino, y de las cooperativas como espacios de apoyo de las pequeñas viticultoras por ofrecer redes sociales de soporte para la vida económica en el territorio.

5. La Cooperativa *Monte Patria* y la valoración del patrimonio cultural

El legado de las Rodríguez de Limarí quedó vivo en la Cooperativa *Monte Patria*, aun después de la muerte de su fundadora. En efecto, la sensibilidad que doña Marta imprimió en esta organización se tradujo en la apertura de nuevas oportunidades para las mujeres, lo cual puso en marcha nuevos desarrollos, que causaron fuerte impacto en el territorio, sobre todo en el plano de la valoración del patrimonio cultural.

La Cooperativa *Monte Patria* fue la primera empresa de la industria pisquera que confió a una mujer el estratégico departamento de enología: en efecto, la primera enóloga de esta industria fue Ana María Cabrer, quien prestó sus servicios en la Cooperativa *Monte Patria* entre 1979 y 1982. Su gestión se caracterizó por la constante innovación y la diversificación de líneas de productos:

“... ingresaron al mercado el Pisco Sour y Naranja Sour, los primeros combinados en el mercado; también produjeron Licor de Miel, elaborado con licor de palma chilena (*Jubaea Chilensis*) y pisco, también una novedad. Lamentablemente, a poco andar, el licor naranja se dejó de producir por la baja estabilidad del color. El licor de miel, todavía lo añoran las damas que lo degustaron, pues Río Limarí quebró con la crisis del 82 y sus productos fueron olvidados por el paso del tiempo y los nuevos gustos.

También en la parte innovativa, Ana María Cabrer, con creatividad, intuición y gusto exquisito de mujer, sacó varios envases de cerámica inspirados en las cerámicas diaguita, como jarros pato y aríbalos”.¹¹⁰

En este proceso, la enóloga Cabrer sintonizó muy bien con el director de la cooperativa, Eduardo Durruty Alfonso. Este tenía una sólida formación cultural sobre el patrimonio de su territorio, legado de su padre, el médico Guillermo Durruty Álvarez (1908-1993), de gran trayectoria en la medicina regional: don Guillermo fue director del Hospital de Ovalle durante muchos años. Junto con el cultivo de su profesión, Durruty fue un apasionado de la arqueología; fue socio de la Sociedad de Arqueología local y formó una notable colección de arte diaguita, aportada muchas veces por sus pacientes como forma de pago por sus servicios. “Su afición a la arqueología lo lleva a realizar importantes hallazgos y reúne centenares de piezas arqueológicas de la cultura diaguita que donó al museo” (Rojas, 2011, pp. 238-239). De sus grandes colecciones, don Guillermo donó 500 piezas de arte ancestral al museo de Ovalle; otras colecciones fueron al museo arqueológico de La Serena y al Museo de la viña *Santa Rita*, en Jahuel, al sur de Santiago.

Lo importante para los objetivos de este capítulo, es ponderar el ambiente cultural dentro del cual se educó el futuro director de la Cooperativa *Monte Patria*, Eduardo Durruty. Porque su cercanía con la cultura y el arte diaguita le permitió comprender y valorar su significado. Y una vez al frente de la empresa, cuando las circunstancias fueron favorables, tuvo oportunidad de tomar decisiones en el sentido de visibilizar y poner en valor este legado cultural.

En efecto, el encuentro de Eduardo Durruty y la enóloga Ana María Cabrer en la cooperativa fundada por doña Marta Rodríguez y otros, permitió generar una sinergia capaz de cambiar la historia de las representaciones culturales del territorio a través de la industria del pisco, particularmente a través de sus etiquetas. En efecto, hasta fines de la década de 1970, la corriente principal de los diseñadores gráficos de etiquetas y marcas de pisco se había centrado en destacar los nombres de las familias propietarias o bien, el nombre de la empresa. Las imágenes representadas en estas etiquetas tendían a incluir los monogramas de las iniciales de la familia, medallas ganadas en concursos internacionales, racimos de uva y símbolos del progreso (aviones, ferrocarriles) y demás elementos.

de setiembre de 1973. Se generó un cambio de escenario en el cual la Cooperativa Monte Patria anunció que solo cancelaría el pie de cosecha y no pagaría más cuotas mensuales. La presión superó entonces las capacidades de doña Marta, porque en estas circunstancias, no encontró la forma de hacer frente a las obligaciones que debía asumir para sostener a sus hijas y los trabajadores del predio. Con tantos problemas doña Marta se enfermó y años más tarde, falleció. Referencia de Rodrigo Carmona Castex. Entrevista personal, Ovalle, 22 de enero de 2023.

110 Testimonio del ingeniero agrónomo Rodrigo Carmona, enólogo de cooperativa *Monte Patria* (Ovalle, 22 de enero de 2023).

Este panorama cambió radicalmente hacia fines de la década de 1960, cuando los gerentes de las pisqueras contrataron servicios de agencias especializadas en marcas. En el caso de la cooperativa Control, la consultora les transmitió que las marcas de mayor valor no eran las compuestas por nombre y apellido, sino los nombres de fantasía. Dentro de este espacio, los pisqueros comenzaron intuitivamente el camino de crear marcas conectadas con los paisajes culturales del ecosistema pisquero. Después del antecedente de la marca *Tacam*, el siguiente paso fue el desarrollo de la marca *Campanario*, que evocaba la arquitectura religiosa que se había convertido en referente de los paisajes culturales de la región. El siguiente paso fue la valoración y visibilización del patrimonio cultural indígena como soporte del avisaje del pisco. *Capel* compra la denominación. Un ejemplo de los nuevos estilos queda de manifiesto en la figura 4 donde queda de manifiesto el punto de inflexión con un etiquetado de la Cooperativa *Monte Patria* que incluye representación del patrimonio cultural del territorio.



Figura 10. Etiqueta de pisco *Río Limarí*, de la cooperativa *Monte Patria* (1981). Colección Rodrigo Carmona. Foto: AKB.

En efecto, en 1981, la pisquera lanzó al mercado la nueva línea de sus piscos marca Río Limarí, con un renovado diseño de etiqueta. Este incluía representaciones totalmente innovadoras que, por primera vez, ponían en el centro del escenario diseños y motivos inspirados en las culturas ancestrales. En este caso, el motivo representaba los trajes típicos utilizados en los bailes chinos que, cada año, se realizaban en las fiestas populares, particularmente en Andacollo (figura 10).

La fiesta de Andacollo es una de las más importantes de Chile. Surgió en la localidad homónima, 50 kilómetros al sudeste de la ciudad de La Serena, famosa por sus minas de oro y cobre. Junto con las faenas mineras, surgió una pujante población, con un santuario dedicado a la virgen de singular popularidad. En torno a este santuario surgió una festividad de gran convocatoria, en la cual, junto con los rituales oficiales de la Iglesia Católica, se comenzaron a incluir danzas y expresiones artísticas, cuyos registros más antiguos se remontan al siglo XVI. Esta tradición se consolidó con el tiempo y “en el siglo XVIII esta fiesta había adquirido ya la magnitud que tiene actualmente” (Pinto, 2015 p. 133). En el presente, esta fiesta convoca más de 100.000 personas, con una propuesta cultural que incluye expresiones de danzas muy apreciadas por la comunidad (Contreras y González, 2014)

El nuevo diseño de marca se promovió con una gran campaña publicitaria. Los directivos de la cooperativa se sentían orgullosos de ella, y lanzaron la nueva imagen a través de los medios de comunicación masiva. Contrataron grandes avisajes en las páginas de *El Mercurio*, el diario de mayor circulación nacional. La nueva imagen del pisco Río Limarí, engalanada con las representaciones patrimoniales del territorio, causó un fuerte impacto. La empresa la utilizó no solo en el pisco, sino también en otras líneas de productos, como el licor de miel de palma, otro producto típico chileno (figura 11).



Figura 11. Etiqueta del licor de miel de la cooperativa *Monte Patria*. Colección Rodrigo Carmona. Foto: AKB.

El encuentro de la mujer enóloga y el director formado en la cultura de valoración del legado cultural de los pueblos ancestrales, dentro de la Cooperativa *Monte Patria*, generó las condiciones para el notable cambio de tendencia en los diseños de la imagen del pisco. A partir de entonces se puso en marcha un proceso de puesta en valor, visibilización e identificación de la industria del pisco con el patrimonio cultural del territorio, en general, y con el legado artístico de los diaguítas en particular, tal como se examina en otro capítulo de este libro.

6. Los molinos como base de empoderamiento: las Niño de Zepeda de Cogotí

Así como la pulpería contribuyó al empoderamiento de las Rodríguez de *Monte Patria* fue la pulpería, en el caso de las Niño de Zepeda, de Cogotí, los factores de ascenso fueron el molino y la viña. En ambos casos se produjo un proceso relativamente paralelo: las mujeres lograron avanzar en el proceso de emancipación material y mental, a partir del aprovechamiento de las oportunidades que tuvieron a su alcance dentro de su territorio.

La saga de la familia Niño de Zepeda se hizo visible en el Reino de Chile desde mediados del siglo XVI, cuando Gabriel de Zepeda llegó a La Serena y participó de los primeros años de su instalación y consolidación (1552-1557). Posteriormente se trasladó a Cuyo, donde fue cofundador de Mendoza en 1561 y recibió una parcela en el centro de la ciudad (Palacio, 2018, p. 246). Prestó servicios como regidor del Cabildo, alcalde y corregidor de Mendoza en las décadas de 1560 y 1570. Posteriormente regresó a La Serena donde redactó su testamento (1601) (Thayer Ojeda, 1939, I: 227-228). Puso en marcha una familia troncal del Reino de Chile, que más tarde se estableció en Combarbalá, donde sacó adelante la Hacienda *Cogotí* (siglo XVIII). En esta hacienda se plantaron viñas para elaborar vinos y aguardientes, con su propio alambique. Además, se instaló un molino hidráulico harinero que prestaba servicios a los agricultores de un amplio territorio de su alrededor (Tapia, 2022 p. 39). Las viñas, el alambique y el molino de la Hacienda *Cogotí* facilitaron el proceso de construcción de una cultura de mujeres empoderadas en la zona. En el siglo XIX participaron de este proceso Damiana Sierra Laferte y su hija Tránsito Niño de Zepeda; esta cultura se transmitió en el siglo XX a las nuevas generaciones, representadas por María Antonieta y su hija, Bárbara, viticultoras y referentes femeninas en el territorio (figura 12).



Figura 12: Piedra del Molino en portal de ingreso a pisquera *Cogotí*. Foto: AKB.

La trayectoria de María Antonieta Niño de Zepeda es emblemática: en su infancia fue enviada a Santiago para su educación. Posteriormente estudió Derecho en la Universidad de Chile y se graduó de abogada. Regreso a sus tierras y fue designada jueza en Combarbalá, situación notable de liderazgo, a mediados del siglo XX. Las divisiones familiares la llevaron a concentrarse en el fundo *El Cerezo*, parte de la antigua Hacienda *Cogotí*, donde Antonieta se interesó por mantener viva la tradición familiar con el cultivo de la viña, la elaboración del pisco a escala doméstica, y la preservación del patrimonio molinero: la expropiación del antiguo molino por parte del Estado para construir un camino que mejoró las vías de transporte (1978), la llevó a desarmar las instalaciones; sólo pudo salvar las piedras del molino, que se colocaron en lugar principal en el fundo *El Cerezo* (figura 13).

La voluntad de visibilizar la herencia molinera como parte importante de la identidad y el acervo cultural del fundo *El Cerezo* y sus independientes mujeres se expresó también con la entronización de otras dos piedras de molino en el mirador de esta propiedad que domina el valle. Tal como ocurrió con otras pisqueras, como *Mal Paso* y *Bauzá*, las propietarias de *Cogotí* establecieron que el patrimonio molinero debía tener un lugar central en el diseño y la puesta en escena de la propiedad.



Figura 13: Piedras de Molino en mirador del fundo *El Cerezo*. Pisquera *Cogotí*.
Foto: Bárbara Niño de Zepeda.

Bajo la dirección de Antonieta Niño de Zepeda, el cultivo de la vid se mantuvo de forma vigorosa; para asegurar la comercialización y promover los valores de la asociatividad, Antonieta se incorporó a la Cooperativa *Capel*, a la cual entregaba anualmente su producción de 100.000 kilogramos de uva. Con respecto al pisco y el alambique, la mujer mantuvo la tradición familiar, pero en pequeña escala: solo se elaboraba pisco en pequeñas cantidades (50 litros por año) para consumo doméstico. En esta escuela se formó su hija y sucesora (figura 14).



Figura 14: La abogada María Antonieta Niño de Zepeda como jueza en Combarbalá.

Bárbara Niño de Zepeda se apropió de la tradición de mujeres empoderadas de su familia y la continuó por otros medios. Polifacética e inquieta, se interesó en diversos campos del conocimiento. Completó los estudios de Derecho y se interesó por las artes plásticas para profundizar en la cultura y el territorio. Estudió cerámica, orfebrería y cosmética natural. Posteriormente, se hizo cargo del fundo *El Cerezo* y le impuso su propio sello. Su primera medida fue retirarse de la cooperativa *Capel* y poner en marcha su propio emprendimiento pisquero de carácter comercial, proyecto que se concretó en 2018. Para avanzar en esa dirección formó un equipo profesional con alto nivel y experiencia para asegurar los procesos de elaboración del vino y destilación del pisco. Creó su propia marca, *Cogotí*, y se dedicó a construir una imagen nueva para su pisco, centrada en la identidad y el patrimonio territorial. Observó detalladamente los petroglifos de la zona, situados en un antiguo centro ceremonial de los pueblos originarios llamado “El rincón de las Chilcas” y se propuso valorarlos, visibilizarlos y promoverlos a través de las representaciones artísticas de sus etiquetas.

El estudio de los petroglifos permitió detectar que se trata de un antiguo sitio arqueo- astronómico. Las figuras representadas en la piedra se referían a la fertilidad femenina y las nueve lunas del embarazo. Bárbara convocó al artista Totoy Zamudio para el diseño de las etiquetas. Zamudio articuló las representaciones indígenas con una imagen de empoderamiento femenino, creada por él mismo, que representa a la propia Bárbara, con un vestido negro de mujer autónoma y desafiante. Surgió así el diseño del pisco *Cogotí*, que procura representar la valoración del patrimonio cultural ancestral.

El pisco *Cogotí* representa una de las más significativas experiencias culturales de los paisajes pisqueros. Se trata de una pisquera artesanal, con pequeña producción (5.000 botellas por año), pero de gran valor simbólico porque es un emergente de un largo proceso de lucha por la emancipación de la mujer, apoyada en los recursos económicos y culturales que el medio le ofreció para abrirse camino: la cultura del molino, la cultura de la viña y las culturas ancestrales.

7. Mujeres en las cooperativas: viticultoras, ejecutivas, enólogas y directoras

Las cooperativas pisqueras fueron un espacio particularmente favorable para la participación de las mujeres, no solo en la Cooperativa *Monte Patria*, ya examinada, sino también en las otras organizaciones del territorio pisquero: *Control* y *Capel*. Allí las mujeres encontraron los espacios para crecer, desarrollarse profesionalmente y avanzar en su proceso de emancipación.

El papel más generalizado de las mujeres en las cooperativas ha sido, durante más de un siglo, el de viticultoras cooperadas. Ellas cultivan las viñas en sus tierras durante todo el año, y después de la vendimia las entregan a sus respectivas bodegas. Allí se pisaba la uva para elaborar el vino, destilar el aguardiente y luego vender el pisco. Las cooperativas les aseguraban el pago correspondiente, lo cual significa para las mujeres asegurarse la venta de la uva, sin las complicaciones, riesgos y problemas de la dimensión comercial de la actividad. Por este camino, las mujeres se han asegurado cierta estabilidad y seguridad durante largas décadas.

Dentro de las empresas dedicadas a la destilación de pisco que integraron la cooperativa *Control*, una estaba al mando de una mujer empresaria y destiladora: Margarita Seriche. Tenía su destilería en el Huasco Alto, en el Valle del Tránsito, comuna de Alto del Carmen. No llegó a desarrollar su propia marca, como otros destiladores de *Control*, sino que elaboraba sus piscos y los comercializaba con la marca común. Los testigos de la época la recuerdan por su gran calidad como empresaria, su espíritu cooperativo y la calidad de sus piscos:

“Ella fue la única mujer que administraba una destilería como única dueña en toda la zona pisquera. Su destilería se ubicaba en sector Angostura pasado el pueblo de El Tránsito, en la comuna Alto del Carmen. Activa, participaba en todas las asambleas de Control Pisquero. Mujer sencilla de mucho amor, de costumbres campesinas y gran acogida pues vivió tiempos difíciles y siempre en su tierra aislada por esos confines”.¹¹¹

En algunos casos, las mujeres llegaron a integrar las instancias de decisión de las cooperativas. En la cooperativa *Control* las mujeres tuvieron un papel protagónico desde el principio en las instancias fundacionales. Basta recordar que, en la lista de referentes de la institución, dada a conocer a través de un afiche de la década de 1940, se incluyeron dos mujeres: María L. de Porcile, y Berta v. de Ramos. La presencia de ellas en la etapa de consolidación de la cooperativa *Control*, fue como un adelanto del empoderamiento femenino que se estaba poniendo en marcha.

A pesar de la tradicional reuñencia cultural latinoamericana a confiar a la mujer espacios de poder y responsabilidad, en los paisajes pisqueros se abrieron posibilidades interesantes para revertir, lentamente, esta situación. El caso emblemático se produjo en la cooperativa Control Pisquero, protagonizado por Marta Herreros Álvarez, quien se desempeñó en esta organización entre 1948 y 1973, y llegó a ocupar el cargo de sub-gerente. Comenzó su carrera en Control como ayudante del gerente-fundador Gustavo Arqueros, en los últimos años de su gestión, a ella le transmitió su legado y saber-hacer en el complejo mundo del ecosistema pisquero. Ella aprendió el oficio y durante un cuarto de siglo desempeñó un papel estratégico de primer orden, con bajo perfil, pero con gran sagacidad, según el testimonio obtenido desde el interior de la estructura de gobierno de la cooperativa.¹¹² Con frecuencia se le encargaban tareas de responsabilidad, con varios hombres a su cargo para resolver problemas de la gestión de la empresa.¹¹³ Su prestigio dentro de la entidad le permitió acceder a créditos internos, de la misma forma que cooperados y directores.¹¹⁴ Su profesionalismo le significó el reconocimiento del Directorio, quien manifestó su valoración con motivo de cumplirse

111 Testimonio del ingeniero agrónomo Guillermo Machala, gerente de Control. Entrevista del 22 de mayo de 2023.

112 Testimonio del enólogo y gerente de Control, Guillermo Machala. Entrevista, 22 de mayo de 2023.

113 Consejo de *Control*, La Serena, 10 de enero de 1966. LA 3, Fs. 77.

114 Doña María Herrero recibió un crédito de E° 15.000; al aceptar su solicitud, se tuvo en cuenta su confiabilidad y perseverancia, como “la empleada más antigua de la cooperativa”. Consejo de Control, La Serena, 14 de noviembre de 1966. LA 3, fs. 141

los veinte años de servicio.¹¹⁵

El matrimonio de María Herreros motivó nuevos reconocimientos por parte de la empresa Control, con expresiones formales de aprecio.¹¹⁶ Marta Herreros se retiró de la cooperativa a fines de aquel año, con un cuarto de siglo de servicios, en un ambiente de reconocimiento y prestigio.¹¹⁷ En un ambiente de incertidumbre económica por las sucesivas crisis políticas, la alta inflación y demás problemas, Marta Herreros fue un factor de certidumbre y estabilidad, al asegurar medio siglo de continuidad del estilo de gestión inaugurado por Gustavo Arqueros, y luego, mantenido y fortalecido por ella.

El legado de seriedad profesional y solvencia, dejado por María Herreros, permitió que otras mujeres tuvieran espacios de relevancia. La cooperativa *Control* contrató para reemplazarla a doña Petronila Pinto Guerrero, popularmente conocida como “doña Petita”, con el cargo de “Secretaria Ejecutiva”. Natural de Vicuña en el Valle de Elqui, era hija de un comerciante conocido en el rubro de carnes. El testimonio de un calificado testigo es elocuente: trabajé por más de 30 años con doña Petronila Pinto Guerrero. Doña Petita, como le decían, contó con la confianza permanente del Consejo de Administración y de los socios miembros a los cuales ella atendía directamente y les cancelaba las cuotas en cheques que ella misma firmaba como segunda firma. Una gran mujer que, lamentablemente, al final entró en conflicto con administraciones nuevas que no gustaban de compartir el poder”.¹¹⁸

Dentro de esa misma cooperativa, varias mujeres se destacaron en lugares importantes, entre ellas Orieta Thibaut, Bernardita Schmith y Sonia Kratter Panizky. Thibaut y Schmith fueron consejeras del Consejo de Administración durante entre 10 y 15 años cada una. Finalmente, Kratter se destacó como socia en el valle de Choapa durante más de 32 años. Perteneció a la Junta de Vigilancia y posteriormente al directorio de *Control*. Actualmente entre las socias destacadas de la cooperativa, se encuentra Maritza Odette Castro Alfaro, secretaria de la Junta de Vigilancia.¹¹⁹

La cooperativa *Capel* fue otra avenida de crecimiento y desarrollo profesional para la mujer. Tal como se ha mencionado, la primera mujer ingeniera agrónoma enóloga, María Angélica Maldonado, fue contratada por *Capel* en julio de 1972. Un año después, la cooperativa contrató a la primera mujer abogada dentro de la industria del pisco: Cecilia Figari. Ella era militante del Movimiento de Acción Popular Unitaria (MAPU), rama izquierdista desprendida de la DC que se sumó al gobierno de la UP. Su designación fue comentada por la prensa de la época.¹²⁰

Estos antecedentes fueron verdaderos pasos adelante, y abrieron el camino para nuevos avances. Así se refleja en la cooperativa *Capel*, cuyo actual directorio de once miembros, incluye tres mujeres: Rina Barraza, Carolina Marín Alfaro y Camila Díaz. Todavía falta un tramo para alcanzar representación paritaria; pero se trata de un avance significativo dentro de un sistema económico rural, caracterizado por la persistencia de la supremacía masculina. Las mujeres debieron recorrer un largo itinerario para llegar a los directorios.

8. Emprendedoras, administradoras y comunicadoras

En el último medio siglo se produjo una expansión de la presencia femenina en los paisajes pisqueros, con renovada participación en diversas tareas y responsabilidades. El protagonismo femenino fue una tendencia transversal, que se extendió a todo el arco de la cultura pisquera, abarcando tanto a las grandes empresas industriales como a los pequeños emprendimientos artesanales.

Surgió también un grupo de mujeres empresarias, que se puso al frente de su propio emprendimiento. Además de las citadas Rosita Díaz, con sus piscos y vinos dulces en *Tres Cruces* y Bárbara Niño de Zepeda con su pisco en Cogotí, hubo otras mujeres con creatividad y liderazgo empresarial. En Chañaral de Carén, Eugenia Artal puso en marcha un proyecto de elaboración y comercialización de licores artesanales con base de pisco.

Un caso particularmente interesante lo aporta Verónica Juliá, portadora de una tradición pisquera de tres gene-

115 En premio a su profesionalismo, se le entregó la suma de E° 20.000. Consejo de *Control*, La Serena, 11 de noviembre de 1968. LA 3, fs. 298-299.

116 Consejo de *Control*, La Serena, 14 de mayo de 1973. LA 5, fs. 162.

117 En reconocimiento a su dedicación y profesionalismo, la cooperativa aprobó entregarle un año de sueldo en el momento de su retiro, situación extraordinaria para la época. Consejo de *Control*, La Serena, 12 de noviembre de 1973. LA 6 fs. 30.

118 Referencia del enólogo de *Control*, Fernando Herrera; 22 de mayo de 2023.

119 Referencia del representante legal de *Control*, Manuel Pizarro. Comunicación al autor, 7 de febrero de 2023.

120 Diario *El Día*, La Serena, 28 de abril de 1973 p. 4.

raciones en el valle de Rapel. La zaga comenzó cuando su abuelo, Onofre Juliá, quien en los albores del siglo XX se dedicaba al arte de la destilación en Mallorca, España. Sus sueños se vieron truncados por la plaga de filoxera, que dañó severamente cuatro millones de hectáreas de viñedos en Europa y puso en peligro el porvenir de la industria. Para continuar con su oficio, Onofre tomó la decisión de migrar a Chile. Su caso no fue excepcional sino parte de una corriente mayor de migrantes mallorquines que, con motivo de la crisis de la filoxera, se trasladaron a Chile en búsqueda de tierras sanas para la vitivinicultura, entre los cuales estaban otras familias que se destacaron en el mundo del pisco, como *Bauzá*, *Probens* y *Bou* (Iribarren, 2020, p. 17).

Don Onofre Juliá se instaló en el valle de Limarí, donde puso en marcha su pisquera (1904- 1925). La crisis económica generada por la declinación del salitre y la Gran Depresión, pusieron en peligro su empresa, con lo cual se sumó a la corriente general de sus colegas y formó parte de la Cooperativa *Control*. Su destilería fue utilizada para esta empresa durante el resto del siglo XX. Posteriormente, *Control* se retiró de esta propiedad, y las ramas más dinámicas de la familia asumieron el desafío de volver a levantar un emprendimiento independiente. Se puso en marcha así la nueva etapa de la empresa en el tradicional establecimiento del Valle de Rapel.



Figura 15: Verónica Juliá, presidenta de la pisquera *Casa Juliá*, Rapel. Foto: AKB

Verónica Juliá asumió el liderazgo del antiguo establecimiento familiar, situado en Rapel, después de largos años de arriendo a la Cooperativa *Control*. Al cerrarse el ciclo de la prestación de servicios para esa gran empresa, doña Verónica retomó el control de la pisquera y se dispuso a renovar la producción de pisco con los métodos tradicionales de destilación con fuego directo de leña (figura 15).

La tarea de recuperación de la capacidad productiva de su destilería fue un desafío formidable para Verónica Juliá. La arquitecta se encontró con un establecimiento muy desgastado, que requería un trabajo intensivo para recuperar sus capacidades. La mujer enfrentó el desafío y poco a poco, puso nuevamente en marcha su pisquera. Los piscos marcas *Juliá* y *Wiluf* son sus obras de creación. Las mujeres empresarias del pisco no son excepciones. A las mencionadas Bárbara Niño de Cepeda y Verónica Juliá, hay que añadir otros casos como las hermanas Ramírez de Armidita (tratado más adelante) y las Bou en el Huasco.

La viña Bou Barroeta se ha convertido en otro caso emblemático de mujeres protagonistas. Después del fallecimiento del último de los presidentes varones de la empresa (2017), las mujeres se hicieron cargo de la pisquera, con sus particulares enfoques. A partir de entonces, las hermanas Romanet y Luxstelle Bou Ruíz Aburto, se unieron a su madre, también llamada Luxstelle, para asumir todas las responsabilidades de la conducción de la empresa, incluyendo los sistemas de producción, comercialización y distribución de pisco (figura 16).



Figura 16. Las hermanas Romanet y Luxstelle Bou Ruíz Aburto, rodeando a su madre, Luxstelle Ruíz Aburto. Las tres mujeres están a cargo de la pisquera *Bou Barroeta* (Alto del Carmen, Huasco Alto) desde hace una década.

En el plano de la gestión, un caso emblemático es Yasna Carmona, administradora de la pisquera *ABA*, en la localidad de Vicuña. Durante más de dos décadas se ha mantenido al frente de la empresa, con notable dedicación y compromiso. Sus compañeros de trabajo recuerdan su actitud en situaciones de extrema tensión y peligro, particularmente en el aluvión de 2012, cuando la pisquera fue avasallada por una ola de barro, piedras y agua de dos metros de alto. Los testigos todavía recuerdan escenas escalofriantes, con máquinas y hasta tractores arrastrados por la fuerza del alud arrollador. Doña Yasna enfrentó el peligro y salvó milagrosamente su vida: saltó con agilidad y encontró refugio detrás de una enorme cuba, que sirvió de muro protector frente al avance de la muralla de lodo y rocas. El incidente causó un fuerte impacto en la pisquera *ABA*, que debió permanecer cerrada durante dos años para reparar sus instalaciones. Hasta que en 2014 pudo abrir nuevamente sus puertas, y recibir a los turistas para ofrecerles sus recorridos para conocer la historia del pisco y su cultura. La mano de la administradora, Yasna, se hizo sentir en la cuidada decoración de esta pisquera, claramente orientada a ofrecer una experiencia atractiva a los visitantes (figura 17).



Figura 17: Yasna Carmona administradora de pisquera ABA (Vicuña).

El plano de la comunicación y promoción del pisco es otro espacio de desarrollo femenino. El caso más reconocido es el de Claudia Olmedo, destacada sommelier nacional, autora del primer libro sobre cata y valoración sensorial del pisco chileno (Olmedo, 2011), y profesora de la Escuela Nacional de Sommelier. Claudia Olmedo es reconocida por toda la industria como la sommelier icónica del pisco chileno; es la autoridad avalada por su trayectoria y experiencia, estímulo constante de los profesionales dedicados a la cultura de la apreciación del pisco. Su legado es continuado por la sommelier y gastronoma profesional Josefa Balanda, figura de nivel internacional, capaz de representar y visibilizar al pisco chileno en programas de los medios de comunicación masiva. Su papel protagónico en la serie televisiva *Alambique*, difundida por Canal 13 de televisión nacional chilena, contribuyó a difundir ampliamente las cualidades y la identidad del pisco.¹²¹ Balanda nació en la localidad de Diaguitas, en el Valle de Elqui, donde creció y se educó; en su escuela aprendió los resabios de la lengua diaguita, el kakán; siempre se manifestó comprometida con la valoración del legado de esa cultura.

