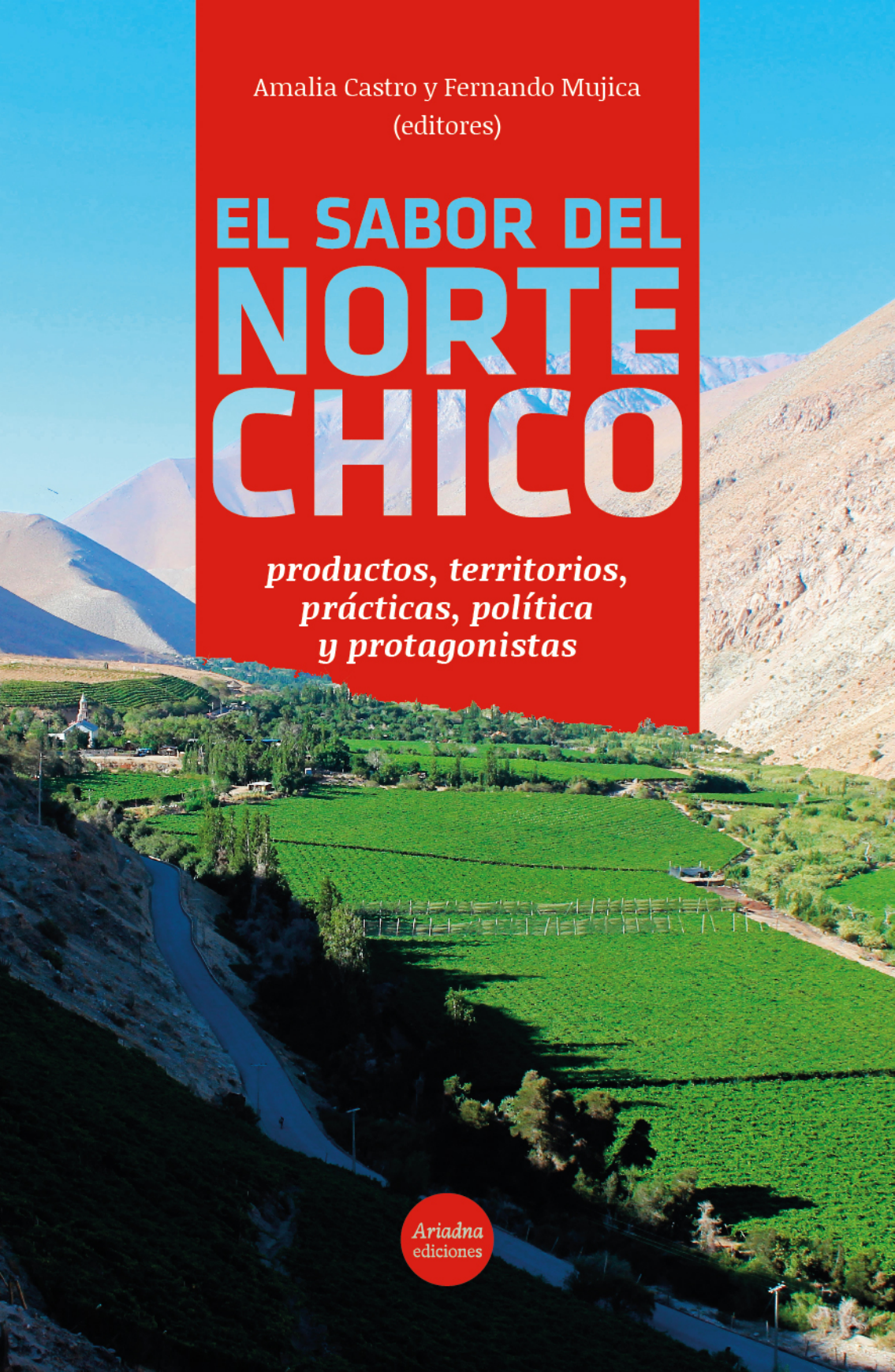




Amalia Castro y Fernando Mujica
(editores)

EL SABOR DEL NORTE CHICO

*productos, territorios,
prácticas, política
y protagonistas*

Ariadna
ediciones

Amalia Castro y Fernando Mujica
(editores)

EL SABOR DEL NORTE CHICO DE CHILE

*productos, territorios, prácticas,
política y protagonistas*

El Sabor del Norte Chico de Chile

Amalia Castro y Fernando Mujica (editores)

Santiago de Chile, enero 2025

Primera edición

ISBN: 978-956-6276-48-7

Ariadna Ediciones

ariadnaediciones.cl/

<https://doi.org/10.26448/ae9789566276487.124>

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.

Amalia Castro y Fernando Mujica
(editores)

EL SABOR DEL NORTE CHICO DE CHILE

*productos, territorios, prácticas,
política y protagonistas*



Santiago de Chile
2025



Índice

Introducción	11
--------------------	----

PARTE I

TERRITORIOS Y PRÁCTICAS CULTURALES

Las enseñanzas del Norte Chico

Juan Carlos Skewes	21
--------------------------	----

Vida de montaña y patrimonio

Rafael González	29
-----------------------	----

PARTE II

PRODUCTOS TÍPICOS Y PRÁCTICAS CULTURALES

Gastrodiplomacia en el Norte Chico (1943-1973)

Amalia Castro y Fernando Mujica	41
---------------------------------------	----

El Pajarete nació en el Valle del Huasco (1934-1973)

Fernando Mujica, Silvina Sosa y Carolina Cofré	93
--	----

PARTE III

PRODUCTOS TÍPICOS Y POLÍTICA

Reforma Agraria, Plan Pisquero y los héroes del Pisco: reconfiguración de los paisajes culturales del Norte Chico (1960-1973)

Nicolás Valenzuela y Pablo Lacoste	141
--	-----

Patrimonio en tensión: cooperativas pisqueras al final de la Guerra Fría (1971-1990)	
Pablo Lacoste y Nicolás Valenzuela	165

PARTE IV

PROTAGONISTAS DEL TERRITORIO

Mis recuerdos de agrónoma en la industria del pisco	
María Angélica Maldonado Andreoli	189
Mi experiencia como enólogo en <i>Monte Patria</i>	
Rodrigo Carmona Castex	193
Memorias de un enólogo de <i>Control Pisquero</i>	
Guillermo Machala Rodríguez	201
De la CORA a las cooperativas <i>Capely Control Pisquero</i>	
Fernando Herrera Henríquez	207
De la Reforma Agraria a la destilería <i>Mal Paso</i>	
Riter Iriarte Rojas	219
Mi gestión al frente de <i>CAPEL</i>	
Francisco Peñafiel	225
Por la cultura cooperativista	
Francisco Hernández	229
Camino de 30 años: mi historia en <i>CAPEL</i>	
Patricio Azócar	235
Sandro Cartoni y el Museo del Pisco	
Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos	243
De pirquinero y caminante nocturno a la hacienda Armidata: don Gudelio Ramírez Muñoz	
Paula Carvajal	247

Gastronomía diaguita con pisco y pajarete

Patricia Álvarez y Paula Carvajal 257

Epílogo 265

Bibliografía 267

Sobre los autores 279

Agradecimientos 283

Introducción

El Norte Chico de Chile, con su rica diversidad geográfica y cultural, nos presenta un festín de sabores que trasciende lo meramente gastronómico. Esta región, caracterizada por sus áridos paisajes y su clima mediterráneo, ha forjado una identidad culinaria única, fruto de la interacción entre el hombre y su entorno natural. Es un crisol de culturas donde las tradiciones indígenas se fusionaron con las costumbres europeas, dando origen a una rica y compleja identidad culinaria. Este mestizaje, resultado de siglos de intercambio y adaptación, ha moldeado los sabores, las técnicas y los hábitos alimentarios de la región.

A través de este recorrido por el Norte Chico, exploraremos los productos típicos que han alimentado a sus habitantes durante siglos, los territorios donde se cultivan y producen, las prácticas ancestrales que los transforman y las políticas que los regulan. Desde la costa de Chañaral hasta el vitivinícola Valle del Huasco; y desde los viñedos del Valle del Elqui hasta la costa de Pichidanguí, cada rincón del Norte Chico guarda un tesoro culinario que merece ser descubierto.

Nos adentraremos en la historia de la producción de pisco, un destilado que ha sido sinónimo de Chile por siglos, y conoceremos a los protagonistas que han mantenido viva esta tradición. Exploraremos también otras bebidas, como el pajarete, y otros fermentados provenientes de la vid, además del mundo de las frutas, con sus frutos secos, y las hortalizas locales, sin dejar de lado los productos del mar, los dulces, los quesos y otros afamados productos.

Pero el sabor del Norte Chico no es solo cuestión de ingredientes. Es también una expresión cultural que se manifiesta en las tradiciones culinarias, en las fiestas populares y en las costumbres de sus habitantes. A través de este viaje, descubriremos cómo este pa-

trimonio es un elemento fundamental para construir una identidad colectiva y fortalecer los lazos sociales.

Parte I, Territorios y prácticas culturales

El primer capítulo corresponde a Juan Carlos Skewes, *Las enseñanzas del Norte Chico*. El texto presenta al Norte Chico como un territorio complejo y dinámico, donde la naturaleza y la historia han dejado una profunda huella en su identidad. Con una rica historia y una gran diversidad cultural y geográfica, su estudio nos permite comprender mejor la complejidad de la sociedad chilena y la importancia de reconocer y valorar las diferencias regionales.

A continuación, el texto de Rafael González, *Vida de Montaña y Patrimonio*, se centra en la figura del criancero en la región de Coquimbo durante el siglo XVIII, desafiando la visión tradicional de este como un simple pastor trashumante, destacando su versatilidad, movilidad y adaptación a un entorno cambiante y, al mismo tiempo, demostrando que su territorio cultural-productivo traspasa los límites políticos administrativos definidos por el Estado, lo que no limita su consideración como práctica típica del Norte Chico. Esta nueva perspectiva contribuye a una mejor comprensión de la historia y la sociedad de la región, resaltando la importancia de las zonas altas. Al desafiar las visiones estereotipadas sobre el campesinado y los trabajadores rurales, se propone un nuevo enfoque para el estudio de la historia económica y social.

Parte II, Productos típicos y prácticas culturales

El *Patrimonio gastronómico del Norte Chico (1943-1973)*, investigado por Amalia Castro San Carlos y Fernando Mujica, devela la situación del patrimonio gastronómico del Norte Chico en la oferta turística de Chile, a través de las publicaciones más importantes de la Empresa Ferrocarriles del Estado aparecidas en la época, como las guías de turismo -Guía del Veraneante (1932-1962), Guía Turística de Chile (1963-1969) y Guía General de Chile- y la revista En Viaje (1933-

1973). El texto viene a llenar un vacío de información en torno al territorio en estudio en la época. Además, enfatiza el uso de la gastrodiplomacia, una herramienta estratégica que utiliza la comida como un medio, para promover la cultura, el turismo y la imagen de un país, junto con fortalecer las relaciones internacionales, incrementar el comercio exterior y construir una identidad nacional positiva.

Por otra parte, Fernando Mujica, Silvina Sosa y Carolina Cofré con el texto *El Pajarete nació en Huasco (1934-1973)* aportan a la historia local y nacional, adentrándose en la identidad de un vino dulce, generoso con Denominación de Origen y de larga tradición en Chile. Con una producción realizada por pequeños productores y que ha resistido a la industrialización, ha suscitado poco interés en la comunidad académica. Estudio busca profundizar y arrojar luz sobre la historia y la configuración de su DO, así como de la importancia del vino pajarete del Huasco, un producto emblemático de la región de Atacama y un testimonio de la rica tradición vitivinícola de Chile.

Parte III, Productos típicos y política

Nicolás Valenzuela y Pablo Lacoste dan inicio a este recorrido que problematiza políticamente la historia del Norte Chico chileno en su relación con los productos típicos. En la *Reforma Agraria, Plan pisquero y los héroes del pisco: y reconfiguración de los paisajes culturales del norte chico (1960-1973)* se aborda una temática que ha generado miles de debates y polémica, aunque con pocos resultados desde el punto de vista de la comprensión global del fenómeno. la Reforma Agraria fue un hito crucial en la historia de Chile, especialmente en el Norte Chico. Transformó radicalmente la estructura social y económica de la región, y dejó una profunda huella en los paisajes culturales y en la producción de pisco. Este texto nos invita a reflexionar sobre este complejo proceso histórico y a valorar la importancia de la investigación histórica para comprender mejor nuestro pasado.

Esta línea temática continúa con *Patrimonio en Tensión: Cooperativas pisqueras al final de la Guerra Fría (1971-1990)* a cargo de Pablo Lacoste y Nicolás Valenzuela. El texto explora la relación entre la política, la economía y la cultura en torno a un producto emblemático de Chile: el pisco. Analiza el impacto de las políticas gubernamentales

mentales en la industria pisquera chilena, específicamente en el Norte Chico, durante el período que va desde el gobierno de Salvador Allende hasta el fin de la dictadura militar. Se enfoca en cómo las decisiones políticas, influenciadas por la Guerra Fría, afectaron la vida de los productores de pisco, especialmente de las cooperativas, a pesar de ser una actividad económica importante y tradicional en la región.

Parte IV, Protagonistas del Territorio

La última parte de este libro recoge las experiencias y vivencias de quienes fueron protagonistas de la historia. En gran parte de los casos, se trata de protagonistas contemporáneos y vinculados estrechamente a las industrias de las dos bebidas emblemáticas del Norte Chico: el Pisco y el Pajarete, sus banderas gastronómicas. De esta forma, María Angélica Maldonado, Francisco Peñafiel y Patricio Azócar despliegan sus recuerdos ligados a Capel.

María Angélica, en *Mis recuerdos de agrónoma en la cooperativa Capel* comparte una mirada personal y nostálgica sobre sus primeros años en la industria del pisco, resaltando su pasión por la agricultura, su compromiso con la comunidad y su orgullo por haber sido parte de un proyecto tan importante para la región. En *Mi gestión como gerente de la cooperativa CAPEL*, Francisco Peñafiel relata la historia de la cooperativa Capel desde su gestión, a partir de la década de 1970 cuando ingresa a la cooperativa, resaltando su contribución al crecimiento y desarrollo de esta importante empresa chilena en la industria pisquera. Por último, en *Camino a treinta años: mi historia en Capel*, Patricio Azócar narra su historia desde sus comienzos en la enología hasta su consolidación como un referente en la industria del pisco chileno dentro de la Cooperativa Capel. Es la historia de un profesional que encontró en Capel el lugar ideal para desarrollar su carrera y contribuir al crecimiento de la industria pisquera chilena.

En la cultura popular chilena ha quedado en el imaginario la batalla desplegada en la década de 1980 entre las dos grandes cooperativas de la época: Capel y Control. Ello provocó resultados dispares, pues favoreció a estas grandes cooperativas -que terminaron siendo comprendidas como una industria más- e invisibilizó a otras.

Por ello, en esta sección plasman sus recuerdos Fernando Herrera Henríquez, Guillermo Machala Rodríguez y Francisco Hernández, junto con Rodrigo Carmona Castex, Riter Iriarte Rojas y la historia de don Gudelio Ramírez en la pluma de Paula Carvajal.

Un informe CORFO gatilló el interés de Fernando Herrera en la industria del pisco, cuando era aún un estudiante de agronomía. Gracias a una investigación de CORFO sobre la producción pisquera nacional, descubrió el potencial de esta industria y su importancia para el desarrollo de ciertas regiones de Chile. Este informe le proporcionó una base sólida para su futura investigación y trabajo en el sector pisquero. En su texto *De la CORA a las cooperativas Capel y Control* destaca la importancia de este hecho como un punto de inflexión para la industria pisquera chilena. Al proporcionar una visión clara y completa de la situación del sector, permitió impulsar su desarrollo y posicionarlo como un producto de alta calidad y valor agregado.

En *Memorias de un enólogo de cooperativa Control Pisquero*, Guillermo Machala Rodríguez comenta desde los inicios de su trabajo como agrónomo en la región de Coquimbo hasta convertirse en el primer enólogo a tiempo completo de la cooperativa Control Pisquero. Gracias a su trabajo, se logró mejorar la calidad del pisco y fomentar la investigación en el área vitivinícola. Francisco Hernández, en *Cultura Cooperativista desde el Norte Chico*, ofrece una perspectiva más íntima, a través de la historia de la familia Hernández, una de las más antiguas y reconocidas en la producción de pisco en Chile. Con más de 150 años de tradición, han sido parte fundamental del desarrollo de la industria pisquera, especialmente en las regiones de Coquimbo y Huasco.