Mientras Claudia Olmedo y Josefa Balanda realizaron sus carreras como profesionales independientes, otras mujeres optaron por comprometerse con una empresa concreta como plataforma de desarrollo. Y muchas de ellas terminaron a cargo del área de marketing y promoción de sus respectivas pisqueras: María José del Fierro en *Mal Paso*; Andrea Varela en *Tololo*; Jocelyn Astudillo como jefa comercial y de administración en *Los Nichos*; y Michelle Torres Castillo, Jefa de la Destilería de Pisco *Mistral*. En los últimos años, estas dinámicas mujeres le han cambiado el rostro a la industria del pisco. Ellas han incorporado buen gusto en el diseño de las instalaciones turísticas, creatividad, innovación y sobre todo, acercamiento con la comunidad.

La Fiesta del Pisco de 2019, organizada por Michelle Torres y Claudia Olmedo en la localidad de Pisco Elqui, marcó una época. Ellas convocaron a la comunidad para realizar el mayor pisco sour del mundo. Durante varios días, los vecinos se sumaron a la tarea de preparar la convocatoria, exprimir los limones y preparar los brebajes. Claudia Olmedo hizo su aporte profesional, al controlar la calidad del coctel, partida por partida, para asegurar los estándares acordados. Finalmente, los festejos lograron convocar a todo el pueblo, que disfrutó del pisco sour en un ambiente de celebración y valoración del patrimonio pisquero.

121 <https://www.13.cl/c/programas/alambique>

En el plano de la sommelería, otra referente importante del pisco es Vivian Mosnaim, actual integrante del directorio de la Asociación de Sommelier de Chile. Adquirió experiencia en la industria de vinos y destilados en el plano de los contactos con la prensa internacional especializada. También se destacó en la docencia de la cultura y servicio de vinos y destilados tanto en institutos profesionales como en la Escuela de Sommeliers de Chile. Fue coautora del manual de clases de la apreciación y servicio de vinos y destilados en Bar Academy. Su prestigio en el área le permitió ser elegida como jurado de concursos de cata. Por su iniciativa se creó la “Mesa del Sour”, celebrada en Ovalle el 15 de mayo de 2018 con la participación de los bartenders más reconocidos de Chile, con el objeto de subir los estándares de calidad en la preparación del pisco sour. Se vinculó a la industria del pisco a través de Waqar, desde donde lideró un proceso de internacionalización que abrió las puertas a la exportación: gracias a su tarea, tal vez Waqar sea la pisquera chilena que exporta el porcentaje más alto de su producción. En esta empresa, Mosnaim es directora de Turismo y sala de ventas.

Otra comunicadora importante en el mundo del pisco es Andrea Varela, encargada de turismo y sommelier de la pisquera Tololo. Se trata de una mujer identificada con los pueblos diaguitas y changos, y procura integrar el relato técnico del pisco con el patrimonio cultural del territorio. Particular énfasis pone en la valoración de las piedras tacitas que se conservan y visibilizan en las instalaciones de la pisquera Tololo. Ella presenta este patrimonio con orgullo. Al parecer, los molinos indígenas han funcionado como inspiración para que Andrea pudiese desplegar su misión con mayor seguridad y actitud. Ello se ha notado en su iniciativa por promover la red de mujeres empoderadas en la cultura del pisco (figura 18).



Figura 18: Andrea Varela, Jefa de Turismo y sommelier de pisquera Tololo. Foto: AKB.

9. Las hermanas *Armidita*, leyenda del Huasco

Las hermanas Ramírez representan una de las ramas más dinámicas de las mujeres protagonistas en los paisajes pisqueros. Están a cargo del fundo *Armidita*, creado en el siglo XIX por la familia Naranjo, la misma que impulsó el fundo *San Carlos* y otras destilerías emblemáticas del ecosistema pisquero de Chile. La hacienda *Armidita* pasó a manos de los siguientes personajes clave en esta historia, don Gudelio Ramírez Muñoz y su esposa Doña Violeta Ibarbe Rivera, familia que contribuyó a consolidar y renovar el prestigio de la hacienda *Armidita*. Asumieron la propiedad del fundo en la década de 1960 y la han mantenido vigente hasta la actualidad. Igual que los Naranjo, don Gudelio y su esposa, debieron enfrentar serias dificultades, incluyendo una asociación ilícita de notarios, y estafadores; finalmente, la otrora magna hacienda *Armidita* quedó reducida a una propiedad de 100 hectáreas, de las cuales sólo seis hectáreas son destinadas a viñedos, otras a instalaciones para elaborar vinos y destilados, y los terrenos de montaña adyacentes. La familia Ramírez atesoró la ancestral construcción de la hacienda con sus materiales vernáculos de tierra cruda, madera y piedra, y allí instaló la tecnología moderna para asegurar la calidad de sus piscos. La pérdida cuantitativa de la mayor parte del terreno de la hacienda se compensó con el crecimiento cualitativo. Durante sesenta años, esta familia se convirtió en símbolo de la heroica vitivinicultura del desierto en la provincia del Huasco, destacándose sus pajaretes y piscos, juntamente con su compromiso con el territorio, el patrimonio y la identidad cultural. Actualmente, la hacienda *Armidita* recibe a los turistas en sus cavas, que se han procurado conservar tal como eran en el siglo XIX, incluyendo representaciones artísticas de inspiración diaguíta (figura 19).

Las hermanas Ramírez se hicieron famosas en todo Chile con su tenaz presencia en las ferias gastronómicas y de productos típicos, viajando miles de kilómetros para presentar sus botellas de pajarete y pisco. Asistir a esas ferias incluía la oportunidad de sostener un diálogo con ellas, para tener noticias de las alejadas y poco accesibles tierras del Huasco Alto. Para el público especializado, esta presencia servía para jerarquizar esas ferias y asegurarles una connotación de alta calidad y valor patrimonial.



Figura 19: Las hermanas Ramírez en su viñedo de la hacienda *Armidita*.

El prestigio de *Armidita* como nodo emblemático del territorio y líder en el campo de la responsabilidad social empresarial, iniciado por Naranjo con la construcción del Hospital de Vallenar, se ha renovado en el tiempo, con actitudes homólogas frente a los nuevos escenarios y desafíos. Este papel se pudo verificar cuando sus protagonistas asumieron el papel de guardianes del paisaje, situación particularmente relevante en las condiciones de aridez

extrema de la provincia del Huasco. Esta actitud fue una constante en los cincuenta años de trayectoria, pero muy particularmente, durante el conflicto con la empresa canadiense *Barrick Gold* y el emprendimiento de Pascua Lama. En el marco del convenio binacional firmado por Argentina y Chile, *Barrick* puso en marcha la explotación de este yacimiento de oro en la zona de la frontera, aguas arriba del valle del Huasco. Entre otros puntos críticos, las reservas de metales preciosos coincidían con los glaciales que han servido ancestralmente como reservas de agua en la región. En el contrato de concesión, *Barrick* se comprometió fehacientemente a salvaguardar la integridad de estos glaciales y minimizar el impacto ambiental de su asentamiento. Sin embargo, los habitantes del valle del Huasco advertían que un proyecto minero causaría un severo daño ambiental en el frágil ecosistema y el tiempo les dio la razón. En efecto, poco después del inicio de las operaciones de la empresa en el área, los vecinos del Huasco Alto empezaron a realizar denuncias por contaminación y destrucción de los glaciares. Se desencadenó entonces una batalla desigual entre la mayor empresa minera de oro del mundo, y los campesinos del Tránsito y el Carmen, organizados en la “Asamblea del Agua del Huasco Alto”.

En este contexto, las tres mujeres pisqueras de *Armidita* cumplieron cabalmente su función de “guardianes del paisaje”, al involucrarse activamente en las movilizaciones en defensa del medio ambiente; dentro de este proceso tomaron parte activa las hermanas Cecilia, Sandra y Lady Ramírez de la hacienda *Armidita*. Escapa a los objetivos de este libro profundizar en aquel conflicto. Pero basta señalar que, a pesar de la asimetría de fuerzas, la Justicia de Chile terminó por dar la razón a los campesinos y ordenar el cese de actividades de la *Barrick* (Lizama, 2017; San Juan Standen, 2011) (figura 20).



Figura 20: Manifestaciones de las hermanas Ramírez y otros campesinos del Huasco contra la minera *Barrick Gold*.
Foto: Asamblea del Agua del Huasco Alto

En el proceso de defensa y protección de la calidad ambiental del territorio, el papel de las hermanas Ramírez resultó de suma importancia, lo cual contribuyó al prestigio y leyenda de la hacienda *Armidita* con sus piscos y pajaretes. La dinámica de este grupo alcanzó reconocimiento nacional, también por el papel de liderazgo femenino en la elaboración y comercialización de productos típicos de zonas extremas. “Las primeras mujeres destiladoras y exportadoras de Chile son de Atacama”, tituló la prensa como reconocimiento al constante trabajo de las tres hermanas Ramírez.¹²²

122 Diario *El Atacama Noticias*, 16 de febrero de 2019. <https://www.atacamanoticias.cl/2019/02/16/las-primeras-mujeres-destiladoras-y-exportadoras-de-chile-son-de-atacama/>

El papel de don Gaudelio y sus tres hijas no se ha limitado a elaborar y comercializar productos típicos ni a defender el medio ambiente. También ellos se han destacado en el cuidado, la preservación y puesta en valor del patrimonio cultural. El edificio de la hacienda *Armidita* se ha procurado mantener en las mejores condiciones posibles, con particular énfasis en los materiales de construcción bioarquitectónicos (tierra cruda, brea, totora, madera, cañas, cañizos) y reconociendo siempre un lugar preferencial para los elementos mestizos y diaguitas (Ramírez et al, 2023). Un siglo y medio después de su fundación, la hacienda *Armidita* mantiene su identidad y tradición como emprendimiento arraigado a un territorio y con actitud de responsabilidad social.

Conclusión

Los paisajes pisqueros, con sus molinos, pulperías, viñedos y destilerías, funcionaron como nodos de integración, visibilización y empoderamiento de la mujer. Algo ocurrió en este territorio para despertar expectativas, sueños y proyectos entre las mujeres para atreverse a enfrentar los mandatos culturales y correr las fronteras de lo posible. Los oasis verdes de los valles del Huasco, Elqui y Limarí, se convirtieron en espacios adecuados para que las mujeres pudieran abrirse camino, desplegar su talento y realizar sus sueños.

La alta visibilidad que alcanzaron en la década de 1940 Gabriela Mistral y Gabriel González Videla, al ganar el Premio Nobel de Literatura y promulgar la Ley Nacional de sufragio femenino respectivamente, no fueron hechos aislados ni solitarios de dos personas de la región de Coquimbo en función de la emancipación femenina. Estos referentes llegaron a aquellas instancias a partir de un proceso cultural complejo, donde el territorio donde nacieron y se educaron les estaba mostrando muchos casos de mujeres decididas, empoderadas y capaces de tomar sus decisiones. Y ello tuvo relación con los paisajes culturales, signados por la presencia de la vid, el vino y el pisco, espacios particularmente favorables para que la mujer pueda avanzar en su proceso de emancipación mental y material; el caso de Chile es bastante parecido al de Argentina, donde justamente las zonas vitivinícolas cuyanas (Mendoza y San Juan), fueron cuna de Sarmiento y de los legisladores que lideraron las leyes pro derechos políticos de la mujer.

La figura de la mujer, tantas veces invisibilizada en el espacio latinoamericano, emerge con fuerza y claridad en los paisajes pisqueros. Uno de los puntos de referencia más representativos se puede encontrar en doña Carmela Rodríguez, pulpera de Las Juntas, en el Valle de Limarí, mujer empoderada y activa, cuyo ejemplo inspiró a su hija, Marta Rodríguez a enfrentar la adversidad y convocar a los vecinos para formar la Cooperativa Monte Patria, una de las grandes compañías de la industria pisquera en el siglo XX, avenida de integración y ascenso social de otras mujeres, incluyendo la primera enóloga de la historia del pisco. Este modelo se extendió luego a otras cooperativas, que se revelaron como eficientes espacios de integración y empoderamiento de la mujer, hasta alcanzar lugares en los directorios de las cooperativas, adelantándose a una tendencia que recién se convertiría en política pública del Estado de Chile, en la tercera década del siglo XXI.

La evolución de la mujer se reflejó también en las representaciones del pisco a través de sus etiquetas y marcas comerciales. La solitaria referencia femenina de María Inés. Egaña, que Rodrigo Carmona (2010 p. 214) incluyó en su colección de etiquetas de pisco, no fue un hecho marginal sino la punta de la hebra que nos ha llevado a descubrir el dinamismo que alcanzó la mujer en la industria del pisco durante un siglo, hasta culminar en un presente colmado de visibilidad y protagonismo. La presencia femenina de María Inés. Egaña se proyectó en la pisquera artesanal del fundo *Bella Vista*, donde en la década de 1960 se destacaron Modesta Espejo como maestra destiladora y Victoria Tagle, primera agrónoma de Chile y América Latina. Ese fundo funcionó como un verdadero vórtice de sororidad en la región, capaz de mostrar la solidaridad entre las mujeres como práctica fecunda y transformadora. Este no fue el único caso.

El ecosistema de los paisajes pisqueros fue tierra fértil para el desarrollo de la mujer y experiencias de sororidad. Después del fundo *Bella Vista*, este patrón se reiteró después en otras cuatro pisqueras: en el fundo *El Cerezo* de Cogotí de las Niño de Zepeda (Tránsito, María Antonieta y Bárbara) formaron una zaga femenina eficaz y creativa; en el Huasco Alto hubo dos casos notables; en el Valle de San Félix, la pisquera Bou Barroeta contempló el liderazgo de Teresa Ruiz y sus hijas, Romanet y Luxtelle Bou; en el Valle del Tránsito, el fundo *Armidita* se hizo famoso por el despliegue de las hermanas Ramírez. Volviendo al Valle de Elqui, en Vicuña se produjo algo parecido en la pisquera *Aba*, con el equipo formado por su propietaria, Blanca Bustos y la administradora Yasna Carmona. En estas cinco pisqueras se vivieron experiencias de solidaridad entre mujeres; a pesar de algunos conflictos y contradicciones, ellas construyeron lazos de confianza; se apoyaron unas a otras, y crearon ambientes de desarrollo profesional y empresario de singular relevancia.

La transversalidad de las mujeres del pisco se extiende también a las diferentes extracciones culturales, sociales y territoriales. Algunas están comprometidas orgullosamente de las culturas diaguitas, como Andrea y Josefa Balanda; otras provienen de los primeros colonizadores españoles del siglo XVI, como Antonieta y Bárbara Niño de Zepeda. Otro grupo proviene de inmigrantes recientes de origen europeo, como Verónica Juliá. Algunas mujeres provienen de humildes orígenes campesinos, como Rosita Díaz; otras llegaron desde las élites ilustradas que ingresaron tempranamente a la universidad, como Victoria Tagle. Algunas se han desempeñado en empresas privadas; otras se han apoyado en cooperativas, como María Herreros y María Angélica Maldonado. Más allá de sus orígenes, todas se han encontrado en Coquimbo y Huasco para participar activamente en los paisajes pisqueros.

Las colecciones de etiquetas históricas, centradas entre fines del siglo XIX y la primera mitad del XX, mostraron que efectivamente la mujer era entonces muy poco visible en la industria. Conforme a las pautas culturales de la época, sólo se visibilizaba a los varones. Sin embargo, después de décadas de trabajo silencioso y eficaz la situación se ha revertido. En los últimos años, las mujeres están presentes en las marcas, los diseños, las operaciones y las decisiones. Se han convertido en protagonistas centrales de los paisajes pisqueros. Asimismo, la industria del pisco ha funcionado como una avenida de ascenso, visibilización, integración y desarrollo para las mujeres del territorio.

Bioarquitectura, biofilia y topofilia en los paisajes pisqueros

La primera flor canta como un pájaro, sobre el alambre del paisaje -; los troncos de los troncos de los reumáticos troncos antiguos se llenan de botones, juguetitos y nietecitos de miel: las piedras, los muros, las casas, los tejados y las techumbres antiquísimas, todo lo ruinoso, el hombre, las plantas de las bestias se florecen de flores rurales de Chile; todo Chile, parece un duraznero enorme, florecido, como un gran poeta; en la última casa de la imaginación popular, los almendros, los manzanos, los ciruelos, los naranjos, los perales viejitos e inmensos de las huertas, los aromos ilusionados, los peumos, los boldos, los muermos, los hurraños espinos chilenos del perfume reconcentrado y caliente, los viñedos simultáneos en las colinas, sobre el horizonte informe, se sonríen, contentos de sentirse floridos.

Pablo de Rokha

Premio Nacional de Literatura



Figura 1. Techo de cañas trenzadas en *pisquera Mistral*, Pisco Elqui. Foto: AKB.

Bio arquitectura, topofilia y biofilia son conceptos relativamente nuevos en el campo teórico. Sin embargo, en los paisajes pisqueros, tienen una larga tradición, impulsada por la cosmovisión diaguita de armonía con la naturaleza. La comunidad de Norte Chico fue capaz de valorar este legado recibido de los pueblos originarios; lo preservó y transmitió a las generaciones siguientes, a veces, enfrentando los idearios de culto al progreso indefinido y la industrialización. Lo interesante es que con el transcurrir del tiempo, las tendencias más avanzadas en arquitectura se han inclinado a reconocer estos enfoques y actualmente están ganando creciente espacio en hoteles, hosterías y viviendas del más alto nivel (figura 1).

Hay en la inspiración en los paisajes respecto de una trilogía que reclama ser abordada: la biofilia, la topofilia y su expresión material como bioarquitectura. Los tres conceptos se refieren a un común respeto y adecuación a los procesos vivientes y a la particularidad con la que ellos se expresan territorialmente. El entomólogo y conservacionista norteamericano, Edward O. Wilson (1984) acuñó el primero de estos términos, entendiéndolo como la atracción, asombro e inclinación innata de los seres humanos hacia los procesos vivientes, inclinación instalada como parte de su herencia filogenética. La contribución de Yi-Fu Tuan (1994) contribuye al localizar este vínculo con los territorios en que se desenvuelve la existencia individual y colectiva: define la topofilia como el vínculo afectivo que se establece con el ambiente: son los lazos mentales, emocionales y cognitivos que unen a la persona con su medio.

La bioarquitectura o arquitectura orgánica constituye desde el punto de vista de la trilogía mencionada el vértice que da norma material a la vinculación de los seres humanos con su entorno. El arquitecto mexicano Javier Senosiain (1996) invita a no disociarse del ser biológico y, desde un punto de vista arquitectónico, la tarea es reencontrarse con su origen a través de sus formas de habitación. El espacio debe acomodar al ser humano y su medio de modo de recuperar una relación que se ha vuelto antinatural.

Hacia fines del siglo XIX, cuando comenzó la etapa industrial de la historia del pisco, esta actividad se vio fuertemente influida por las corrientes dominantes entonces en el mundo de los negocios. El ambiente empresarial estaba signado por la fe en el progreso indefinido, la confianza en la tecnología y en la publicidad masiva para construir mercados según las demandas de los consumidores de las grandes ciudades. Estos eran los criterios que dominaban la escena, en el marco de la expansión del capitalismo norteamericano y sus estilos de negocios centrados en el manejo de los medios de comunicación. Muchas empresas se focalizaron entonces en el consumidor como objetivo a seducir, tratando de adaptarse a sus gustos y aspiraciones de estatus y distinción social. Dentro de los postulados de esos idearios, se incluía la supremacía de la máquina y la tecnología por sobre la naturaleza y lo artesanal. Si un producto no era tocado por las manos, tanto mejor. Además, no había entonces mayor preocupación por el medio ambiente, la preservación de la flora nativa ni la arquitectura vernácula. Al contrario, se pensaba que el hombre era el centro de la creación y debía someter y dominar a la naturaleza; las corrientes predominantes no hablaban todavía de los principios de sustentabilidad ni de armonía con el medio ambiente.

Dentro de la nueva era de la industrialización y la expansión comercial, había una gran veneración por los símbolos del progreso y cierto desprecio por los legados tradicionales. En el campo de la arquitectura, el mandato social de la época era demoler las construcciones antiguas de adobe, tapia, pirca, caña y totora, para reemplazarlo por las modernas edificaciones de cemento consideradas más higiénicas y eficientes. Los alambiques artesanales y las tinajas de greda se ponderaban como obsoletas, y debían reemplazarse por grandes equipamientos industriales capaces de producir mayor cantidad a menores costos para incrementar las utilidades. La razón debía superar a la superstición, los mitos, leyendas y las tradiciones.

Esas ideas correspondían con el paradigma entonces vigente, de carácter eurocéntrico. La mayoría de los economistas, asesores económicos, comerciales y financieros, recomendaban campañas publicitarias y estrategias de posicionamiento de los productos inspirados en esos postulados. Por tal motivo, durante un tiempo, varios sectores de la industria pisquera trabajaron inspirados en aquellos idearios, tal como ocurría con otras ramas de las producciones agroalimentarias y la industria en general. Pero lo interesante del pisco es que, junto con esa corriente, hubo también otros movimientos, de carácter divergente, que lograron poner en marcha otras ideas. Ellos lograron percibir el valor de los métodos vernáculos de construcción y elementos de bioarquitectura, que se han comenzado a estudiar en los últimos estudios de valoración del paisaje de los valles pisqueros (Ramírez et al, 2023).

1. Fibras naturales como material de construcción: techos de totora y caña

Recorrer los paisajes pisqueros implica una atención constante para observar las plantas, los cierres perimetrales, el uso de materiales sustentables para la construcción y demás elementos que permiten advertir la existencia de una cosmovisión más profunda detrás que ha logrado adelantarse en el tiempo, no aceptar acríticamente los postulados del progreso indefinido ni el culto a la máquina y el cemento, para preservar de un modo más armónico el medio ambiente.

Uno de los elementos más llamativos de los paisajes pisqueros se encuentra en la valoración y preservación de los elementos bioarquitectónicos. Los registros del uso de estos materiales en la vida cotidiana y en la construcción se remontan a tiempos prehispánicos y aparecen en sitios arqueológicos ligados tanto a las poblaciones de cazadores recolectoras como hasta la emergencia de la cultura diaguita y la llegada del Inca y, posteriormente, del español. El dominio de las técnicas de trenzado, asociados a la cestería, el uso de piedras tanto en entierros como en la fabricación de pipas y tembetás y, naturalmente, del barro y la greda asociado a la cerámica, son la base para el desarrollo ulterior de una bioarquitectura donde barro, paja y piedra se integran armónicamente a su medio (Ampuero, 1978; Ampuero e Hidalgo, 1975). Concretamente, se trata de un movimiento cultural influido por la cosmovisión diaguita que tiende a valorar la armonía con la naturaleza, lo sustentable y el uso de materiales renovables para la construcción de viviendas, instalaciones pisqueras, cierres perimetrales y demás instalaciones y equipamiento. Dentro de este movimiento se incluye la valoración de la arquitectura vernácula. En los paisajes pisqueros se conserva el uso de la tierra cruda como material de construcción, sobre todo para tapias que sirven como cierres perimetrales. También se emplean con estos fines las pircas, productos vegetales como cañas, brea y totora. Este último elemento es muy valorado también para los techos. A ello se suma la flora nativa utilizada para obtener sombra, ornamentación y control natural de plagas, como en el caso del pimiento-molle.



Figura 2. Techos de totora. Hacienda *El Tangué*, Valle de Limarí. Foto: AKB.

El uso de materiales naturales para las obras de construcción fue otro legado de los pueblos originarios. Para las viviendas, corrales, depósitos de alimentos y centros ceremoniales, se utilizaban materiales como tierra cruda (principalmente adobe y quincha) y pircas de piedra. La escasez de madera, signada por la aridez del clima (Morales, 1896), se compensaba con el uso de cañas, totora y brea, plantas muy difundidas en el territorio. Los incas desarrollaron avanzadas técnicas para construir techos impermeables, con cañas, barro y grasa, que luego se difundieron en el Huasco y Coquimbo (figura 2).

El uso de la totora como material de construcción fue parte de la cultura diaguita en el Norte Chico de Chile. Este pueblo, asentado allí desde el año 1.000 aproximadamente, estuvo presente a la llegada de los incas primero (siglo XV) y de los españoles después (siglo XVI). Dentro de sus características culturales más importantes, se destaca el uso de techos de totora, tal como se representa en el museo de sitio del Estadio Diaguita de Ovalle (figura 3).

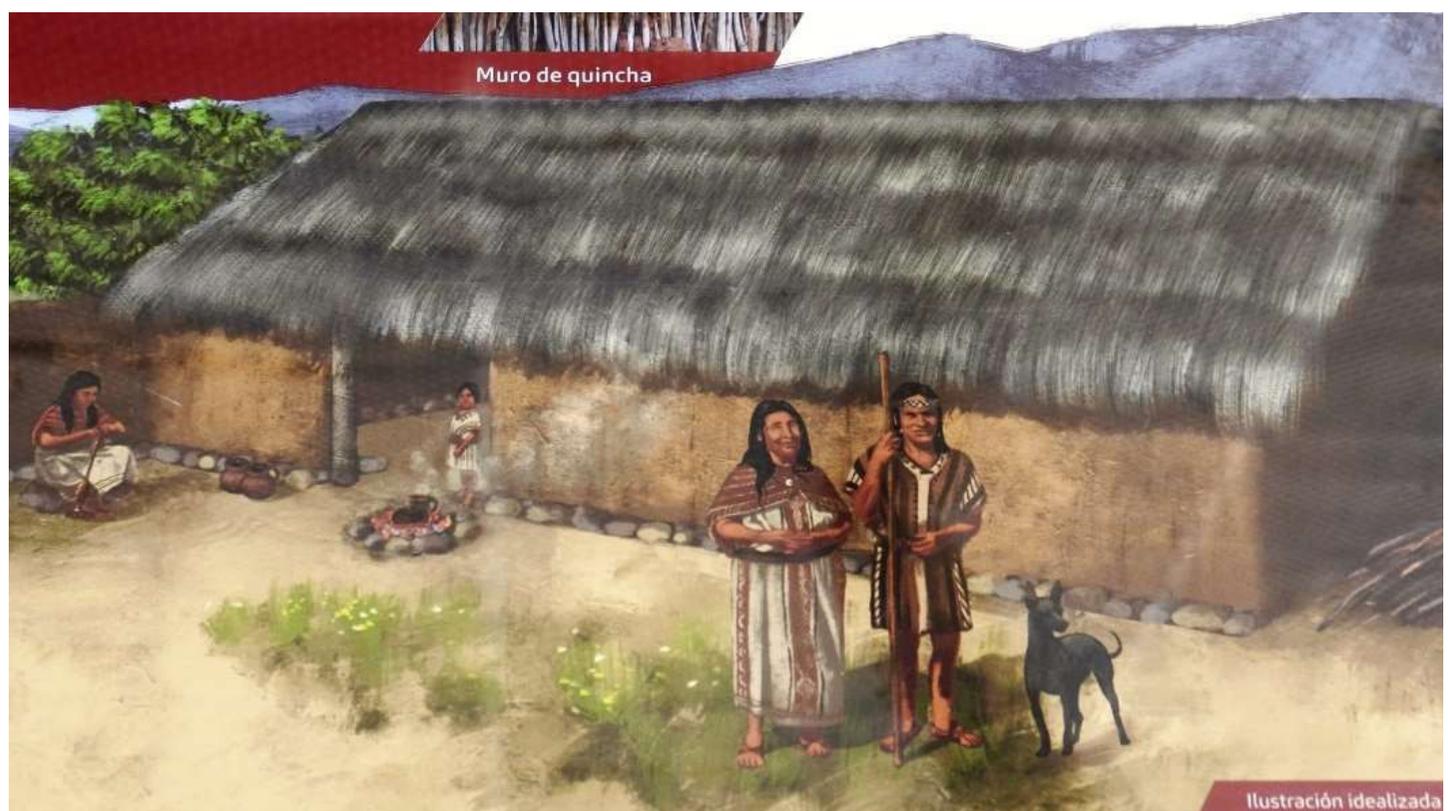


Figura 3. Vivienda diaguita con techos de totora, representada en el Museo de sitio del Estadio Diaguita de Ovalle. Foto: AKB.

Al llegar los españoles al territorio, observaron con interés y atención las técnicas constructivas de los diaguitas, aprendieron de ellas y las aplicaron en sus propias edificaciones. Las aguas del río Elqui facilitaron el desarrollo de los totorales en los alrededores de La Serena (Concha, 1883 p. 19), planta que se utilizó frecuentemente en el siglo XVII para construir todo tipo de edificios, desde modestos ranchos hasta elegantes conventos de órdenes religiosas. Buena parte del daño causado por los ataques piratas se debió, precisamente, al rápido incendio de los techos de totora del convento de Santo Domingo (Concha, 1883, p. 22).

Uno de los más prestigiosos vecinos de Coquimbo, el general Gerónimo de Pastene de Aguirre, era un entusiasta de la totora como material de construcción para cubrir los techos. Este sistema le resultó tan práctico y eficaz, que lo utilizaba para las más diversas edificaciones de sus propiedades. El almacén de su casa de La Serena tenía techo de totora, lo mismo que el dormitorio, el molino, la capilla de su chacra de Coquimbo y la cocina, la torre, la iglesia y la bodega grande con 29 tinajas de vino, y su elegante lagar de cal y ladrillo de la hacienda Rucapibi.¹²³ Criterios parecidos utilizaba Francisca González, en Copiapó. Todos los techos de las casas patronales de su hacienda estaban cubiertos de totora, incluyendo salas, despensas, recámaras, almacenes y cocinas.¹²⁴ Por su parte, la hacienda de Limarí, que incluía la viña de Tamaya también se ajustaba a estos patrones. En el inventario de bienes realizado en 1724 se

123 Inventario de bienes del general Jerónimo de Pastene de Aguirre, 1710. AN, FNLS, volumen 8, fs. 178-193.

124 Inventario de bienes de Francisca González, Copiapó, 16 de agosto de 1700. AN, FNLS, vol 15. Fs- 43-46.

anotó que las casas patronales tenían techos de totora, incluyendo oficinas y salas. También lo tenía el taller de fragua de cobre situado en la propiedad. Además, la totora servía para cubrir los techos del edificio de la bodega con sus 19 tinajas de vino.¹²⁵

Los sectores medios de la sociedad hispanocriolla, también utilizaban estos materiales de construcción. Así, por ejemplo, los edificios de vivienda y comercio de doña Agustina Rojas estaban cubiertos de totora, incluyendo casa, cuadra, tienda, pulpería, dormitorios y cocina.¹²⁶ Esta característica también se registró en la modesta casa donde vivían Josefa Larraguibel y su marido, Antonio Poso en la pampa alta, a extramuros de La Serena. Como la mayoría de las viviendas, esta tenía muros de adobe (en este caso a sogá), enmaderado de canelo y techo de totora.¹²⁷

El mundo de la totora y los totorales era parte del paisaje cotidiano y servían como hitos de localización geográfica. En algunas escrituras de deslinde de propiedades se mencionaban los totorales como punto de referencia. En 1706, en el Valle de Limarí, una escritura de compra-venta de tierras se apoyó en un totoral como hito demarcatorio. Al definir los límites de la propiedad, se estableció que el mismo se extendía “hasta una quebrada que desagua a unas tierras cultivadas donde está un totoral y unas breas que deslindan con tierras de Tabalí”.¹²⁸ Posteriormente, en 1729, en La Serena, el prior de la Compañía de Jesús, protocolizó una escritura que se apoyaba, justamente, en un totoral como indicador de posición para delimitar el terreno que “queda tirando derecho al mar por el sur con el totoral que divide tierras”.¹²⁹ Los casos se reiteraban en los documentos de los siglos XVIII y XIX, porque los totorales fueron parte importante del paisaje; eran fácilmente reconocibles por la comunidad y cumplían adecuadamente la función referencial.

Los viajeros que recorrieron este territorio en el siglo XIX encontraron en la totora un elemento de identidad y distinción de la arquitectura. El francés Julián Mellet, visitó La Serena en 1808 y entregó una descripción signada por el papel central de los techos de totora:

“La construcción de la ciudad es bastante bonita, y las calles son anchas y rectas; pero mucho me asombré de ver que a pesar de las riquezas del país, la mita de las casas estaban cubiertas con totora, especie de junco marino que nace de los pantanos y de hoja muy ancha” (Mellet, 1824: 90).

Los grupos humanos del Huasco y Coquimbo aprendieron a convivir con los totorales como parte del paisaje cotidiano, tradición vigente hasta la actualidad. Las familias tienen la costumbre de realizar paseos de descanso y encuentro social en torno a los totorales. Un buen ejemplo se encuentra en Ovalle, junto al río Limarí, en el predio de totorales junto al cual, regularmente se organizan actividades populares, como la fiesta del cabrito (figura 4).

125 Carta de arriendo de Luis Guadalupe al capitán José de Vega, hacienda Limarí, 30 de junio de 1723. AN, FNLS, vol 3. Fs. 630-633.

126 Inventario de bienes de Agustina Rojas, La Serena, julio de 1724. FNKS, vol. 8, fs. 77.

127 Pedido de doña Josefa Larraguibel, La Serena, 1836. AN, FNLS, vol. 1, fs. 42 v.

128 Venta de un pedazo de tierra de Antonio Barraza a Juan Barraza en Limarí. La Serena, 5 de octubre de 1706. AN, FNLS, vol. 3, fs. 292-293.

129 Autorización del padre Manuel Valdés de la Compañía de Jesús de conmutar tierras. Santiago, 18 de marzo de 1729. AN, FNLS, vol. 3 fs. 605.



Figura 4: Totorales del río Limarí como patrimonio vivido durante la Fiesta del Cabrito. Foto: AKB.

La comunidad del área pisquera ha logrado reconocer el valor patrimonial de los totorales como parte importante del patrimonio natural y cultural del territorio. Estos conjuntos vegetales, situados junto a los ríos y otros recursos hídricos, constituyen espacios verdes de frescura y agrado, que la sociedad valora como parte del bien común. Resulta por lo tanto natural que, esas mismas plantas que se encuentran en la naturaleza, sean también aprovechadas para viviendas y otras edificaciones, lo cual se refleja en el mundo del pisco.



Figura 5: Salón principal de hacienda *Armidita* con techos de totora. Foto: Robinson Ramírez

Estos criterios aparecen recurrentemente en los paisajes pisqueros. La hacienda *El Tangué* exhibe orgullosa sus techos de totora en edificios de varios cientos de metros cuadrados. Los vecinos del lugar han mantenido viva la herencia recibida de los pueblos ancestrales que aprendieron a dominar la técnica del uso de la totora como la cobertura más adecuada para un medio árido como el del Norte Chico de Chile. Imágenes parecidas se pueden apreciar en el restaurant *Cabildo Abierto*, en la localidad de Barraza (figuras 5 y 6).



Figura 6: Techos de totora del restorán *Cabildo Abierto*, Barraza. Foto: AKB.

Las pisqueras han exhibido voluntad de cuidar estos legados culturales. El caso más emblemático es *Armidita*, cuyo salón principal está construido, precisamente, con techos de totora. El manejo de este material plantea una serie de desafíos, porque requiere mucha atención y cuidado para mantener su capacidad de impermeabilidad. Los campesinos que cuidan esta pisquera han aceptado el desafío como un estilo de vida y una forma cultural de habitar el territorio (Ramírez et al, 2023).

Otras pisqueras han logrado también valorar estos elementos. El uso de totora y caña en techos y cierres se puede observar con la pisquera doña Josefa, en Pisco Elquí. Esta destilería muestra gran interés por crear un entorno armónico y atractivo para sus visitantes, con una voluntad permanente de valorar el patrimonio cultural de las tradiciones pisqueras y la vitivinicultura ancestral (figuras 7, 8 y 9).



Figura 7. Techos de caña de piscueta *Mistral*, Pisco Elqui. Foto: AKB.



Figura 8. Uso de totora y caña para cierres y techos en pisquera *doña Josefa*. Foto: AKB.

El uso de fibras vegetales para el techo se utiliza también en los centros de atención de visitantes y turistas. Un caso interesante se encuentra en la pisquera ABA, en su establecimiento de Vicuña, Valle de Elqui. Con el empleo de estos elementos, esta destilería expresa su integración con la corriente cultural que tiende a valorar los materiales naturales de la zona y la bioarquitectura.



Figura 9. Techo de fibras vegetales en barra de recepción de visitantes. Pisquera *ABA*, Vicuña, Valle de Elqui. Foto: AKB.

2. Pircas, brea y pimiento molle

Junto con el uso de techos de fibras vegetales, varias pisqueras exhiben su voluntad de preservar el legado de los ancestros y la cosmovisión diaguita de armonía con la naturaleza a través del cuidado de la flora nativa y el uso de sistemas constructivos ancestrales, como las pircas. La pirca, o muro de piedra, configura una construcción ancestral, cuyos orígenes se remontan a los tiempos prehispánicos. Fue utilizada por los incas con múltiples propósitos; posteriormente, después de la conquista española, los arrieros mestizos las utilizaron para el manejo del ganado en sus viajes trasandinos y en sus prácticas trashumantes (Razeto, Lea-Plaza & Skewes, 2019). La pirca tiene un profundo significado simbólico en el área pisquera, como espacio de abrigo de los arrieros en alta montaña, porque servía de refugio de supervivencia en las noches de nieve, frío y viento blanco.

“En la cordillera, para refugiarse, emplea el ruco, una rústica morada con paredes pircadas con piedras de cantos angulares y un techo de palos que sujeta champas extraídas en las vegas. Es común también que usen alojos o moradas prehistóricas, bajo piedras grandes que los protegen del sol y las inclemencias del tiempo. En el ruco no puede faltar el fogón, la piedra chajuna para morterear el trigo y, además, una piedra plana para hacer una hoguera para calentarla y hornear el pan en un zuncho; en el cual, el amasijo queda dispuesto dentro, entre la piedra caliente y una tapa de lata con las brasas arriba” (Carmona, 2013 p. 25).

Los estudios desde la arquitectura han detectado la notable riqueza de las pircas como patrimonio cultural. Una tesis doctoral de esa disciplina ha puesto foco en la pirca y su singular aporte a la delimitación de los predios, después de la Reforma Agraria. De acuerdo con el citado estudio, se define la pirca como

“... una tecnología constructiva vernácula para la edificación de vallas de piedra sin argamasa, que delimitaron los nuevos predios y que aún se conservan, generando uno de los hitos arquitectónicos más particulares de la zona, formando un mosaico en el paisaje, de pequeños territorios delimitados por estos divisores de piedra, contruidos con las mismas rocas sobrantes de los despejes de terreno para la agricultura de subsistencia familiar y que constituye uno de los hitos más relevantes y característicos de esta zona, hoy seriamente amenazados” (Maureira, 2017 p. 90).

El prestigio y arraigo cultural de los arrieros en la sociedad del área pisquera, ha llevado a la comunidad a evocarlo y hacerlo visible a través del mantenimiento de las pircas en distintas regiones del territorio. Se percibe un vínculo particularmente intenso entre los vecinos del área con este tipo de construcciones que, más allá de su funcionalidad actual, son apreciadas por su vínculo con la identidad regional. La literatura local ha dedicado páginas específicas para visibilizar la cultura del arriero.

“Estos personajes usan monturas grandes, por lo general, con casco tipo germánico de fierro con enjalmes de madera, con pellones de cuero de oveja negro o blanco, dobles y grandes, que sirven de un cómodo lecho, donde el casco es la almohada. Los estribos elaborados de madera de quillay, de nogal o de naranjo. Son de variadas formas, de punta, de trompa de chanco y los de almud —nombre por el recipiente que se usaba para medir— por su gran tamaño. A veces, el casco lo ensambla con madera de guayacán, muy dura y de lindas vetas y colores. La montura consta de un pelero al contacto del lomo del animal, y tres caronas de cuero de ovejas doble; arriba de la carona va un encimero de suela, que por lo general es de procedencia cuyana. Usan maneas de cuero muy resistentes, de cogote de toro o buey. A veces se usan maneas con botón de hueso de taba; muy buena para soportar la humedad. Algunos crianceros todavía usan estribos del tipo almud, son muy grandes pesados, anchos y ñatos; muy apropiados para amansar, debido a su gran peso, es más difícil que los estribos se levanten en caso de perderlos durante el corcoveo del animal. Para el transporte de sus enseres, alimentos y quesos usan los mulares aparejados. Cuando los crianceros bajan de la cordillera —argentina o chilena— con sus cajones de quesos cordilleranos, también en ese caso se les denomina “troperos”. Actividad que, en el pasado, al no haber caminos y camiones, era muy común. Este medio de transporte en acémilas todavía es usado en la Región” (Carmona, 2013 p. 25).

Entre las especies más destacadas se encuentran los pimientos molle, variedad muy apreciada por los pueblos indígenas por su aporte de sombra, frescura, belleza y control natural de plagas. Los incas y diaguitas valoraron enormemente esta planta, y este legado fue preservado luego por los españoles y mestizos que los sucedieron. La pisquera Chañaral de Carén es un buen ejemplo.



Figura 10: Pimiento molle y pircas en pisquera Chañaral de Carén. Foto: AKB.

Los paisajes pisqueros, en las zonas áridas del Norte Chico de Chile, entregan recurrentemente este tipo de parejas bioarquitectónicas, formadas por el pimiento molle y la pircas como cierre perimetral. Ambos elementos, al articularse, forman un conjunto coherente y armónico, que ofrece belleza escénica, a la vez que representa un reforzamiento de los valores sustentables de los paisajes pisqueros (Ramírez et al., 2023) (figura 10).

Estos elementos contribuyen a modelar el carácter de los paisajes pisqueros. Allí se valora muy particularmente la dimensión natural del territorio, con la constante puesta en valor, conservación y transmisión del patrimonio a las generaciones futuras, tal como puede observarse en otras localidades, como Chañaral de Carén y en el Huasco.



Figura 11. Cierre perimetral de pircas con pimiento molle. Chañaral de Carén. Foto: AKB.

Resulta notable la armonía que alcanzaron estos elementos dentro del paisaje. La pirca y el pimiento-molle forman una pareja conceptual que genera una ambientación de gran belleza escénica, a la vez que resulta funcional por ofrecer sombra y seguridad. Las pircas están presentes, lo mismo que la brea y el uso de la baba de penca de tuna como adherente. Recorrer *Armidita* representa una experiencia notable de sensibilidad por el patrimonio ancestral, los valores ambientales y los principios de sustentabilidad (figuras 11 a 14).



Figura 12: Cierre perimetral de pircas de pisquera *Armidita*. Foto: Robinson Ramírez.



Figura 13: Cierre perimetral con ramas de brea en *Armidita*. Foto: Robinson Ramírez.



Figura 14: Pircas de la pisquera *Horcón Quemado*. Foto: Eduardo Mulet.



Figura 15. Campanario de la iglesia de Tulahuén, muro de adobe y pimiento. Foto: AKB.

Enclavada en la falda occidental de la Ccordillera de los Andes, a más de 1.600 metros de altitud, a pocos kilómetros del límite con Argentina, Tulahuén es una de las aldeas más pintorescas de Chile, con varios siglos de historia, en la cual conviven unos mil habitantes, en un paisaje singular, en un entorno colorido y bien articulado.



Figura 16. Casas multicolores de Tulahuén. Foto: AKB.

La flora y fauna nativas son valorizadas, hasta en el nombre de la localidad de Tulahuén “lugar de garzas”, lo cual es representado en un mural que sirve de punto de encuentro entre la naturaleza y la cultura (figuras 16 y 17).



Figura 17. Sandra Castillo. *La belleza ha encontrado su lugar*. Mural. Tulahuén. Foto: AKB.

El mural de Tulahuén fue realizado por Sandra Castillo, profesora de Arte, gestora cultural y escritora con varias obras publicadas (figura 17). Representa el significado del término “Tulahuén”, como “lugar de garzas”. El espíritu que mueve a los campesinos que están a cargo de estas pisqueras tiene que ver con la voluntad de mantener estrechos vínculos con la naturaleza, y preservar sus elementos vegetales y minerales. El fundo *El Cerezo*, en Cogotí, es otro claro ejemplo de valoración de elementos como las pircas y los cactus como elementos decorativos y funcionales.



Figura 18. Pircas y cactus en fundo *Los Cerezos*, pisco *Cogotí*. Foto: AKB.

Las pircas se articulan adecuadamente con la flora nativa, no solo con el pimiento molle, sino con otras plantas, como los cactus. En el caso del fundo *Los Cerezos*, su directora, Bárbara Niño de Zepeda, ha generado rincones de singular belleza, al articular los edificios de vivienda y producción con las plantas de cactus, que aportan armonía al conjunto (figuras 18 y 19).



Figura 19: Pircas de pisquera *Horcón Quemado*. Foto: Eduardo Mulet

3. El cactus como decoración y cierre perimetral

Otro elemento de la flora nativa que se ha valorado en forma especial, en los paisajes pisqueros, es el cactus. Se trata de una planta, en general, poco apreciada por las culturas urbanas, debido a la incomodidad que presentan las espinas para su manejo. En el Norte Chico, el cactus fue parte importante del paisaje desde los tiempos de los pueblos indígenas.

Las obras artísticas que se han realizado para poner en valor la cultura diaguita suelen incluir representaciones de cactus como parte de los paisajes culturales ancestrales dentro de los cuales se desarrollaron los pueblos diaguitas. Estos elementos han sido reconocidos por los antropólogos y arqueólogos dedicados al estudio de los diaguitas, y que influyeron en el diseño del museo de sitio del Estadio Diaguita de Ovalle, en el cual se ha incluido un mural de grandes dimensiones, en el cual se representa un ritual religioso, incluyendo justamente, la presencia de los cactus típicos del territorio (figura 20).



Figura 20. Mural de arte diaguita. Estadio Diaguita de Ovalle. Foto: AKB.

La comunidad pisquera ha valorado este legado, y ha procurado tenerlo en cuenta en el diseño de sus parques y jardines, así como en sus viviendas y destilerías. Un buen ejemplo se encuentra en la pisquera Cogotí, de las Niño de Zepeda, donde puede verse la presencia del cactus en lugar central dentro de las instalaciones productivas.



Figura 21. Cactus en pisquera Cogotí. Foto: AKB.

La valoración del cactus como flora bien adaptada a zonas áridas por parte de los pisqueros, representa una continuidad en el legado de los pueblos indígenas que aprendieron a convivir con estas plantas, valorarlas y aprovecharlas. En el caso de Horcón Quemado, en el Valle de San Félix, también se observan cactus como parte del paisaje (figuras 21 y 22).



Figura 22. Cactus en pisquera Horcón Quemado. Foto: Eduardo Mulet.

El cactus ha tenido una relevancia importante en los paisajes pisqueros. La comunidad local ha aprovechado esta planta con múltiples funciones, incluso para formar cierres perimetrales y delimitaciones de propiedades. Esta ancestral costumbre de los campesinos del árido Norte Chico de Chile se ha mantenido viva hasta la actualidad (figuras 23, 24 y 25)



Figura 23: cercos vivos de cactus. Provincia de Ovalle, RN5 km 355. Foto: AKB.



Figura 24. Detalle del cerco vivo de cactus. R5N km 355. Foto: AKB.

El uso de cactus y otras plantas para realizar cercos vivos y deslinde de propiedades es otro elemento bioarquitectónico que ha contribuido a modelar la fisonomía de los paisajes pisqueros. Al circular por las rutas del Norte Chico, tanto las carreteras pavimentadas como los caminos de tierra, la presencia de este tipo de configuraciones de plantas xerófilas aporte a la identidad del territorio.



Figura 25. Cierre perimetral con cerco vivo en Punitaqui, provincia de Limarí. Foto: AKB.

La recurrente presencia de cercos vivos y el cuidado de las plantas nativas y xerófilas, representa un singular punto de contacto entre la naturaleza y la cultura, y la constante voluntad de los campesinos de los paisajes pisqueros por orientar sus vidas a partir de valores profundos, asociados a la sustentabilidad e impregnados de la cosmovisión diágitua. Naturalmente, estas tendencias conviven con los enfoques de los sectores influidos por la ideología del industrialismo y el mandato de someter la naturaleza. Ello se expresa en el paisaje a través del uso de panderetas industriales, que algunos empresarios y terratenientes han implantado en sus propiedades para bajar costos de corto plazo, aún a costa del impacto ambiental y del deterioro del paisaje.

4. Tierra cruda como material de construcción

Como ya se ha adelantado, uno de los elementos típicos de los paisajes pisqueros es la persistencia del uso de la tierra cruda como material de construcción, sus tres modalidades: adobe, tapial y quincha (Esteves, 2022). Durante largos siglos, la tierra cruda fue el principal material de construcción para levantar los muros de viviendas, bodegas, iglesias y cierres perimetrales. Este legado que se ha mantenido vigente hasta la actualidad en la región. Por su parte, el piso de casas y bodegas era de tierra apisonada; los ladrillos aparecieron recién a fines del siglo XVIII.

La comuna de Alto del Carmen, en el Valle del Huasco, es uno de los polos donde mejor se ha conservado el patrimonio arquitectónico en tierra cruda. Se mantienen allí edificios religiosos y de viviendas, de gran calidad constructiva y, a la vez, notable confort térmico (figuras 26, 27 y 28).



Figura 26 Capilla de El Tránsito. Foto: PCM.



Figura 27. Capilla de El Tránsito.
Foto: Robinson Ramírez.

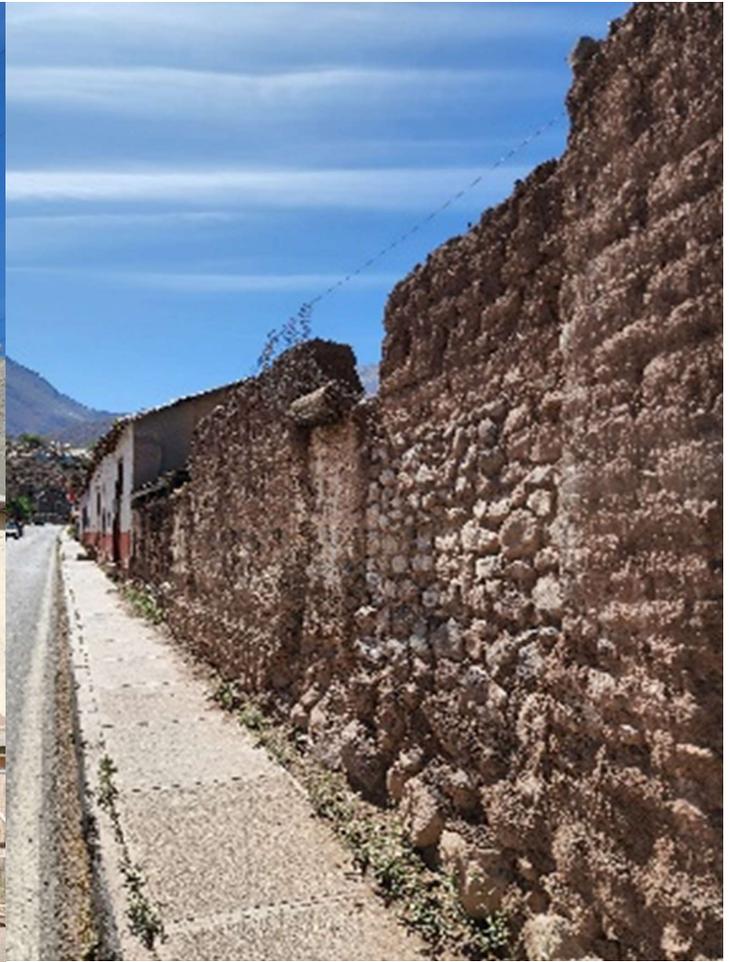


Figura 28. Muros de piedra y tierra cruda en El Tránsito.
Foto: Robinson Ramírez

Dentro del ecosistema del pisco, también se ha valorado el uso de la tierra cruda como material de construcción. Lamentablemente, los sucesivos terremotos han causado la pérdida de varias construcciones, pero en algunos casos, todavía se han podido preservar edificios importantes. Uno de los casos más destacados se encuentra en la destilería de Horcón Quemado, en el Valle de San Félix. Allí se conserva una construcción de 14 metros de altura, construida con la técnica del tapial (tierra apisonada) (figura 29).



Figura 29. Muros de adobe asentado, de quince metros de altura. Destilería de *Horcón Quemado*. Foto: Eduardo Mulet.

5. Tecnologías ancestrales: molinos de riego y reloj de sol

Varias características naturales del área, como la aridez, las piedras preciosas, la escasa nubosidad y la claridad del cielo, junto con aspectos culturales anexos, como los canales de riego y la tradicional preocupación humana por organizar el tiempo, han dado lugar a otras expresiones interesantes. El molino hidráulico de riego del fundo Los Nichos es una representación de estas sensibilidades, lo mismo que el reloj de sol de lapislázuli de Tulahuén.

La aridez del Norte Chico parece constituir un elemento pregnante de los paisajes pisqueros y la conciencia ambiental particularmente desarrollada por sus habitantes. Los campesinos, pastores, viticultores y demás vecinos de este territorio exhiben particular sensibilidad por el cuidado del entorno y la preservación de medios ingeniosos de adaptación. Este patrón se refleja en múltiples manifestaciones, entre ellas, la supervivencia del uso de molinos hidráulicos para riego, tal como puede observarse en la pisquera *Los Nichos* (figura 30).



Figura 30. Aceña, molino hidráulico para riego. Fundo *Los Nichos*. Foto: AKB.

Por su parte, el reloj de sol de lapislázuli, instalado en el atrio de la iglesia de Tuluahuén, es otra muestra ingeniosa de la valoración del patrimonio minero del territorio, a la vez que retoma los conocimientos ancestrales de astronomía, a través de los cuales, los pueblos indígenas expresaban sus conocimientos del movimiento de los astros y los ciclos del tiempo (figura 31).



Figura 31. Reloj de sol de lapislázuli en Tuluahuén. Foto: AKB.

Los paisajes pisqueros provocan una sensación de calidez muy profunda, precisamente, por la constante voluntad de cuidar el medio ambiente, promover los principios del cuidado por el entorno y el interés por la bioarquitectura. Con estos elementos, los habitantes del territorio han logrado crear un entorno especial, bien adaptado a las características de suelos y climas del lugar, en armonía con los principios de la cosmovisión diaguita.

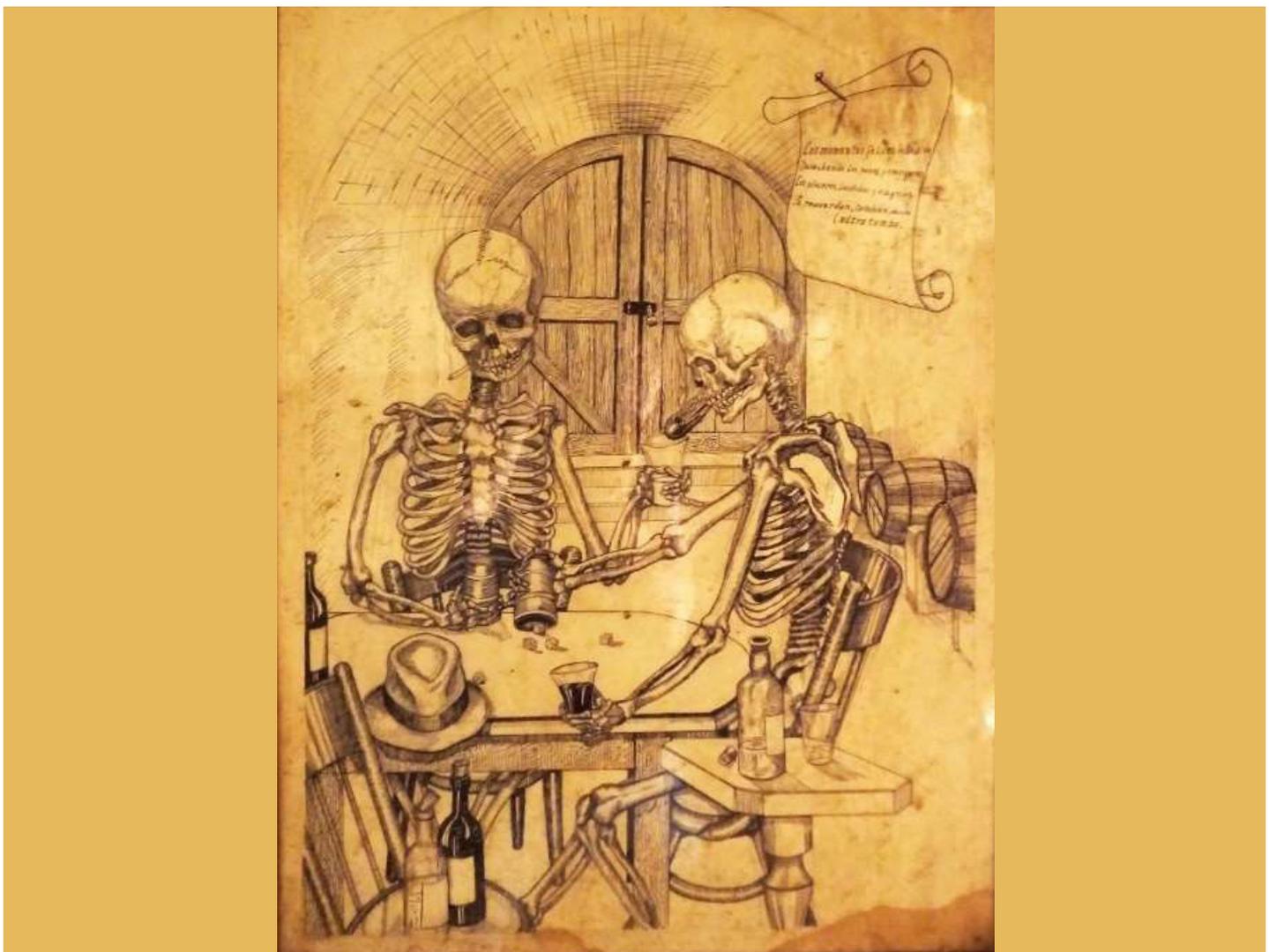
Conclusión

Sería muy largo enumerar la cantidad de elementos bioarquitectónicos que se encuentran presentes en los paisajes pisqueros. Pero los casos señalados en este capítulo resultan suficientes para mostrar cómo la comunidad de este territorio, a lo largo de los años, ha logrado cuidar de un modo especial los recursos naturales y ha diseñado una arquitectura en constante diálogo con ellos, tratando de mitigar todo lo posible el impacto ambiental de la actividad humana. Se ha generado así una corriente cultural, que los propios habitantes llaman bioarquitectura, centrada en el cuidado del medio ambiente y en soluciones ingeniosas para los problemas de la vida cotidiana. De este modo se ha constituido uno de los elementos más importantes y característicos de los paisajes pisqueros.