Monte Patria, Mal Paso y Armidita aparecen en las voces de sus protagonistas. En primer lugar Rodrigo Carmona narra su experiencia como enólogo en una cooperativa vitivinícola de una zona con características particulares. El texto destaca la importancia del trabajo en equipo, la adaptación a las condiciones locales y el valor del patrimonio vitivinícola **de la zona pisquera**. Describe los desafíos de trabajar con pequeños productores y las satisfacciones de contribuir al desarrollo de la región. Riter Iriarte Rojas, para Mal Paso, relata su experiencia como jefe técnico en una escuela agrícola creada tras la Reforma Agraria en Chile en 1972, Los Pellines,

Osorno. El texto narra el fracaso de un proyecto educativo que tenía como objetivo mejorar las condiciones de vida de los campesinos a través de la formación técnica. Los desafíos enfrentados por esta escuela refleja las dificultades que enfrentaron muchas iniciativas de reforma agraria en Chile durante el siglo XX. Por último, la vida de don Gudelio Ramírez, de humildes orígenes en Combarbalá, es un personaje fundamental en la preservación de las tradiciones vitivinícolas pajareteras del Valle del Huasco. Desde joven, tuvo que trabajar para ayudar a su familia, iniciándose como pirquinero. Don Gudelio Ramírez Muñoz, quien se convirtió en el último dueño de Armitita, es un ejemplo de perseverancia y amor por la tierra. Su historia refleja la importancia de preservar las tradiciones y el patrimonio cultural, especialmente en zonas rurales como el Valle del Huasco, donde mantiene latente la historia que comenzó Nicolás Naranjo hacia fines del siglo XIX.

La última parte de los protagonistas se nuclea en talentos que han tenido la capacidad de visibilizar el Norte Chico en su conjunto: por un lado, Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos con *Sandro Cartoni y el Museo del Pisco* y, por el otro, Patricia Álvarez y Paula Carvajal con *Gastronomía diaguita con pisco y pajarete*.

Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos relata como Sandro Cartoni creó el Museo del Pisco Chileno para preservar y exhibir su rica historia. El museo cuenta con una extensa colección de botellas, etiquetas, afiches y otros objetos relacionados con la producción y consumo del pisco. Cartoni reunió estas piezas a lo largo de muchos años a través de compras, intercambios y donaciones. El museo busca no solo mostrar la historia del pisco, sino también promover la cultura y la identidad de Chile.

En *Gastronomía diaguita con pisco y pajarete*, Patricia Álvarez y Paula Carvajal destacan como pioneras en la fusión de la gastronomía diaguita con bebidas locales como el pisco y el pajarete. Ambas han trabajado en rescatar y promover los productos y técnicas culinarias de la región del Norte Chico, creando preparaciones innovadoras. Patricia Álvarez y Paula Carvajal son un ejemplo de cómo la tradición y la innovación pueden unirse para crear una gastronomía única y auténtica. Su trabajo ha contribuido a valorizar la cultura diaguita y a posicionar la cocina chilena a nivel internacional.

Los textos presentados nos transportan a un viaje por la his-

toria y la cultura de Chile, con un enfoque especial en la tradición pisquera, pajaretera y la gastronómica. Desde la familia Hernández, pionera en la producción de pisco, hasta las innovadoras propuestas culinarias de Patricia Álvarez y Paula Carvajal, todos los protagonistas comparten una profunda conexión con su tierra y un compromiso por preservar y difundir su patrimonio. La Cooperativa Capel, por su parte, representa un ejemplo de cómo la tradición puede adaptarse a los tiempos modernos, manteniendo la calidad y la autenticidad de sus productos.

Destaca la gastronomía como un elemento fundamental en la construcción de la identidad de un pueblo. Los textos que aquí se presentan muestran cómo la cocina chilena, y en particular la del norte del país, es rica en sabores, aromas y tradiciones. La promoción de estos productos y de las técnicas culinarias asociadas puede contribuir al desarrollo del turismo gastronómico y generar un impacto positivo en las economías locales. Al mismo tiempo, muestran que el éxito de los proyectos presentados es el resultado del trabajo en equipo y de la colaboración entre diferentes actores. Desde las familias que han transmitido sus conocimientos de generación en generación hasta las instituciones y organizaciones que han apoyado estas iniciativas, todos han jugado un papel fundamental.

En suma, el libro que hoy se presenta nos muestran la riqueza y diversidad del patrimonio cultural de Chile, con un enfoque especial en la tradición pisquera, pajaretera y gastronómica. A través de las historias de hombres y mujeres apasionados por su tierra, descubrimos cómo la cultura, la historia y la naturaleza se entrelazan para crear un legado único e invaluable.

PARTE I

TERRITORIOS Y PRÁCTICAS CULTURALES

Las Enseñanzas del Norte Chico

Juan Carlos Skewes

Pensar un Chile a partir de sus fajas territoriales es contestar el centralismo y abrirse a las miradas provenientes de sus muchos rincones. A un norte grande es preciso sumar un sur chico y un sur grande; y a ellos sumarle un oeste polinésico y un país antártico. El foco se desplaza de los centros metropolitanos y se acuna en los pliegues que van cobrando sentido con los desplazamientos de oleadas de población que en ellos se avecindan, adaptándose al paisaje, tomando “el color de la tierra: se mimetiza el pirquinero en tal grado que, a no ser por los golpes de su martillo pallaquero, costaría distinguirlo a cien pasos de distancia” (Ulriksen Becker, 1952, p. 18).

El Norte Chico fue el norte chileno hasta la anexión de Tarapacá y Antofagasta tras la Guerra del Pacífico. Su realidad es testimonio de los circuitos tanto de quienes se amigaron con su suelo como de quienes se le distanciaron (Godoy Orellana, 2003; Pinto Rodríguez, 1980). Benjamín Subercaseaux (1940) subrayaba que los mineros que llegaron desde el sur a probar fortuna, si la hicieron, se fueron y, si no, se fueron a los montes con sus animales.

Si de movimientos se trata, es el de Norte Chico de lo que conviene hablar, y, si es de mestizajes, transformaciones productivas y recreación de la tradición, también es esta la región a la que hay que acudir. Sus límites, como los de todo fenómeno biosocial, son difusos. No obstante, entre Copiapó y Cogotí, la geografía se revela contra la rigidez de los puntos cardinales. Del macizo andino descienden múltiples cursos de agua, muchos en dirección suroeste, alojando manchones verdes entre las serranías y las quebradas, dando lugar a paisajes complejos en los valles transversales (Ulriksen Becker, 1952). Fueron estos islotes verdes los que permitieron sostener a una gran población de mineros. Subercaseaux (1940) descri-

be esta parte del territorio como “país de la senda interrumpida”.

La vida en los valles, empero, no era sino un eslabón en la compleja trama territorial del Norte Chico. Las costas fueron dominio de la población chango, pescadores recolectores de antigua data, cuya presencia fue crucial para levantar los puertos y ciudades por donde circulaban los minerales y los productos agrícolas destinados a los mercados. Copiapó, Vallenar, La Serena, Coquimbo, Ovalle, Combarbalá, Illapel, Salamanca fueron centros de la actividad urbana donde la impronta de los colonos ingleses, alemanes, argentinos (se les conocía como cuyanos), dejaron sus marcas, especialmente en la arquitectura (Godoy Orellana, 2003; Ulriksen Becker, 1952).

Las cordilleras, en cambio, fueron los parajes de cateadores y pastores, personajes que deambulaban entre cerros, motivados por sus animales unos y por sus ensoñaciones los otros. La búsqueda del pasto o del mineral alejaban de los núcleos de población más sedentaria, población a la que el clima brindaba la posibilidad de cultivar frutas y hortalizas. Fue en este escenario en que se imbricaron las parras para terminar dando lugar a los paisajes del pisco, pero no sin antes haber alumbrado los licores de la tierra que han conferido visibilidad al Norte Chico, junto con su extensa variedad y calidad de frutos secos.

El agua se torna presencia inevitable para las poblaciones humanas que, en su sucesión histórica, fueron tallando laboriosamente los contornos de un paisaje donde unos y otros solo podían acomodarse entre sí con los demás y no a expensas de aquellos. Solo los valles más anchos permitieron la operación de haciendas y propietarios ausentes. El resto del territorio se fraccionaba entre pequeñas unidades campesinas dedicadas a los cultivos y crianza de animales (Ulriksen Becker, 1952). La sabiduría local establece sus resguardos con el objeto de perseverar en sus afanes:

Todo es comerciable, excepto lo que da vida a los valles: “Las familias, los hombres solitarios o las mujeres solitarias que suelen vivir aún en las más pequeñas fincas, comercian con el producto de sus cultivos, pero jamás con el agua” (Ulriksen Becker, 1952, 17). El uso del agua está sujeto a regulaciones tradicionales implícitas, de modo que toda persona que se acerca a una aguada

tiene el derecho no escrito de sacar agua en cantidades indispensables para la supervivencia humana, la supervivencia de su recua, o para la buena marcha de su vehículo motorizado, y cumplirá con el deber, no escrito, de dejar limpia la aguada; el tarro de la aguada en el lugar que lo encontró; cerrará cuidadosamente la entrada de la finca, por abandonada que parezca a simple vista. (Ulriksen Becker, 1952, 17).

Pero también los resguardos para el buen convivir se desplegaban más allá de las normas humanas. Las figuras de los Santos y las rogativas que se les prodigan se intensifican en tiempos de sequía, a lo cual el territorio está habituado. Y cuando los santos se tornan mezquinos en estas materias, son duramente castigados, amarrados, puestos de modo invertido y dejados en los canales

Si los santos cíclicos – así prefiero llamar a los que le asigna la tarea de la regulación del clima y, en particular, de las lluvias – convocan oraciones comunitarias, aquellos de lo efímero – los ligados a una minería siempre incierta y dispuestas a brindar los más duros golpes de la buena y de la mala fortuna – se constituyen en el centro del fervor masivo popular. Su regalía es indicador indudable de la gratitud de a quienes favorecieron: coronas de oro, bordados de plata, los ajuares se suman en el templo de Andacollo que bien puede considerarse como el epicentro de esta tradición (Contreras Mühlenbrock y González Hernández, 2014)

La figura del Alicanto, prevalente en Atacama, pero también presente en el resto de la región, es la figura emblemática de los cuidados que han de prodigarse a los tesoros escondidos en las montañas. Margot Loyola y Osvaldo Cádiz así la refieren:

Estando una noche de luna llena, de cielo transparente, sentimos un aleteo suave y contenido. [Alguien] dijo: “es el Alicanto que se va hacia los cerros”... Nos dijeron que era un ave grande, que se alimentaba de oro y de plata y que cuando su brillo... era plateado, seguro que allí había una veta de ese tan rico mineral; pero, si su reflejo era dorado, era señal de que andaba comiendo oro... [Había] muchos que se habían extraviado en los cerros tratando de perseguirlos, pero se escabullía raudo al menor ruido, escondiéndose en las quebradas o desapareciendo,

porque era poseedor de un oído finísimo. Pero, se sabía que había algunos que lograron acercarse muy cerca de él y que, a los pocos meses, eran poseedores de una inusitada riqueza. Otro comentó que el Alicanto no dejaba que sólo una sola persona se aprovechara de los lugares donde se alimentaba y que, cuando se daba cuenta de que estaban extrayendo los minerales con mucha ambición, rápidamente emprendía el vuelo y desaparecía, llevándose la plata y el oro hacia otros lugares. Era un ave muy apetecida, pero a la vez temida por los mineros ... Siempre en nuestras andanzas, tanto por el norte chico y un poco más allá, nos hablaban de la presencia de esta ave, el Alicanto.

La advertencia del Alicanto no es especialmente diferente que la de un promesante: “Ante la Virgen somos todos iguales, somos hermanos en la fe” (Contreras Mühlenbrock, y González Hernández, 2014, p. 43). Seres humanos y seres espirituales coinciden en un mismo mandato: nadie puede sacar provecho propio a costa de los bienes comunes que le constituyen en hermandades.

La pluralidad de los valles y su diversificación interna se han sostenido en propiedades pequeñas de familias diferenciadas que establecen entre sí vínculos de cooperación no solo en lo religioso, sino que en lo económico y lo social. Estas prácticas evocan formas de administración del poder prehispánicas (Ampuero 1978; Ampuero e Hidalgo, 1975), y, al promediar el siglo XX, la Reforma Agraria emerge como un dispositivo institucional que, junto con el cooperativismo, capitalizan esta trayectoria. Las cooperativas pisqueras son el más elocuente de los testimonios de una intuición pública que se conduce con una memoria colectiva, aunque no siempre los frutos fueron los deseados: era preciso conocer más a los protagonistas de una historia que comenzaba a contarse (Lacoste y Skewes, 2024).

La Dictadura puso fin a las proyecciones que el cooperativismo podría haber tenido en la región. Como el resto de sus macro regiones hermanas, el Norte Chico se vio enfrentado a la recomposición de las haciendas, a la expansión de la industria agro exportadora y a una minería altamente depredadora (Jorquera, 2001). No obstante, los esfuerzos de los pequeños productores no se cenan en su obstinación por preservarse. Son en sus emprendimientos donde responden las posibilidades de continuidad de un paisaje.

El sol, el suelo, el agua, los animales y las plántulas educan a la población local a fin de acunar la vida que se despliega en el territorio. Nada pareciera haber ahí que no desafiara el ingenio de las y los habitantes para allí constituir habitación. Las piedras se transforman en pircas – paredes que ayudan a la faena, más que a separar a las personas. Los cactus en cercas y el barro en vivienda y en cerámica. Los tunares sirve por sus frutos y sus paletas que ayudan a separar el agua del limo, y hasta las telas de araña resultan ser buenos cicatrizantes. El Norte Chico es un buen lugar para aprender. Así lo anotaba Guillermo Ulriksen Becker (1952, p. 20): “En la trastierra andina de Copiapó el cateador anónimo, sin base científica, busca incansablemente las riquezas mineras que desearía encontrar. Allí debería reunirse periódicamente el alumnado y el profesorado del Curso de Ingenieros de Minas, para mantener vivo el contacto de la teoría y de la práctica”.

Pero fue, sin duda, la grilla diaguita aquella sobre la cual se dibujó el Norte Chico. Puente entre los pueblos del norte y de la avanzada Inca y los Mapuche del sur, no cesaron en el doble ejercicio de mantener sus identidades y lealtades locales y ejercitar los comercios y transportes entre cordillera y mar. Las antiguas raíces calchaquies se entrecruzaban a través de las laboriosas peregrinaciones de las majadas y asnadas con los productores de los valles y de la costa. El sello identitario diaguita se mantuvo sumergido, visibilizado solo en los cerámicos y expresiones artísticas, pero anclado en la silenciosa complicidad de sus descendientes que solo pudieron manifestar su pertenencia cuando las circunstancias así lo permitieron: “En el Huasco Alto se ha recreado una identidad indígena en el marco de un confín geográfico, cuyas características orográficas y ambientales permitieron constituirlo en lugar de refugio, zona de reproducción cultural y productiva, que ayudó a sus habitantes a conservar las tierras y mantener el poblamiento ancestral” (Molina Otárola y Campos Muñoz, 2017).

La minería, especialmente en su auge, entre los siglos XVIII y XIX, dejará su impronta en toda la extensión que va desde Copiapó hasta alcanzar el Aconcagua (Godoy Orellana, 2003). La huella minera alcanza su máxima expresión ritual en las celebraciones religiosas y en los bailes chinos, los que forjan una delicada urdiembre de ponen en relación a las localidades cuyos bailes se encuentran pe-

riódicamente para festejar a las figuras patronales. Su fuerza mística, que les permite comunicarse directamente con los seres espirituales, es envidiada por la autoridad eclesial y administrativa. La voluntad de los promesantes, al menos una vez al año, es la voz del pueblo minero (Contreras Mühlenbrock y González Hernández, 2014). “Me encantaba ir a ver a la Virgen de Andacollo porque iban miles y miles de personas, una fiesta muy popular”, recordaba Gladys Marín, figura señera de la política chilena. “Y me encontraba con dirigentes sindicales comunistas, que llevaban en el hombro a la Virgen de Andacollo” (citada por Contreras Mühlenbrock y González Hernández, 2011, p. 5). Y Andacollo, como los mismos autores lo subrayan, además de ser un mineral presumiblemente conocido desde tiempos incaicos (Ampuero, 1978; Ampuero e Hidalgo, 1975), se constituye en un corazón con

una importancia decisiva en el devenir económico, territorial y ritual del Norte Chico, siendo cuna de complejos procesos sociales que han vinculado y relacionado el territorio regional en torno a este pequeño asiento minero, que al articular longitudinalmente los valles de Elqui y Limarí ha sido la piedra angular en el surgimiento de un culto regional de carácter popular. (Contreras Mühlenbrock y González Hernández, 2011, p. 25)

En efecto, ya en el siglo XVI, destaca la fiesta de Nuestra señora del Rosario de Andacollo y durante el siglo XIX

esta fiesta convocaba a miles de participantes ... que provenían de todo Chile y de los países: Bolivia, Perú y Argentina. Al poblado llegaba una gran cantidad de población flotante, la que bordeaba las 20.000 personas. Hasta allí se trasladaban “devotos y no devotos de la Virgen” que se daban cita para saciar “sus placeres mundanos”. (Godoy Orellana, 2003, p. 89)

El mestizaje de las cosas se hizo patrimonial en el Norte Chico; la intensidad de sus colores se ha grabado tanto en las artes como en los muros y en los objetos de uso corriente. Las diversas tonalidades del café, del amarillo, los anaranjados y se conjugan con los colores azulinos de uno de los cielos más limpios del país. La reinención

de este paisaje ha quedado en manos de creadoras y creadores, partiendo por Gabriela Mistral, y de hacedores de lo cotidiano. Una Gabriela que no trepida en exclamar: “Yo soy india rencorosa y vasca testaruda, las dos cosas, ¡Dios mío, juntas!” (Salinas Campos, 2019). La policromía, como la biodiversidad, es garante de la sustentabilidad de las tierras del Norte Chico.