En cierto modo, el desarrollo de estas ideas se vio facilitado, en forma indirecta, por el espléndido aislamiento que esta región tuvo con respecto a los avances de la modernidad y el progreso, liderados por el ferrocarril en la segunda mitad del siglo XIX. En el marco de la segunda revolución industrial, las principales ciudades y puertos de América y Europa quedaron conectados con los mercados nacionales e internacionales a lo largo de aquella centuria. Pero en el Norte Chico de Chile, este fenómeno fue mucho más tardío. Las zonas altas de los valles de Huasco, Elqui y Limarí permanecieron sin conexiones ferroviarias hasta bien entrado el siglo XX. Hasta mediados de esta centuria, muchas localidades solo tuvieron conexión por animales (mulas, caballos, carros de tracción a sangre), como Alto del Carmen, Rapel, Chañaral de Carén, Tulahuén y Cogotí. En estas condiciones, la población local desarrolló sus estrategias de supervivencia con criterios distintos a los que recomendaba el paradigma de la modernidad, lo cual las llevó a cuidar de otro modo el entorno ambiental, la arquitectura vernácula y los recursos naturales. Con el tiempo, ellos lograron demostrar que, lejos del discurso modernizante, en aquellos elementos también había belleza, lo cual animó a sus vecinos de las zonas bajas a emularlos. Y algunas pisqueras también siguieron con esta línea, lo cual ha permitido avanzar en un proceso de puesta en valor de la bioarquitectura.

Arte y patrimonio en las cavas pisqueras

Tiempo hace que te busco hermano viejo,
padre ancestral tallado en greda, forjado por yaucas.
Invítame,
si aún tenemos tiempo, a revivir la paz
de tus aguadas,
terrazas donde siembras inocencias
para ofrendar al inka el sol y la esperanza.
Bartolomé Ponce Poeta coquimbano



Figuras 1. Tole Peralta. “Rigoberto Rodríguez Rodríguez en su reino” (c. 1960).
Tinta sobre papel. Cavas de *Los Nichos*. Foto: AKB.

La relación del mundo de la empresa con el arte ha sido complicada, sobre todo en países latinoamericanos, donde las recurrentes crisis económicas impulsan a los gerentes a priorizar sus objetivos financieros, a la vez que se postergan los valores estéticos y la creación artística. En el caso de la industria del pisco, a los problemas generales de las economías latinoamericanas se le suman las dificultades de las economías regionales, generalmente postergadas por las políticas públicas al estar lejos de los grandes centros de poder y toma de decisiones.

A pesar de ello, el ecosistema pisquero se ha interesado por promover las artes y los valores estéticos. Un antecedente relevante fue el apoyo que la Cooperativa Control brindó al cine chileno, a través de la financiación de la película *El Fugitivo* (1970).¹³⁰ Además, esta entidad contribuyó a la construcción de la Enoteca del Cerro San Cristóbal (Santiago de Chile), dedicada a promover la cultura de la vid y el vino (1971).¹³¹ A ello se podrían añadir otras iniciativas de diverso significado. Pero el campo de desarrollo más consistente y sustancial fue la promoción de las artes plásticas en la intimidad de las cavas de las bodegas y destilerías dedicadas a la elaboración del pisco. Allí es donde las empresas, sobre todo medianas y cooperativas, encontraron el espacio adecuado para instalar obras de creación con intencionalidad estética. Los casos de la Cooperativa *Control* en el Valle de Limarí, el fundo *Los Nichos* en el valle de Elqui, la hacienda *Armidita* y el fundo *El Rosario* de Bou Barroeta en el Huasco son buenos ejemplos.

1. Artistas convocados a las cavas

Las pisqueras lograron convocar al mundo del arte para incorporar obras de creación en la intimidad de sus cavas. En los últimos sesenta años, se produjo un movimiento, tenue al principio, pero vigoroso después, por el cual, los pisqueros se interesaron por atraer el talento artístico chileno hacia sus establecimientos, de modo tal de desarrollar la dimensión cultural como parte importante de los paisajes pisqueros.

El iniciador de este movimiento fue Tole Peralta (1920-2002), considerado uno de los principales pintores chilenos del siglo XX. Estudió bellas artes en la Universidad de Hampstead en Gran Bretaña; de regreso a Chile, desarrolló una carrera de gran relieve. Fue parte de la llamada “Generación del ‘40”, dedicada a renovar la representación artística de los paisajes chilenos. Fundó una galería de arte en Concepción, ciudad donde fue Director de la Academia de Arte (1954-1960). Se desempeñó como profesor de pintura, estética e Historia del Arte en la Universidad de Concepción y en la Universidad de Chile. Fue Académico de Número del Instituto Chile. Realizó exposiciones en EEUU y Gran Bretaña. Dos de sus obras se encuentran en las cavas de Los Nichos desde aproximadamente 1960 (figura 1).

Otro artista que aportó su arte al mundo del pisco fue Patricio Vega Rivera (1956-2022), vecino de La Serena, con más de 2000 obras de arte y exposiciones en diversas ciudades de Chile, Argentina, Bolivia y Brasil.¹³² Fue el autor de los tres cuadros principales de la pinacoteca de la Cooperativa *Control*, y del mural de ingreso a las cavas-museo de *Capel*. Estas obras representan una etapa de consolidación del desarrollo del arte en el corazón de la industria del pisco.

También ha sido relevante el aporte de Marcos Moscheni, pintor chileno nacido en 1954, autor de obras presentadas en numerosas exposiciones a lo largo de todo el país, muchas de las cuales forman parte de pinacotecas públicas. Estudió licenciatura en pintura en la Universidad de Chile, donde se formó junto a maestros como René Poblete y Hernán Larraín Peró. Su fecunda trayectoria se ha reflejado en la participación en numerosas salas y exposiciones.¹³³ En el mundo del pisco, fue autor de la obra de mayores dimensiones, convocado por la pisquera Bou Barroeta en el Valle del Huasco.

Junto con obras de artistas profesionales, las cavas se nutrieron del aporte de artistas vocacionales que, sin dedicar su vida exclusivamente al cultivo de las artes plásticas, se destacaron por su curiosidad, creatividad y compromiso con la identidad y la cultura del territorio. Fue el caso de Gastón Munizaga en *Los Nichos* y Alicia Tapia en *Armidita*. El primero logró realizar una obra única llamada a convertirse en referente de la identidad y la cultura del pisco durante

130 La directiva de *Control* aprobó un aporte de 100.000 escudos para financiar la película *El Fugitivo*. Consejo de Control, La Serena, 9 de setiembre de 1970. LA 4 fs. 33.

131 *Control* firmó la escritura de constitución de la *Enoteca* del Cerro San Cristóbal, proyecto liderado por el Ministerio de Agricultura, para el cual comprometió apores de 250.000 escudos. *Control* tomó un crédito a tres años para financiar este proyecto. Allí se exhibirían sus marcas *Control* y *Mistral*. Consejo de *Control*, La Serena, 9 de agosto de 1971. LA 4, fs. 127.

132 <https://www.youtube.com/watch?v=ELOVNB1JJdE>

133 <https://www.artistasvisualeschilenos.cl/658/w3-article-39694.html#exposiciones>

casi medio siglo. Por su parte, Alicia Tapia, cantora, escritora y pensadora, entregó una obra singular a las cavas de *Armidita*, para representar la cosmovisión diaguíta a partir de tinturas elaboradas con tierras del territorio.

La interacción de artistas profesionales como Tole Peralta, Patricio Vega y Marcos Moscheni, juntamente con autores vocacionales como Gastón Munizaga y Alicia Tapia, han configurado, en los últimos sesenta años, las obras de creación que las pisqueras exhiben, orgullosas, en la intimidad de sus cavas.

2. Fiestas y celebraciones de muertos en fundo *Los Nichos*

Dentro del patrimonio cultural de los paisajes pisqueros, una de las corrientes más interesantes corresponde a las particulares modalidades latinoamericanas de celebración de la vida y la alegría de vivir, como medio de enfrentar el dolor y la muerte, en clave positiva. El caso más conocido es la fiesta de los muertos de México, reconocida como patrimonio intangible de la Humanidad, surgida en el segundo tercio del siglo XX (Mavido, 2006), y de gran presencia cultural hasta la actualidad (Alberro, 2004). Mientras en México estas celebraciones ocupaban el centro del espacio público, en Chile también se desarrollaban, pero en la discreta penumbra de las cavas pisqueras.

En efecto, en los paisajes pisqueros de Chile, estas ideas se han desarrollado en las imágenes de las cavas del Fundo *Los Nichos*. Allí se guardaban las botellas en espacios con forma de nichos, en la intimidad de un subterráneo que se convirtió en el lugar secreto e íntimo donde se celebraban reuniones de grandes personajes de la empresa y la política. Presidentes y figuras prominentes de la clase dirigente chilena de las décadas de 1930 y 1940. Participaban de esas reuniones poetas, cantores y payadores que animaban los encuentros con su talento artístico. Este *ethos* sociocultural se reflejó en los epitafios que se dedicaban a algunos de los presentes, y que luego quedaron conservados en los muros y nichos de las cavas. El pisco permitía reírse de la muerte.

“La cava de *Los Nichos* se ha transformado en el corazón cultural de la industria del pisco. Este espacio irradia una incontrastable fuerza identitaria, que se proyecta al conjunto de la industria y fortalece toda la propuesta de la Ruta del Pisco. Como indica su nombre, la cava de *Los Nichos* está decorada con concavidades en forma de nichos de cementerio, que en lugar de cadáveres atesora botellas de vino y aguardiente en un contexto lúdico, completado con murales de esqueletos que bailan y tocan instrumentos musicales, junto con otros dibujos de calaveras y temas alusivos. Se trata de una decoración original, que despierta la atención del visitante. Pero no es mero maquillaje diseñado por un creativo profesional: al contrario, se trata de un patrimonio vivido, con claras muestras de integración con el entorno local y nacional. El concepto de la destilería de *Los Nichos* como patrimonio vivo y vivido se proyecta en el entorno del edificio principal; en los talleres se encuentra un tonelero artesanal practicando su ancestral oficio; en los corrales de alambiques y los edificios anexos se encuentran las instalaciones y equipamiento propios de este tipo de sistema productivo. Lo mismo se percibe en la arquitectura de la sala de ventas y degustación. El conjunto se destaca por su armonía; se muestra con toda la historia a cuestas, sin maquillaje alguno. Se presenta este ejemplo de escala humana y enorme sensibilidad.” (Navarrete et al, 2014).

Entre sus visitantes se destacan varios presidentes de Chile, como Arturo Alessandri Palma, Juan Antonio Ríos, Pedro Aguirre Cerda y Gabriel González Videla, juntamente con oficiales de las fuerzas armadas y gobernadores regionales.¹³⁴ Ellos formaron parte de la clase dirigente nacional que en su momento se comprometió con el progreso de La Serena, y con el reconocimiento de la identidad del pisco. Estos relatos aparecen con naturalidad en labios de los guías, el personal de la destilería y los lugareños. Son historias muy antiguas que se han mantenido relativamente intactas a lo largo del tiempo. Un artículo publicado en la prensa regional en 1955 ya daba cuenta de estas prácticas.¹³⁵

Las instalaciones de *Los Nichos* podrían llamarse “la cava de los pasos perdidos”, dada la presencia de altas autoridades de la República que pasaron por allí, en busca de un resuello después de agotadoras jornadas de trabajo intensivo y tensionante en la gestión pública. Allí se alternaron momentos de descanso con encuentros y discusiones políticas de alto nivel. Precisamente en este contexto de encuentros lúdicos y conversaciones informales, el entonces

134 *El Regional*, Coquimbo, 6 e abril de 1955.

135 *El Regional*, Coquimbo, 6 de abril de 1955.

diputado Gabriel González Videla concibió la idea de cambiar el nombre a la localidad de La Unión, ex Las Gredas, para denominarla Pisco Elqui, lo cual se concretó en 1936 (González Videla, 1975).

El valor fundamental del fundo *Los Nichos* es que ha logrado mantenerse vivo hasta la actualidad. Después de más de 150 años, este edificio representa la supervivencia de la destilería artesanal, tal como era la red de pisqueras del Valle de Elqui antes de la llegada del ferrocarril. Se trata de un establecimiento de enorme valor patrimonial, un testimonio único de la era heroica del pisco, aquellos tiempos de arrieros y herraduras; de alambiques de cobre labrado y etiquetas diseñadas a mano. De viajes peligrosos e insobornable amor por el territorio (figura 2).



Figura 2. Tole Peralta. “Pisco-fiesta eterna” (c. 1960). Tinta sobre papel. Cavas de *Los Nichos*. Foto: AKB.

La tradición de don Rigoberto Rodríguez Rodríguez, de juntarse con políticos famosos en las cavas de *Los Nichos* en los años 30 y 40, fue continuada después por su yerno, Ernesto Munizaga Pérez de Arce en los años '50, pero con una diferencia: las principales figuras de su entorno ya no provenían del poder sino del arte. Entre ellos estaba Tole Peralta, quien con frecuencia visitaba Los Nichos y se quedaba por varios días para pasar sus vacaciones. Justamente, a partir de esta amistad y de los momentos compartidos en las cavas de la pisquera, se puso en marcha otro cambio cultural de envergadura para el mundo del pisco: la incorporación de obras de creación artística en esas cavas. En efecto, en esas reuniones surgieron las primeras obras de arte que se incorporaron a las pisqueras como parte de su patrimonio, realizadas por Tole Peralta y obsequiadas a su amigo Ernesto Munizaga.

El primer dibujo (Figura 1) representa al legendario Rigoberto Rodríguez Rodríguez en sus cavas con su amigo más íntimo, jugando a los dados y degustando vinos y piscos. En la parte superior, un antiguo pergamino sintetiza el lema de los amantes de la vida y los valores dionisiacos:

“Los momentos felices de la vida
 Descorchando botellas y barriles
 Los placeres, las dichas y alegrías,
 Se recordarán siempre”

(Ultratumba).

Con este poema y el dibujo, el artista logró plasmar, de modo notable, la esencia del mensaje y el estilo de vida de don Rigoberto, conceptos que lo convirtieron en una leyenda del pisco hasta la actualidad. No se trata solo de la habilidad técnica de Tole Peralta para dominar la expresión de una imagen, sino la capacidad para sintetizar conceptos en una obra de arte.

Mayor chilenidad alcanza la segunda obra del artista. Esta composición representa un conjunto de esqueletos celebrando las fiestas tradicionales chilenas del 18 de septiembre. En el centro, uno de ellos baila la cueca, con espuelas en los pies y un pañuelo en la mano derecha, ensayando un audaz zapateo. Dos esqueletos músicos tocan las guitarras para asegurar el ambiente de alegría. Otros dos animan la cueca, uno de ellos con chupalla, sombrero típico chileno, aplaudiendo al ritmo de la música. Para que no falte el vino, se abren botellas, se sirven y se ofrecen a los danzantes. En primer plano, una barrica sostiene dos botellas para asegurar la prolongación de la fiesta. En el fondo, una ventana con su umbralado recuerda que están en una construcción antigua, con muros de gran espesor, a salvo de cualquier riesgo, en la intimidad de la cava de *Los Nichos*. En la parte superior, el pergamino contiene una sugerente leyenda: “Los que en la vida bebieron los vinos de esta bodega, vuelven desde el más allá en las noches apacibles a añorar sus borracheras” (figura 2).

Las dos obras de arte precedentes se encuentran semiocultas, en la bóveda de ingreso a la cava. Se requiere actitud de observación para apreciar su presencia, muy disimulada por la penumbra que crea la especial atmosfera del ambiente de aquellas cavas.

El origen de esta obra se encuentra en la vida misma de la pisquera. El artista cultivó un vínculo de amistad con la familia Munizaga que estaba a cargo de la destilería. Con frecuencia viajaba a Pisco Elqui para pasar sus vacaciones en el Fundo *Los Nichos*. Allí conoció los usos y costumbres locales, e inspirado por esas historias, realizó esas dos obras de arte, y las obsequió a sus anfitriones como agradecimiento por las atenciones recibidas. De este modo se puso en marcha el proceso de incorporar el arte en las cavas de las pisqueras chilenas.

Los pequeños dibujos de Tole Peralta fueron cuidadosamente enmarcados y colocados en las cavas de *Los Nichos*. Y sirvieron de inspiración para imaginar obras de mayor tamaño y visibilidad en los muros principales del establecimiento. Para realizar esta tarea, el director de la empresa, Ernesto Munizaga convocó a su sobrino Gastón Munizaga Duplaquet (1934- 2015), quien no era un artista profesional pero sí un joven entusiasta y creativo. Gastón se inspiró en los dibujos de Tole Peralta y realizó una obra que procuraba seguir esos mismos criterios, pero de gran tamaño y alta visibilidad, en el muro principal de las cavas. Su trabajo fue apreciado por el público que, desde hace seis décadas, elige esta representación para obtener las fotografías más representativas de la visita a la pisquera. Esta obra, realizada por un artista aficionado, fue durante más de medio siglo, el ícono más conocido y representativo de la presencia artística en las cavas pisqueras de Chile.



Figura 3: Gastón Munizaga. “Fiesta en cavas más allá de la vida” (c. 1960).
Esmalte negro sobre pared blanqueada con cal. Cavas de *Los Nichos*. Foto: AKB.

Esta mural representa otra escena de fiesta y baile, más allá de la muerte. Un esqueleto ha descorrido la lápida de su tumba, para tomar botellas de pisco desde un cajón repleto de botellas de pisco en movimiento, para acompañar la música y la danza. A su lado, otro esqueleto baila en total libertad, con chupalla y poncho, a pesar de los grillos de hierro de sus piernas y la incomodidad de los zapatos de tacones. El guitarrista aporta la música, mientras quiebra el cuello de una botella. La obra de creación plástica transmite un mensaje de alegría más allá de las limitaciones del tiempo y el espacio. Nada importa: ni los grillos ni la muerte; tampoco la botella quebrada, símbolo de la caducidad del tiempo. Lo que trasciende es el arte, la música, la danza y los productos típicos chilenos: chupalla, poncho y pisco (figura 3).

La obra de Gastón Munizaga formó parte de un conjunto, integrado también por una escultura inspirada en el paradigma greco-latino y los nichos de los muros. En su conjunto estos elementos modelaron la identidad de la galería principal de las cavas de *Los Nichos*. Este conjunto revela en su plenitud el arte mestizo que representa el diseño plástico de la cava *Los Nichos*. Conviven en ella elementos del repertorio formal clásico, con los desbordes inspirados en el barroco americano, todo ello tensionado por los nichos y a la vez, en clave lúdica aportada por los epitafios (figura 4).



Figura 4. Galería principal de las cavas de *Los Nichos*. Foto: AKB.

Los aportes del pintor profesional Tole Peralta y del artista aficionado Gustavo Munizaga, contribuyeron a crear un espacio de creación que, por primera vez, se abrió camino en el espacio del pisco. Con estas obras, Los Nichos se aseguró un lugar de liderazgo en la visibilización y valoración del arte en el espacio pisquero durante cuatro décadas.

3. Artes plásticas y representaciones del pisco: la colección de *Control*

El pionero esfuerzo de Los Nichos logró inspirar a otras pisqueras a sumarse a esta corriente y abrir sus puertas al arte. En la década de 1990 esta fue la actitud de la Cooperativa *Control*, quien se interesó por incorporar obras de arte en sus cavas. En esta oportunidad optó por un camino intermedio: no se convocó ni a un autor consagrado entre los mayores del país, como Tole Peralta, ni a un aficionado; se apostó por lo local, pero dentro del campo de los profesionales del arte: Patricio Vega. Ello permitió obtener tres obras de mayores dimensiones, y con las complejas técnicas de óleo sobre tela. Las tres se instalaron en el Museo-Cavas de Control, donde se encuentran en la actualidad.

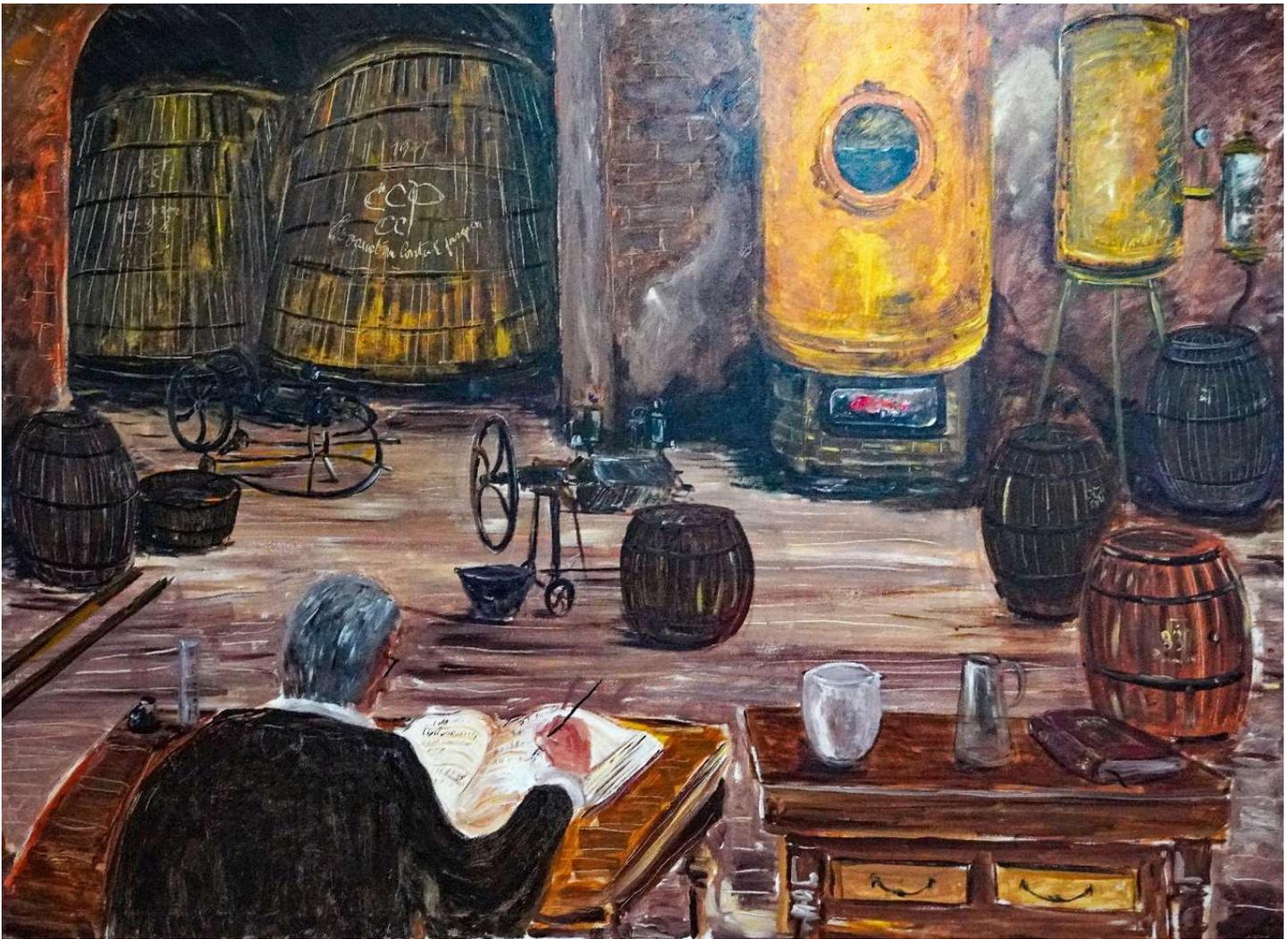


Figura 5. Patricio Vega. “Acta fundacional” (1999). Óleo sobre tela: 1,50 x 2,00 m. Museo- cavas de *Control*. Foto: AKB.

La primera pintura representa en primer plano al secretario de actas de la cooperativa, en el momento de protocolizar la solemne sesión fundacional de la institución, en el libro que se ha conservado cuidadosamente durante un siglo. La acción está ambientada en la intimidad de la cava de *Control*, con sus alambiques, barricas y cubas. A través de esta obra artística, se ha procurado dejar constancia de un hecho trascendente: la decisión de los empresarios del pisco de unirse en torno a un objetivo común. Coherente con la actitud que representa esta obra de arte, el citado *Libro de Actas* ha sido conservado intacto durante un siglo, lo cual muestra la veneración que las sucesivas directivas de la cooperativa han mantenido por la historia y el patrimonio de la institución (figura 5).

El segundo cuadro representa la labor más esencial de la industria del pisco: la destilación. El óleo incluye dos maestros destiladores a cargo de la operación, utilizando leña con fuego directo sobre los alambiques. Ambos se encuentran en plena faena, uno traslada caldos en un noque y el otro, carga leña en el fogón del destilador (figura 6).



Figura 6. Patricio Vega. “Maestros destiladores” (1999). Óleo sobre tela: 1,50 x 2,00 m.
Museo Cavas de Control. Foto: AKB.

Esta pintura representa un homenaje y reconocimiento a los oficios específicos de los paisajes pisqueros. Nada más complejo y delicado que la destilación en aquellos tradicionales alambiques que se calentaban con fuego directo de leña. No había entonces los sofisticados equipos actuales, cargados de sensores, indicadores y sistemas automáticos para regular temperatura, humedad, flujo de agua, velocidad de destilación, entre otros elementos. En la era artesanal de la destilación, el maestro destilador debía estar atento a todo, sin la ayuda de instrumentos de precisión. Tenía que conocer el poder calórico de la leña mediante la ponderación de su peso en la pala. Sabía que, si el fuego era demasiado intenso, se podía quemar el vino; y si era demasiado débil, la destilación se podría alargar innecesariamente por varias horas, perjudicando todo el procedimiento, con consecuencias muy negativas para toda la cadena productiva. Además, a medida que el vapor se condensaba y comenzaba a fluir el destilado, el destilador debía estar muy atento para separar la cabeza del corazón y la cola, tres líquidos muy diferentes, cuya mezcla sería fatal para la calidad y el prestigio del pisco.

Finalmente, el tercer cuadro se dedica a otra de las actividades importantes de la cultura pisquera: el arte de catar, valorar y criticar el producto, con vistas a supervisar su calidad para mejorar los procedimientos y asegurar la llegada al mercado en buenas condiciones (figura 7).

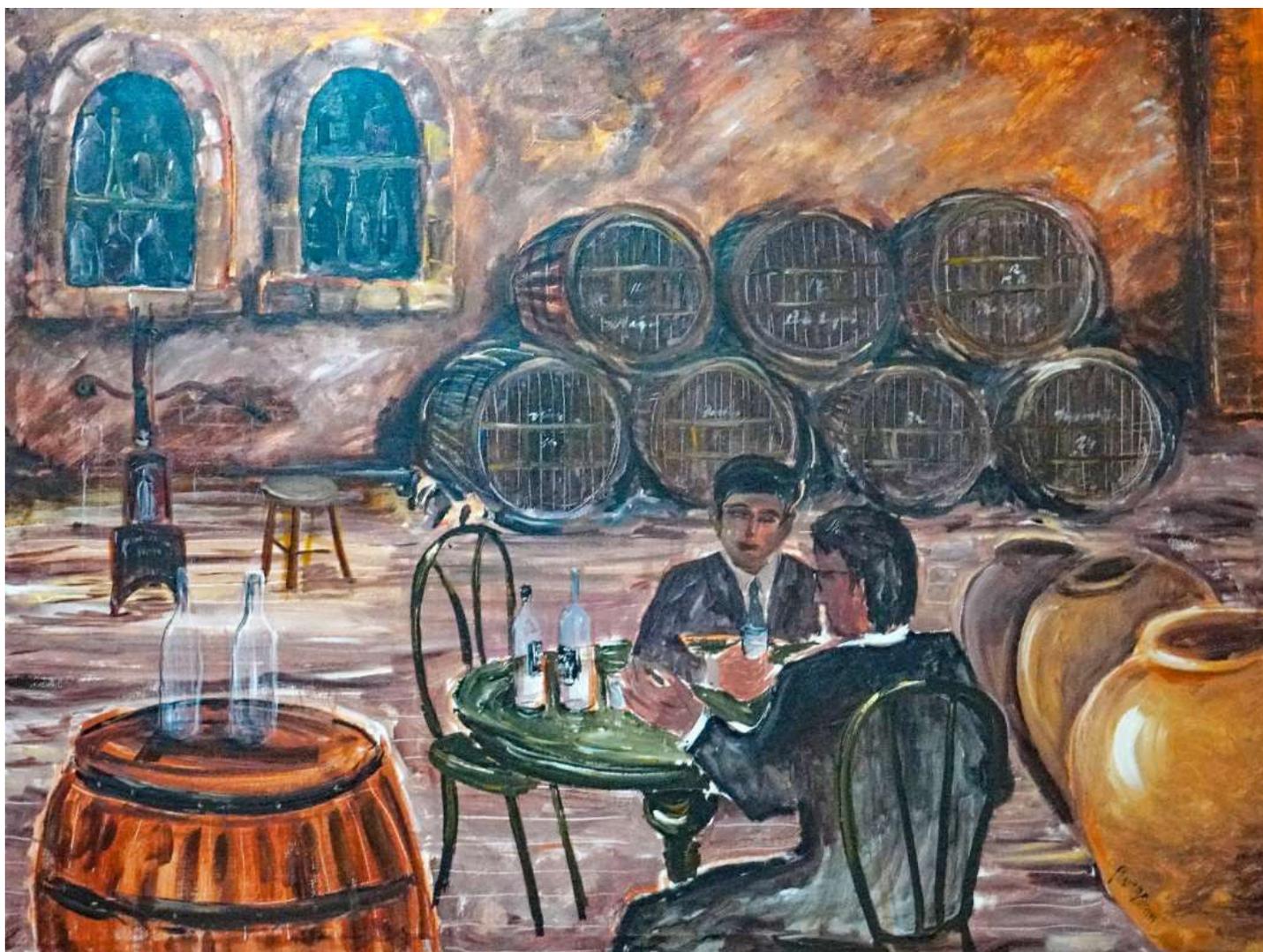


Figura 7. Patricio Vega. “Degustación de pisco” (1999). Óleo sobre tela: 1,50 x 2,00 m. Museo Cavas de *Control*. Foto: AKB.