La suerte del paisaje del Norte Chico está en juego. El agua, que ha sido la hebra que todo lo conectaba, se ha convertido en un bien estratégico, transable en los mercados y de altísimo consumo en las producciones industriales mineras y agroexportadoras (Jorquera, 2001). En los últimos decenios buena parte de este paisaje se ha oscurecido ante el paso aplastante de inversiones con mucho de rentabilidad presente y poco de esperanza futura. La garantía policroma caduca cuando se desoye la sabiduría de una campesina del territorio quien sale a vender sus productos, pero jamás el agua que los hace posible.

Vida de montaña y patrimonio

Rafael González Romero

Al hablar de crianceros/as se hace referencia a hombres y mujeres de distinta procedencia étnica¹, especializados en el transporte y crianza de ganado menor, integrando ambos aspectos con trabajos de temporada tanto en la agricultura como en la minería. En ese sentido, no solo fueron pastores trashumantes como se ha establecido tradicionalmente, sino que sujetos con una amplia movilidad laboral y espacial, que combinaron de forma simultánea o escalonada el ejercicio de variadas ocupaciones agrarias y no agrarias (Bendini y Steimbregger, 2010; González Romero, 2017). En consecuencia, englobamos en la categoría criancero a pequeños propietarios, pastores y arrieros con o sin tierras, incluso si estos sujetos hubieran trabajado temporalmente en otros rubros.

Como bien lo destaca Gabriel Salazar, en los estudios sobre el campesinado “hay un problema de terminología” (Salazar, 1985, p. 30), ya que se consideran los distintos oficios como estáticos. No obstante, la vida de estas personas era dinámica y compleja, desempeñando distintos roles en forma simultánea o sucesiva. Como se ha dicho, se considera que criancero es un concepto aglutinante, necesario para entender los espacios intermedios que se generan entre el genérico campesino y cada uno de los oficios (pastor, cabrero, peón, arriero, gañán, etc.), amalgamando a diferentes sujetos que ejercen la arriería, la minería, la ganadería y la agricultura tanto en los valles como en las montañas de Coquimbo durante el siglo XVIII. Esta visión contrasta con la perspectiva tradicional, influenciada por

1 Según el Empadronamiento de 1738, Archivo Nacional de Chile, Fondo Real Audiencia, Vol. 666, levantado en las zonas interiores de Coquimbo, se encuentran indígenas (encomendados y libres), afrodescendientes (esclavizados y libres), mestizos y españoles empobrecidos, trabajando en las labores más frecuentes reconocidas para los crianceros (ganadería y arriería).

los autores decimonónicos de considerar al campo como un espacio manso y tranquilo, donde no existía más que una larga siesta. Por el contrario, adoptamos el camino abierto por el historiador Jorge Pinto, quien propone que la realidad coquimbana “dista mucho de ser esa comunidad atrasada, pero feliz, de que hablan algunos historiadores” (Pinto Rodríguez, 2015d, p. 130). Por lo cual es necesario ver a nuestros actores en su tiempo y espacio. En la literatura consultada se han encontrado denominaciones cercanas a criancero tanto en Chile como en Argentina, tales como “comunero” y “puestero”, sin embargo, se estima que no contienen el carácter más amplio de criancero ya expuesto (Becerra Quezada, 1997; Gallardo, 2002 y 2004).

En segundo lugar, la explotación de las zonas altas comprende ciertos mecanismos que se deben entender como una red de imbricaciones. En esta ocasión el trabajo se centrará en cinco puntos que den cuenta de la vida-economía de montaña². En primera instancia dos dinámicas, las que concebimos como una relación inherente con el entorno y dependiente de él: 1) el territorio-espacio internodal (Berenguer y Pimentel, 2017a; Gil Montero et al., 2017; Nielsen, 2006): el concepto internodal proveniente de la arqueología nos abre un eje analítico centrado en la circulación y el entorno, aunque se ha adaptado y ampliado el concepto para incluir la producción dentro de los espacios de internodos, así el área entre nodos es un territorio de circulación y producción, entendiendo los nodos como centros de importancia económica-social (pueblos, asentos de minas, Villa de La Serena, San Juan, San José de Jáchal) y el internodo como el territorio que articula a los nodos en una especie de red con distintos niveles de importancia, 2) la pluriactividad, tanto interna

2 El concepto vida-economía de montaña, es una adaptación propia de la propuesta denominada Mecanismos Institucionales de la Economía de Montaña desarrollada por Moreno Fernández (2001) que consta de cinco variables dentro del espectro de la historia agraria del nordeste español o pirenaica: 1. Patrimonios comunales. 2. Autorregulación (autonomía). 3. Organización de la casa y la familia. 4. La pluriactividad de los sujetos. 5. Estrategias de relación con el mercado. Sin embargo, la vida-economía de montaña obedece a relaciones desarrolladas en nuestra zona de estudio y abarca una mayor cantidad de aristas. Las distintas variables consignadas hasta este momento son: 1. El territorio-espacio internodal, 2. La pluriactividad de los sujetos, 3. La trashumancia, 4. El encadenamiento productivo, 5. Las redes societales: amistades, compadrazgo, madrinazgo y socios comerciales, 6. Patrimonios comunales: tierras sucesoriales (Comunidades Agrícolas), 7. Autorregulación: autonomía, 8. Majada: unidad básica de producción, 9. Familia: unidad básica de reproducción y organización, 10. Relación con el mercado, 11. Movilidad, 12. Resiliencia, 13. Expresiones Devocionales.

como externa (Barthez, 1990; Domínguez Martín, 1993; Erdozáin Azpilicueta et al., 2003; Moreno Fernández, 2002), donde se atiende a la composición de la fuerza de trabajo familiar y el abanico de las oportunidades a su alcance para obtener ingresos. Además de tres estrategias que buscan aprovechar los montes, entendiendo por estrategia a la práctica que por voluntad el sujeto lleva a cabo en post de adaptarse y adaptar el entorno: 1) la trashumancia, de larga y corta distancia (Bendini y Pescio, 1999; Hevilla, 2014a; Hevilla y Molina, 2010; Moreno Fernández, 1996 y 2000), que consiste en la circulación y aprovechamiento de los ciclos herbáceos, con altos grados de complementariedad con el medio y una cierta generación de excedentes comercializables (Antón Burgos, 2000); 2) el encadenamiento productivo, entendido como las distintas interacciones que unen a la ganadería, agricultura, minería y transporte (Lacoste, 2009, 2016 y 2020; Lacoste et al., 2014; Lacoste y Salas, 2021; Lamas, 2007; Miño Grijalva, 1993; Salas y Lacoste, 2021), relevando aspectos de complementariedad económica, y 3) la relación de los sujetos de montaña con el mercado, que tiene que ver con la producción de suministros, la circulación de productos, animales, personas y áreas de comercialización en la región estudiada (Assadourian, 1982; Carmagnani, 2001; Moreno Fernández, 2001; Muñoz Navarro, 2011). Todos los puntos anteriores son atravesados por un hilo conductor, la alta movilidad y circulación de hombres, mujeres, animales y productos entre los valles y montañas.

Estudios previos han aportado valioso conocimiento de los/as crianceros/as en tiempos actuales especialmente desde la geografía y la antropología, relevando sus actividades ganaderas y, en algunos casos, sus raíces o intersecciones con prácticas indígenas (Alexander, 2000, 2004 y 2006; Aranda, 1970 y 1982; Aranda y Livenais, 2003; Castillo, 1985 y 1986; Castro y Bahamondes, 1984 y 1986; Gallardo, 2002 y 2004; Hevilla, 2014b; Rocha Pérez, 2005 y 2006; Schneider Errázuriz, 2007; Schneider, 1982; Stüdemann, 2008 y 2010), las que se han visto recuperadas después de una larga invisibilización. En tanto, para la segunda mitad del siglo XVIII, la historiografía ha estudiado una articulación virtuosa entre la minería, el comercio y la agro-ganadería (Carmagnani, 1963 y 2001; Cavie- res, 1993 y 2003; Cavieres y Cortés, 1992; Pinto Rodríguez, 1979a, 1979b, 2015a, 2015b, 2015c y 2015d), empero ha dejado fuera de los

análisis a los sujetos de la montaña y sus interacciones. Estos estudios nos sirven de base para mirar hacia el pasado, sin embargo, no suelen considerar que existe una gran diferencia entre los crianceros del siglo XVIII y los actuales.

La cronología propuesta responde a dos hitos de relevancia: por un lado, el Informe del Obispado de Santiago de 1744 y el informe derivado de la Visita del gobernador Ambrosio O'Higgins en 1790. Durante esos años se evidencia un notable crecimiento económico y demográfico vinculado a la minería y la agro-ganadería que nos impulsa a preguntarnos por el papel de los/as crianceros/as en esa dinámica y cómo aprovecharon sus posibilidades. También, en el marco temporal propuesto se evidencia un número mayor de información archivística en los catálogos consultados. El espacio territorial a analizar se extiende de norte a sur y de oeste a este por las serranías del Norte Chico (centrándose en las cuencas de Elqui y Limarí) y entre las zonas cordilleranas y la costa. Territorio que interactúa directa e indirectamente y en diferentes escalas con regiones próximas y lejanas como: San Juan, San José de Jáchal Potosí, Tucumán, Córdoba, Buenos Aires, Paraguay, Santiago, Maule y Concepción. Interacciones, que permiten un diálogo entre lo local, lo regional y lo global.

Territorio internodal y pluriactividad en los valles coquimbanos

En cuanto a la territorialidad de nuestros sujetos, esta transcurre en las montañas de los valles transversales del Norte Chico y la cordillera de Los Andes de San Juan, espacio que modela y tensiona la vida de los crianceros. En base a las fuentes se puede establecer que los crianceros y crianceras transitan, habitan y producen en un amplio espacio territorial “internodal”, un territorio de circulación y producción entre nodos, entendiendo los nodos como centros de importancia económica-social (pueblos, asentos de minas, Villa de La Serena). En contraste, la visión tradicional aplicada al territorio de las serranías entre los valles transversales es el de “tierras vacías”, que supone la inexistencia de sujetos en el territorio y solo admite su circulación esporádica.

Al incorporar el concepto de territorio internodal, también es importante considerar el espacio que se encuentra entre los nodos y cómo se relacionan entre sí. En el caso de la Provincia de Coquimbo durante el siglo XVIII, podemos entender que existían nodos o centros de actividad económica como las minas, las villas que se inician en el periodo de estudio, las haciendas y parajes significativos, pero también se conformaba un territorio intermedio que conectaba estos nodos y que permitía el flujo de personas, bienes y servicios. Este territorio intermedio se caracterizaba por tener una menor concentración de actividad económica, pero no por ello era menos importante. En este espacio intermedio se podían encontrar caminos, ranchos, estancias y otros puntos de actividad económica que permitían la conexión entre los nodos principales. En este sentido, el territorio internodal no solo se limita a los nodos principales, sino que también incluye el espacio que los conecta y permite su funcionamiento.

En el territorio internodal los sujetos, hombres y mujeres desarrollan su pluriactividad como forma de aprovechar el marco de posibilidades que ofrecían las serranías. Asimismo, la pluriactividad contribuyó a la conformación del territorio internodal de la Provincia de Coquimbo, como se ha dicho, se evidencia una alta imbricación. Los crianceros no solo se dedicaban a la crianza de ganado, sino que también se desempeñaban en otras actividades económicas, como la agricultura y la minería, lo que les permitió establecer relaciones comerciales y sociales con otros nodos y territorios circundantes.

La pluriactividad de los crianceros permitió una diversificación de la producción en la región. La cría de animales, la producción de alimentos y la manufactura de productos artesanales generaron una variedad de bienes que se ofrecían en el mercado local. Esto aumentó la oferta de productos y permitió a los habitantes de la región acceder a una mayor variedad de bienes y servicios. Asimismo, la pluriactividad de los crianceros también permitió a la región alcanzar un cierto grado de autosuficiencia. La producción de alimentos y la manufactura de productos artesanales redujeron la dependencia externa de la región durante el periodo estudiado. Es significativo ya que, al inicio del periodo, 1744, existe una clara deficiencia en el abastecimiento del corregimiento, esto aún persiste en un informe

elaborado en 1755, sin embargo, para el final del periodo (1790) la capacidad agro-ganadera es suficiente para cubrir la creciente explotación minera y además exportar cueros y productos derivados de las matanzas de cabras.

La cría de animales, la producción de alimentos y la manufactura de productos artesanales requerían mano de obra especializada. Esto se tradujo en un arraigo en los territorios, a pesar de ser tierras con un marco de posibilidades limitado por las escasas lluvias. Ahora bien, gran parte de los intercambios se dan en un comercio indirecto o a través del trueque en la región. Los crianceros intercambiaban sus productos con otros productores y comerciantes, especialmente con los denominados intermediarios, lo que permitió la circulación de bienes y servicios en la región. Esto también permitió a los crianceros acceder a bienes y servicios que no producían ellos mismos, como azúcar, mate o telas (Haenke, 1942). Por otro lado, la tensión entre la circulación-movilidad de quienes practicaban una pluriactividad externa y quienes debían quedarse en las majadas cuidando de los animales hace repensar el papel significativo de las mujeres, infantes y adultos mayores en la cadena productiva y el patrimonio de la vida de montaña.

La trashumancia, estrategia y patrimonio criancero

La trashumancia es una estrategia que implica un desplazamiento estacional de los rebaños de ovejas y cabras hacia zonas de pastoreo donde las pasturas sean más abundantes. Como se dijo, la trashumancia en Coquimbo se realizaba en dos modalidades: de corta y larga distancia. La trashumancia de corta distancia implicaba el desplazamiento dentro de los límites de la provincia o escasamente un poco más al sur, como cuando se llegaba hasta la cuenca del río Aconcagua, aprovechando la variedad de microclimas y altitudes para encontrar pasturas adecuadas, una cualidad de esta trasterminancia es que se llevaba a cabo durante todo el año calendario, puesto que implicaba distancias relativamente cortas. Los crianceros se movían desde las zonas bajas y costeras hacia las estribaciones de los Andes, ajustando sus rutas según la disponibilidad de agua y forraje.

Por otro lado, la trashumancia de larga distancia implicaba el cruce de la cordillera de los Andes hacia las pasturas de San Juan, en lo que hoy es Argentina. Esta relación cercana con el territorio de San Juan no solo tuvo implicaciones productivas, sino también culturales y sociales, incluso con el establecimiento de matrimonios que fomentaron los lazos entre ambas zonas y propiciaron el intercambio de conocimientos, productos y saberes. Esta práctica no solo requería una logística más compleja donde se era fundamental un conocimiento detallado de las rutas y los pasos cordilleranos, sino que también se debía tener la habilidad para negociar con las autoridades y comunidades locales al otro lado de la cordillera, especialmente después de la enajenación de Cuyo.

Así, la vida de los crianceros estaba marcada por una profunda conexión con su entorno natural, no podía ser de otra forma. Dependían de su conocimiento del clima, la geografía y los ciclos ecológicos para sobrevivir y prosperar. Los patrones de movimiento trashumante estaban diseñados para maximizar el uso sostenible de los recursos naturales, evitando el sobrepastoreo, asegurando la regeneración de las pasturas y creando un paisaje cultural donde se mezclan caminos, majadas y pasturas. Esta relación simbiótica con la naturaleza reflejaba una búsqueda de equilibrio y estabilidad que no siempre se concretaba, ya que las recurrentes sequías durante el periodo tensionaban y constreñían el arco de posibilidades que ofrecía el territorio.