El tercer cuadro representa a dos sommeliers en actitud de catar o degustar los productos ya destilados. Se encuentran en un entorno muy cuidado, rodeados de tinajas y barricas, en la intimidad de una cava, con gruesos muros de piedra. El mobiliario es práctico y funcional: no se usan mesas vestidas para ceremonias de estatus social; al contrario, apenas dos sillas, sin almohadones ni demás comodidades. Se representa el trabajo de dos ejecutivos de los años '40 o '50, en el interior de la pisquera, con sus rituales de evaluación de calidad, en una atmósfera intimista.

Estas obras se encargaron inicialmente para el cuartel general de Control, en la ciudad de La Serena. Allí fueron exhibidas como parte del patrimonio cultural de la institución durante una década. Posteriormente, cuando la cooperativa trasladó sus oficinas centrales a la ciudad de Ovalle (3 de enero de 2011), allí también se enviaron los cuadros de Patricio Vega. La Cooperativa *Control* ha conservado con máximo cuidado estos elementos. Los tres cuadros reflejan el valor que para esta pisquera tienen su cava, sus alambiques, sus barricas y su libro de actas. Su historia. Su identidad. Sus equipamientos e instalaciones emblemáticas. Sus casi cien años de historia en el territorio.

4. Arte y colecciones patrimoniales en museo-cavas de *Capel*

Después de sus enjundiosas obras de representación del pisco en las cavas de Control, Patricio Vega fue convocado por la otra gran cooperativa, *Capel*, para incorporar su arte en sus propias instalaciones. En este lustro, el estilo del artista había experimentado una importante evolución, para centrar su interés en el acrílico y la creación de atmosferas especiales en sus obras. El artista estaba ya en la etapa culminante de su trayectoria creativa, y justo en ese momento, fue convocado por *Capel* para realizar su trabajo.

El desafío tuvo considerablemente más envergadura, por varios motivos. En primer lugar, se esperaba una obra de grandes dimensiones, adecuada para situar en el portal de ingreso al Museo-Cavas de *Capel*. A ello se sumaba la alta visibilidad, pues por ese punto circulan decenas de miles de visitantes por año. Además, se propuso representar, en una misma obra de arte, lo esencial de cinco siglos de historia pisquera, con sus territorios y paisajes.

La obra representa los métodos de elaboración del pisco, incluyendo objetos icónicos, como las tinajas de barro, pipas de madera y alambiques de cobre. También están representados los sujetos históricos que, durante siglos, hicieron posible la cultura de la vid, el vino y el pisco, en las tareas de cosecha, elaboración y destilación.

El resultado fue notable. El acrílico de Patricio Vega se transformó en la nueva imagen icónica del arte en el mundo del pisco: por sus dimensiones, su alta visibilidad, su atmósfera sugerente y su actitud de entregar lo esencial de una industria de cinco siglos, este cuadro se instaló en el centro de la escena artística pisquera (figura 8).

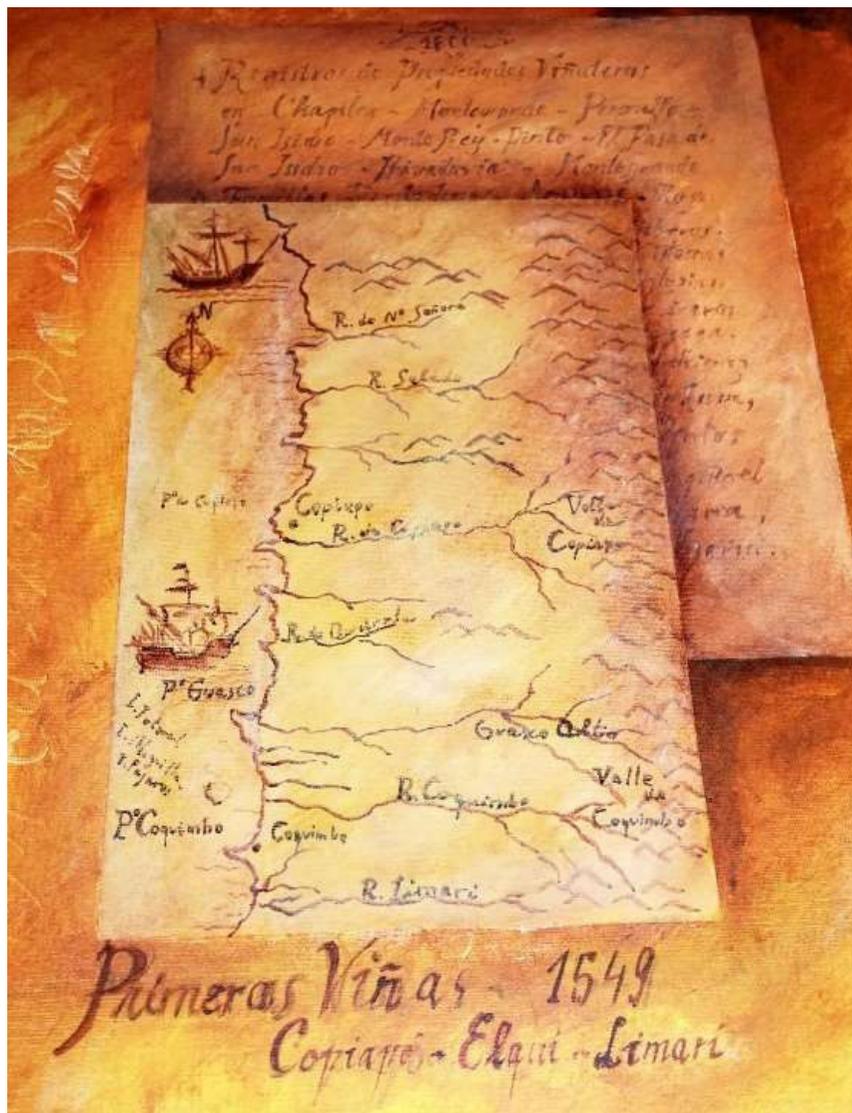


Figura 8. Patricio Vega. "Primeras viñas, 1549" (2004). Acrílico. Museo Cavas de *Capel*. (Parte del mural posterior). Foto: AKB.



Figura 9: Patricio Vega. “Cultura y tradición pisqueras” (2004). Acrílico sobre tela: 2,91 x 2,34 cm. Museo-Cavas de *Capel*, Vicuña. Foto: AKB.

Dentro de este cuadro se incluye otro fragmento que se puede considerar como una obra en sí misma, pues forma una composición autónoma, con sus propios códigos y mensajes. Se trata de la representación de dos páginas del siglo XVI, un manuscrito y un mapa de la zona pisquera, en el cual se hacen referencias al borde costero, los principales ríos con los nombres de originales. Así, por ejemplo, el río Elqui se denomina “Coquimbo”, tal como se denominaba en aquella centuria. Además, se plantea la temprana llegada de las viñas al Cono Sur de América, a través, justamente, del corregimiento de Coquimbo (figura 9).

El Museo-Cavas de *Capel* ofrece estas representaciones artísticas de la historia del pisco en su entorno territorial. Aporta elementos de gran interés, al incluir a los actores invisibles y con frecuencia poco conocidos de todo este proceso.

5. Arte mestizo en las cavas de Bou Barroeta

Ese mismo año 2004 en el cual *Capel* convocó a Patricio Vega, en el Valle del Huasco, Bou Barroeta hizo lo propio con el artista Marcos Mosheni para incorporar el arte en sus cavas. Con esta iniciativa, se sumaba una nueva pisquera de tamaño media al club de los partidarios de abrir las puertas al arte. En este caso, la idea fue más audaz porque por primera vez, se involucraron grandes espacios para la obra de creación, incluyendo no solo los muros, sino también los cielos y umbrales. Igual que otras pisqueras de nivel medio, Bou Barroeta distingue por el empoderamiento de sus mujeres, el patrimonio molinero y el arte en las cavas (figura 10).



Figura 10: Marcos Moscheni Flores. “El mundo de Francisco Bou Barroeta” (2004). Foto: RB.

En este caso, se trata de pintura en muros y cielos de las cavas. Fue realizada en 2004 por el pintor Marco Morcheni Flores, titulada “El mundo de Francisco Bou Barroeta”, el cual dedicó al desarrollo de esta pisquera buena parte de su vida (1943-2011). La composición representa las distintas etapas de la elaboración del pisco, con referencias al paisaje cordillerano y a los actores involucrados en todo el proceso, desde los conquistadores y frailes españoles del siglo XVI, hasta los inmigrantes mallorquines de comienzos del XX.

Uno de los elementos más impactantes de esta obra se encuentra en la fuerza de dos grandes animales de color rojo. El relato oficial afirma que ello representa dos toros, significado original del apellido Bou, que significa “buey”. Pero el artista juega con la ambigüedad y el misterio de eventuales criaturas infernales que desafían y cuestionan el poder.

La obra de Morcheni procura sintetizar elementos de distintos estilos artísticos. Apela al clásico recurso de los pintores renacentistas, al pintar el rostro del mecenas dentro de la obra. En este caso, junto a las figuras del conquistador y el fraile se incluye a un tercer personaje, con atributos criollos, cuyo rostro es un retrato del entonces director de la pisquera, Francisco José Bou (1965-2017).



Figura 11: Detalle de la pintura de las cavas de *Bou Barroeta*. Foto: RB.

En cierto modo, la composición representa a los toros como fundamento subterráneo e invisible del proceso de adaptación y arraigo de los inmigrantes mallorquines a los paisajes del Huasco. Ese fundamento estaría dado por los conocimientos culturales de viticultura, enología y destilación que los europeos llevaron a América, para adaptarlos a las zonas pisqueras de Chile. Por lo tanto, la obra da cuenta de un itinerario histórico de circulación de un continente a otro, como parte de un proceso global, con sus consiguientes tensiones, desarraigos y dolores (figura 11).

Pero los Bou no llegaron a Chile a instalar un enclave de cultura europea aislada de su contexto. Al contrario, se adaptaron al nuevo hogar, con el cual realizaron un fecundo intercambio de usos, costumbres y saberes culturales. Estas ideas se expresan en esta obra, a través de la gran jerarquía se atribuye al vestuario de la figura central, representado por un poncho criollo, tejido al telar, símbolo de la cultura mestiza del territorio.

Como toda obra artística, los frescos de las cavas de *Bou Barroeta* abren el espacio a diversas interpretaciones, muchas de ellas contradictorias. Un análisis más profundo de esta creación, desde el punto de vista artístico, supera los objetivos del presente libro. Lo interesante en todo caso, es constatar la creciente voluntad de las pisqueras de abrir sus cavas, convocar a los artistas, e incorporar sus obras de creación en el interior de sus cavas.

6. *Armidita* y el sol de los pueblos andinos

Otra pisquera interesada en transmitir historia, identidad y valores a través de las cavas es *Armidita*, en el valle del Huasco. En este lugar, el tema predominante es la valoración del territorio, la cultura y los pueblos ancestrales. Sobre esta base se ha desarrollado un cuidado notable por la bioarquitectura, tal como se ha señalado en el capítulo anterior, a través del cuidado de techos de totora, cierres perimetrales de pirca y brea vegetal, entre otros elementos. A ello se suma la valoración del arte y la cosmovisión diaguita.



Figura 12. “Sol Diaguíta”. Museo de sitio Estadio Diaguíta de Ovalle. Foto: AKB.

Este mural de grandes dimensiones, emplazado en el corazón de la provincia de Limarí, en el centro de mayor convocatoria de públicos masivos, se transformó en fuente de inspiración para los artistas locales, muchos de los cuales se sintieron interpelados por la cultura ancestral para el diseño de sus propias obras de creación.

Las cavas de la pisquera de *Armidita* están fuertemente impregnadas de estas ideas y sensibilidades. En el portal de acceso a la parte íntima de esa destilería, se advierten representaciones del arte y la cultura diaguíta, incluyendo el sol como centro de la cosmovisión indígena (figura 12).

Este enfoque resulta coherente también con la trayectoria histórica de esta pisquera, sobre todo con la participación activa de las tres hermanas Ramírez en la movilización de la comunidad en torno a las grandes causas ambientales, particularmente en oportunidad del conflicto con la minera *Barrick Gold* en torno al impacto causado por la explotación de la mina Pascua Lama. Aquella movilización se hizo en nombre de los valores ambientales, e inspirada en la cosmovisión diaguíta, que prioriza la armonía entre la naturaleza y la cultura, entre el hombre y el medio ambiente. Todo ello se refleja también en las cavas de la destilería de *Armidita*, tal como se puede observar en las dos figuras siguientes (figuras 13 y 14).



Figura 13. Portal de ingreso a cavas de *Armidita*. Foto: Robinson Ramírez

Así como el discurso modernizante y del progreso indefinido alentaba la introducción de máquinas para sustituir los modos de producción artesanales, lo mismo ocurría en el mundo de la imagen y el diseño de los productos agroalimentarios. A fines del siglo XIX la industria del pisco se vio fuertemente influida por las tendencias hegemónicas de las empresas internacionales de alimentos y bebidas, que apuntaban a modelar la imagen de sus productos a partir de lo que se consideraba la demanda del consumidor, en vez de destacar con orgullo, su identidad, historia y origen. La misma pisquera incluye en este lugar de alta visibilidad, la chacana, el sol de los pueblos andinos, de Alicia Tapia.

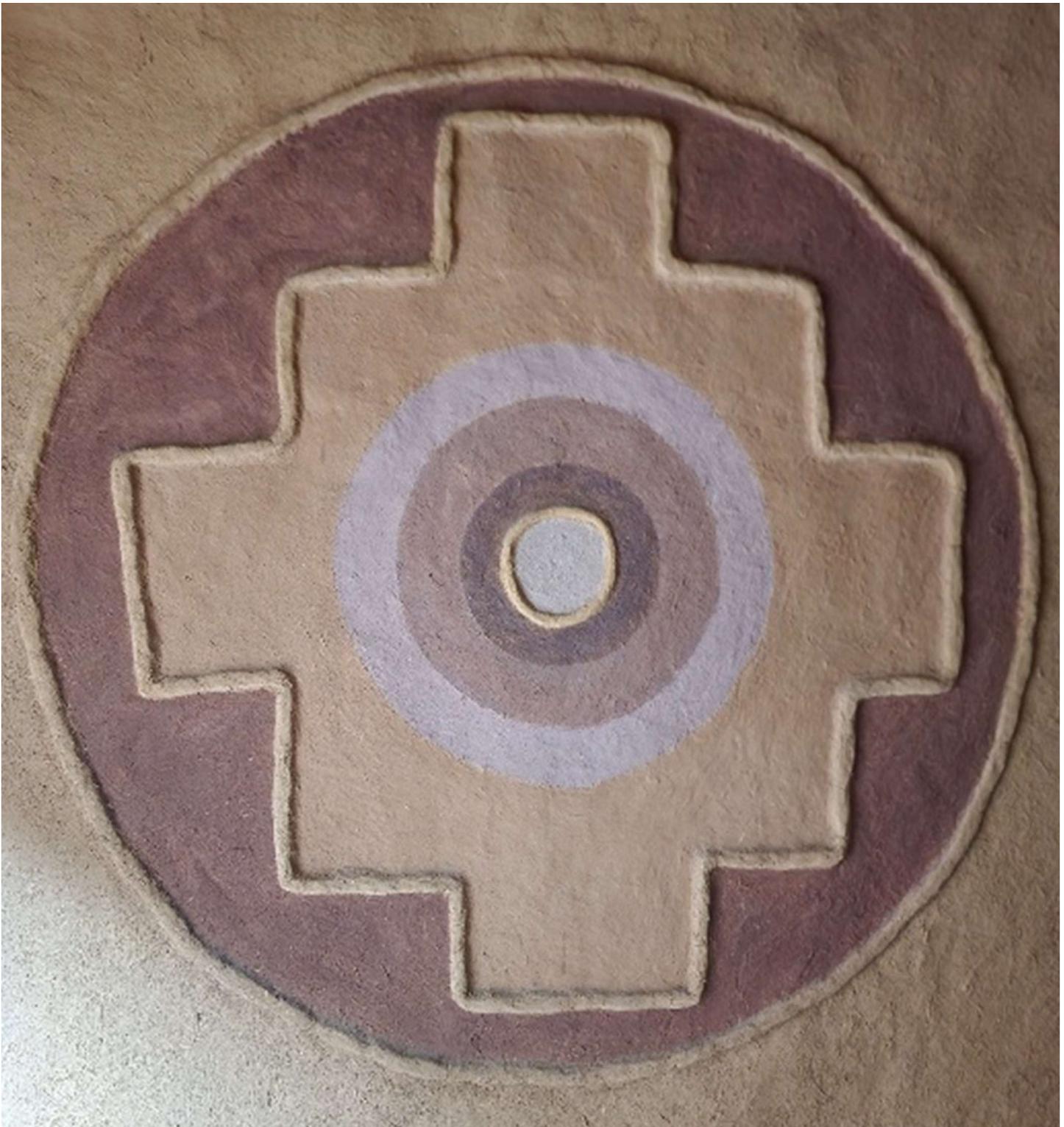


Figura 14. Alicia Tapia. “Chacana. Cosmovisión de los pueblos andinos” (2018).
Tinturas naturales de las tierras del territorio sobre muro: 1,92 x 1,92 m. Cavas de *Armidita*.
Valle del Huasco. Foto: Robinson Ramírez.

La obra de Alicia Tapia representa en profundidad, el enfoque de vida de la pisquera *Armidita*, representado por las hermanas Ramírez, que se expresa no solo en la voluntad de decorar las cavas, y de mantener los elementos bioarquitectónicos de su paisaje; también es coherente con la actitud que asumieron en defensa del medio ambiente cuando el mismo se vio amenazado por las grandes mineras extranjeras.

Conclusión

Resulta notable la evolución cultural que ha exhibido una parte de la industria pisquera en las últimas décadas, en el sentido de sustraerse de las recomendaciones de las agencias globales de publicidad, que apuntaban a diseñar campañas e imágenes de productos orientados a seducir al consumidor de la cultura de masas, con poco interés por valorar el territorio de origen, con su historia, sus tradiciones culturales y sus pueblos ancestrales.

Las cavas se han convertido en un espacio de singular relevancia para la preservación, visibilización y puesta en valor del patrimonio cultural, la identidad y la historia de la industria del pisco y su entorno cultural. La cooperativa *Control* lo hizo con la representación artística de su acta fundacional, de sus destiladores y catadores; *Los Nichos* con los juegos de vivos y muertos y sus epitafios; *Armidita* con el sol y la cosmovisión andina; Bou Barroeta con la alegoría mestiza del inmigrante pisquero, y *Capel* con la obra general de la cultura del destilado. Todo ello se realizó con el concurso de artistas profesionales y vocacionales que, cada uno con su propio estilo, aportaron a modelar una propuesta única, capaz de representar los distintos aspectos de la cultura del pisco.

Por otra parte, las cavas fueron no solo receptoras del arte, sino la generación misma de este movimiento. Así como en la década de 1930, las reuniones de los políticos con don Rigoberto Rodríguez Rodríguez en las cavas de *Los Nichos* llevaron a los dirigentes a delimitar la Denominación de Origen Pisco y a establecer el nombre de Pisco Elqui en el lugar, algo parecido ocurrió en la década de 1950, cuando en esas mismas cavas, el artista chileno Tole Peralta puso en marcha el proceso de crear obras de arte para representar específicamente, el espíritu y la alegría de vivir de la cultura del pisco.

No se trata de un procedimiento realizado de arriba hacia abajo, desde el poder económico, para contratar artistas para embellecer sus cavas con fines comerciales. Al contrario, se trata de un proceso lento, que ha demandado sesenta años de labor, en el cual cada obra se fue asentando, lentamente, para dar lugar a la siguiente. Como una antigua catedral, se construyó piedra tras piedra, de abajo hacia arriba, a través de un proceso estrechamente vinculado a la vida social, económica y cultural del territorio, con diversos actores involucrados, sobre todo las empresas pymes y las cooperativas.

Territorio, identidad y cultura en las etiquetas de pisco

¿Qué vale más, el oro o la belleza?
¿Vale más el arroyo que se mueve
O la chépica fija a la rivera?
A lo lejos se oye una campaña,
Que abre una herida más, o que la cierra
¿Es más real el agua de la fuente
O la muchacha que se mira en ella?
Nicanor Parra, Premio Cervantes



Figura 1. El cernícalo, ave emblemática de la mitología diaguita, representada en botella de pisco Nontay. Foto: AKB.

El estudio de las etiquetas ha representado una de las ramas más dinámicas para el estudio de las bebidas, tanto vinos como cervezas y destilados. La literatura especializada exhibe una amplia y rica bibliografía en la cual se entregan los análisis de los códigos simbólicos que, a lo largo de la historia, se han utilizado para representar los valores y significados del producto contenido (Borges, 2020; Lacoste, 2019; Ramos Santana, 2018; Sánchez, 2019; Sequeira, 2020; Suárez, 2019). Estos estudios han permitido detectar la fuerza simbólica que se proyecta a través de las etiquetas de las bebidas y su impacto sociocultural en la construcción de identidades.

Las etiquetas en general adquieren una preponderancia creciente a partir del vuelco que supuso en la primera mitad del siglo XX transitar desde una economía liberal liderada por la oligarquía, a un Estado fuerte cuyo objetivo fue el de industrializar el país y propender el acceso del pueblo al consumo. En este contexto, la promoción de los productos nacionales se articula bajo la consigna de “Compre productos chilenos” (1932), incluyendo un sello distintivo diseñado por Georges Sauré (Moreno, 2022).¹³⁶ Parte, pues, del mundo de las etiquetas publicitarias se entretajan con prácticas productivas y paisajes que confieren un sentido de identidad a un territorio y su gente y le proyectan hacia dominios regionales e internacionales.

La relación del mundo de la publicidad con las poblaciones originarias no ha sido fácil y no en pocas ocasiones se producen acciones de apropiación cultural, esto es, cuando grupos por lo general más poderosos toman la palabra en nombre de aquellos o dicen representarlos, a través de creaciones artísticas o actos tanto jurídicos como sociales y políticos, sin haber sido convocados para ello (Hart, 1997:137). En los últimos años son muchos los casos en que marcas comerciales han debido abandonar aspectos característicos de sus logotipos e isotipos, como lo ocurrido en el fútbol americano y las imágenes indígenas que por mucho tiempo caracterizaron a sus equipos.

Lo medular en la relación entre las marcas comerciales y el patrimonio cultural de un pueblo tiene que ver con el carácter extractivo que la relación pueda tener. Habrá siempre apropiación cultural cuando simultáneamente hay apropiación del trabajo y de la vida humana (Crane, 2018). O, desde el punto de vista de Bonfil (1991), cuando lo propio se vuelve ajeno. Esto es, cuando se pierde el control sobre las condiciones de vida de las que depende un determinado grupo.

En el caso particular del pisco, trabajos previos han permitido avanzar en la observación de etiquetas como objeto de estudio, sobre todo para el periodo 1882-1930. Aquellos trabajos demostraron que, en aquel periodo, el interés principal de aquellas etiquetas era destacar la identidad del producto (pisco), enarbolar el prestigio de la familia propietaria a través de su nombre como marca y los monogramas con las iniciales de sus nombres, así como las medallas ganadas en Exposiciones Internacionales y las variedades de uva utilizadas como base para la elaboración del pisco (Carmona, 2010; Cofré, 2016; Lacoste, 2016).

La pregunta que conviene hacer a las etiquetas del pisco, especialmente las que surgen en los últimos decenios, es cuánto hay en ellas de apropiación cultural o, por el contrario, de un fortalecimiento de las condiciones locales en términos no solo de prestigio, sino que también de reconocimiento y de ampliación de las bases para una mayor sustentabilidad de la región. De ser lo segundo, no cabría hablar de apropiación sino más bien de un acto de creación cultural que se nutre y beneficia a los distintos componentes del paisaje cultural. Se trata, en este caso, de una reconfiguración del mosaico cultural a que se ha aludido antes (Wade, 2003). Para ello es preciso avanzar en el tiempo y examinar en forma completa los 140 años de historia de las etiquetas de pisco, para identificar sus aportes a la visibilización y puesta en valor del patrimonio cultural del territorio. Para avanzar en esa dirección, es importante contextualizar la cultura del pisco dentro de un proceso mayor, a escala continental, particularmente con los procesos que marcaron la renovación cultural de las artes en América Latina, a partir del último tercio del siglo XX.

1. El enfoque tradicional de las marcas de pisco

Como todas las empresas comerciales, las pisqueras tuvieron que adecuarse a las reglas del juego de competencia en el mercado, lo cual incluía la creación, registro y promoción de marcas comerciales. La tendencia inicial fue a imitar los usos y costumbres de los vinos y destilados europeos, criterio aplicado por otras empresas de bebidas espirituosas en América Latina.

136 Para conocer la obra de Georges Sauré Carpinello (1896-1984), ver: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-349165.html> y <https://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-100555.html>

En Europa, las etiquetas de vinos y destilados se empeñaron en apoyarse en signos de prestigio para realzar el valor del producto; con frecuencia las empresas se apoyaron en símbolos de la realeza y la nobleza, con la inclusión de reyes, condes y marqueses como marcas y representaciones en las etiquetas. Los casos del jerez español y el opor-to portugués son muy conocidos. En Chile, algunas empresas vitivinícolas apelaron al mismo recurso e incluyeron imágenes de la realeza europea para promocionar sus marcas (Ramos Santa Ana, 2018; Borges, 2020; Sequeira, 2020; Jiménez, 2021; Lacoste, 2022). También se hizo común utilizar los nombres y apellidos de las familias propietarias como marca, así como sus lugares favoritos en Europa, para mostrar vínculos con lugares considerados prestigiosos.

Estas tendencias influyeron en el área pisquera, lo cual se reflejó en los criterios utilizados para el diseño de marcas y etiquetas. Los productores locales no lograron escapar a estas tendencias y, durante un tiempo, acompañaron este proceso, con la utilización de nombres y apellidos como marcas, además de medallas y otros símbolos de prestigio.

2. Despertar de la imagen territorial: *Tacam* y *Campanario*

A mediados del siglo XX comenzó, lentamente, el despertar de la conciencia territorial de la zona pisquera. Algunos productores intuyeron que la principal fortaleza que tenían era destacar el vínculo del producto con el territorio. Poco a poco, se puso en movimiento una tendencia que, con el tiempo, lograría modelar la identidad del producto y la industria.

Uno de los casos pioneros de reivindicación del territorio en la marca de pisco se produjo alrededor de 1950 en la zona del Huasco, con la creación de la marca de pisco “*Tacam*”. Fue creada por una familia de inmigrantes británicos asentados en Vallenar durante 15 años, entre 1940 y 1955. Raymond y Beatrice Herivel se instalaron en una pequeña granja de 65 hectáreas, a nueve kilómetros de Vallenar. Adquirieron el alambique en San Félix y comenzaron a elaborar pisco para el cual crearon la marca *Tacam*. La experiencia de esta familia fue recogida en el relato autobiográfico de Ethel Bestrice Herivel publicado originalmente en inglés en Londres (1957) y posteriormente traducido al español y publicado en Chile (ICIRA, 1973). El proceso de registro de marca fue una experiencia esclarecedora, porque sirvió para reflejar el criterio que tenían entonces las agencias y los agentes del rubro.

“La firma que registraba las marcas nos escribió diciendo por qué no llamábamos ‘Copihue’ a nuestro pisco. Respondimos que el copihue podía ser la flor nacional de Chile y que sus trompetas enceradas eran mi deleite para la vista, pero que sólo crecía en los enmarañados bosques sureños y no tenía ninguna relación con el árido norte, mientras que el pisco era un producto exclusivamente nortino. La correspondencia duró semanas. La firma pensaba que el único nombre para nuestro pisco era Copihue. Nosotros no estábamos de acuerdo. Cuando nos sentíamos en un callejón sin salida Raymond decidió llamar a nuestro pisco “*Tacam*” por ser la parte central de la palabra Atacama que era nuestra provincia. No era un nombre muy inspirado, pero a esas alturas ya estábamos demasiado cansados para pensar en otro mejor. Fue un día de orgullo para nosotros cuando llegaron nuestras etiquetas en que cada una tenía escrito “Pisco *Tacam*”, además del nombre del productor, R. Y. Herivel en una esquina. Estoy segura de que mi esposo portó consigo por semanas una de las etiquetas” (Herivel, 1957 p. 141).

El testimonio de este caso es elocuente. La decisión de la familia pisquera, en el sentido de visibilizar el territorio en su marca comercial, no fue comprendido por los agentes dedicados al diseño y registro de marcas, simplemente, porque los usos y costumbres vigentes entonces aplicaban otros criterios. El territorio no era argumento de interés para ellos. El matrimonio pisquero debió insistir reiteradamente, hasta lograr que el agente accediera a avanzar en el registro de una marca impregnada de territorio (figuras 2 y 3).

Finalmente, se logró registrar la marca *Tacam*. La decisión no provino de una empresa grande ni de un grupo comercial relevante. Fue obra de una familia pisquera, situada en una zona periférica de la producción de destilado, situada en los bordes del desierto de Atacama. De este modo se puso en marcha, casi tímidamente, un proceso llamado a crecer y desarrollarse en el tiempo, cuya continuidad fue aportada por el siguiente propietario de la firma, la familia Risi, que compró la destilería del pisco *Tacam* a comienzos de la década de 1950.