Encadenamiento productivo y áreas de comercialización: una interacción desigual

La estrategia del encadenamiento productivo se manifestó en la complementariedad entre las distintas actividades productivas que se desarrollaban en la Provincia de Coquimbo. La ganadería, la minería y la agricultura conformaban un conjunto de actividades que se articulaban entre sí, generando sinergias que permitían una mayor productividad y rentabilidad. En este sentido, las majadas de los crianceros proveían de animales a las faenas mineras, y a su vez, suministraban el combustible necesario para las fundiciones, haciendo de leñeros o produciendo carbón. Los molinos, por su

parte, proporcionaban la molienda necesaria para la, a veces, escasa producción triguera que los crianceros sembraban en las distintas tierras de lluvias o quebradas diseminadas por los interfluvios de los valles transversales. De esta forma, se establecía una cadena de producción que integraba a los distintos sectores productivos de la región.

La gestión de recursos (oikonomía) por parte de los individuos involucrados muestra cómo manejaban sus activos, negociaban y resolvían disputas para proteger sus intereses económicos. La complejidad de las transacciones muchas veces llevadas a cabo por intermediarios o a distancias significativas de la residencia de una o las dos partes y las garantías necesarias indican un entorno económico donde la confianza y las relaciones personales eran cruciales. Aunque no siempre reinó un espíritu de complementariedad, las disputas judiciales nos hablan de una tirantez siempre latente entre los distintos productores, especialmente en cuestiones de uso del agua.

Por otro lado, las áreas de comercialización se dividían en mercados locales, regionales y externos. A nivel local, los crianceros vendían sus productos en ferias y mercados cercanos como el importante nodo de Andacollo. En estos espacios, los crianceros vendían carne fresca, cuero, lana y otros productos derivados del ganado. Además, podían adquirir productos agrícolas, herramientas, ropa y alimentos no producidos por ellos. Estos intercambios fomentaban la cohesión social y la interdependencia económica dentro de las comunidades rurales de Coquimbo. A nivel regional, la villa de La Serena actuaba como centro de acopio y distribución. La cercanía al puerto de Coquimbo facilitaba la exportación de productos ganaderos a mercados externos como El Callao, mientras que a través de los pasos cordilleranos se articulaba una amplia red de postas hasta llegar a Buenos Aires o Potosí, esto permitía a los crianceros integrar la economía local con la economía colonial más amplia. Estos saberes socio-económicos tuvieron una implantación que pervivió hasta el siglo XX, hasta que terminó por sucumbir ante los cambios.

Palabras finales

Se ha podido dar una pincelada del marco de posibilidades geo-socio-económicas donde los crianceros desarrollaron dinámicas y estrategias de aprovechamiento. En primer lugar, podemos decir que la conceptualización del “criancero” como una categoría aglutinante y dinámica revela la complejidad de las actividades económicas y sociales en los valles transversales coquimbanos durante el siglo XVIII, desafiando las visiones tradicionales de un campesinado estático y homogéneo. En segundo lugar, la aplicación del concepto “territorio internodal” al contexto de los valles coquimbanos proporciona un marco analítico innovador para comprender las interacciones espaciales y económicas entre los diversos centros-nodos de actividad, resaltando la importancia de las áreas intermedias en la configuración del paisaje productivo regional. Asimismo, la pluriactividad emerge como una dinámica fundamental para los crianceros al permitirles diversificar sus fuentes de ingresos y aprovechar de manera óptima las limitadas oportunidades ofrecidas por el entorno montañoso, contribuyendo así al arraigo territorial y a la estabilidad, siempre esquivada.

Por otro lado, la práctica de la trashumancia, tanto de corta como de larga distancia, se revela no solo como una estrategia productiva, sino también como un patrimonio cultural que fomentó intercambios transfronterizos y la formación de redes sociales y económicas que trascendían los límites geopolíticos, especialmente con la región de San Juan. En cuarto lugar, el encadenamiento productivo entre la ganadería, la minería y la agricultura demuestra la existencia de un sistema económico integrado y complejo en el corregimiento de Coquimbo, donde los crianceros jugaban un papel crucial en la articulación de diferentes sectores productivos, aprovechando distintas áreas de comercialización.

Finalmente, es relevante marcar que la evolución de la capacidad productiva de la región entre 1744 y 1790, pasando de una situación de escasez a una de autosuficiencia y exportación, sugiere un periodo de significativo desarrollo económico en el que los crianceros y sus estrategias de adaptación y diversificación desempeñaron un papel fundamental, aunque posiblemente subestimado en narrativas históricas previas.

PARTE II

PRODUCTOS TÍPICOS Y PRÁCTICAS CULTURALES

Gastrodiplomacia en el Norte Chico (1943-1973)

Amalia Castro y Fernando Mujica

La gastrodiplomacia forma parte de las estrategias diplomáticas de los países, pertenece al mundo de la diplomacia cultural, como muestra del poder blando de las naciones. Permite incrementar el comercio exterior, reforzar los intercambios culturales y, principalmente, potenciar el turismo, construyendo una imagen país amigable y potente. Es un arma táctica que dispara cultura, historia y patrimonio, al tiempo que seduce y atrae con el poder de las mesas y la comensalidad (Rockower, 2012; Merino, 2016). Para Aguilera y Vera (2021), la gastrodiplomacia es un acto político-estatal dirigido, principalmente, por las élites del ecosistema culinario, cuya finalidad es fabricar imaginarios territorios gastronómicos, como símbolos de seducción, con poder de atracción, que permiten, además de lo señalado anteriormente, construir una idea de nación.

Como la gastrodiplomacia es una práctica nacional planificada estratégicamente para promover la cultura culinaria y su influencia a nivel internacional, entonces también es otra manera de proyectar una imagen positiva de un país, mostrando habilidades blandas, como la de la hospitalidad. Por eso los países promueven su cocina, para alimentar su imagen país, su marca. Lo hacen a partir de preparaciones tradicionales, como las recetas de la abuela, y los productos típicos, como aquellos certificados con sellos de calidad: Denominación de Origen, Indicación Geográfica y Especialidad Tradicional Garantizada. Estos funcionan como flautas mágicas, capaces de encantar e hipnotizar: captan audiencia. Por este motivo, la gastrodiplomacia es una herramienta poderosa para promover el turismo, dado que los turistas muestran cada vez más interés por cocinas

locales, gastando mucho dinero a cambio de experiencias culinarias auténticas (Tettner y Kalyoncu, 2016).

A través del turismo se promociona la cultura de un territorio. Y que mejor exponente que la gastronomía para hacerlo. El turismo gastronómico, con la puesta en valor del Patrimonio Alimentario y su biodiversidad natural y cultural, promueve la distribución equitativa de las riquezas, propiciando un encuentro de todo el ecosistema que participa de la cadena alimentaria, desde pescadores, ganaderos, recolectores y agricultores, pasando por cocineros, sommeliers y garzones, hasta los consumidores. La gastronomía atrae turistas. Al mismo tiempo, construye la marca territorial, difunde la imagen de un destino, la inviste de símbolos y signos, y representa su identidad y patrimonio, a modo de embajada cultural-gastronómica. El turista entra en contacto con esta identidad del lugar, mientras que en los terruños anfitriones crece el sentimiento de orgullo y pertenencia (González, 2021).

En las actuales tendencias turísticas, los visitantes prefieren los destinos culturales y patrimoniales, sector que experimenta un crecimiento anual en el marco internacional. El turista busca la autenticidad, el atractivo singular, único; estar en contacto con la naturaleza y las culturas autóctonas, sintiéndose atraído por las manifestaciones culturales preservadas y los productos de antaño que evocan nostalgia. Desea encontrar experiencias multisensoriales de inmersión en el territorio. En este sentido, el turismo gastronómico, con sus identidades culinarias bien marcadas, se encumbra como un espacio sociocultural ideal para apagar esa sed de autenticidad, manifestada en el gusto por el Patrimonio Alimentario, los particularismos culinarios, los legados gastronómicos, el culto a las cocinas con profundas raíces históricas, así como a las granjas, bodegas, ferias, mercados de abastos, como huellas de un pasado imaginariamente mejor, como memoria local. Así, a través de la cocina, los placeres de mesa, sus aromas y sabores se busca conocer el alma de los pueblos (Lipovetsky, 2024).

Siguiendo la huella de los estudios históricos alimentarios de Massimo Montanari (2023), y como metáfora a lo señalado anteriormente por Aguilera y Vera (2021), las naciones, a través de su gastronomía, crean imaginarios culinarios, sus propios países de Cuchaña o Jauja -fuente de inspiración para reconocidos artistas, como

Pieter Brueghel, el Viejo, durante el siglo XVI- con fantásticos paisajes gastronómicos compuestos por platos y productos, comidas y bebidas, capaces de cautivar a las distintas audiencias del mundo que viajan para disfrutar de experiencias sensoriales únicas por medio de la alimentación.

En Asia, países como Tailandia, Japón, China e India, han desarrollado fuertemente su gastrodiplomacia, abriendo restaurantes por todo el mundo, incluso, como en algunos casos, con apoyo gubernamental. Tailandia, por ejemplo, en 2002, lanzó la iniciativa Global Thai, fomentando la apertura de restaurantes tailandeses en el mundo. Japón se ha dado a conocer mundialmente con el sushi (González, 2021). Lo mismo ocurre con la India: su multiplicidad de sabores, aromas y colores está presente en muchos países a través de sus restaurantes, los que se construyen y decoran con identidad.

Gracias a estas acciones, estos países han podido desarrollar el turismo gastronómico. Cada año, son miles de turistas los que visitan mercados y ferias, y gustan de la gastronomía local, auténtica, con identidad, como la del mercado flotante de Bangkok y la comida callejera de Tailandia; los mercados del atún y los restaurantes de sushi de Japón, como el Sukiyabashi Jiro; y los especiados caminos del curry de la India y su street food.

En América Latina, México y Perú llevan la delantera. Restaurantes en otros países, productos en góndolas extranjeras y la visita de miles de turistas para conocer su gastronomía, ya sea callejera o de mantel largo, o a través de rutas gastronómicas culturales, como la del taco, el tequila y el mezcal, en México, o las del ceviche y el pisco, en Perú, que también recibe turistas para una de las principales ferias culinarias del continente, la Feria Gastronómica Internacional de Lima, conocida mayormente como Mistura.

Como se puede apreciar, se trata de territorios asociados estrechamente a productos gastronómicos, imaginados con abundancia culinaria, inagotables alimentos culturales, a modo de nuevos países de Cuaña o Jauja, como lugares comestibles. Resulta casi imposible no pensar en café cuando se habla de Colombia o viceversa, lo mismo ocurre con Brasil, la cachaza y la caipiríña, Cuba y el ron, República Dominicana y la banana, Italia y las pastas, Rusia y el vodka, Argentina y el asado, Perú y el ceviche, México y los tacos, Escocia y el whisky, o con España y el jamón. Se puede hilar más fino todavía

y llevarlo a territorios más acotados, como la Toscana y el vino, Valencia y las naranjas, el Mediterráneo y el aceite de oliva, Nápoles y la pizza, la Patagonia y el cordero, o Chiloé y el curanto.

La promoción del turismo en los lugares mencionados, actualmente, se realiza por medios de comunicación masiva, como radio, televisión, internet y prensa escrita, además de redes sociales. Sin embargo, durante mucho tiempo, casi todo el siglo XX, predominó el documento impreso, como el libro y el folleto turístico, así como la guía y la revista turística. Desde allí se promocionaban los territorios, con sus atractivos y servicios, con sus propios imaginarios culinarios, sus países de Cucaña o Jauja.

El presente capítulo se pregunta cuáles fueron los productos gastronómicos escogidos para promocionar el turismo en el Norte Chico de Chile durante el siglo XX liberal; cuáles fueron las asociaciones de productos-territorios que se proyectaron; cuál fue la escala de relevancia que tuvieron unos con otros en la difusión turística; cuáles fueron los países de Cucaña o Jauja que se configuraron en la zona estudiada.

Para responder estas preguntas se revisan algunas guías y revistas turísticas publicadas anualmente entre las décadas de 1930 y 1970 por la Empresa de Ferrocarriles del Estado, como la *Guía del Veraneante*³, pesquisada desde 1935 hasta 1949 de manera continuada, además de las publicaciones de 1956 y 1959; y la *Guía Turística de Chile*⁴, en sus publicaciones de 1964, 1966 y 1969, además de una solitaria edición de 1979, con fin de comparar y contrastar, pero sin profundizar en el tema; además de la *Guía General de Chile*⁵ de 1970, publicada por la Editorial Atenas. Estos documentos forman parte de la colección privada del investigador, gastrónomo y sommelier profesional Fernando Mujica. De igual forma se relevó el corpus digital completo de la revista *En Viaje*⁶, alojado en la página web de memoria chilena.

La *Guía del Veraneante* se editó anualmente entre 1932 y 1962. En 1963 pasó a llamarse *Guía Turística de Chile*. No se tiene mayor

3 GV en adelante

4 GT en adelante

5 GG en adelante

6 EV en adelante

información de cuándo fue su último año de publicación. La revista *En Viaje*, por su parte, circuló entre 1933 y 1973. Ambas publicaciones formaron parte del programa de fomento al turismo nacional iniciado en la década de 1930. Sobre la *Guía General de Chile* de 1970, distribuida exclusivamente por Manuel Lifschitz, no se tiene mayor información. En estas publicaciones de la Empresa Ferrocarriles del Estado colaboraron reconocidos miembros pertenecientes al mundo de las artes y las culturas, como el artista ilustrador Alfredo Araya. En 1940, la revista *En Viaje* se reinventa y eleva su calidad, igualando a las principales publicaciones de América. En 1953, bajo la dirección de Manuel Jofré, se abrieron más espacios para la cultura y el arte. Al mejorar las condiciones económicas de las colaboraciones, logró que destacados escritores nacionales tuvieran secciones estables en la revista, como el investigador folklorista Oreste Plath, Luis Durand y Antonio Acevedo Hernández, entre otros. La gran mayoría de estos autores publicaron simultáneamente en las dos publicaciones estudiadas. En julio de 1973 se publicó el último número de la revista *En Viaje*, poniendo fin a cuatro décadas de labor cultural.

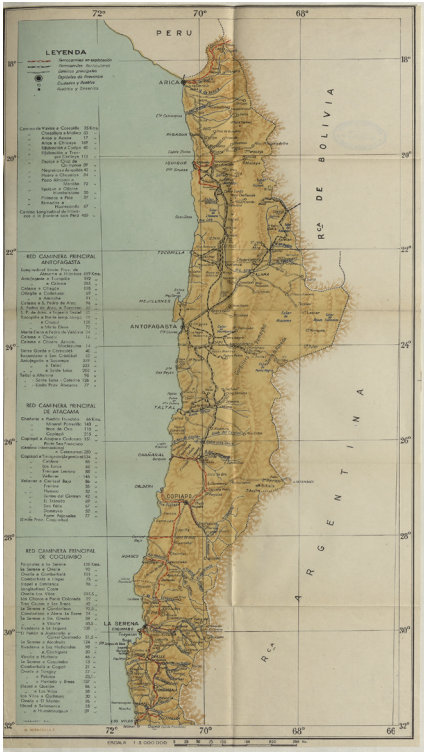
La investigación utiliza el método heurístico-crítico, propio de la historia. Se apoya en un tipo de investigación exploratoria-descriptiva, lo que requiere recopilar datos e indicadores que permitan avanzar en el registro del complejo alimentario del Norte Chico de Chile.

Norte Chico de Chile

El Norte Chico de Chile (imagen 1) es un territorio árido y semiárido que abraza parte del Desierto de Atacama. Su área abarca, principalmente, las regiones de Atacama y Coquimbo, que ocupan espacios completos del territorio nacional, sin interrupciones, tanto de norte a sur, en sus límites con las regiones vecinas, como de este a oeste, llegando a la frontera con Argentina y al Océano Pacífico, respectivamente. Está compuesto por pequeños oasis verdes que surgen en medio de cadenas de cerros desérticos. Son los denominados valles transversales. De allí el otro nombre que identifica a la zona: la Región de los Valles Transversales. En estos lugares, las aguas de

los ríos cumplen un papel protagónico, fluyen de este a oeste, de cordillera a mar, cuyos brazos principales dan el nombre al lugar, a todo el valle, inclusive, a la provincia. Por eso los topónimos de los valles transversales de Copiapó y Huasco, en la Región de Atacama, y los de Elqui, Limarí y Choapa, en la de Coquimbo, se funden con los de las provincias homónimas. Esto genera también un cruce de identidades y pertenencias entre sus habitantes. A veces, los gentilicios toman el nombre de un poblado o de una comuna, otras veces lo toman de la región, mientras que en diversas ocasiones lo hacen por el valle. Solo la provincia de Chañaral, al extremo norte de la Región de Atacama, con el río Salado como su afluente principal, y varias quebradas cercanas, como la de Pan de Azúcar, por ejemplo, no se reconoce como valle y no toma el nombre del río.

Imagen 1: Mapa del Norte Chico de Chile en 1943.



Fuente: G.V, 1943, p. s/n, entre pp.16 y 17.

La Empresa de Ferrocarriles del Estado y las Guías Turísticas

La Empresa de los Ferrocarriles del Estado, principal eje para el desarrollo del turismo en Chile, creada en 1884, ofrecía transporte para todo país, desde Atacama hasta Puerto Montt, por vía terrestre, con el tren. Con miras al turismo sacaba sus publicaciones. Las guías contenían toda la información necesaria para el turista, desde viajes, rutas, Estaciones, precios, guarda equipaje, hotelería, restaurantes, etc. Pero también ofrecía el servicio marítimo, a través del Servicio Marítimo de los Ferrocarriles del Estado, creada desde 1938, con rutas de cabotaje desde Arica hasta Magallanes, vinculando la oferta con fin de mejorar la experiencia de los visitantes. Siempre hay una sección de movilización, en cada ciudad que la guía promociona, donde recomienda cómo llegar. Para ello está la Sección de itinerarios de la guía, en la segunda parte, casi al final.

La guía recomienda viajar por ferrocarril, barco o avión, esto último, con las ciudades conectadas con la Línea Aérea Nacional (LAN). Además, por todo Chile, el servicio de hotelería, en los años '40, se recomendaba o se hablaba del Consorcio Hotelero de Chile (S.A.), creada en 1944. La Guía de 1945 dice que es de creación reciente y que la Empresa de FFCC tiene una participación preponderante.

Esto se debe a que la publicación de estas obras obedeció a una estrategia turística que tenía como objetivo apoyar el surgimiento de un turismo de masas nacional alrededor de la década de 1930, con la consolidación de una estructura y oferta turística cada vez más variada, en un contexto que políticamente se asociaba a ideologías nacionalistas y de lucha obrera por la reducción del tiempo de trabajo. Cobra especial sentido atendiendo a que la primera guía de turismo en Chile de carácter moderno se publica en el contexto de las fiestas del centenario de la Independencia de Chile: el Manual del Viajero, Baedeker de la República de Chile, elaborado por la Sociedad Editora Internacional en 1910.

Los primeros esfuerzos de desarrollo turístico tuvieron como foco el turista extranjero, con el fin de atraer la divisa dólar al país en medio de la crisis económica que significó la crisis de la década

de 1930, que marca la emergencia del turismo en América Latina y Chile. Posteriormente, el foco se trasladó al interior del país, fortaleciendo las capacidades de desarrollar la cultura turística entre la clase media y los trabajadores industriales, lo que sucedería durante las décadas de 1940 hasta 1950, época en que cambia la institucionalidad relativa al turismo en Chile y comienza otra etapa de desarrollo turístico en Chile.

El Departamento de Turismo, creado en Chile en el año 1929, tenía, entre otros objetivos: “a) Dar a conocer, dentro y fuera de la república, los centros de turismo y las bellezas naturales del país. b) Fiscalizar la exhibición y repartición de afiches, folletos, películas y demás publicaciones destinadas especialmente a propagar el conocimiento de las regiones o centros de turismo. Se exceptúan de esta intervención los diarios, revistas o publicaciones de carácter periódico” (Yáñez, 2021a).

Este tipo de promoción fue una función importante desde el Turismo no solo en Chile sino también en muchos Estados latinoamericanos. Era la oportunidad de mostrar al mundo su industria y adelantos, por lo cual se realizaron importantes alianzas entre la empresa privada y el Estado. En Chile, y para el caso en análisis, resulta notable la relación entre el Estado, a través de los Ferrocarriles y otros medios de transporte estatales, y las empresas asociadas que van apareciendo en las páginas de las revistas dedicadas a los viajeros. De hecho, el Departamento de Turismo se financiaba con los impuestos de los Ferrocarriles del Estado, el transporte marítimo, hotelería y el ingreso de turistas extranjeros, recibiendo aportes también por la venta de fotografías y publicaciones, entre otros (Yáñez, 2021a).

Este Departamento se cierra en 1931 y en 1935 se crea un servicio de Turismo dependiente del Ministerio de Fomento, que en 1942 queda al alero de la Dirección General de Informaciones y Cultura. En 1948 el departamento de Turismo queda en el Ministerio de Relaciones Exteriores hasta 1960, año en que se crea la Dirección de Turismo.

A partir de 1940 se implementan masivamente los convenios entre Ferrocarriles del Estado y la Caja del Seguro Obrero, que permitía viajes a bajo costo. Ello coincide no solo con las políticas seguidas a nivel latinoamericano en la época, sino que también lo

hace con la expansión del ferrocarril en Chile: en esta década se triplicaron los km construidos de líneas férreas, con 5.924 km, lo que aumentó a 6.275 km de extensión hacia 1950.

Más que nunca, eran relevantes las guías de viajes. Las primeras guías daban a conocer los atractivos de las ciudades, entre fines del siglo XIX y comienzos del XX, porque querían mostrar sus transformaciones y adelantos, muchos más que los paisajes naturales. Se trataba de evidenciar el grado de progreso alcanzado, por ello se destacaron las ciudades de la zona central del país: Santiago de Chile, Valparaíso, Viña y Concepción. A partir de la década de 1930, con revistas dedicadas al turismo de circulación mensual, se promueven en primer lugar los atractivos del sur del país, especialmente sus lagos. Al norte no se le consideró sino hasta mucho después dentro de esta oferta, y aun cuando se le consideró, se le alejó lo más posible de la idea de desierto, figura paisajística que no se consideraba atractivo turístico.

El Norte Chico en la oferta turística

Entre las décadas de 1930 a 1970, en pleno periodo de Guerra Fría, la Empresa de los Ferrocarriles del Estado se encargó de promocionar el turismo del país. Como parte de su estrategia comercial, sacó al mercado guías y revistas turísticas, con fin de incentivar los viajes y, por añadidura, asegurar más ventas de boletos. Las guías fueron cortas, precisas, con mapas, y asociaban los destinos, atractivos y servicios turísticos a las estaciones ferroviarias. Las revistas, por su parte, daban profundidad, con reportajes y crónicas de mayor envergadura, para mostrar de mejor forma la belleza de los lugares. Para lograr su objetivo, la empresa contrató a reconocidos profesionales de la época, como el artista ilustrador Alfredo Araya y el investigador folklorista Oreste Plath.

El Norte Chico de Chile, al igual que el Norte Grande, hace su entrada en el imaginario turístico nacional recién el año 1943, en que aparece mencionado por primera vez tanto en la *Guía del Veraneante* como en la revista *En Viaje*. De todos modos, nunca tuvo una alta figuración en estas publicaciones. De acuerdo a Yáñez (2021a), entre 1934 y 1950, de 441 reportajes relacionados a turismo publica-

dos en la revista *En Viaje*, un 55% correspondía a las provincias de la Araucanía y Los Lagos y a la zona centro-sur. Los motivos están íntimamente ligados al desarrollo de la infraestructura hotelera y caminera, tal como lo expresa la propia *Guía del Veraneante* de 1943:

Siguiendo la misma orientación establecida en las ediciones anteriores, haremos una descripción de los sitios de turismo más interesantes, en orden geográfico, de norte a sur. Aun cuando en los folletos de los años precedentes hemos omitido referencias acerca del norte de Chile, por el hecho de no existir en esa zona muchas comodidades de movilización y hospedaje, daremos en esta Guía someros detalles sobre las principales ciudades de las cuatro provincias septentrionales de nuestro país. Mayores referencias acerca de ellas pueden solicitarse en las Oficinas del Servicio Marítimo de los Ferrocarriles del Estado, cuyas naves sirven los puertos del norte (p. 17)

A pesar de que desde las revistas se hacía hincapié en la geografía diversa de Chile, el criterio propagandístico para hacer conocer la zona norte (Grande y Chico) distó de resaltar el desierto y sus características únicas. Ello fue de la mano con una estrategia comunicacional que resaltó los adelantos del desarrollo urbano en primer lugar, desde la década de 1930, y el exotismo verde y lacustre de la zona centro-sur en la década de 1940, mientras se desplegaba un incipiente turismo de masas (Yáñez, 2021b). En particular en el caso chileno, esta condición geográfica diversa se juzgó positiva toda vez que se consideraba similar a paisajes europeos, por lo que se destacaban características como montañas nevadas, lagos y climas fríos que se encontraban en la llamada ‘Suiza chilena’ (Puerto Varas, Valdivia y la Región de los Lagos en general) lo que se creía daría al país ventajas comparativas en el entorno turístico latinoamericano (Oyarzún, 1937; Vidal, 2019).

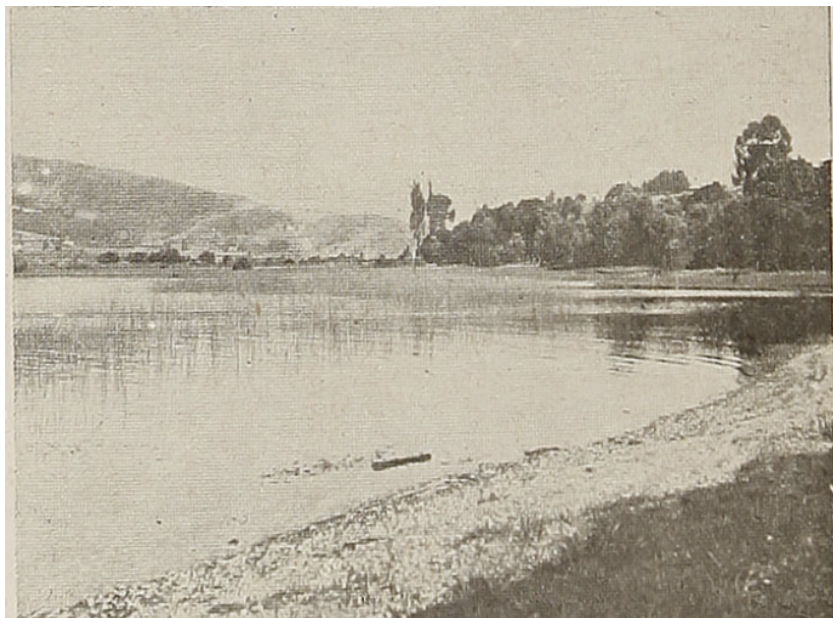
Por ello, la introducción de la zona norte en el imaginario turístico se realizó siguiendo estos mismos criterios, y obviando lo que hoy día parece imposible: el desierto. Más que marcar una contraposición con la zona sur, se hace una especie de extensión de ese imaginario que ya estaba bien construido y asentado entre la población. Las ideas que se reflejaban en los criterios tras ‘lo verde’, ‘lo fértil’,

‘lo lacustre’, ‘la montaña’ se extienden hasta alcanzar el norte. En el caso del Norte Chico, la estrategia se concentra en los valles, y articula los ríos y la montaña cultivada con un paisaje vitivinícola, y por tanto muy verde en verano -época en que se pretendía atraer a los veraneantes- Además de ello, la construcción del ‘paisaje verde turístico’ se encuentra íntimamente relacionada con el patrimonio agroalimentario regional, pues va de la mano con aquello que el hombre cultivó en la región, especialmente para transformar en alimento y bebida: frutales, que dieron origen a productos de reconocida fama, como los descarozados (durazneros), naranjos, papayos, paltos, chirimoyos. Las vides, como ya se comentó, que dieron origen a piscos y vinos generosos; olivos y aceitunas; y así sucesivamente.

La idea de que el Norte Chico es una frontera en la cual se abandona el desierto aparece claramente plasmada en la revista *En Viaje*, en donde destaca, con un criterio un tanto facilista, el paso del desierto norte a la fertilidad sureña en referencia al Valle del Huasco: “siempre verde y famoso por sus cultivos frutícolas, especialmente de pasas, duraznos y damascos. La causa radica en que ya al sur de Copiapó se produce la transición entre el clima árido del desierto y el clima semiárido. Este último, templado y agradable, se mantiene en la provincia de Coquimbo donde es bien notable la característica de esa transición entre la esterilidad nortina y la fertilidad sureña” (Bermúdez, 1962, p. 179).

A tal punto llega esta extensión de imaginario, que se habla de la ‘Región de los Lagos del Norte’(imagen 2), idea que se apoya en los tranques y lagos artificiales para riego que se hicieron en el Norte Chico, sobre todo, afirmando que “el hombre, en su incesante afán de progreso, ha llegado, gracias al esfuerzo, a cambiar la fisonomía y hasta el clima de ciertas regiones” (EV, 1944, N°132, p. 50). El artículo plantea que el viajero se encontrará, al ir a comprar un pasaje de ferrocarril para ir a la Región de los Lagos, que el dependiente le pregunte ¿del norte o del sur? En este sentido, para el Norte Chico se exalta el genio del hombre en la modificación de las condiciones naturales (no en el goce de las condiciones reales) con estos lagos artificiales, como el embalse La Paloma, por mencionar un ejemplo bien conocido. Las imágenes que acompañan los relatos del Norte Chico reafirman la idea de esta especie de Neo Suiza nortina, profundamente ligada al patrimonio agroalimentario.

Imagen 2: Región de los Lagos en el Norte.



Fuente: EV, N° 132, 1944, p. 51.

El ingreso del norte chileno a la oferta turística, particularmente, del Norte Chico, llevó al Estado a impulsar un plan de desarrollo del sector turístico de la zona. La Empresa de los FF. CC. del Estado, la Corporación de Fomento de la Producción, la Caja Nacional de Ahorros, Banco de Chile, entre otras instituciones, apoyaron económicamente la iniciativa, para dotar con mejores servicios hoteleros los puntos turísticos, los atractivos, especialmente, para “la época invernal, en la cual se goza allí de un clima realmente envidiable” (GV, 1945: p. 17). Al punto que, el Consorcio Hotelero de Chile, entidad de formación reciente para 1945, donde la Empresa de FF. CC. del Estado tuvo una importante participación, pretendió construir ocho hoteles modernos, con todas las condiciones de la época, tanto en Iquique, Termas de Mamiña y Antofagasta, en el Norte Grande, como en Copiapó, Vallenar, La Serena y Ovalle, en el Norte Chico, para así, por un lado, mejorar las experiencias de los visitantes y, por otro lado, aumentar el número de turistas y, por añadidura, la venta de boletos (GV, 1945: p. 15).

Norte Chico y Gastrodiplomacia

El Norte Chico utilizó la gastronomía como arma de soft power, proyectando una imagen territorial agroalimentaria. Poco a poco se fueron proyectando y consolidando pequeños territorios asociados a uno o más alimentos o productos, a modo de gastro-destinos turísticos. Los impresos turísticos de la Empresa de Ferrocarriles del Estado desde muy temprano posicionaron a esos territorios gastronómicos como atractivos turísticos, jugando con los imaginarios del visitante, para seducirlos y deleitarlos con mágicos terruños abundantes, fértiles, inagotables: repositorios infinitos de alimentos, lugares que no saben de estacionalidad ni agotamiento de stock; territorios siempre verdes y fértiles, de eternas cosechas, como países de Cucaña visitables, con rutas agroalimentarias, como lugares abundantes de ensueño

Para las publicaciones, cuando se hablaba del Norte Chico en su totalidad, se trataba de una zona de “fértiles valles con excelente producción” (GV, 1945: p. 17). En general, se presentó como la Región de los Valles Transversales, con sus oasis siempre verdes, ideales para la agricultura y la ganadería. A ello se sumaba su franja marina, abastecedora de pescados y mariscos. Tierra de trigo, cebada, maravilla, alfalfa, hortalizas, espárragos, tomates, maíz, garbanzos, lentejas y papas. Esta última destacaba por tener dos cosechas al año. Una de las industrias más atractivas para promocionar fue la fruticultura, que, junto con las legumbres, abastecían los mercados de Santiago y Valparaíso. Zarzamoras, chirimoyas, lúcumas, sandías, melones, olivos, higueras y vides llenaron las cornucopias y construyeron dulces imaginarios, como regalos preciosos del campo chileno (EV, N° 165, 1943, p. 68).