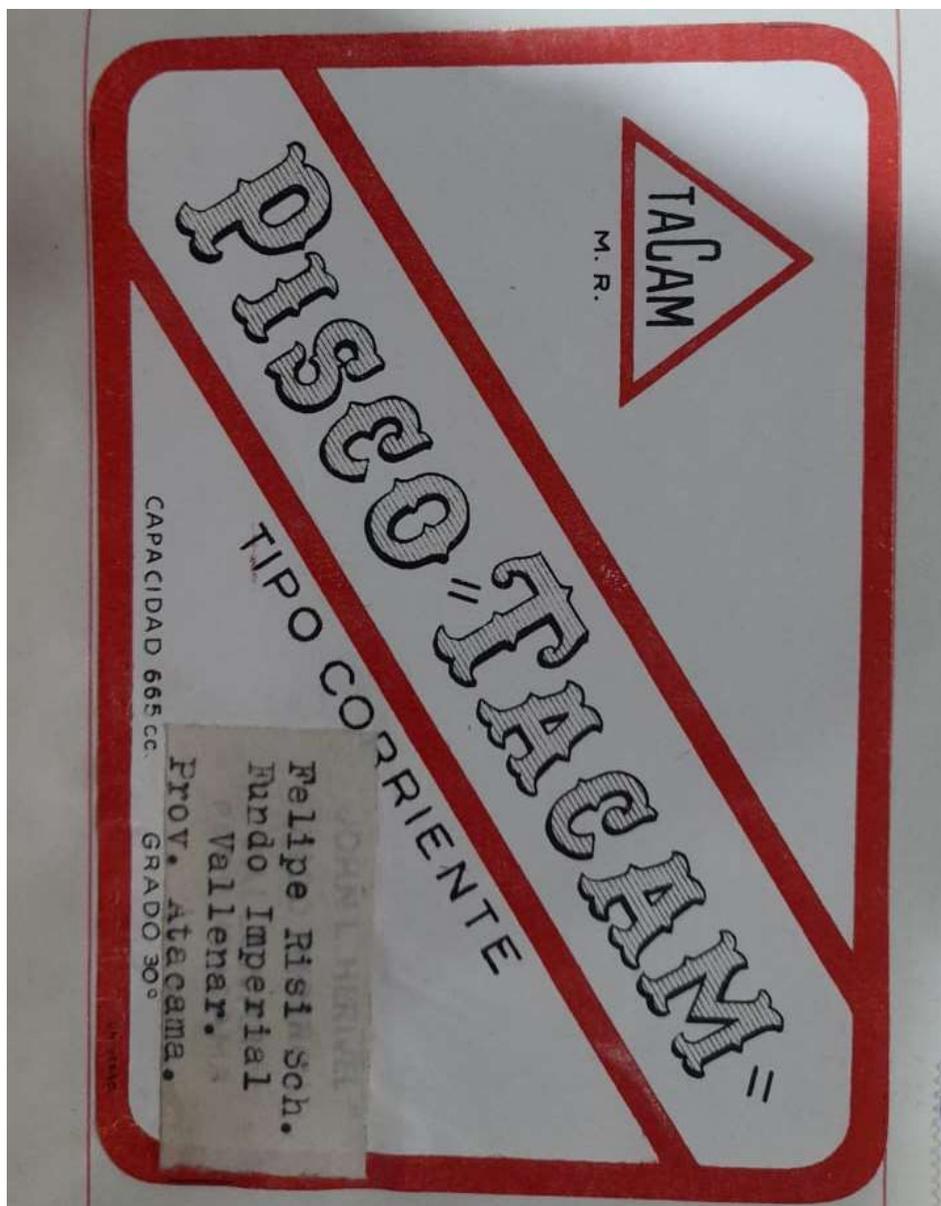


Figura 2: Etiqueta de Pisco *Tacam* presentada en INAPI, 9-10-1953. Registro 48618. Foto: Fernando Mujica.



Figura 3. Botella de Pisco *Tacam*. Colección Museodel Pisco.

El pisco *Tacam* se convirtió en sinónimo de calidad. En las décadas de 1960 y 1970, este destilado artesanal fue reconocido como el producto ícono de la DO. Los testimonios consultados son elocuentes al destacar que había un gran consenso entre los entendidos y especialistas de la cultura pisquera en torno al prestigio superior del pisco *Tacam*. Según el ingeniero agrónomo Guillermo Machala, el pisco *Tacam* era “ícono de calidad”. Conceptos parecidos al expresado por el abogado y especialista en historia del pisco, Pedro Escandón (figura 4).¹³⁷

137 Testimonios de Guillermo Machala y Pedro Escandón, en sendas entrevistas personales (22 y 21 de mayo de 2023).



Figura 4. Sede de la destilería de pisco *Tacam*, Vallenar, Región de Atacama . Foto: PAL

El surgimiento del pisco *Tacam* significó un hito en la historia de la industria pisquera de Chile, al reivindicar una marca con anclaje en la cultura ancestral del territorio. El primer registro en el INAPI data de 1953, como descubrió Fernando Mujica, mientras que una década después, al vencerse el registro inicial, la familia volvió a renovarlo formalmente en las oficinas del INAPI.¹³⁸ La presencia de la marca *Tacam* no dejó de llamar la atención en el ecosistema pisquero, pues era la única evocación del territorio en medio de marcas dedicadas a visibilizar familias o empresas, sin conexión con el territorio. De todos modos, poco a poco, la idea comenzó a fecundar la mente de los gerentes y técnicos a cargo de las empresas y después de un tiempo, apareció otra marca vinculada al territorio, cuando la Cooperativa *Control* registró *Campanario*. Este concepto también establecía vínculos con el territorio, particularmente con el patrimonio de arquitectura religiosa que tiene tanto peso en el área pisquera, tal como se ha explicado en capítulos anteriores. Al elegir la marca *Campanario*, la Cooperativa Control daba un pequeño paso en el camino de la vinculación del pisco con el territorio.¹³⁹

Las marcas *Tacam* y *Campanario* reflejaban una voluntad de los pisqueros de vincular el producto con el territorio, al menos, con un concepto. Más adelante, se procuró perfeccionar la idea con la incorporación de iconografía y diseño. Para avanzar en esa dirección, Control contrató a la agencia Larrea, la cual realizó el diseño de imagen, con un costo de U\$S 2.200. La empresa consideró la cifra era excesivamente alta, y se resistió a pagarla; ofreció pagar solo U\$S

138 Solicitud de registro de marca presentada por Felipe Risi Sch e Hijos Limitada, Santiago de Chile, 12 de julio de 1965. INAPI, Registro 206912.

139 La marca *Campanario* fue formalizada ante el INAPI el 12 de julio de 1965. Registro 205671.

1.500. Frustrados, los diseñadores rechazaron la contraoferta, y vendieron la marca a la competencia.¹⁴⁰ Finalmente, hubo que alcanzar un acuerdo con *Capel*, para que la marca Campanario regresara a *Control*. Estos hechos sirven para mostrar el ambiente de improvisación que reinaba en el mundo del pisco en el plano de la imagen comercial durante largo tiempo: en el fondo, seguían siendo pequeñas empresas de zonas rurales, más inclinadas al cultivo de la uva y elaboración de piscos, que al sofisticado mundo de la construcción de imagen de marca.



Figura 5. Botellas de pisco *Campanario*. Colección Museo del Pisco. Foto: Sandro Cartoni.

Con esta nueva marca, *Campanario*, al evocar las torres de las iglesias que formaban parte del patrimonio de los paisajes pisqueros, se dio un paso adelante en el proceso de vincular al pisco con el territorio y su identidad. La agencia de publicidad contratada para este diseño de marca captó la fecundidad que tenía la representación de iconos propios del territorio pisquero. La idea fue acertada y la marca Campanario se ha mantenido viva hasta la actualidad, medio siglo después de su creación (figura 5).

3. Etiquetas de pisco y visibilización de las culturas ancestrales

Los años 60 y 70 se conocen como el periodo del gran renacimiento cultural en Chile y en buena parte de América Latina. Fueron los tiempos de la Nueva Canción chilena, el Nuevo Cancionero Cuyano y la irrupción de corrientes identitarias e innovadoras dentro de todas las corrientes artísticas. Grandes convocatorias tenían las peñas, las salas de teatro y las fiestas populares. Figuras como Mercedes Sosa y Atahualpa Yupanqui causaban impacto en Argentina y buena parte del continente americano. En Chile, fueron los años de Violeta Parra, Víctor Jara, Quilapayún e Inti Illimani, con sus nuevas corrientes de creación artística. Dentro de estos procesos, se produjo una fuerte crítica a las

140 Consejo de *Control*, La Serena, 16 de agosto de 1976, LA 6, fs. 349.

tradicionales corrientes culturales de carácter eurocéntrico. Las bandas de rock dejaron de cantar en inglés y comenzaron a usar el español, proceso iniciado en Buenos Aires por Roberto Sánchez, conocido artísticamente como Sandro. Los artistas comenzaron a recorrer las zonas rurales en busca de inspiración y muchos de ellos encontraron antiguas canciones, mitos leyendas y patrimonios culturales de gran valor, que luego representaron artísticamente.

Las actividades artísticas y culturales vinculadas al mundo vitivinícola se empaparon de esta nueva atmósfera cultural. Ello se notó en buena parte del Cono Sur como, por ejemplo, en la Fiesta Nacional de la Vendimia de Argentina, cuyo formato adquirió un fuerte giro en estos años, pasando a revalorizar la cultura local y el arte latinoamericano, incluyendo el legado de los pueblos originarios. La declaración de los autores del Nuevo Cancionero Cuyano (1967) sirvió como declaración de principios de este nuevo enfoque. A partir de entonces, artistas de las más diversas disciplinas se congregaron en torno a Armando Tejada Gómez, Mercedes Sosa y otros creadores, para irradiar una mirada renovada de las expresiones artísticas. Esta renovación se hizo sentir en las nuevas formas de representar el vino como producto asociado al territorio. La Fiesta Nacional de la Vendimia dejó de operar como mero entretenimiento para turistas, para devenir en un verdadero espectáculo antropológico (Rúpolo, 2005; Aruj, 2021).

Así como en Argentina estas corrientes se hicieron sentir en el mundo del vino, en Chile ocurrió algo parecido en el mundo del pisco. Los directores, enólogos y marketineros de las empresas comenzaron a discutir sobre estos temas y la necesidad de incorporarlos para renovar sus etiquetas, afiches y diseños promocionales. Dentro de este proceso, la Cooperativa Control comenzó a transitar un camino de valoración del mosaico multicultural del territorio, con la incorporación de guardas decorativas de inspiración indígena en las botellas de pisco (figuras 6 y 7).



Figuras 6 y 7. Botella de pisco *Control* con guarda indígena (completa y en detalle).
Colección Museo del Pisco. Foto: Sandro Cartoni

La visibilización del legado de los pueblos originarios marcó un hito histórico en la historia de la industria del pisco en Chile. Porque después de tantos años de hegemonía del enfoque eurocéntrico y de minimización del valor de las culturas indígenas, con estos diseños, la Cooperativa Control abrió un nuevo camino en el proceso de integrar la industria emblemática del Norte Chico con sus paisajes culturales.

En este punto se produjo el cruce de la historia del pisco con la historia económica y cultural de Chile, a través de *Lozapenco*. Esta empresa, fundada en Concepción en 1888, se dedicaba a elaborar recipientes de loza utilitaria para uso cotidiano, tanto de uso doméstico como para casinos, restaurantes y hoteles, con bellos diseños que la transformaron en una empresa de gran valor patrimonial dentro de la cultura industrial de Chile (Márquez Ochoa, 2018). En las

décadas de 1960 y 70, la empresa desarrolló una línea de productos de inspiración diaguita, con motivos vernáculos (Márquez Ochoa, 2018 p. 82). Pero el mundo diaguita tenía su centro en Coquimbo, territorio de los paisajes del pisco. Por lo tanto, todo estaba preparado para el encuentro de las dos industrias patrimoniales, Lozapenco y el pisco. Entre fines de 1969 y comienzos de 1970, ambas empresas realizaron una serie de consultas con vistas a lograr una línea específica de recipientes de Lozapenco, de la línea diaguita con motivos vernáculos, para envasar los piscos de más alta calidad. Losa Penco envió a las cooperativas pisqueras una propuesta de envases de losa para suministrar “botellas de fantasía para piscos inspirados en la cultura diaguita y Molle de esta zona del Norte Chico”. Las muestras se presentaron en *Control* el 12 de enero de 1970. La Directiva tuvo oportunidad de observarlas, ponderarlas y finalmente resolvió “aceptar la embotellación en botellas de fantasía, debidamente protegidas”, tanto para el Pisco Reservado y el Gran Pisco.¹⁴¹ Esta iniciativa no pudo concretarse: el pisco de *Control* no se llegó a envasar en recipientes de loza. Pero el movimiento generado trascendió y la idea fue aplicada por otras empresas, como *Bauzá*, *Mitjans* y la *Cooperativa Monte Patria* (figuras 8 al 11).



Figuras 8 y 9. Recipientes de loza para *Pisco Control* de Guarda, línea diaguita de motivos vernáculos, fabricado por Lozapenco. Colección: Museo del Pisco.

141 Consejo de *Control*, La Serena, 12 de enero de 1970, LA 3, fs. 372-373.



Figuras 10 y 11. Pisco Control envasado en recipientes cerámicos.
Colección: Museo del Pisco.

La incorporación de los envases de cerámica inspirados en la cultura significó una innovación disruptiva en la industria del pisco, donde durante los últimos ochenta años la botella de vidrio ha tenido el monopolio casi absoluto como contenedor. Otras empresas pisqueras se sumaron a esta ola, y comenzaron a utilizar recipientes de cerámica de línea diaguíta, entre ellas, el pisco *Pablo A. Rodríguez*, el pisco *Diaguitas* de la empresa Mitjans, el Gran Pisco 50° de Bauza y toda una línea pisquera de la Cooperativa *Monte Patria* para su marca *Río Limarí*.

La representación de las culturas ancestrales de la pisquera Bauzá tuvo la particularidad de reivindicar los diseños tradicionales de la Isla de Pascua. Esta empresa diseñó botellas de greda con formato inspirados en los Moai de Rapa Nui. Estos envases se utilizaron para el Gran Pisco de 50° tipo exportación. En 1971 la prensa de la época destacaba este producto, señalando que “ha tenido gran aceptación por su hermoso diseño” (figuras 12 al 14).¹⁴²

142 Diario *El Día*, La Serena, 28 de febrero de 1971 p. 10.



Figuras 12, 13 y 14: Botella de pisco Bauzá con forma de Moai de Isla de Pascua.
 Fuentes: 12: Diario *El Día*, 28-2-1971; 13 y 14: colección pisco Bauzá.

La idea de Bauzá, de representar las culturas ancestrales de la Isla de Pascua, sentó un precedente importante que avanzaría una década más tarde. En efecto, en los años 80, cuando la Ccooperativa *Capel* diseñó su estrategia de exportación de pisco, buscó una imagen que representara a Chile; se llegó así al Moai, y nuevamente se puso en marcha el desarrollo del envase con esta forma. Esta modalidad captó el interés del público y fue un éxito de ventas. Pisco Bauzá tuvo derecho de exclusividad durante un periodo de tiempo establecido por ley, vencido el cual, este diseño quedó disponible para ser utilizado por todas las empresas. La Cooperativa *Capel* comenzó a utilizarlo para sus propios piscos y más adelante (2007) *Compañía Pisquera de Chile* también comenzó a utilizar envases con forma de Moai, con ojos abiertos de color blanco, para su pisco *Mistral*. La convivencia de los dos envases llevó a los pisqueros a consultar a los artesanos de Rapa Nui en torno a las características específicas del lugar, con mayor detalle. Sobre la base de estos aportes, la Cooperativa *Capel* registró y mantuvo en el mercado el envase con la figura del Moai más ajustada a las indicaciones de los artesanos de la Isla de Pascua, con los ojos cerrados y demás detalles. El pisco *Capel* envasado en el Moai se convirtió en el destilado patrimonial más exportado a través de los turistas que compran en el aeropuerto un recuerdo representativo de Chile (figuras 15 al 18).¹⁴³

143 Referencia de Francisco Hernández, presidente de *Capel*, 26 de mayo de 2023.



Figura 15. Pisco Moai – *Capel* Reservado de 40°. Décadas de 2010 y2020. Colección Museo del Pisco.

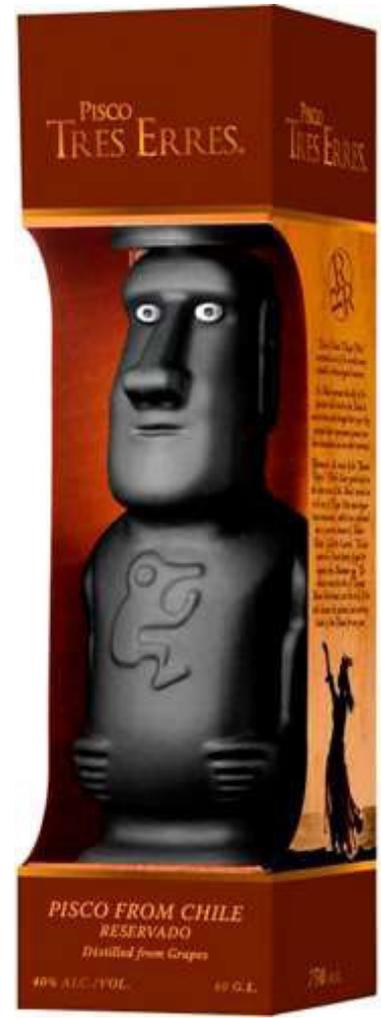


Figura 16: Pisco Tres Erres Reservado – Moai.

Poco a poco, los capitanes de la industria se animaron a avanzar en esa dirección, y superar la tradicional resistencia de los empresarios a involucrarse con el patrimonio y la identidad de los pueblos originarios. En este proceso fue importante el aporte de la Cooperativa *Monte Patria*, con el liderazgo del director, Eduardo Durruty y la enóloga Ana María Cabrer. Tal como se ha señalado, fue importante en este proceso la educación que recibió Eduardo Durruty en su seno familiar, sobre todo por la pasión por el arte y la cultura diaguita que le transmitió su padre, el médico y aficionado a la arqueología. La conjunción de estas ideas se abrió camino en la directiva de la empresa, facilitado por el carácter cooperativo de su constitución: los representantes de los cooperados, muchos de ellos aficionados también a la fiesta de Andacollo, apoyaron con interés y entusiasmo la decisión de reivindicar la cultura territorial como imagen de marca corporativa (figura 19)



Figura 17: Recipiente de cerámica de pisco Río Limarí. Museo del Pisco.

Figura 18. Botella de cerámica de pisco Río Limarí. Museo del Pisco

La representación de los iconos de las diabladas de los bailes chinos de la fiesta de Andacollo tuvo un profundo significado como valoración del patrimonio. Esta fiesta convoca muchos campesinos, agricultores, viticultores y temporeros vinculados a la industria del pisco. Hay en las cofradías de los bailes chinos raíces diaguitas que se remontan a 500 años atrás, tal como lo atestigua el uso de flautas que la registra la arqueología de la zona, siendo parte de la resistencia cultural indígena.¹⁴⁴ El término “chino” significa “sirviente” en quechua y era usado durante la Colonia para referirse despectivamente a la población indígena. Muchos de ellos participan activamente en las cofradías de los bailes chinos, al mismo tiempo que durante el año trabajan en las labores de la vid, el vino y la destilería (Contreras y González, 2014). Por lo tanto, la representación de su fiesta en la etiqueta de su pisco, era cerrar un círculo coherente y armónico.¹⁴⁵

144 Ver: <https://precolombino.cl/wp/exposiciones/exposiciones-temporales/el-arte-de-ser-diaguita/bailes-chinos/>

145 Declaración del profesor Sergio Peña Álvarez, entrevista P. Lacoste, 3 de febrero de 2023.



Figura 19. Etiquetas de pisco *Río Limarí* con representaciones de la iconografía de la fiesta de Andacollo. Colección Rodrigo Carmona. Foto. AKB.

El carácter multicolor de estas etiquetas contrastaba con la moderación cromática que había caracterizado a la industria antes entonces, muy influida por los criterios de la industria del vino. Pero en la Cooperativa *Monte Patria* se había instalado un nuevo paradigma, y sus creativos insistieron con este enfoque para el diseño de los diversos componentes que se utilizaban para vestir las botellas de pisco, incluso en los collarines (figura 20).



Figura 20. Collarín de botella de pisco *Río Limarí* con los emblemas del vestuario utilizado en la fiesta antropológica de Andacollo. Foto: AKB.

El diseño de la etiqueta del pisco *Río Limarí* pronto se convirtió en la nave insignia de las diferentes líneas de productos de la Cooperativa *Monte Patria*. Si bien la corriente principal se orientaba a distribuir el clásico pisco, la empresa también se interesó por desarrollar cocteles con pisco y jugos de fruta, entre ellos, naranjas. Estos productos también se comercializaron con estos códigos.

Además del pisco, estos diseños se utilizaron para otros subproductos como el licor de miel, elaborado sobre la base del pisco. La distribución de estos licores también se realizó con el uso de la iconografía de los bailes chinos de las tradicionales fiestas de Andacollo.

Junto con innovar en el diseño de botellas y etiquetas para representar y poner en valor el patrimonio cultural del territorio, la Cooperativa Monte Patria resolvió lanzar una gran campaña nacional por los medios de comunicación masiva, para dar a conocer ampliamente estas nuevas propuestas. Llegó incluso a contratar un aviso publicitario a página completa, tamaño sábana, en el diario *El Mercurio* de Santiago, el de mayor circulación en todo Chile.



Figura 21. Publicidad de pisco *Río Limarí*. *El Mercurio*, 15 de setiembre de 1981 p. 31.

Los nuevos diseños comerciales para el pisco *Río Limarí* significaron un punto de inflexión en la historia cultural del pisco, porque por primera vez, después de un siglo, la industria se arriesgaba a visibilizar el patrimonio cultural del territorio, con orgullo y decisión. Estas etiquetas marcaron un antes y un después en la industria. Marcó un nuevo comienzo porque abrió una puerta de creatividad para los artistas que hasta entonces había permanecido cerrada. El lanzamiento de esta idea fue el punto de quiebre. A partir de entonces se puso en marcha un proceso de renovación artística que se extendió a buena parte de las empresas y que, permitió renovar completamente la imagen del pisco a través de las representaciones gráficas de sus etiquetas y marcas comerciales (figura 21).

Otro hito en el proceso de visibilización y valoración de las culturas indígenas en los paisajes pisqueros se registró en 1969 con fue el surgimiento de *Sociedad Pisquera Diaguitas Ltda.*¹⁴⁶ Esta compañía se creó con el objetivo de elaborar y comercializar piscos y destilados. Como base de operaciones, adquirió el antiguo fundo *Santa Clara*, que durante más de medio siglo funcionó como planta pisquera, conducido por Gordeano Munizaga y su esposa, Clara Escanilla. Esta destilería pisquera captó el interés de la empresa nacional de licores Mitjans, la cual se instaló en la localidad de Diaguitas, y reivindicó el nombre de los pueblos indígenas locales como símbolo y marca comercial. Las botellas de pisco *Diaguitas* se destacaban por incluir no solo el nombre del pueblo originario del lugar (Diaguitas) sino también guardas y diseños ornamentales asociados de la cultura indígena local. El registro definitivo se concretó en 1985 (figura 22).¹⁴⁷



Figura 22: botella de pisco *Diaguitas* (1985). Colección Cortés Caroca. Fundo *Santa Juana*, La Campana, Valle de Elqui. Foto: AKB.

El emprendimiento no tuvo mucho éxito comercial, pero sirvió para abrir un camino de carácter cultural e identitario porque, por primera vez, a través de esta marca, la industria pisquera establecía puentes con la cultura y la identidad de los pueblos originarios del territorio, y comenzaba a visibilizarlos, promoverlos e instalarlos en el centro de la vida socioeconómica nacional. El diseño del pisco *Diaguitas* representaba una evolución del criterio adoptado por la Cooperativa *Control*, pero más avanzado. Porque las guardas de inspiración indígena tomaban más volumen y relieve. Además, el criterio de visibilizar el legado de los pueblos originarios no se quedaba en un aspecto decorativo, sino que llegaba al corazón de la marca y la identidad del producto.

146 Consejo de *Control*, La Serena, 14 de julio de 1969. LA 3, fs. 341-342.

147 “Etiqueta rectangular con franja de diseños indígenas en su zona superior y, al centro de ella, diseño de vasija. Colores negro, rojo, dorado y blanco”. INAPI, registro 467872

4. Petroglifos y culturas ancestrales en Pisco Cogotí

La quiebra de la Cooperativa *Monte Patria* (1984), interrumpió este proceso, pero el camino ya estaba abierto y en los años posteriores, esta línea de trabajo fue continuada y profundizada por otras empresas. Uno de los casos más interesantes fue la pisquera *Cogotí* de las Niño de Zepeda. Guiado por el mismo objetivo de la Cooperativa *Monte Patria*, se propuso representar con orgullo el patrimonio cultural del territorio en sus botellas; así como *Monte Patria* buscó su lugar de inspiración en la fiesta de Andacollo, Cogotí lo encontró en los petroglifos de Chaguareche. Los estudios de arte facilitaron a Bárbara Niño de Zepeda el análisis crítico de estas obras de creación para detectar sus códigos y patrones (figuras 23 y 24).



Figura 23. Petroglifos de Chaguareche, Cogotí. Foto: Bárbara Niño de Zepeda.

Sobre la base de estos patrones la destiladora impulsó el diseño de sus etiquetas. La idea principal era representar el conjunto de múltiples seres míticos, siguiendo el espíritu de los artistas ancestrales, pero con un nuevo formato, más estilizado y minimalista. Se obtuvo así un diseño original e innovador, pero con un reconocible aire de familia con las culturas indígenas del territorio.



Figura 24: Patrones iconográficos de las etiquetas de pisco *Cogotí*. Foto: AKB.

La composición representa un conjunto de seres míticos, integrados en un universo sin jerarquías visibles, donde cada parte es importante e indispensable para la armonía del todo. Conviven humanos, animales y seres fabulosos, para representar la cosmovisión de los pueblos diaguitas y su ansia infinita de integración entre los distintos participantes del universo cultural y material. El tratamiento de la imagen fue apoyado por un artista plástico chileno, que procuró representar también la silueta del vestido negro de la empoderada pisquera de Cogotí, en otra de las imágenes icónicas de esta marca (figuras 25 y 26).



Figura 25. Etiqueta de pisco *Cogotí* que representa el vestido negro de la mujer empoderada. Foto: AKB.

Sobre la base de estos elementos, se definieron los diseños de marca de etiquetas y envases de esta singular pisquera, en la cual el papel de la mujer empoderada, con estudios de artes y humanidades, ha tenido un papel central.



Figura 26: Línea de productos de la pisquera Cogotí. Foto: AKB.

El itinerario de la pisquera Cogotí tuvo varios puntos de contacto con el que había recorrido la Cooperativa Monte Patria medio siglo antes. En ambas oportunidades, hubo una mujer detrás de las decisiones y las ideas renovadoras. En los dos casos hubo contactos con el mundo del arte: en Monte Patria por el ambiente cultural cercano a la arqueología donde se formó el director; en Cogotí, los estudios de arte de la propietaria. A ello podrían sumarse otros elementos para comprender que no fueron casos aislados ni espontáneos: al contrario, surgieron en sintonía con sus entornos culturales.

5. Consolidación de la cultura local en la imagen del pisco

En los últimos años se verificó la multiplicación de las pisqueras interesadas en desarrollar la imagen de sus productos con mayor vinculación cultural al territorio. En este proceso participaron tanto empresas medianas como pequeñas, algunas con y otras sin destilería.

Un caso interesante fue la pisquera de los Camposano, en Tulanhuén. Bajo el liderazgo de Jaime Camposano, se puso en marcha una renovación total de la imagen de marca con eje en el patrimonio territorial. El énfasis se puso en la denominación del sitio, “lugar de garzas” en el lenguaje ancestral. Jaime resolvió representar este elemento en su nuevo diseño de botella, y obtuvo una imagen colorida, con racimos de uva y una sutil garza refundida entre los pámpanos. Además, trasladó el concepto al nuevo nombre de marca comercial, *Waqar*, que justamente, significa “garza”. Con estos elementos, la empresa se lanzó al mercado con mucho éxito: fue la primera pisquera de Chile que logró igualar las ventas en mercado interno con las exportaciones (figuras 27 y 28).



Figuras 27 y 28: Botellas de pisco *Waqar* y detalle de garza entre pámpanos. Fotos: AKB.

El caso de *Waqar* vino a reforzar el enfoque de la Cooperativa *Monte Patria*, y sirvió para inspirar nuevas iniciativas empapadas con el mismo enfoque: valorar, visibilizar y representar el patrimonio cultural del territorio a través de las marcas, diseños y etiquetas de pisco. En Rapel, la familia Juliá se inspiró en este modelo, y sacó una nueva marca de pisco, inspirada en el patrimonio: *Wiliif*, que significa “resplandor” en lenguaje indígena. La botella fue también decorada con signos geométricos de inspiración ancestral (figura 29).



Figura 29. Pisco *Wiluf* en la pisquera *Casa Juliá*, Rapel. Foto: AKB.