A partir de la vid, se elaboraban vinos, piscos y aguardientes, cuya producción se exhibía con orgullo por la época: 599 viñedos, distribuidos en 668 hectáreas, vendimiaban 2.046.920 litros de vino, y producían 450 litros de aguardiente y 41.481 litros de pisco, en la Región de Atacama. Mientras que, en la Región de Coquimbo, 826 viñas, con 1.493 hectáreas, elaboraban 2.828.700 litros de vino, 8.283 litros de aguardiente y 517.054 litros de pisco. Por supuesto que, el pisco era el producto estrella, ligado, estrechamente, al Norte

Chico, porque, para la oferta turística, esa era la única zona productora del destilado elaborado, principalmente, con Uva Pastilla, que se producía “de gran calidad, teniendo un justificado prestigio” (EV, N° 165, 1943, p. 68).

Otro rubro importante para la oferta turística fue la de los frutos secos y deshidratados. La cultura del aprovechamiento del sol para deshidratar frutas fue una de las características de los habitantes de la zona. Almendras, descaroizados, higos secos y pasas fueron los frutos de mayor renombre. “Las pasas abastecen el consumo de todo el país y también se exportan en cantidades considerables. Se preparan en forma casi natural en paseros o galpones, donde se cuelgan los racimos bien seleccionados y limpios, en ganchos, formando verdaderas columnas. Ahí se secan, sólo en contacto con el ambiente natural. Los duraznos, damascos, ya sean en huesillos o descaroizados, y los higos, se desecan al sol y hoy día, más bien por métodos de deshidratación artificial. Son de gran calidad y de un grado sacarino bastante alto, gracias al clima de la zona” (EV, N° 165, 1943: p. 68).

Los turistas sucumbieron ante los encantos gastronómicos del Norte Chico. Las referencias a la zona estaban cargadas de alimentos y productos deliciosos, presentados con glamour, con sentido de espectáculo culinario, para aumentar las emociones de los lectores turistas. La intención fue provocar el deseo del territorio comestible, en el sentido de obtener lo inalcanzable. Para ello, la comida debía presentada con belleza, retocada por la mano y la pluma de reconocidos escritores, como obsequio precioso, perfectamente elaborado, símbolo de excelencia culinaria. El mensaje debía ser provocador, denostar placer, voluptuosidad, abundancia; y aumentar el deseo de disfrutar de una experiencia multisensorial, de comer y visitar, conocer y probar, tal como se hace en la actualidad con las fotos del food porn, la pornografía alimentaria. De forma pionera, el punto de destino, en cuanto atractivo, debía resaltar la puesta en valor del Patrimonio Alimentario, con la oferta de exóticos paisajes culturales, sumando toda una canasta de alimentos.

Higos secos, pasas, huesillos y descaroizados u orejones fueron los representantes de los frutos deshidratados al sol; mientras que pisco y pajarete, dos Denominaciones de Origen de las más antiguas de Chile, de 1931 y 1937, respectivamente, no por casuali-

dad, surgidas ambos en el primer tercio del siglo XVIII, fueron los embajadores de las bebidas. A partir de estos productos banderas, tal como se verá más adelante, se construyeron hermosos relatos capaces de despertar interés por visitar estos lugares gastronómicos mágicos:

Los breves valles de la zona son paradisíacos y allí cuajan maravillosamente los frutos del duraznero, de la vid, de la higuera. Estos no sólo son extraordinariamente dulces, sino que, asimismo, tienen un sabor y una fragancia especiales. La gente cosecha los duraznos y convierte la sabrosa pulpa en ‘huesillos’, ‘descarozados’ u ‘orejones’; las uvas se convierten en ‘pasas’ y muchas, oportunamente exprimidas y convenientemente tratadas, se transmutan en un fragante aguardiente denominado ‘pisco’ o en un vino generoso llamado ‘pajarete’. Los higos, a su vez, cosechados en plena madurez, se secan al sol a fin de que sigan prodigando la gracia de su dulzura bajo otros climas, y hasta en otros países.

Ellos, los duraznales, las vides y las higueras, son quienes siguen ofreciendo la sombra de su ramaje y su fructificación cuando la sequía se extiende sobre la zona agostando los pasturajes y matando de hambre el ganado (EV, N° 266, 1955, p. 21. “Donde la entraña de la tierra es de oro”, Agustín Billa Garrido).

Sin embargo, más allá de las generalidades del Norte Chico de Chile, cada territorio se presentó de manera independiente, desde lo macro hasta lo micro, desde los rasgos regionales y provinciales hasta los más localizados. Cada lugar construyó sus propios países de Jauja, vinculándose estrechamente, intrínsecamente incluso, con alimentos y productos.

1. Región de Atacama

Si bien, las menciones fueron escasas, desde los primeros años, la región, por entones provincia, resaltó sus “prestigiados vinos dulces, piscos y frutas secas” (GV, 1943, p. 17; GV, 1944. p. 19) como productos banderas. Tímidamente sumaba productos alimentarios a la cornucopia turística, como lo hizo con el fruto del chañar, árbol

nativo de los bosques áridos, dejando un mensaje que se deslizaba entre lo místico y lo gastronómico:

“la pulpa suave del chañar tiene, para quien la prueba, la virtud de transmitirle los secretos del terruño, y dícese que el forastero que lo come, impregnado de nuevo sentimiento, siéntese como envuelto en finísima red que lo retendrá por siempre apegado al suelo que cría esta especie de árbol de la ciencia del bien y del mal” (EV N° 116, 1943, p. 72-73. “Variantes Atacameñas”, G.R.C.).

A partir de la década de 1950, si bien, incorporó otros productos agrícolas para diversificar su oferta culinaria, como “maíz, cebada, trigo, papas, árboles frutales, vid, pasas, aceitunas” (GV, 1958, p. 37), el discurso se hizo cada vez más goloso y territorial, para difundir la región como destino turístico, manteniendo, por supuesto, los productos antes mencionados: su identidad alimentaria. Así, por ejemplo, Copiapó ofrecía “una inmensa variedad de frutas. Y entre duraznos, peras, membrillos, damascos, está el modesto fruto silvestre: el chañar; Caldera, tiene los caldillos de congrio, los ostiones; Huasco, los chalecos de cabrito asado, aceitunas, camarones, el vinillo llamado pajarete y una rica pasa” (GV, 1958, p. 40).

Para los años ´60 la oferta fue cada vez más gastronómica y territorial. Se reconocieron sabores locales y productos con un origen determinado, además de marcas específicas para uno de los productos insignes de la zona, como el pisco, los que se podían degustar en los restaurantes del lugar, conocidos como quintas, las que ofrecían “platos de sabor nacional, y de local o zonal está el arropo de chañar, la mermelada de damasco, la uva de Hornitos, el vino generoso blanco y tinto y la chicha de Los Loros; y el pisco Tacam” (GT, 1964, p. 21). Todo era posible gracias a los valles agrícolas de Copiapó, Huasco y Freirina, que abastecían la región, con sus productos de tierra y de mar. Se trataba de una “zona famosa por su producción de pisco, aguardiente y pajarete, como también aceitunas y aceite. Abundancia de pesca en sus costas, sobresaliendo los congrios en Caldera” (GT, 1966, p. 23).

Este imaginario culinario construido desde las publicaciones de la Empresa de Ferrocarriles del Estado se traspasó a otras pu-

blicaciones de turismo, como la *Guía General de Chile*, que afirmó de la entonces Provincia de Atacama lo siguiente: “En sus valles comienza la explotación agrícola del país y ellos son muy fértiles, produciendo gran cantidad de frutas y forrajes” (...) “a las que se suman destilerías de pisco y vinos” (GG, 1970, p. 155); destacando, además, por primera y única vez, los frutos marinos de Chañaral, en la frontera sur del Desierto de Atacama, al norte de los valles transversales, en su Provincia homónima: “En las aguas de la bahía se encuentra abundante y variada pesca y los roqueríos ofrecen gran cantidad de mariscos de excelente calidad” (GG, 1970, p. 158).

a. Valle de Copiapó

En los primeros años de la oferta turística gastronómica, el Valle de Copiapó destacó su paisaje cultural y bioarquitectónico asociado a las frutas, en cuanto legado colonial, Patrimonio Mestizo que se vislumbró como un colorido mosaico resaltando entre los colores tierra del territorio: “En los extramuros de Copiapó, los callejones se estiran, polvorientos y románticos, valle arriba y valle abajo y de sus tapiales asoman la redondez roja de las granadas, el ébano pulido de las aceitunas o las esferas de oro de las naranjas” (EV, N° 166. 1947, p. 42, Roberto A. Montandon). De igual forma se veían los valles transversales desde lejos, con esa misma fuerza colorida, como oasis verdes en medio del desierto, donde las producciones agrícolas de frutas y legumbres contrastaban “con la aridez arenosa de las serranías que lo cercan” (EV, N° 237, 1953, p. 47. “Copiapó y su opulento pasado”, Jorge Varas Sasso).

Lentamente, de entre todas las frutas, surgió la vid, con sus labores viñateras, como símbolo de seducción para los turistas, dando fama a particulares pueblos viñateros, de las zonas más estrellas del valle, pero de una “belleza extraordinaria. Junto a pequeños riachuelos se levantan las quintas y parcelas donde se da exquisita fruta, principalmente uvas que, especialmente seleccionadas, se las ocupa en la confección de ricos vinos, esto ocurre en Pabellón, Los Loros, San Antonio y otros puntos del valle” (EV, N° 354, 1963, p. 17. “Copiapó: vega verde. Copa Yapu, en aymará: Vega Verde”). A partir de esto, inmediatamente después, de entre los tres lugares

viñateros mencionados, la “pintoresca localidad” de Los Loros, ubicada a 60 km. de Copiapó, se posicionó por sobre sus pares, gracias a sus vinos y sus chichas, elaboradas, por aquel entonces, con métodos tradicionales: “Es famoso por sus deliciosas chichas a base de una uva recalentada por el sol de una dulzura y sabor exquisitos. Tanto la chicha como los vinos son preparados según los sistemas más primitivos y rudimentarios”. De igual forma, las “sabrosas uvas y espirituosas chichas y vinos” de Los Loros eran similares a las de “Nantoco y Hornitos”, otros polos viñateros del Valle de Copiapó (GT, 1969, p. 24).

En la ciudad misma de Copiapó, en el corazón del valle homónimo, “numerosos huertos y campos hacen grata la ciudad dotada de toda clase de servicios” (GT, 1964, p. 17). Con su mercado de La Chimba trasformada en la “huerta de la ciudad” (GT, 1964, p. 20), hacía un guiño al visitante, propiciando la visita al mercado. Como país de Jauja, fue presentada, incluso en otras fuentes, como emporio gastronómico, despensa del Norte Chico, “donde se transan las cebollas de la provincia, las que tienen fama en el país entero por su calidad; las frutas y las aceitunas de la zona, también son de reconocidos méritos” (GG, 1970, p. 156).

Hacia la costa del Valle de Copiapó, Caldera representaba la abundancia marina, de pescados y mariscos (GT, 1964, p. 20), especialmente, de “machas y ostiones”, recreando imaginarios culinarios que invitan, como buen anfitrión turístico, a saborear el litoral. Igualmente, con sus muelles, era un lugar de ensueño para “los aficionados a la pesca” (GG, 1970, p. 158).

b. Valle del Huasco

Durante los inicios de la promoción turística del Norte Chico de Chile, el Valle del Huasco apareció modestamente en el menú gastronómico, destacándose solo por sus “tierras muy fértiles, en las que hay huertos” e, inclusive, a pesar de la fuerza del mensaje, la timidez no le permitió entregar más detalles de sus “industrias caseras de gran nombradía”, afamadas “incluso en el exterior” (GV, 1943, p. 17; GV, 1944, p. 19). Hubo que esperar hasta la próxima década para saber el significado de aquella industria que se dejó leer entre líneas,

sin quitarse el velo del todo. Sin embargo, debido a la fuerza cultural que emanaban sus principales productos gastronómicos, aquellos que le daban prestigio al valle, brotaron de manera natural las “famosas las pasas del Huasco” (GV, 1956, p. 35), “la producción de frutas secas” en general, y los “productos vitícolas, principalmente, “el pajarete y el pisco” (GV, 1958, p. 38).

El cuadro se terminaba de componer con la suma de otros alimentos, como “camarones de río”, “cereales” y frutas: “las frutas son de las mejores y abastecen a los pueblos del Norte Grande y también a los de Valparaíso y Santiago” (GV, 1959, p. 35); además de “uvas”, “hortalizas” y “chichas”, con lo cual, los frutos de esta cornucopia traspasaron “los límites de la región nortina y todo Chile goza de ellos, por tener la primicia de ser los primeros que salen al mercado” (EV. N° 243, 1954, p. 20. “El valle del Huasco y el turismo del Norte”, Emilio Rojas). Con este mosaico gastronómico, la oferta turística pudo componer una experiencia culinaria para el turista, a modo de menú maridaje, como si estuviese todo servido en un solo tiempo, en la mesa larga del territorio; o bien, logró realizar una invitación para recorrer los distintos parajes, con sus paisajes culturales bien definidos, y así poder adquirir los productos banderas del Valle del Huasco, para servírselos después o durante las rutas: “El visitante gustará la delicia de las pasas del Huasco; la carne de los camarones que abundan en los ríos: beberá el pajarete de Vallenar” (GV, 1959, p. 35).

Durante las siguientes décadas, algunos grupos de alimentos fueron tomando más fuerza que otros; y de los grandes grupos se pasó a las particularidades, donde algunos productos brillaron con el valor agregado de un origen específico. Así, por ejemplo, de los huertos floreció la chacarería, que “tiene su fuerte en los tomates y ajíes, que son una primicia en Chile. Por el clima se producen en época muy temprana” (EV. N° 344, 1962, p. 9. “Vallenar, primavera eterna”). Su vocación frutícola quedó reflejada en naranjas, manzanas, duraznos, sandías, granadas, uvas, ciruelas, membrillos, peras, damascos, paltas y melones, (EV. N° 344, 1962, p. 9; GT, 1964, p. 22), especialmente, en “los fragantes melones rosados de Huasco Bajo” (EV. N° 344, 1962, p. 9).

Un lugar especial se abrieron las aceitunas de Freirina y Huasco Bajo, territorios afamados por sus olivares (EV. N° 344, 1962, p. 9).

Este último, particularmente, “caracterizado por los olivares de gran producción. Desde aquí la aceituna se va de Chile al encuentro del mercado comprador. El olivo es el segundo árbol de Atacama” (GT, 1964, p. 22).

Las frutas secas o deshidratadas, elaboradas a partir de higos morenos, así como de duraznos y damascos, de los que se hacían “sabrosos huesillos” y “apetitosos descaroizados”, encontraron su máxima representante en las pasas (EV. N° 343, 1962, p. 179. “El Norte de Chile. Su Fisonomía Geográfica, Económica y Humana”, Oscar Bermúdez Miral; EV. N° 368, 1964, p. 12. “Vallenar y Valle del Huasco”, Ana María Guerrero Sandoval; GT, 1964, p. 22; GT, 1969, p. 25). De todas maneras, cabe señalar que, más allá de la fama de las exquisitas pasas legendarias, como se les denominó en algunos momentos, los productos provenientes de la vid fueron los que mayor fama le dieron al Valle del Huasco o viceversa, si se quiere pensar desde otra perspectiva. Las escenas de la vendimia se mostraban como atractivos relatos capaces de seducir y emocionar a los lectores y visitantes. El romántico escrito de la labor viñatera proyectó un paisaje único y singular, signado por el colorido mosaico de las variedades de uvas: “En el interior del valle, hombres, mujeres y niños, como si fueran laboriosas abejas prenden sus manos gustosas en las vides quitando los racimos prietos, unos blancos, rosados otros y negros los más comunes”. (EV, N° 368, 1964, p. 12. “Vallenar y valle del Huasco”, Ana María Guerrero Sandoval).

De estas parras, fruto del recién retratado trabajo, surgen las dos principales bebidas del Huasco: “pisco” y “pajarete (GT, 1964, p. 22; GT, 1969, p. 25). El pisco del Huasco fue un producto “renombrado” (EV. N° 368, 1964, p. 12. “Vallenar y valle del Huasco”, Ana María Guerrero Sandoval), pero su fama no alcanzó la de los piscos del Elqui, tal como se verá más adelante. El “apetitoso” pajarete, en cambio, en cuanto vino generoso, sin lugar a dudas, es uno de los productos más afamados del Valle del Huasco. Se trata de un “vino dulce de gran calidad, único en Chile” (EV. N° 344, 1962, p. 9. “Vallenar, primavera eterna”; EV. N° 368, 1964, p. 12. “Vallenar y valle del Huasco”, Ana María Guerrero Sandoval), mencionado también como un “vino añejo con sabor a pasas que se prepara en Huasco” (GT, 1966, p. 123).