Otra tendencia interesante fue la representación de guardas decorativas y motivos geométricos inspirados en los diseños diaguitas. El pisco del fundo *Los Nichos* incorporó un diseño centrado en un sol de inspiración diaguita. El pisco *Aba* puso en valor las guardas con motivos geométricos también de la cultura diaguita (figura 30 a 32).



Figura 30: botella de pisco *Los Nichos*



Figuras 31 y 32: Exhibidor y botellas de pisco ABA, Vicuña. Fotos: AKB

Una trayectoria parecida desplegó la marca de pisco *Kakán*. Igual que *Diaguitas*, fue impulsada por una empresa externa que carecía de antecedentes en la industria del pisco: la cristalería Toro. Atraída por la idea de reivindicar el lenguaje de los diaguitas, esta firma puso en marcha su pisco, el cual se elaboraba en una destilería artesanal de Chañaral de Carén o en la destilería Bauzá de Varillar. El pisco *Kakán* se envasaba en una botella de forma cilíndrica, decorada con símbolos de la cultura Diaguita, con el siguiente mensaje.

“En su mano usted sostiene un fiel homenaje al Norte de Chile, hogar de hombres de sol, tierra y desierto. Es un mensaje escrito en kakán (dialecto Diaguita) para no olvidar nuestros orígenes.”

Para diferenciarse en el mercado, la empresa resolvió aprovechar la ventaja comparativa que le significaba disponer de la propia fábrica de botellas, y desarrolló envases originales, con forma de guitarra criolla y cabeza indígena. De este modo, el pisco *Kakán* se comenzó a comercializar con tres envases diferenciados, para mercados gourmet conectados a través de su propia plataforma <https://www.vinogourmet.cl/> El pisco *Kakán* se encuentra en el grupo de los piscos artesanales. Su volumen de producción y comercialización ronda las 10.000 botellas anuales.



Figura 33: Botellas de pisco *Kakán* (lenguaje diaguita). Foto: AKB.

El significado del pisco *Kakán* fue retomar la tradición de los envases de línea diaguita de motivos vernáculos de *Lozapenco* (Márquez Ochoa, 2018), pero con una mejora tecnológica: los recipientes de loza no funcionaban bien como contenedores de pisco; era mejor el vidrio; y con estos diseños, se logró ofrecer la belleza y reivindicación patrimonial e identitaria del diseño de inspiración diaguita, pero con la ventaja práctica del recipiente de vidrio (figura 33).

El diálogo entre el pisco y el patrimonio cultural siguió avanzando en el territorio. Las marcas *Amuta* y *Nontay*

fueron otras expresiones de esta corriente, expresadas con diversas técnicas de representación. La marca Amauta tenía como objetivo poner en foco a los maestros de los antiguos pueblos indígenas. “El nombre amauta viene de la cosmovisión diaguita; es un maestro; la persona que capta los conocimientos para traspasarlos a la comunidad; con el paso del tiempo y la experiencia adquirida, se convertía en maestro. Nosotros tomamos este concepto para aplicarlo a nuestra actividad. Para nosotros, los destiladores son los maestros, encargados de transmitir la tradición de la elaboración del pisco”.¹⁴⁸ El nombre fue inspirado por una mujer, profesora de colegios rurales, que cumplía la función de los antiguos diaguitas, como amauta, maestra que transmitía sus conocimientos a alumnos de riesgo social, en barrios populares de la región de Coquimbo.



Figura 34. El cernícalo, ave emblemática de la mitología diaguita, representada en botella de pisco *Nontay*. Foto: AKB.

Por su parte, el pisco *Nontay* surgió a partir de una alianza de tres viticultores, que durante varios años fueron cooperados de las dos grandes cooperativas, *Control* y *Capel*. En 2019 ellos se independizaron y formaron su propia empresa para reorientar sus uvas hacia un producto nuevo. Surgió así la marca *Nontay*, con clara actitud patrimonial y de valoración de la cosmovisión diaguita (figura 34).

“Nontay significa mensajero de los dioses en el lenguaje diaguita. El diseño lo elaboró una artista ovallina de ascendencia diaguita. Ella realizó una investigación para representar al mensajero de los dioses. Y descubrió que, en la cosmovisión diaguita, el vínculo entre los dioses del cielo y la tierra, era el cernícalo, ave sagrada que servía de mensajero entre el cielo y la tierra. Ella representó artísticamente al cernícalo como símbolo de la marca *Nontay*”.¹⁴⁹

Los viticultores de este emprendimiento trabajan con sus viñas para obtener las uvas. Estas se elaboran y destilan

148 Declaración del sommelier Jorge Henríquez, uno de los propietarios de pisco Amauta. Entrevista personal, Coquimbo, 28 de 2023. Este pisco se comenzó a elaborar en 2017.

149 Referencia del dueño de pisco *Nontay*, entrevista personal, Coquimbo, 27 de enero de 2023.

en los alambiques de Tololo, que son arrendados para elaborar el pisco con sus propias recetas. Así surgió este producto con su notable y fuerte identidad.

Conclusión

Las etiquetas de pisco han experimentado una larga evolución a lo largo de sus 140 años de historia, desde el primer registro oficial, protocolizado en 1882, hasta la actualidad. Dentro de este proceso se pueden distinguir tres periodos claramente diferenciados, que tienden a coincidir con las etapas fundamentales de la historia del pisco, con algunos detalles.

La primera etapa se extiende desde el primer registro hasta la Gran Depresión de 1930. Se caracteriza por la subordinación de las etiquetas de pisco al paradigma francés de la industria vitivinícola, combinado con enfoques de la escuela de marketing de EE. UU., en el sentido de promover la venta de los artículos a partir de los supuestos intereses del consumidor, los atributos de calidad del producto y sus connotaciones de estatus.

El uso de marca Pisco Reservado en aquella época, utilizando expresiones tradicionales de calidad de la industria vitivinícola francesa, es un reflejo de esa tendencia. Lo mismo que la sobre-visibilización de medallas ganadas en concursos internacionales y el nombre de la familia propietaria y su monograma. A ello se sumaba el vínculo del producto con los símbolos del progreso tecnológico como en la marca *El Aviador*. También fue importante la marca Control, como denominación englobante para todos los actores unidos.

La segunda etapa se extendió de 1930 hasta 1980 y estuvo signada por la hegemonía de las cooperativas, sobre todo Control. Se transmitía allí el valor de la solidaridad y el trabajo en equipo entre todos los empresarios del territorio, como mecanismo para salir delante de la crisis a partir del esfuerzo común.

En la década de 1980 se puso en marcha la tercera y última etapa, signada por la incorporación del patrimonio y la cultura del territorio en las representaciones y diseños de las etiquetas de pisco. El movimiento fue liderado por la Cooperativa Monte Patria, donde fue importante el concurso de las mujeres y de los amantes de las culturas indígenas, particularmente de los diaguitas. Con las etiquetas donde se valoraban los bailes de la fiesta de Andacollo se puso en marcha una nueva corriente, que en los últimos años se expandió a otras pisqueras pequeñas y medianas, con marcas como *Waqar, Cogotí, Armidita, Wiliif, Nontay, Amauta, Diaguitas, Kakan, Tamay* y otras, que tomaron la decisión de visibilizar, con orgullo, el legado cultural de los pueblos originarios de la región.

¿Cuál es el significado que adquiere esta tercera y última etapa en la larga historia del pisco en el Norte Chico? Hoy la región se hace inconfundible: su sello está coloreado con las múltiples historias que allanaron el camino para hacer de este destilado un ícono de su tierra. La incorporación en la identidad regional de las múltiples expresiones plásticas, tanto en las etiquetas como en los murales, la arquitectura y, en general, el diseño, vuelve a reencontrarse con un patrón que desde tiempos precolombinos se asentó con el mosaico de pueblos que constituyen la cultura diaguita: la propuesta gráfica de la industria pisquera se inscribe en una estética regional propia. Se combinan allí los diversos componentes que concurren a la formación de un mosaico que, más allá de la identidad y reconocimiento que implica, crea condiciones para el desarrollo de actividades complementarias que proveen de un soporte para la vida cotidiana en los valles transversales del Norte Chico. A la vez, la estética plantea responsabilidades a los actores que intervienen en el territorio. En efecto, la consistencia de una marca se mide, en este caso, por su contribución a la sostenibilidad del medio al que refiere. Tal es el límite cuya trasgresión se transforma en apropiación cultural. El grueso de los productores pisqueros, por el contrario, y de acuerdo con lo que se desprende de esta historia de las etiquetas ha contribuido a enaltecer los valores que dan sentido a la continuidad de las muchas actividades que se asocian a esta industria.

CONCLUSIONES FINALES

Hay en la constitución de los paisajes componentes que son estratégicos. Su carácter deviene de la magnitud de aquello que impacta o de lo que de ellos depende. Sin duda que todos los elementos juegan un papel en la organización de un determinado horizonte cultural, pero no todos ellos tienen la misma gravitación a la hora de asegurar la permanencia, desarrollo y florecimiento de una determinada cultura. Entre las tradiciones gastronómicas los ejemplos son varios. El arroz, la yuca, el maíz o el trigo, por citar algunos, se han constituido en el corazón mismo de un pueblo, aunando en torno suyo tanto el simbolismo ritual como la actividad económica y las prácticas sociales. En este sentido, las colectividades humanas, en su trayectoria histórica, identifican, atesoran y cultivan aquello que les da vida. Su patrimonio no es sino el legado de los elementos que en su acumulación van cimentado las posibilidades de solventar su identidad colectiva y de producir las condiciones materiales para continuar con su existencia.

Un paisaje cultural no es sino la síntesis de un proceso en el que se conjugan para su mutuo beneficio la comunidad humana y la naturaleza que lo constituyen. El pisco, así como otros destilados – el tequila en México o el whisky en Escocia – se ha hecho parte del patrimonio de la región de las regiones de Atacama y Coquimbo. En torno a los parrones, cepas y alambiques se ha congregado un cúmulo de historias culturales cuya singularidad, expresada tanto en sus productos como en el arte, la arquitectura y la publicidad, se hace visible más allá de las fronteras regionales.

El camino por el que este libro ha transitado da cuenta del modo en que, a través de la historia del pisco, se han ido ensamblando piezas culturales tanto del mundo prehispánico como colonial, industrial y contemporáneo. En la gestación de la producción pisquera han confluído tradiciones provenientes de Europa, África y América, mestizaje que ha facilitado el despliegue de un paisaje cultural pisquero único. En este sentido, la incorporación de la uva a los estrechos valles del Norte Chico estimuló un desenvolvimiento que, a través de las manos y del olfato de artesanos tradicionales, permitió fermentar la uva y, tempranamente, a comienzos del siglo XVIII, y si no antes, producir el pisco, un destilado que, desde entonces, pasa a ser icónico en relación con el espacio social en el que se produce. En los siglos que siguen, los talentos y oficios asociados a la producción pisquera habrán de multiplicarse: fragüeros, arrieros, caldereros, viticultores, destiladores y enólogos suman sus destrezas para perfeccionar y singularizar sus productos. Entre tanto, se van multiplicando los instrumentos y técnicas para el procesamiento de la uva. Una proliferación de alambiques, tinajas, destiladeras, botijas - junto con la arquitectura de las bodegas, molinos, cavas e instalaciones – serán atesoradas como parte del patrimonio material del pisco.

La identidad de los productores, sostenida por sus talentos y prácticas productivas, se refuerza con procesos que encararon a lo largo de su historia. La llegada de los piratas puso a prueba los sistemas tradicionales de agrupamiento que posibilitaron la autodefensa y el éxito frente a la amenaza. Los tejidos sociales que enhebraban a las comunidades pisqueras fueron los mismos que permitieron sortear exitosamente, aunque no sin dificultad, los procesos de modernización. Tempranamente, en el siglo XX, el cooperativismo se constituyó en un dispositivo fundamental para proteger la actividad en el contexto de la Gran Depresión de los años 1930, y la reforma agraria abrió las puertas a un proyecto cuyos alcances marcaron el escenario nacional de la época. La apertura a los mercados internacionales y el desmantelamiento del cooperativismo pusieron en jaque a la industria del pisco: no obstante, sobre la base de las pequeñas y medianas empresas, se reinventa la actividad y se sortea el nuevo desafío. El mosaico de prácticas productivas, surgido en el ecosistema multipolar del pisco facilita la coexistencia de grandes, medianos y pequeños productores, produciéndose en el último período una expansión del pisco artesanal que afianza sus raíces en el territorio. De este modo, el eje transversal de la actividad – su identidad de origen – logra prevalecer hasta la fecha.

La historia del pisco habla de la plasticidad de las culturas, de una riqueza que se incrementa con el acopio de los hechos vinculantes a su medio y de las decisiones que las propias comunidades y personas toman frente a circuns-

tancias siempre cambiantes. Así, los paisajes del pisco, inscritos en el marco de una cultura patriarcal latinoamericana, se anclaban en una desigual distribución de la tarea entre hombres y mujeres. Sin embargo, en la década de 1960, irrumpe un primer liderazgo femenino en la producción pisquera, y lo que en principio pudo entenderse como un hecho ocasional, a la larga se instaló como un patrón. La industria se ha constituido en un medio de ascenso, visibilización, integración y desarrollo para las mujeres del territorio. Surge un nuevo liderazgo que va mucho más allá de la incorporación de un género en el desarrollo de la actividad. Sobre la base de su sororidad, las mujeres se dan a la tarea de transformar el paisaje del pisco, incorporando cambios tanto en su producción como en su imagen. Y a ello concurren otros actores que encuentran espacio en el mosaico pisquero: artistas, arquitectos y publicistas que, junto con desplegar su arte, inspirados por los ideales de la topofilia y su expresión en la bioarquitectura, establecen la conexión de la producción con el paisaje cultural marcado por la presencia diaguíta.

El paisaje del pisco ha sido un espacio de fértil coexistencia entre pueblos que se cruzan en sus trayectorias, intercambiando sus experiencias a través de las generaciones. En los tiempos contemporáneos, las mujeres y los artistas han contribuido a enriquecer el acervo cultural que distingue al paisaje del pisco. Hay, sin duda, riesgos de estandarización o de pérdida de cultura que merecen ser atendidos en términos a la necesidad de proteger la pluralidad de comunidades locales que hicieron del Norte Chico, su hogar y cuya continuidad es crucial para la supervivencia de una industria con identidad regional.

El mosaico cultural que se revela como fundamento de una identidad regional que confiere al pisco su valor de singularidad se sostiene en condiciones básicas como lo son la calidad del ambiente, la disponibilidad de tierra y de agua. Es responsabilidad social asegurar las condiciones para que este paisaje siga el curso que ha observado a lo largo de su trayectoria: el de una integración entre personas y medios para el beneficio común. El papel estratégico del pisco no se restringe al pasado. Se trata de un patrimonio con fuerza de futuro que invita a dar cabida al mestizaje, a los talentos personales, a las tradiciones culturales de diverso origen, a las distintas formas de organizar la producción, a integrar mujeres y a fomentar actividades de bien común. El desafío planteado radica en el reconocimiento y valoración de las comunidades locales, en su fortalecimiento y en su participación en los procesos productivos que se dan en la región. La industria del pisco, toda vez que retiene su vínculo con el paisaje que da la vida, contribuye a conservación y enriquecimiento de un patrimonio que, más que una atadura con el pasado, es una huella que conduce al futuro.

BIBLIOGRAFÍA

- Accatino, Sandra. (2019). “Trazar un lugar en la memoria. Mnemotecnias en los planos, mapas y dibujos de isla Dawson de Miguel Lawner”. *Revista 180*, (44), 3-16. [https://dx.doi.org/10.32995/rev180.num-44.\(2019\).art-676](https://dx.doi.org/10.32995/rev180.num-44.(2019).art-676)
- Alberro, M. (2004). El antiguo festival céltico pagano de Samain y su continuación en la fiesta laica de Halloween, el día de los difuntos cristiano y el día de muertos en México. *Araucaria*, 6(12): 3-41.
- Allende, Salvador. “Discurso a los funcionarios públicos”, 30 de setiembre de 1971. Farías, Víctor (2017). *La izquierda chilena (1969-1973). Documentos para el estudio de su línea estratégica*. Santiago, Centro de Estudios Públicos (CEP)/ Universidad Andrés Bello, 5 tomos: 1086-1103.
- Álbum de la Zona Norte de Chile (1920). *Informaciones agrícolas. Fundos y productos de los Valles del Norte*. Santiago, Editor Juvenal Valenzuela.
- Ampuero, Gonzalo (1978). *La cultura diaguita*. Santiago, Ministerio de Educación, 53 p.
- Ampuero, Gonzalo e Hidalgo, Jorge (1975). Estructura y proceso en la prehistoria y protohistoria del Norte Chico de Chile. *Chungará* 5, 87-124
- Barros Arana, Diego (1899). Historia de Chile. Santiago, Rafael Jover Editor, tomo X, 646 p.
- Bianchi, Franco (1967). Antecedentes de la producción pisquera nacional en Chile. Manuscrito inédito, 40 p.
- Bitar, Sergio (1987). *Dawson isla 10*. 14 edición, Santiago, Editorial Pehuen, 240 p.
- Bladh, Carlos Eduardo (1838). *La República de Chile 1821-1828*. Santiago, Sociedad Chilena de Historia y Geografía, 1951, 218 p.
- Boccaro, Guillaume & Galindo, Silvia, eds. (2000). *Lógica Mestiza en América*. Temuco, Ed. Universidad de La Frontera-Instituto de Estudios Indígenas, 11-59.
- Bonfil B., Guillermo (1991). *Pensar nuestra cultura*. Alianza Editorial. México.
- Borges, Inês da Conceição do Carmo. (2020). A rainha Isabel de Aragão nas imagens do vinho do Porto: cartazes e rótulos. *RIVAR (Santiago)*, 7(21), 158-189. <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v7i21.4643>
- Borrini, Héctor (2006). Identidad territorial. *Revista Nordeste- Investigación y Ensayos*- 2da. Época N° 26: 109-111.
- Braudel, Fernand (1993). La identidad de Francia. Traducción de Alberto Luis Bixio. Barcelona: Gedisa, 3 tomos.
- Braun, Juan; Braun, Matías; Briones, Ignacio; Díaz, José; Lüders, Rolf y Wagner, Gert (2000). Economía chilena 1810-1995: estadísticas históricas. Santiago, Instituto de Economía/PUC, Documento de Trabajo n° 187, 379 p.
- Cantarutti Rebolledo, Gabriel E., & Mera Moreno, Rodrigo. (2004). “Estado fiscal de Ovalle: redescubrimiento de un sitio diaguita-inca en el valle de Limari?”. *Chungará (Arica)*, 36 (Supl. espect2), 833-845. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562004000400024>
- Carmona Castex, Rodrigo (2013). *La especial cruzada del huaso ladino*. Santiago, Stylográfica Santiago, 236 p.
- Carmona Castex, Rodrigo (2010). *Miradas vitícolas en la Región de Coquimbo*. Santiago, Editorial LOM, 250 p.
- Carmona Castex, Rodrigo (2011). *La súplica de las parras*. La Serena, Editorial Universidad de La Serena, 180 p.
- Carvajal Lazo, Herman (1990). Algunas referencias sobre la lengua de los diaguitas chilenos. *Logos* 2: 1-15.

- Carvajal Naranjo, Luis Enrique (2008). *La Serena que conocí, 1900-1950. Apuntes autobiográficos*. Santiago, Alfabetas Artes Gráficas, tomo I, 359 p.
- Castillo, G. (2021). Laboreo minero Inca en Coquimpu: Cuñas, martillos y combos en la colección Los Puntiudos-Los Infeles. Proyecto Bajo la Lupa, Subdirección de Investigación, Servicio Nacional del Patrimonio Cultural).
- Castillo, Hadabell; Matus, María Angélica, y Ticona, Elías (2022). Estado de lenguas indígenas en Chile: Resultados obtenidos a partir de narrativas, memoria histórica, prácticas y experiencias sobre lengua y cultura en comunidades educativas interculturales. Centro de Estudios MINEDUC. Ministerio de Educación, Documento de Trabajo 26.
- Castro, Amalia y Lacoste, Pablo (2013). “Viñas y movilidad social en el Reino de Chile (1636-1814).” *Estudios Iberoamericanos* 39, 1 (Porto Alegre, jan./jun. 2013): 8-18. ISSN 0101-4064.
- Castillo-Vergara, Mauricio, Alvarez-Marin, Carvajal-Cortes, Susana, Salinas-Flores, Sebastián (2015). Implementation of a Cleaner Production Agreement and impact analysis in the grape brandy (pisco) industry in Chile, *Journal of Cleaner Production*, 96, 110-117.
- Censo de 1813. Levantado por don Juan Egaña, de orden de la Junta de Gobierno formada por los señores Pérez, Infante y Eyzaguirre. Santiago, Imprenta de Chile, 1953.
- Cerda Carrillo, Patricio. (2013). Patrimonio cultural indígena: Norte Semiárido de Chile. Editorial ebooks Patagonia - Editorial Universidad de La Serena, 157 p.
- Chouteau, Eugenio (1887). *Informe sobre la provincia de Coquimbo*. Ovalle, Ediciones Sergio Peña Álvarez, 2016, 221 p.
- Cofré, C.; Núñez, E.; Fernando Mujica, F. y Lacoste, P. (2016). “La guerra del Pisco a través de las etiquetas”. *Idesia* 34 (2): 25-32.
- Contreras Mühlenbrock, Rafael y González Hernández, Daniel (2014) *Será hasta la Vuelta de Año: Bailes Chinos, Festividades y Religiosidad Popular en el Norte Chico*. Santiago, Edición Consejo Nacional de la Cultura y las Artes de Chile, pp. 873.
- Contreras Guerra, Pamela (2011). *Sabores diaguítas: cautiva tu paladar*. La Serena, Editorial del Norte, 72 p.
- Contreras Guerra, Pamela (2021). *Sabores diaguítas: encuentro de tradiciones culinarias de los siglos XV y XVI*. La Serena, EDN Impresores, 72 p.
- Cooperativa Control Pisquero (1940). *Libro de Actas del Directorio de la Cooperativa (1931-1940)*. Manuscrito Inédito, Ovalle, 84 p.
- Cortés Olivares, Hernán et al (2010). *Identidad en la Región de Coquimbo*. La Serena, Edición de Gabriela Alt Flores, 196 p.
- Crane, W. (2018). Cultural formation and appropriation in the era of merchant capitalism. *Historical Materialism*, 26(2), 242–270. <https://doi.org/10.1163/1569206X-00001635>
- Darwin, Charles. (2011 [1839]). *Viaje de Valparaíso a Copiapó*. Edición bilingüe a cargo de David Yudilevich. Santiago, Editorial Universitaria. 179 p.
- Dillehay, Tom y Netherly, Patricia (eds.) (1998). *La frontera del Estado Inca*. Editorial Abda Yala. Quito, Ecuador.
- Documentos históricos referentes al Paso de los Andes efectuado en 1817 por el general San Martín*. Publicados por H. Bertling. Concepción, Litografía a Imprenta Concepción, 1908, 181 pp.
- Edwards, Sebastián (2023). *The Chile Project: the story of the Chicago Boys and the Downfall of Neoliberalism*. Princeton, Princeton University Press.
- Eltit, Diamela (1994). *Crónica del sufragio femenino en Chile*. Santiago, SERNAM.
- Escandón, Pedro (2016). “Informe Escandón. La Denominación de Origen. Formulación de principios para el desarrollo de la Denominación de Origen de productos de la Región de Coquimbo”. *RIVAR* 3 (8): 284-329.
- Espinoza, Denisse (2016). Descifrando el pasado y el presente de los diaguítas. *Diario La Tercera*. Santiago, 29 de noviembre. <https://www.latercera.com/noticia/descifrando-pasado-presente-los-diaguítas/>

- Esquivel, César (2001). *La comuna de Paibuanu en el Valle de Elqui*. Santiago de Chile.
- Esteves, Matías, & Sales, Romina. (2022). Patrimonio vitivinícola en quincha frente a la expansión urbana en Mendoza, Argentina. *RIVAR (Santiago)*, 9(25), 211- 229. <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v9i25.5449>.
- Fernandez, Jorge Luis (2023). “Guerra Fría y Ajedrea: el match Fisher-Spassky”. *Macrobistoria* n° 3.
- Hart, Jonathan (1997). Translating and resisting empire: cultural appropriation and postcolonial studies. En *Borrowed power: Essays on cultural appropriation* (pp. 137–168). Rutgers University Press, New Brunswick.
- Hidalgo, Jorge (1971). Algunos datos sobre la organización dual en las sociedades protohistóricas del Norte Chico de Chile. El testimonio de los cronistas. *Noticiario Mensual del Museo Nacional de Historia Natural*. Santiago. Disponible en: <https://publicaciones.mnhn.gob.cl/668/w3-article-66166.html>
- González, Paola (2016). Arte visual de la cultura diaguita chilena y su contexto social y simbólico En: *El arte de ser diaguita*. Pp. 45-78. Museo de Arte Precolombino. Santiago
- González Videla, Gabriel (1975). *Memorias*. Santiago, Editorial Gabriela Mistral, 2 tomos.
- Guerrero, Cristian y Lacoste, Pablo (2022). Los arrieros y la independencia del Cono Sur: rutas trasandinas, logística y servicio secreto en el Ejército de los Andes. *Historia* 396 12 (1): 101-130.
- Herivel, Ethel Beatrice (1957). *Cultivando el desierto*. Santiago, ICIRA, 1973, 262 p.
- Jiménez, J. “La Fiesta de la Vendimia de Jerez a través de los carteles y sus autores (1948-2019)”. *RIVAR* Vol. 8 n° 22 (enero, 2021), pp. 68-97.
- Iribarren Charlín, Jorge (1957). Relaciones entre las culturas diaguitas de Argentina y Chile, Jornadas Internacionales de Arqueología y Etnografía, 11-15 de Noviembre de 1957, Vol. I, Buenos Aires, pp. 110-127.
- Iribarren Avilés, Rodrigo (2020). *Chile, una esperanza hecha realidad. La Familia Probens*. La Serena, EDN Impresores, 242 p.
- Lacoste, Pablo (2023). “Las bebidas piratas: vinos, ron, pisco y chocolate (1680-1712)” *Macrobistoria* (4), 1–18.
- Lacoste, Pablo (2022). “Ataque pirata a La Serena (1680)” *Si, Somos Americanos* 22 (2): 65-86.
- Lacoste, Pablo (2022). Marcas vs. Denominaciones de Origen: batallas publicitarias en *Zigzag y Caras y Caretas* (Chile y Argentina, 1900-1930). *Revista Estudios Hemisféricos y Polares* 13 (2): 20-39.
- Lacoste, Pablo (2019). “Los vinos de los valles de Cachapoal y Colchagua (Chile) a través de sus etiquetas (1902-1954)”. *Idesia* 37 (4): 83-99.
- Lacoste, Pablo y colaboradores (2016). *El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América*. Santiago, RIL/USACH, 2016, 450 p. ISBN 978-956- 01-0295-9
- Lacoste, Pablo (2011). “Falsificaciones de vino en Argentina: estiramiento, etiquetas y Denominaciones de Origen”. X Congreso Internacional de la Asociación Española de Historia Económica. Universidad Pablo Olavide. Carmona, Sevilla, España, 8, 9 y 10 de setiembre 2011
- Lacoste, Pablo (2008). *La mujer y el vino: Emociones, vida privada y autonomía económica entre el Reino de Chile y el Virreinato del Río de la Plata (1561-1810)*. Mendoza, Editora Andina Sur “Caviar Blue”.
- Lacoste, Pablo (2008b). “Wine and woman: grape growers and pulperas in Mendoza (1561- 1852)”. *Hispanic American Historical Review* 18 (3) (Durham, North Carolina): 361-392. ISSN 0018-2168.
- Lacoste, Pablo (2008c). “Mujer, viticultura y participación política” En: *Espacio Regional – Revista de Estudios Sociales* 5 (Osorno): 49-68. ISSN: 0718-1604.
- Lacoste, Pablo (2007). “La cárcel y el carcelero de la mujer colonial”. *Estudios Iberoamericanos* 33, 2 (Porto Alegre): 7-34. ISSN 0101-4064
- Lacoste, Pablo (2003). “Cárcel y oscuridad para la mujer humana; oro y honores para la mujer divina. Triángulo amoroso religioso en el Reino de Chile (Mendoza, siglo XVIII)”. *Colonial Latin American Historical Review* 12: 4 (Albuquerque): 447-478. ISSN 1063-5769.
- Lacoste, P.; Yuri, J.A., Aranda, M., Castro, A., Quinteros, K., Solar, M., Soto, N., Gaete, J., & Rivas, J. (2010). Varieda-

des de uva en Chile y Argentina (1550-1850): Genealogía del torrontés. *Mundo agrario*, 10(20).

Lafond du Lucy, Gabriel (1843). *Quinze ans de voyages autour du monde*. En: Rojas Manuel (editor). *Chile: cinco navegantes y un astrónomo*. Santiago, Zigzag, 1956: 41-72.

Latcham, Ricardo E. (1910). La fiesta de Andacollo i sus danzas. In *Anales de la Universidad de Chile*, 664-685.

Latcham, Ricardo E. (1926). Los indios antiguos de Copiapó y Coquimbo. *Revista Universitaria* 10, 892-905.

Luna Pena, Galo (2015). *Barbecho. Historia de la organización social de Villaseca*. Coquimbo, Editorial Letrarte, 137 p.

Mardones, Piero B. (2019). Impactos del cambio climático en la altura de la isoterma 0°C sobre Chile Central. Tesis para optar al grado de Magister en Meteorología y Climatología. Universidad de Chile. Disponible en <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/174529>

Marianetti, Benito (1965). *El racimo y su aventura. La cuestión vitivinícola*. Buenos Aires, Editorial Platina, 368 pp.

Márquez Ochoa, Boris (2018). *Cerámica en Penco. Industria y sociedad 1888-1962*. Concepción, Ediciones Archivo Histórico de Concepción, 126 p.

Massai & Ruiz de Gamboa (2021). Agua y uso de plaguicidas: los problemas de Andrónico Luksic en el Valle del Elqui. *El Mostrador* (19 de febrero), Disponible en: <https://www.ciperchile.cl/2021/02/19/agua-y-uso-de-plaguicidas-los-problemas-de-andronico-luksic-en-el-valle-del-elqui/>

Maureira Ortiz, Iván (2017). *El Valle del Hurtado, visión territorial de un paisaje agrario, para la gestión y desarrollo sostenible de una transformación impuesta*. Tesis Doctoral. Sevilla, Universidad de Sevilla / Programa de Doctorado en Arquitectura, 435 p.

Mavido, Elsa (2006). La festividad de todos los santos, fieles difuntos y su altar en México, Patrimonio intangible de la humanidad. Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo n° 16: 42-55.

Medina, José Toribio (1882). *Los aborígenes de Chile*. Santiago, Imprenta Gutenberg. Disponible en: <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-8185.html>

Mellet, Julián (1824). *Viajes por el interior de la América Meridional*. Santiago, Editorial del Pacífico, 1959, 289 p.

Mendoza, Edgardo (1998). Juan Manuel Cabot, un soldado de la independencia. San Juan, Talleres Gráficos Multicopy.

Mendoza, Edgardo y Monachesi, Claudio (2006). *San Martín y el cruce de los Andes*. San Juan, Fundación Universidad Nacional de San Juan, 261 p.

Meyer, Ewald (2020). “Salvador Allende y el ajedrez. Una partida inconclusa”. OPAL <https://prensaopal.cl/2020/09/11/salvador-allende-y-el-ajedrez-una-partida-inconclusa/>

Molina-Otárola, Raúl (2016). Pueblos de indios del Norte Chico y los diaguitas actuales En: *El arte de ser diaguita*. Pp. 79-103. Museo de Arte Precolombino. Santiago

Morales, Joaquín (1896). *Historia del Huasco*. La Serena, Ediciones Mediodía en Punto/ Volantines Ediciones, 2014.

Moyano, Ricardo (2009). Sol, luna y huacas en el Valle de Copiapó. El ushnu de viña del cerro como lugar de observación astronómica y culto a las montañas en Atacama. Tesis de pregrado en Arqueología. Universidad de Chile. URI: <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/113578>

Moreno, María de los Ángeles (2022). rascendencia del patrimonio gráfico industrial en la identidad territorial del Gran Concepción. Cuaderno 153. Centro de Estudios en Diseño y Comunicación (2022/2023). pp 151-159 ISSN 1668-0227

Mujica, Fernando y Castro, Amalia (2015). “Batallas por el gusto y la calidad vitivinícola. El arte de catar vinos y aguardientes entre las rutas comercial-vinícolas-aguardenteras del Cono Sur de América (1585-1814)”. RIVAR 2 (4): 40-56

Nardi, Ricardo. L. (1979). El kakan. Lengua de los diaguitas. Museo Arqueológico “Dr. Osvaldo F.A. Menghin”, Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, Municipalidad de Chivilcoy, Casa de la Cultura – Chivilcoy - Provincia de Buenos Aires. Disponible en: http://www.beingindigenous.org/libros_digitales/kakan/kakan.html

- Navarrete, Sandra y Lacoste, Pablo (2014). “Alternativas no tradicionales de desarrollo rural: la ruta del pisco como recurso turístico (Valle de Elqui, Chile)” *Idezia* 32 (4): 5-14.
- Núñez, Emiliano (2016). “El paradigma europeo en la industria de vinos y licores de Chile: oporto, jerez y cognac hecho en la empresa Mitjans.” *RIVAR* 3 (9): 123-138.
- Olivares Contreras, Sergio Rolando (2016). *Los pasos de Rugendas por Coquimbo*. Ovalle, Fondo de la Cultura y las Artes, 40 p.
- Olmedo, Claudia (2011). *40 grados. La primera guía del pisco chileno*. Santiago, Emporio creativo editor, 251 p.
- Ortiz Núñez, Alex (2016). *Historia del Santuario y del Niño Dios de Sotaquí*. Ovalle, Gobierno Regional de Coquimbo / Junta de Vecinos de Sotaquí, 34 p.
- Ortiz Núñez, Alex (2021). *Mitos, leyendas y otras hierbas de Sotaquí*. Gobierno de Chile, Fondo de la Cultura y las Artes, 80 p.
- Otero, José Pacífico (1949). *Historia del Libertador don José de San Martín*. Buenos Aires, SOPENA, 4 tomos.
- Palacios, Ernesto (2018). *Mendoza, la ciudad perdida*. La Rioja, Editorial de los Cuatro Vientos, 1.288 p.
- Pazmiño Arregui, Mireya Katerine, Noboa Larrea, Gonzalo Enrique, & Yáñez Olalla, Telmo Elías. (2019). “La ética decolonial y su relación con el Estado de derecho en cuanto a la interculturalidad y la plurinacionalidad en el Ecuador”. *Revista Científica UISRAEL*, 6 (3), 55-70. <https://doi.org/10.35290/rcui.v6n3.2019.121>
- Peña y Lillo Lacassie, Pedro (1966). “El conquistador Gabriel de Cepeda y los Niño de Zepeda en Chile”. *Revista de Estudios Históricos* 13: 49-58.
- Peralta Herrera, Galvarino (2010). *Destilería fundo Los Nichos y las raíces del pisco*. Santiago, Imprenta Salesianos.
- Peralta Herrera, Galvarino (1996). *Elqui. Su interior*. Santiago, Platero, 109 p.
- Peralta Herrera, Galvarino (2011). *La fotografía, experiencia de vida. Testimonio visual de prácticas sociales y ritos. Coquimbo, Elqui, La Serena, Ovalle*. La Serena, Editorial del Norte, 98 p.
- Pinto, Jorge (2015). *La Serena colonial. La ciudad y sus valles hace dos siglos*. Coquimbo, Ediciones Tequirque, 308 p.
- Pinto, Jorge (1980). *La población del Norte Chico en el siglo XVIII. Crecimiento y distribución en una región minero - agrícola de Chile*. Talleres Gráficos U. del Norte - Coquimbo. Chile.
- Pisquera Fundo Los Nichos. *Documentos del Fundo Los Nichos. Manuscritos inéditos, 1880-1930*, 40 p.
- Pizarro Vega, Guillermo (2014). *Las comunidades agrícolas de la Región de Coquimbo. Origen y desarrollo de un sistema agro-ganadero del Norte Chico*. Barraza, Comité del Desarrollo Turístico de Barraza, 150 p.
- Pizarro Vega, Guillermo (2013). *Historia Social de Monte Patria*. Orígenes históricos, estructuración social y expresión genealógica. Área del Curato de Sotaquí, s. XVI al XX. Santiago, Andros Impresores, 266 p.
- Pizarro Vega, Guillermo (2014). *Formación de la Sociedad Ovallina. Estudio genealógico de la Conformación Social de una ciudad del Norte Chico, 1831-1901*. 2º edición, Santiago, Gobierno Regional de Coquimbo, 2016, 288 p.
- Pizarro Vega, Guillermo (2005). *La villa San Antonio del Mar de Barraza. Estudio Histórico Social de un enclave cabecera en el valle del Limarí (1565-1831)*. Rosario, Ediciones Barraza, 287 p.
- Pizarro Vega, Guillermo (2012). *Barraza colonial. Crónicas Históricas y Legendario popular*. Ovalle, Gobierno Regional de Coquimbo, 100 p.
- Planella Ortíz, María Teresa; Santander Horta, Gabriela y Virginia McRostie Bustamante, Virginia. (2017). “Aportes a la discusión sobre piedras tacitas en Chile Central”. *Intersecciones en Antropología* 18 (2017): 5-17
- Prohens, Alfonso (2020). “El Fundo Mal Paso”. En: Iribarren (2020) pp. 73-82.
- Prohens, Francisco, Guillermo, Jaime, Juan y Rafael (2020). “La casa de Mal Paso”. En: Iribarren (2020) pp. 107-118.
- Pueyrredón, Manuel A (1863). *Memorias inéditas del coronel Manuel A. Pueyrredón*. Buenos Aires, Editorial Kraft, 1947, 470 p.
- Pszczółkowski, Phillip y Lacoste, Pablo (2016). “Variedades criollas, una oportunidad para el pisco de Chile”. *Revista*

de la Facultad de Ciencias Agrarias 48 (1) (junio 2016): 239- 251. ISSN 1853-8665

- Ramírez, Cecilia; Carvajal, Paula y San Juan, Constanza (2023). *Memorias de un Tránsito patrimonial*. Alto del Carmen, FONDART, 178 p.
- Ramos Santana, Alberto (2018). Iconografía de etiquetas antiguas del vino del Marco del Jerez. *RIVAR* 5 (14): 201-222.
- Razeto, J. (2016). *Comunidades, Lugares y Paisajes en las Montañas Andinas de Aconcagua en Chile Central*. Tesis Doctoral. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza
- Razeto, J., Lea-Plaza, I., & Skewes, J. C. (2022). Arrieros del Antropoceno en los Andes de Chile central: nuevas modalidades para continuar habitando las montañas. *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, 38(2), 327-348
- Real Academia Española (2018). *Diccionario de la lengua española*. Madrid, Real Academia Española.
- Rojas Peñaranda, Lincoyan (2011). *Provincia de Limarí. Diccionario Biográfico. Biografías de las comunas de Ovalle, Monte Patria, Punitaqui, Combarbalá y Río Hurtado*. Ovalle, Ilustra Municipalidad de Ovalle, 716 p.
- Rojas, Gonzalo (2013). *El caso de la cooperativa Capel*. Buenos Aires, FLACSO.
- Saffie, Gwendelyne (2021). *Pisco Patrimonio de Chile. Chilean Heritage*. Santiago, CORFO, 313 p.
- Sánchez, Sandra. (2019). El saber histórico como recurso argumentativo en las etiquetas de vino. *RIVAR (Santiago)*, 6(16), 49-64. <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v6i16.3834>
- Sequeira, Carla, & Montes Leal, Paula. (2020). The Brand as Value Production. From the Trademark to Designation of Origin of Wines from the Douro Demarcated Region. *RIVAR (Santiago)*, 7(21), 136-157. <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v7i21.4642>
- Senosiain Aguilar. (1996). *Bio arquitectura: en busca de un espacio*. Editorial Limusa, México. 191 p.
- Skewes, Juan Carlos (2019). “¿Qué es el rodeo? Desensamblando las piezas de un ritual nacionalista”. *Revista Austral de Ciencias Sociales* 37: 49-66.
- Soriano, Roberto. (2022). Biopolítica y mestizaje. Una reflexión del nacionalismo mexicano. *Revista Ciencias y Humanidades* 14.14 (2022): 104-134.
- Stehberg, Rubén. (2016). Plataforma ceremonial ushnu inca de Chena, valle del Maipo, Chile. *Chungará (Arica)*, 48(4), 557-588.
- Stehberg, Rubén y Carvajal, Nazareno (1998). Red vial incaica en los términos meridionales del impero. Tramo Valle del Limarí – Valle del Maipo. En Dillehay, Tom y Netherly, Patricia (eds.) (1998). *La frontera del Estado Inca*. Pp. 153-183. Editorial Abda Yala. Quito, Ecuador.
- Stefanelli Bianchi, Franco (1968). *Antecedentes generales sobre la producción pisquera nacional. Preparados por la delegación chilena a la IV Conferencia de la O.L.A.V.U.* Santiago de Chile, CORFO, 48 p.
- Suárez, Bernardo. (2019). Beber o no beber. Particularidades en la construcción del dispositivo enunciativo en el discurso publicitario de cervezas. *RIVAR (Santiago)*, 6(16), 31-48. <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v6i16.3844>
- Subercaseaux, Benjamín. *Chile o una local geografía*. (1961). Santiago, Ercilla.
- Tapia Maturana, Benjamín (2022). *La ruralidad en los ojos de la modernidad. Sociabilidades populares: poder y disciplinamiento en el valle de Cogotí en los siglos XVIII y XIX*. Valparaíso, PUCV, tesis de licenciatura en Historia, 203 pp.
- Thayer Ojeda, Tomás (1939). *Formación de la sociedad chilena y censo de población de Chile en los años de 1540 a 1565*. Santiago, Prensas de la Universidad de Chile, tomo 1.
- Thomson, Ian y Angerstein, Dietrich (1997). *Historia del ferrocarril en Chile*. Santiago, DIBAM.
- Tuan, Yi-Fu (1974). *Topophilia: a study of environmental perception, attitudes, and values*. Prentice-Hall, Englewood Cliffs, NJ.
- Varios Autores (1985). *Situación del pisco en Chile*. Manuscrito inédito, 204 páginas.
- Wade, Peter (2003). Repensando el mestizaje. *Revista Colombiana de Antropología*, 39, 273–296.
- Zapater, Horacio (1981). “Los incas y la conquista de Chile”. *Historia* (16): 249-268.

Entrevistas y visitas en terreno

Se recorrieron 3.000 km en las regiones de Coquimbo y Atacama para visitar los paisajes pisqueros y consultar a sus protagonistas. Se realizaron 1.300 fotografías y más de cuarenta entrevistas a actores relevantes del sistema. También se efectuaron dos conversatorios con actores relevantes.

1. Pisqueras visitadas

Fundo *Armidita* (Alto del Carmen). Cooperativa *Capel* (Vicuña).
 Cooperativa *Control* (Ovalle). *Mal Paso* (Huamalata, Ovalle). *Tololo* (Cerrillos de Tamaya). *Wiliif-Juliá* (Rapel),
Almu (Rapel), *Bauzá* (Varillar). *Waqar* (Tulahuén).
Fundo el Cerezo-Cogotí (Combarbalá)
Los Nichos (Pisco Elqui).
Aba (Vicuña).
Río Elqui-Fundo San Carlos (Vicuña).
Doña Josefa (Pisco Elqui).
Mistral (Pisco Elqui).

2. Lugares de valor patrimonial visitados:

Fiesta del Cabrito (Parque Los Queñones, Provincia de Limarí) Expo Coquimbo 2023 (La Serena).
 Restorán “Cabildo Abierto” (Barraza) Restorán “Fuente Toscana” (Ovalle) Restorán “De la piedra al bambú” (Vicuña). Museo de Ovalle (Ovalle)
 Casa Museo 1820 (Salamanca) Hacienda *El Tangué* (Provincia Limarí).
 Hacienda “Punitaqui” (Provincia de Limarí). Hacienda Pizarro del Pozo (Provincia de Limarí). Iglesia de Barraza (Barraza)
 Iglesia de Ovalle (Ovalle).
 Iglesia y reloj de sol de lapislázuli de Tulahuén (Tulahuén) Cordillera Azul-Artesanías en lapislázuli (Tulahuén).
 Colección de botellas y etiquetas de pisco Cortés Caroca (La Campana, Valle de Elqui). Museo de Sitio – Estadio Diaguita (Ovalle).

3. Personas entrevistadas

COOPERATIVA CAPEL

Francisco Hernández presidente de Capel durante diez años.
 Patricio Azócar, ingeniero agrónomo enólogo (1994-2023)

Fernando Herrera: Ingeniero Agrónomo (1971-1973)

María Angélica Maldonado: Ingeniera Agrónoma (1971-1973)

MAL PASO

María José Fierro: marketing de *Mal Paso* (Huamalata, Ovalle).

Francisco Prohens Sommella, dueño pisquera *Mal Paso* (Huamalata, Ovalle)

Anuar Contreras: jefe de planta de *Mal Paso* (Huamalata, Ovalle).

TOLOLO

Andrea Varela: sommelier y jefa marketing de pisco *Tololo*

ÁLMU

Pedro Álvarez: propietario de *Almu* (Rapel).

COOPERATIVA CONTROL

Eduardo Cortés Caroca: consejero de Cooperativa *Control*

Mauricio Estay: presidente de Cooperativa *Control*

Luis Zenobio Cortés Contreras

Andrés Castillo Viera: secretario

Luis Cortés Contreras: consejero

Luis Serrano Carvajal: consejero.

Manuel Pizarro Pizarro: gerente

Pedro Arteaga Valenzuela: tonelero de *Control*

Alejandro Tello Arata: vicepresidente

Guillermo Machala: agrónomo-enólogo (1967-1973 y 1976-89) y gerente general (1973-76)

Fernando Herrera: agrónomo-enólogo (1974-2004)

CHAÑARAL DE CARÉN

Julio Taborga

COGOTÍ

Bárbara Niño de Zepeda: propietaria de *Cogotí*

María Antonieta Niño de Zepeda: propietaria de *Cogotí*

ABA

Yasna Carmona: Administradora

Jorge Rojas Videla: Enólogo

Felipe Chaparro Godoy: Guía

FUNDO SAN CARLOS

Rodrigo Alonso: director

COMPAÑÍA PISQUERA DE CHILE – MUSEO PISCO MISTRAL

Michelle Torres Castillo: directora Marketing

AMAUTA

Jorge Bertín

COOPERATIVA MONTE PATRIA

Rodrigo Carmona Castex: Enólogo

DOÑA JOSEFA

Orlando Rodrigo Chelme Aliaga

Juan Rosati

ARMIDITA

Cecilia Ramírez
Sandra Ramírez
Lady Ramírez

BOU BARROETA

Romanet Bou

HORCÓN QUEMADO

Eduardo Mulet

WAQAR

Jaime Camposano
Vivian Mosnaim

OTROS ENTREVISTADOS

Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos: experto en patrimonio territorial Sandro
Cartoni: Director del Museo del Pisco
Pedro Antequera: nieto de Rosita Díaz, Fundo *Argel*
Paula Carvajal, cultura y gastronomía diaguita
Patricia Alvarez, directora de la biblioteca pública de Alto del Carmen.

AGRADECIMIENTOS

Este libro se ha elaborado con el apoyo de múltiples personas e instituciones que se han articulado para alcanzar un objetivo común. Desde el punto de vista institucional, en esta obra converge el trabajo de tres proyectos. En primer lugar, el proyecto Red Asociativa *Comercialización del paisaje cultural del pisco*, código 212REDASO.198542-2 (CORFO). Contribuyó con recursos para recorrer el territorio pisquero, coordinar entrevistas, obtener registros fotográficos y elaborar parte de los capítulos I, II y IX. Dentro de este proyecto necesitamos agradecer los aportes de Claudio Escobar e Isabel Plaza Quesada, que hicieron un despliegue extraordinario para facilitar las visitas a terreno, incluyendo la realización de cincuenta entrevistas a ejecutivos y autoridades de las pisqueras, juntamente con referentes territoriales y culturales, alcaldes, seremis y autoridades

A ello se sumó el aporte del proyecto *Mestizo cultural heritage and appreciation of the local culture. Forgotten lessons from the cold war*, Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo, ANID, código ATE 220008, para los capítulos II, V, VI, VII, VIII, IX y X. Fue importante el aporte del doctor Juan Carlos Skewes, Investigador Responsable de este proyecto, quien aportó el trabajo intelectual necesario para elaborar los datos a partir de la bibliografía especializada, y elaborar resultados y conclusiones. Desde este proyecto fue relevante también el aporte de Fernando Mujica, cuyo trabajo de revisión bibliográfica aportó datos importantes, sobre todo para identificar el origen del movimiento de valoración de la cultura y la identidad territorial en las etiquetas de pisco (capítulo X), liderado por *Tacam* a mediados del siglo XX. Mujica tuvo la capacidad de identificar el eslabón perdido entre la tendencia moderna, centrada en los criterios de progreso y prestigio con enfoque eurocéntrico, y las tendencias posmodernas, centradas en la valoración de la identidad y la cultura. Muy importantes fueron también, dentro del equipo de este proyecto, los aportes de Nicolás Valenzuela y Constanza Salinas. Nicolás tuvo a su cargo la revisión del *diario El Día* de La Serena, y detectó documentos de singular valor. Constanza realizó un aporte tenaz en el manejo y procesamiento de fuentes originales, entre ellas, las actas de la Cooperativa Control, asunto de particular delicadeza.

El trabajo se completó con aportes del proyecto *Molinos harineros en Chile 1550-1650*. FONDECYT REGULAR 1210034 para los capítulos III, IV y VIII. Particularmente importante fueron los aportes de Marisol Videla, Sandra Montoya y Alejandro Salas, que entregaron datos originales del Archivo Nacional sobre molinos hidráulicos harineros y uso de materiales naturales en la arquitectura vernácula del Norte Chico, particularmente los techos de totora, tema de singular valor patrimonial de este territorio, desde el punto de vista de la bio-arquitectura.

Deseamos expresar nuestro más profundo reconocimiento al aporte de don Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos, por su asesoramiento constante en esta investigación. Dedicó un tiempo muy valioso a guiar nuestro recorrido por el territorio. Identificó lugares de capital importancia. Detectó rincones desconocidos, donde había información valiosa, patrimonio bioarquitectónico y demás elementos que se han podido incorporar en este texto. Además, sus contactos con los libreros especializados en la identidad y cultura de la región fueron fundamentales para acceder a la bibliografía. A ello hay que sumar las largas conversaciones en las cuales, don Pedro compartió sus profundos conocimientos de la historia y la cultura del territorio. Acompañó nuestro viaje a lo largo de cientos de kilómetros, a lo largo de los cuales se esmeró para ayudarnos a hacer una lectura profunda de los detalles que para el observador común resultarían invisibles.

El aporte de los ingenieros agrónomos Rodrigo Carmona, Guillermo Machala y Fernando Herrera ha sido fundamental para la realización de este trabajo. Su experiencia en las cooperativas Monte Patria, Capel y Control fueron aportes insustituibles para conocer esa parte de la historia de los paisajes pisqueros, sobre la cual la historiografía todavía no ha logrado realizar trabajos profundos. Don Rodrigo, don Guillermo y don Fernando fueron personas de consulta permanente para comprender e interpretar la evidencia histórica disponible, además de aportar conocimien-

tos, recuerdos y documentos de sus propias colecciones.

La Cooperativa *Control* merece una mención especial. Su presidente y la directiva completa se comprometió con este trabajo. Asistieron a un encuentro esclarecedor con nosotros en la sede de su compañía. Pudimos compartir largas conversaciones. Posteriormente su presidente Mauricio Estay nos volvió a recibir en Ovalle para aclarar conceptos y aportar más documentación. A ello se suma los aportes especiales del director Eduardo Cortés Caroca, quien nos recibió en su fundo de La Campana (valle de Elqui) para mostrarnos su colección de botellas de pisco, lo cual nos permitió realizar nuevos y esclarecedores registros. Además, tuvo la paciencia de revisar el manuscrito y aportar nuevas ideas para mejorarlo.

En todas las pisqueras que visitamos, nos recibieron con diligencia y dedicación. Nos entregaron tiempo, información y reflexiones sobre la cultura y los paisajes pisqueros, además de los datos de la propia empresa. En algunos casos, nos recibieron los dueños, como Guillermo Prohens en *Mal Paso*, Francisco Munizaga en Los Nichos, Julio Taborga en *Chañaral de Carén*, Jaime Camposano en *Waqar*, Tulahuén, Bárbara Niño de Zepeda en *Cogotí*, Pedro Álvarez en *Almu* y Verónica Juliá en *Casa Juliá*. También hemos entrevistado a Romanet Bou (pisquera Bou Barroeta) y Eduardo Mulet (Horcón Quemado).

En la otras pisqueras nos recibió el personal técnico profesional, al cual agradecemos sus atenciones y dedicación. Entre ellos, Sergio Neira en *Bauzá*; Rodrigo Alonso en pisquera *Río Elqui* del fundo *San Carlos*; Anuar Contreras en *Mal Paso*; Jorge Rojas, Felipe Chaparro y Yasna Carmona en la pisquera *Aba*; Juan Rosatti en *doña Josefa*; Andrea Varela en *Tololo*. A todos ellos deseamos expresar nuestro agradecimiento.

Fue importante también el conversatorio celebrado en Salamanca, organizado por el DIDECO, Francisco Rojas, en el cual participó el alcalde de Salamanca, Gerardo Rojas, el CORE Cristian Rondaneli, el director de la cooperativa *Control*, Alejandro Tello, y un selecto grupo de hacedores y referentes culturales de la región. Este conversatorio contribuyó a profundizar conocimientos, ideas y conceptos sobre el patrimonio de los paisajes pisqueros.

Palabras especiales merece también Isabel Plaza quien estuvo a cargo de coordinar los encuentros, concertar las citas y ajustar las agendas. Ella tuvo que explicar, en cada caso, los objetivos de nuestro viaje, los alcances de la investigación y su significado. Su dedicación intensiva a estas actividades resultó fundamental para realizar el trabajo.

Necesitamos agradecer también los aportes de Michelle Lacoste. Ella no pudo estar intensivamente en este libro, como estuvo en *El Pisco Nació en Chile*, debido a sus estadías de investigación en Yale y Harvard, pero aportó documentos originales e inéditos de gran relevancia, sobre todo los que refieren la presencia del pisco en la década de 1820, tanto en el mercado interno chileno como las exportaciones al Perú.

También debemos agradecer los desvelos de Cinthia Undurraga, directora de la Biblioteca del Instituto de Estudios Avanzados (IDEA), de la Universidad de Santiago, por su constante apoyo en la obtención de libros imposibles, particularmente las colecciones de CORFO de la década de 1960. Su trabajo silencioso y eficaz permitió resolver problemas críticos en la elaboración de este libro.

Los mapas de Bibiana Rendón merecen un reconocimiento especial. Ella tuvo que interpretar gráficamente diversos procesos históricos, en distintas épocas y en los diversos valles pisqueros. Tuvo que resolver muchos problemas técnicos para encontrar la forma de jerarquizar la simbología y expresar en imágenes claras, complejos procesos históricos. Parte de la calidad de esta obra y su capacidad de comunicación se debe a sus esfuerzos y profesionalismo. Fueron relevantes sus mapas con las destilerías de los valles del Huasco, Elquí y Limarí, que nunca se habían representado gráficamente. También se destaca el mapa de los molinos hidráulicos harineros. La lectura de ambos mapas integrados permite comprender una de las tesis de este libro: “donde hubo molinos, pisqueras quedan”. A ello se añade la lectura de la División Norte del Ejército Libertador, que se desplazó justamente por los territorios de molinos para asegurar el abastecimiento de sus dos mil efectivos. Todo ello ayudó a comprender el lazo entre molinos, libertad y paisajes pisqueros que se construyó a lo largo de los siglos.

SOBRE LOS AUTORES

Juan Carlos Skewes V. es antropólogo y doctor en Antropología. Su campo de estudio es la antropología del ambiente, campo en el que se ha interesado por las distintas formas que las comunidades rurales tienen de relacionarse con su medio. Entre sus publicaciones se cuentan *La Regeneración de la Vida en los Tiempos del Capitalismo* (Ocholibros, 2019) y contribuciones recientes en revista de la especialidad en colaboración con otras y otros investigadores (“Unraveling State governance in the Chilean Cordillera: Privatization, precariousness, and arrhythmia”. *Political Geography* [2023] 105; “Arrieros del Antropoceno en los Andes de Chile central: nuevas movilidades para continuar habitando las montañas”. *Quaderns de l’Institut Català d’Antropologia* [2022], 38, 2; entre otras). Es profesor titular de la Universidad Alberto Hurtado y tiene una extensa trayectoria y experiencia docente en universidades nacionales e internacionales. Fue director fundador del Departamento de Antropología de la Universidad Alberto Hurtado y del Magíster en Antropologías Latinoamericanas de la misma universidad. Actualmente dirige el Diplomado Internacional en Teorías Antropológicas en Latinoamérica y el Caribe. Ha sido Presidente del Colegio de Antropólogos y Antropólogas de Chile en tres ocasiones. Es Premio Nacional de Antropología (2023).

Pablo Lacoste es historiador, doctor en Historia y doctor en Estudios Americanos. Se ha dedicado a la Historia de América Latina, con particular referencia al patrimonio agroalimentario: vinos, destilados y productos típicos de origen agropecuario. Fundador y Director de la *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad* (RIVAR). Profesor titular del Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile. Igual que dos protagonistas de este libro, Guillermo Machala y Fernando Herrera, obtuvo el Diploma de Distinción a la Trayectoria Vitivinícola otorgado por la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile (AIAE), (2019). Autor de libros como *El vino del inmigrante* (2003), *La Mujer y el Vino* (2008), *Vinos de Capa y Espada* (2013), *El Pisco Nació en Chile* (2016), *Guerra del Pacífico: la batalla del Pisco* (2019), y *La Vid y el Vino en el Cono Sur de América* (2019). Obtuvo el Premio “Casa de América” por su libro *La Imagen del Otro en las relaciones entre Argentina y Chile* (FCE, 2003) y el premio San Juan escribe por *Aguardiente Cuyano* (2018). También fue galardonado por la Organización Internacional de la Vid y el Vino (2020) y 2021). En 2023 recibió el Premio *Siembra* del Ministerio de Agricultura.

EL PAISAJE CULTURAL DEL PISCO Y SU PATRIMONIO MESTIZO

El objetivo de este libro es describir y explicar las principales características de los paisajes pisqueros y su patrimonio cultural. Se trata de identificar y visibilizar las múltiples hebras que vinculan esta actividad industrial con la vida económica, social y cultural, para comprender el largo proceso histórico de construcción conjunta del paisaje, en el cual participaron los diversos grupos humanos que habitan y han habitado el territorio.

www.ariadnaediciones.cl