En la costa del valle, la despensa marina se presentó como un

gran contenedor cargado de productos del mar, listos para ser degustados por los amantes de la gastronomía de entonces, los equivalentes a los foodies o foodlovers de hoy en día: “La albacora, los ostiones y erizos de Huasco son famosos como también el sabrosísimo congrio colorado y negro, productos de la fauna marina que se envían a los mercados del centro del país donde gozan de justificada fama” (EV. N° 344, 1962, p. 9. “Vallenar, primavera eterna”). Desde las publicaciones turísticas se dejaba en claro que, las principales variedades de pescado del Huasco fueron: “congrío, corvina, jurel, vieja, jerguilla, rollizo, cabinza, machuelo y anchoa” (GT, 1964, p. 22). Además, en la costa huasquina, también “el deportista encuentra en playas cercanas oportunidad de practicar pesca menor de mar” (GT, 1969, p. 25), haciendo una invitación a los amantes de la pesca, deporte muy extendido por la época, según los reflejaron las fuentes consultadas.

El puerto del Huasco no solo fue un punto de embarque comercial para los frutos del mar que se enviaban hacia el centro del país, sino que también lo fue para “pasas”, “vinos” y “frutas” (GT, 1964, p. 22), como “naranjas, uvas y paltas” de afamada calidad (GT, 1979, p. 22): “Desde sus muelles, barcos de distintas nacionalidades, embarcan productos vitivinícolas y frutas secas para llevarlos a sus países de origen” (GG, 1970, p. 158).

En el corazón del Valle del Huasco, la actual comuna de Vallenar se alzó como el principal destino turístico de la zona. Por supuesto que, la gastronomía no quedó exenta de la oferta, mas, todo lo contrario. A diferencia del Valle del Huasco, la oferta turística asociada a la gastronomía encontró sus productos insignes tempranamente en Vallenar, dándose a conocer como una región agrícola de famosos, excelentes y prestigiados alimentos conocidos en Chile y en el extranjero, como frutas secas, vinos dulces o generosos, pajaretes y piscos (GV, 1945, p. 27; GV, 1946, p. 26; GV, 1947, p. 27; GV, 1948, p. 29; GV, 1949, p. 29), más allá de los cambios surgidos en el paisaje cultural de la época: “Sus piscos son los mejores del país, lo mismo sus vinos y sus pajaretes, cuya fama ha traspasado las fronteras de la patria. De aquí fue el nombrado vino Armidita, cuyas cepas desaparecieron hace más de veinte años” (EV. N° 116, 1943, p. 69. “Vallenar, futuro centro turístico”).

Además, desde muy temprano, Vallenar construyó una imagen

agroalimentaria completa, a modo de capital agrícola-ganadera de la Región de Atacama, en general, y del Valle del Huasco, en particular. En cuanto a lo ganadero, 3.00 bovinos, 3.500 ovinos y más de 1.000 equinos pastaban en potreros de 3.000 hectáreas. La fertilidad del lugar no solo alcanzó para abastecer a los animales propios, sino que también se expendieron fardos de pasto hacia el norte del país. La parte agrícola tuvo grandes pilares para la industria, como la Sociedad Ñuble y Rupanco de Vallenar, y los fundos La Compañía, Buena Esperanza y Atacama, regados con las aguas del río Huasco. Frutas frescas y, sobre todo, las ya mencionadas frutas secas fueron motivo de reconocimientos: “catorce premios de primera clase sacaron el año pasado sus productos en la Exposición de Peñuelas; y este año ha superado esos premios de 1942” (EV. N° 116, 1943, p. 71. “La sociedad Ñuble y Rupanco en Vallenar”).

La “perfumada” Vallenar (imagen 3) se presentó como el gran país de Cucaña del Huasco, el Jauja de Atacama. Abundante, siempre verde, fértil, fuente inagotable de riquezas alimentarias, con tierras “ubérrimas y ricas en humus”, fue el centro productor de “paltas, chirimoyas, lúcumas, papayas, duraznos, uvas y plátanos”, mosaico frutícola que quedó immortalizado y colgado en las publicaciones, listo para ser cosechado, eternamente cosechado, porque los relatos jamás hablaron de estacionalidad. Siempre perfumada, siempre cargada de frutos maduros, la cornucopia de Vallenar también proyectó con orgullo los adelantos de su industria de productos comestibles más grande a nivel regional: la Fábrica de Fideos e Industrias Similares, de Evans y Bergamasco, creada a comienzos del siglo por el gastromigrante italiano Miguel Beretta, quien cargó consigo la cultura de la pasta (EV. N° 116, 1943, p. 69. “Vallenar, futuro centro turístico”).

Si bien, la ciudad, en un momento dado, se reconoció por “sus casas con huertas” (GT, 1964, p. 22), y más allá de sus grandes fundos con abundante riego, Vallenar continuó sosteniendo su identidad en las frutas secas o deshidratadas, los vinos generosos, el pajarite y el pisco, por un largo periodo (GV, 1956, p. 35; GV, 1958, p. 38; GV, 1959, p. 35; GT, 1979, p. 22). Esta selección de productos, escogidos sabiamente por los productores y resguardados con su saber hacer, fueron las puntas de flecha del territorio, a las que le seguían otros productos, que podían aprovechar la fama de la zona

para elevarse por los aires. De ahí que ciertos relatos contemplaran canastas mimbreras cargadas de alimentos para ofertar al lugar como un destino turístico gastronómico:

Vallenar es productor de uvas, naranjas, manzanas, duraznos, sandías, melones, granadas, guindas, ciruelas, membrillos y pasas. Aquí aparecen los primeros tomates y ajíes del año en Chile. En cierta época abundan el charqui de cabra, el asado de cabrito, el queso de cabra y siempre se encuentra el vinillo llamado pajarete, el buen pisco, las ricas aceitunas y el dulce de hoja (GT, 1964, p. 22).

Como se puede apreciar, el imaginario quedó creado, listo para ser replicado, tal como se reflejó en otra publicación de índole turística para la comuna:

Se alza en la ribera norte del río Huasco, en una zona especialmente apta para el cultivo de hortalizas, árboles frutales y viñedos. Una de las características de la ciudad son los huertos que rodean a la mayoría de las casas, en lo que abundan las frutas y las naranjas. Los viñedos regionales producen el vino conocido como pajarete, muy afamado en todo el país, como también piscos de excelente calidad. La vendimia en esta región da origen a pintorescas fiestas de carácter folklórico. Los huertos frutales originan una verdadera industria exportadora de frutas secas, tales como pasas, huesillos, descarozados, ciruelas y otras, y los olivares producen aceitunas de óptima calidad (GG, 1970, p. 158).

La rica realidad alimentaria Vallenar contrastó con la de Freirina, que tuvo escasas menciones, y fue presentada apenas como un “pequeño valle muy fértil con bellas huertas” (GV, 1958, p. 38), lo que permite valorar más aún la construcción de Vallenar como un destino culinario.

Imagen 3: Estatua “La Vendimia” (Vallenar).



Fuente: GV, 1949, p. 27.

2. Región de Coquimbo

La Región de Coquimbo, con vísperas al turismo, también utilizó sus alimentos para comunicar la imagen de un paraíso abundante. Productos y preparaciones se transformaron en vehículos para transmitir un perfil edénico. Con sus valles transformados en el locus amoenus, ofrecía un territorio multisensorial, cargado de experiencias para los sentidos, distinto a los de la Región de Atacama, aunque con algunas similitudes, por su puesto, debido a las características naturales y culturales de la zona. A diferencia de Atacama, las publicaciones se alternaron para difundir el territorio cuando hubo que mencionar generalidades de la región. En la década de 1940, las páginas de la revista *En Viaje* comenzaron la difusión turística gastronómica general, la que continuó desde fines de la década de 1950 en las guías de viajeros. Más allá de destacar la opulencia y fecundidad agroalimentarias, la oferta se dedicó a resaltar las particularidades de los valles, principalmente, las del Valle del Elqui, el

emporio gastronómico más difundido del Norte Chico, como se verá después.

Por un lado, desde los inicios, la región mostró su vocación frutícola, exhibiendo frutas de alta calidad, tanto frescas y como secas (EV. N° 161, 1947, p. 54. “Rutas internacionales de Coquimbo”, D.P.), aunque también valorando “la elaboración de conservas”. La región poseía “extensos y valiosos huertos de duraznos”, y otros tantos con “manzanos, perales, ciruelos, naranjos, damascos, paltos, nogales, limoneros, olivos e higueras”, además de una estimada “producción de uvas”, que permitió la “elaboración de pasas”, “destacándose el valle de Elqui que es famoso por sus cuarteles” (EV. N° 166, 1947, pp. 73-74. “Coquimbo”, Mauricio Hartard Ebert). La fuerza de las frutas generaba cambios en el paisaje cultural, configurando el territorio, dado que se decía que, “dentro de poco, toda la provincia de Coquimbo estará cubierta de viñedos, nogaladas, duraznales, naranjales” (EV. N° 161, 1947, p. 54. “Rutas internacionales de Coquimbo”, D.P.).

Por otro lado, mención aparte merecen la papaya y la chirimo-ya, exquisitas frutas del Norte Chico (EV. N° 191, 1949, p. 73. “Coquimbo produce 708 millones de pesos”, Mauricio Hartard Ebert), porque, además, proyectaron una imagen seductora y atractiva no solo a partir del exotismo de las frutas, sino también desde sus fragancias aromáticas: “los huertos de papayas y chirimoyas aroman junto a los jardines de claveles, magnolias y margaritas. Tierra donde el sol aconcha sus mieles en la paila de cobre de los cerros oxidados, allí embriagan los olores, los colores deslumbran y ciegan, los sabores son de deleitosa intensidad” (EV. N° 161, 1947, p. 54. Rutas internacionales de Coquimbo. D.P.). Como puede observarse, se trató de un festín para los sentidos, fiesta de aromas, colores y sabores.

En cuanto al viñedo, se presentaban con orgullo las grandes cifras de su producción, en cuanto a chichas, vinos, aguardientes y piscos:

Es también considerable la cantidad de vinos y chichas y otros licores que se producen en Coquimbo. La cantidad de vinos y de chichas se calcula en unos 2 millones de litros anuales, y la cantidad de aguardiente llega a más de 30 mil litros. Sin embargo, el licor característico de esta región de Chile es el famoso

pisco de Elqui, cuya producción ha llegado en algunos años a más de 600 mil litros (EV. N° 166, 1947, p. 75. “Coquimbo”, Mauricio Hartard Ebert).

En efecto, se trató de los primeros pasos que dio una región en su intento por crear un imaginario gastronómico, digno de visitar. Poco a poco comenzaron a brotar los productos del Elqui, como las pasas y el pisco. Pero había que seguir configurando y ofreciendo un territorio completo, más allá de sus particularidades. Para lograrlo se apeló al arte y al artista, una de las armas más potentes del denominado *soft power*. Fueron los versos de la poetisa local, Gabriela Mistral, los que debían proyectar la imagen gourmet del territorio. Se hizo a partir de algunos de los productos destacados anteriormente, con la puesta en valor de los higos, las pasas, la exótica y multisensorial papaya, y el aguardiente:

Esta es la región productora de un higo tan bello como el siciliano; de una larga pasa solar, mejor que la griega; de una papaya más exigua que la otra muy grasa del trópico, puro aroma y sabor constreñidos, y de un aguardiente que se encuentra entre las bebidas menos estropeadoras del cuerpo. Veranos cabales entregan, pues, una verdadera aristocracia de frutas, dignas de mesa asiática (GV, 1958, p. 43).

De esta manera, las guías comenzaron a difundir a la Región de Coquimbo como destino culinario en general, más allá de sus pueblos focalizados. Con ello se pudo ampliar la canasta de productos exhibidos para el turista, pero sin perder, por supuesto, la identidad de sus alimentos con las raíces más profundas en la zona. El territorio se presentó como un complejo agrícola y ganadero. De lo primero, destacaron “papas, trigo, cebada, maíz, frejoles, pimentón, frutas secas. Encabeza la producción nacional de alfalfa”. Así como también se dice que “es famosa la provincia por los vinos añejos y el delicioso Pisco de Elqui”. De lo segundo, “ocupa el primer lugar el ganado cabrío”, con lo cual provee “de charqui y queso en gran escala al país”. El queso de cabra se ofrecía “para enriquecer los placeres de la mesa” (GV, 1958, p. 43 y 46). Las bondades regionales para la agricultura y la ganadería, con la crianza de caprinos incluida,

se mantuvieron vigente hasta la década de 1970 (GG, 1970, p. 169).

En cuanto a los frutos del mar, si bien “pescados y mariscos son la base de almuerzos inolvidables” (GV, 1958, p. 46), también se invita a los turistas a pescar. La pesca costera de La Serena, Coquimbo, Tongoy, Pichidangui, Pichicuy y Los Molles ofrecía corvina, róbalo, toyo, lenguado y raya; la pesca de mar, en las mismas zonas, entregaba blanquillo, cabrilla, jurel y sierra; y la pesca en aguas dulces, tanto en el Tranque Colimo como en el Tranque La Paloma, daba la oportunidad de conseguir pejerreyes argentinos (GG, 1970, p. 175-176).

De todas maneras, debido al valor simbólico que poseían, la Región de Coquimbo continuó dejando en el corazón de su promoción a las frutas, frescas, secas o en almíbar. A veces era la papaya se robaba todas las miradas: “La especialidad de más renombre es la papaya” (GV, 1959, p. 37). Sin embargo, junto a chirimoyas, pasas, huesillos, descarozados, duraznos e higos, formaban la cornucopia, la que se ofrecía directamente al turista.

Entre las preocupaciones del viajero están probar frutas tan delicadas como las chirimoyas, las papayas y las lúcumas. Frutas al jugo, en almíbar y secas son un deleite. Las pasas, los huesillos y descarozados son un regalo al paladar. La fruta aprensada, pulpa de durazno e higos secos se convierten en dulces característicos de la región (GV, 1958, p. 48).

a. Valle de Elqui

El valle más difundido de la región, como se ha mencionado anteriormente, fue el Valle del Elqui. Tempranamente, se invistió al lugar de una carga simbólica que lo acompañó durante todo el periodo estudiado, construyéndolo en un destino turístico gastronómico mágico, ideal para vivir experiencias culinarias. Con gran energía fue colocando los productos en la gran canasta imaginaria de mimbre, hasta formar un verdadero y fantástico país de Cucaña, repleto de vendimias eternas, cosechas infinitas, siempre colorido, siempre aromático; territorio comestible cargado de mitos de abundancia, cuentos opulentos, porque todo estaría ahí, al alcance de la

mano, al servicio de la mesa. De igual forma, como parte de su estrategia comunicacional, y con proyección de futuro, fue vinculando paso a paso alimentos con territorios, productos con sus orígenes; al tiempo que exhibió productos protegidos con DO, como los piscos, desde 1931, y los vinos generosos del Elqui, desde 1937.

El Elqui entró con fuerza. Desde el inicio se promocionó como un “fertilísimo valle, orgullo de la agricultura nacional” (GV, 1943, p. 17; GV, 1944, p. 19). Resaltó su producción de vinos, aguardientes y piscos, así como sus frutas secas (GV, 1947, p. 28-29). Y también hizo lo propio con la belleza que le proporcionaban los paisajes cultivados de viñas, higueras, duraznos y damascos (GV, 1948, p. 31). Asimismo, destacó las zonas de Paihuano y Pisco Elqui, como “centros agrícolas de elevada producción” (GV, 1949, p. 30).

A pesar de estas tímidas y acotadas menciones de las guías le acompañaron extensos reportajes de la revista *En Viaje*, donde se proyectaron los paisajes culturales agroalimentarios del Valle del Elqui, en cuanto paisajes multisensoriales, con la puesta en valor de las prácticas tradicionales, capaces de emocionar y sensibilizar a los lectores turistas. La primera práctica que se mostró con orgullo fue la de la elaboración de las famosas pasas de la zona, lo que mereció un espacio mayor para detallarla. La intención de la estrategia fue de romantizar el trabajo campesino, dotándolo de belleza. Un mundo idealizado, lejos de los arduos sacrificios de la vida campesina y los dolores de sus realidades. El secreto estaba en relatar su saber hacer con sentido estético, poético incluso, para encantar a la audiencia y propiciar las visitas al territorio. Se trató de immortalizar procesos que ocurrían solo durante un periodo determinado del año, pero que quedaron en los imaginarios de las zonas lejanas como verdaderas postales fotográficas, immortalizadas, donde el tiempo no transcurre.

La elaboración de la pasa comenzaba en los viñedos, los que estaban franqueados de higueras, y entre grandes hileras de paltos y naranjos. Allí se cosechaban las coloridas vides, cargadas con uvas rosadas, negras y blancas, según la variedad. Estos colores permitían elaborar un relato poético del paisaje. “Las uvas rosadas tienen el color de los arreboles de las tardes en que el astro rey, al incendiar el cielo, lo tiñe de tojo; por eso son tan granas”. “Las uvas negras guardan en sí la obscuridad de las noches bajo las enramadas”. Mientras

que “las blancas llevan en su color la palidez de los rayos lunares y los reflejos de oro de los días elquinos, hechos siempre de luz esplendente y calor vigorizante”.

En medio de ese manto colorido del paisaje se podía ver a los paseros (imagen 4), las bodegas donde se deshidrataban las uvas, trabajando entremedio del viñedo, “para facilitar con su aproximación la tarea de la transformación de la uva en pasas”. Para el relato, en su tono narrativo, “parecen, mirados desde lejos, barcos que navegan en un mar de hojas verdes; de color, por lo tanto, más intenso que el que dan las aguas reunidas”. Para el texto, “los paseros son aras en que se sacrifica la uva. Todos tienen más o menos la misma forma”. Pero los paseros no solo se podían ver, sino que también se podían oler, dado que “su perfume aroma gran parte del campo”. Los paseros eran de color blanco, con ventanas aherrujadas, por donde transitaba el aire y por donde “respiran y exhalan su olor los racimos que empiezan a secarse. Penetrar en ellos cuando ya están repletos, es absorber la fragancia más pura de la uva en añejez”.

Los paseros eran edificios de dos pisos totalmente descubiertos, separados uno de otro piso por medio de vigas. Se repletaban de pasas de arriba hacia abajo, y en ese mismo orden; aunque la faena, definida por la revista como sencilla, debido al “tiempo, el paraje, el perfume de las frutas”, a decir verdad, comenzaba con la cosecha de la uva blanca, cuando loicas, zorzales, tencas y perdices llegaban a picotear la uva, potenciando la experiencia sensorial con la sonoridad de sus trinos, como paisaje sonoro. “Se prefiere ésta para las pasas, porque es la que lleva más belleza y color del valle todo”, y “porque tiene un color más verde, y la pasa que con ella se hace resulta más hermosa; la uva de las cumbres, de tanto asolearse, tiene grandes manchas oscuras, pecas doradas que hacen a las pasas más exquisitas y dulces, aunque menos lozanas”. Los dos pisos de los paseros estaban llenos de las “amarras en que se cuelgan los racimos”, eran los denominados “garabatos”, hechos por las manos hábiles de las cultoras, las “recolectoras”, “en medio de dichos y expresiones festivas”, quienes, con “grandes sombreros alones y trajes claros”, “los van colocando con rapidez, hasta formar moños repletos con ellos de un metro o más de largo”.

Existen varias materialidades para los garabatos paseros. “Aquéllos de las viñas más pequeñas están hechos de varillas de gra-

nados; los ganchos espinudos de las ramas de este árbol son muy a propósito para que se cuelguen alternos los racimos”. Mientras que, “los paseros de las propiedades más extensas tienen garabatos de alambre, cuyos ganchos están dispuestos en la mejor forma para que la uva se seque sin dañarse” (EV. N°130, 1944, pp. 70-71. “Elqui, valle de viñedos y pasas”, Graciela Illanes Adaro).

Imagen 4: Recolectora de uvas para pasas.



Fuente: EV. N°130, 1944, p. 71. “Elqui, valle de viñedos y pasas”, Graciela Illanes Adaro.

En efecto, y retomando la promoción y la construcción del Valle del Elqui como destino turístico gastronómico, con la puesta en valor del saber hacer campesino, a partir de la difusión de las prácticas culturales culinarias, tradicionales, intactas a como se hacían en antaño, proyectadas como parte del paisaje cultural, valorado por la época como un elemento de tendencia, se mostraron otros saberes comunitarios, como la pela, la que era posible ver solamente en verano. Y como la cultura de la deshidratación de frutas al sol o con el aire seco del territorio encontró su perfección en las pasas, también

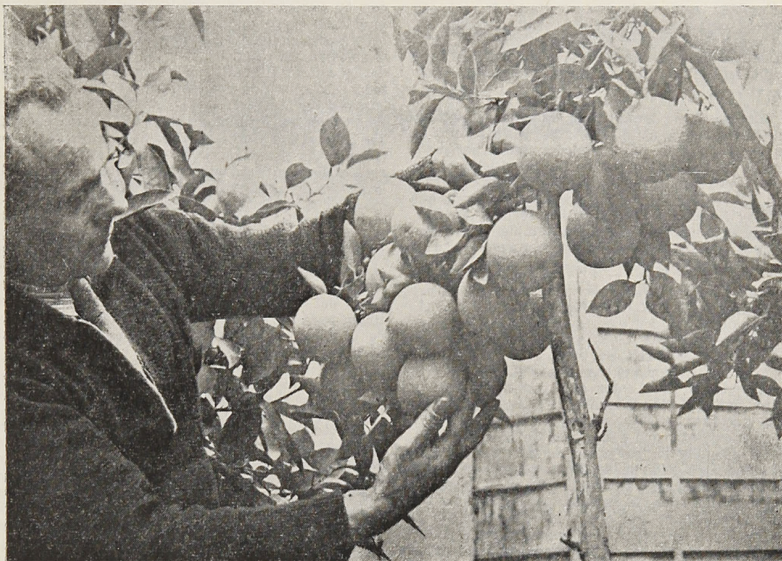
lo hizo con los descarozados, duraznos sin hueso. Pues entonces, se invitaba al turista a deleitarse con la pela, en su doble sentido:

Durante muchos días, los habitantes de la casa se dedican, con habilidosas manos, a pelar los duraznos y a arrancarles el hueso, para preparar los famosos descarozados, mientras se pela también un poco, comentando los runrunes del vecindario. El arte consiste en quitar la cutícula, sin tocar nada de la sabrosa pulpa (EV. N° 157, 1946, p. 50. “El Valle de Elqui, tierra de promisión”, Jorge Varas Sasso).

Así se fue configurando una olla cósmica, a modo de cornucopia cargada de constelaciones culinarias; fuente de inspiración para artistas y cocinerías. “Lengua que ha probado el jugo de su durazno y boca que ha mordido su higo morado, no serán sorprendidas por mejor dulzura” (GV, 1956, p. 52), escribía Gabriela Mistral desde sus cosmovisiones poéticas para mitificar las frutas del Elqui. El artista rodeaba de valor simbólico a los alimentos, lo que producía un abrazo artista-campesino. Por eso era común ver en la cúspide de la pirámide jerárquica de los productos a las frutas escogidas, como higos, naranjas, duraznos, peras y, sobre todo, las tropicales “chirimoyas y papayas”.

En las cocinas se producía el abrazo cocinero-campesino, formando la triple alianza, con campesinos, artistas y cocineros. Las cocinas tomaron los alimentos y los transformaron en platos dignos para presentar a los invitados, los turistas. De esta manera, los anfitriones elquinos mostraron su hospitalidad. “Cazuelas de parar la cuchara en el plato”, “enormes empanadas de carne o de camarones que chorrean hasta el codo el rojo jugo”, “humitas con azúcar o con ají”, “gruesos choclos cocidos destellantes de mantequilla”, “patos asados”, “chanchitos rellenos” y la famosa “once” chilena, eran las preparaciones esgrimidas en la campaña turística (EV. N° 157, 1946, p. 48-49. “El valle de Elqui, tierra de promisión”, Jorge Varas Sasso). Al final de la lista debía ponerse el nostálgico helado de canela: “el humilde heladito elquino tiene un sabor de recuerdo cargado de afectividad, y lo que gustó intensamente en él no es la canela ni el azúcar, sino mi infancia entera que me vuelve atropelladamente” (EV. N° 178, 1948, p. 48. “Tierras de Elqui”, Marta E. Samatan).

Imagen 5: Naranjas del Valle del Elqui.



Hermosas naranjas, cosechadas en un huerto de Elqui. Nótese el gancho cargado de la sabrosa fruta

Fuente: EV, N° 189, 1949, p. 79. “Elqui, paraíso de Chile”, Pedro Moral Q.

Desde la revista *En Viaje* también se mencionaron los productos provenientes de la viticultura, como un conjunto de productos que merecían ponerse en valor, reforzando, al mismo tiempo, las palabras de las guías. La vid entregaba frescos viñedos en medio de un clima árido y propiciaba la elaboración de afamados vinos añejos (EV. N° 189, 1949, p. 78-80. “Elqui, paraíso de Chile”, Pedro Moral Q.), además de vinos, piscos y pasas, gracias a los efectos del sol en los viñedos. “El mágico sol de Elqui madura y azucara tempranamente la incomparable uva elquina, la que, convertida en pisco, en vino o en arrope, sale a recorrer todo el país”; y también “seca los racimos tendidos sobre toldos de ramajes, convirtiéndolos en las doradas pasas de fama en la República” (EV. N° 157, 1946, p. 49-50. “El valle de Elqui, tierra de promisión”, Jorge Varas Sasso).

De esta manera se configuró el imaginario gastronómico del Elqui en los años ´40. Este fue el país de Cucaña de la Región de Coquimbo. Los productos mencionados hasta ahora quedaron ins-

talados, immortalizados e incrustados en el imaginario social. Entre las décadas de 1950 y 1970, las fuentes continuaron promocionando la canasta mencionada, pero con algunos matices, con nuevos productos, que aparecían poco a poco. Así, por ejemplo, los últimos versos citados de la poetisa del Elqui se utilizaron para mostrar las características únicas de las frutas locales (GV, 1956, p. 52; GV, 1958, p. 44; EV. N° 426, 1969, p. 24. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury).

La fruta, en cuanto fresca, se presentó por sus “exquisitos sabores” y “lindos colores”, como “frutas sabrosas” sin “parangón”, que se dejan disfrutar cada una “en su época”, desatacando los “duraznos que nos regalan el paladar”, “uvas tan dulces como la miel”, “pepino de sabor y aroma insuperables”, “la chirimoya, la lúcuma”, la “palta” y las “famosas naranjas” (Imagen 5) (EV. N° 197, 1950, p. 36. “Rincones Pintorescos de Elqui”, Eleodoro Álvarez; EV. N° 243, 1954, p. 9. “Elqui, tierra privilegiada”, Eleodoro Álvarez Zumarán; EV. N° 263, 1955, p. 32. “Clima y quietud del valle de Elqui”, Eleodoro Álvarez Z.; GT, 1964, p. 27; EV. N° 426, 1969, p. 24. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury). Mucho interés se despertó por estas últimas, particularmente, por las naranjas de la localidad de Totorita, “famosas por su jugosidad y sabor” (GG, 1970, p. 175), sumando un nuevo territorio comestible a la canasta del imaginario culinario.

Por otro lado, el Valle del Elqui se consolidó como comarca gourmet llena de “huertos fragantes” (EV. N° 243, 1954, p. 9. “Elqui, tierra privilegiada”, Eleodoro Álvarez Zumarán), “especiales para el cultivo de la papa” y “el camote” (EV. N° 426, 1969, p. 24. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury), así como para los “limones”, el “tomate y el ají pimentón”, estos dos últimos, conocidos “en el valle de la abundancia” como “tempraneros”, por sus cosechas precoces (EV. N° 243, 1954, p. 9. “Elqui, tierra privilegiada”, Eleodoro Álvarez Zumarán; EV. N° 263, 1955, p. 32. “Clima y quietud del valle de Elqui”, Eleodoro Álvarez Z.). De todas maneras, estos productos de profundas raíces históricas y culturales sentaron las bases para recibir nuevas variedades, las que también formaron parte de la identidad y parte importante de la promoción turística gastronómica de la época. Este fue el caso de los tomates chinos, que se adaptaron de buena manera en el “Valle

del Sol Radiante”, porque “su clima cálido permite en algunos casos hasta dos cosechas anuales” (EV. N° 426, 1969, p. 24. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury). A este tomate le vino muy bien la incorporación de un nuevo limón, cuya historia vuelve a vincular a China con el Valle del Elqui:

Hace ya muchos años un tripulante de un barco chino, anclado en el puerto de Coquimbo, vendió a un elquino un puñado de semillas desconocidas. El arriesgado agricultor -que las había comprado sin saber qué producirían-, las plantó en su huerto del valle: al poco tiempo comenzó a crecer de ellas un limonero singular, sus limones color lacre solo servirían para ensalada, para una rica ensalada de tomates (EV. N° 426, 1969, p. 24. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury).

Las frutas secas o deshidratadas mantuvieron su estatus de productos banderas. A las famosas “pasas con sabor a miel” y los descarozados, con sus prácticas culturales bien detalladas, como la pela, por ejemplo, con su temporalidad definida (EV. N° 247, 1954, p. 26-27. “Perfil Espiritual de Elqui”, Graciela Illanes A.), se sumaron otros nombres, como los “huesillos exquisitos” “de sobresaliente calidad”, “damascos y almendrucos” (EV. N° 197, 1950, p. 36. “Rincones Pintorescos de Elqui”, Eleodoro Álvarez; EV. N° 243, 1954, p. 9. “Elqui, tierra privilegiada”, Eleodoro Álvarez Zumarán; EV. N° 263, 1955, p. 32. “Clima y quietud del valle de Elqui”, Eleodoro Álvarez Z.; EV. N° 426, 1969, p. 24. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury), que enriquecieron la cornucopia cósmica, y, al mismo tiempo, se fueron posicionando algunos territorios específicos, destacados por la elaboración de frutas secas, como “Rivadavia, Paihuano y Pisco Elqui”, reconocidos por sus “pasas, huesillos y descarozados” (GT, 1964, p. 27). La potente imagen que proyectó el rubro de las frutas secas, “las llevó a las mesas de Europa y Estados Unidos” (GV, 1959, 41).

La pela, por su parte, continuó siendo una práctica tradicional digna de poner en valor y posicionar, con su paisaje cultural, en cuanto Patrimonio Cultural Agroalimentario, en el centro de la oferta turística gastronómica, por su poder cautivador. Hacia mediados de la década de 1950, la faena teniendo vigencia al interior del

valle. En verano, la gente de Vicuña y otros pueblos se desplazaba a preparar huesillos y descaroizados, labores bien remuneradas por entonces. Aquella pela inclusiva, de patrones y criados, recordada como un espacio de franca camaradería en los fundos chicos, quedó relegada a los pequeños huertos, dado que los grandes fundos se inclinaron a pelar los duraznos con soda cáustica. A pesar de ello, la pela siguió siendo un espacio de sociabilidad importante para la sociedad elquina, digno de retratar, difundir e inmortalizar.

Junto a grandes canastones de duraznos se sientan los peladores, preferentemente después de comida. Allí hablan de supersticiones y temores; de enfermedades y otras circunstancias que han acaecido a sus congéneres; de proyectos por realizarse; del posible valor de las cosechas. También cantan.

De madrugada, los duraznos pelados la noche anterior, van a los paseros para que desde temprano reciban el sol que los convertirá en huesillos o descaroizados, según el tamaño (EV, N° 247, 1954, p. 27. “Perfil Espiritual de Elqui”, Graciela Illanes A.).

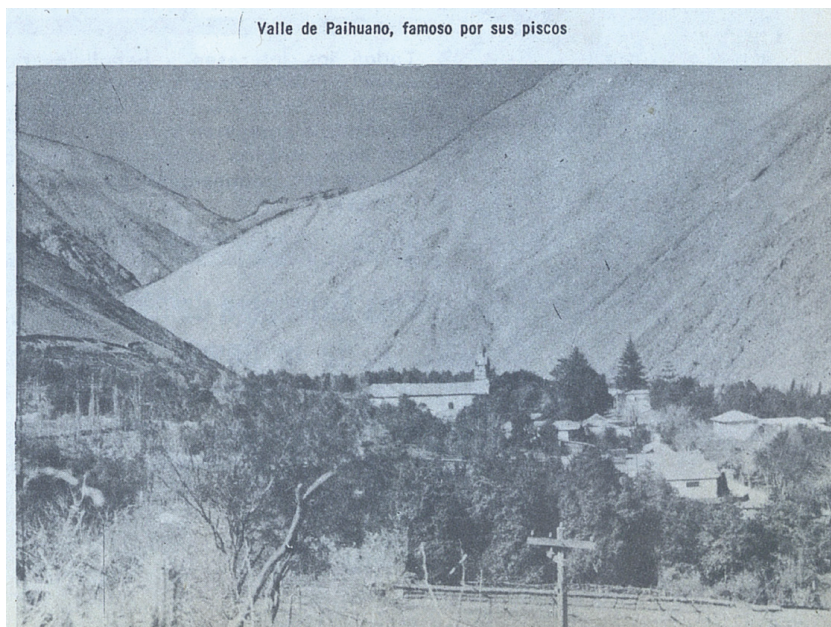
En cuanto a las bebidas, destacaron los jugos de papayas y palmas, así como los jarabes de diversas frutas del Elqui (EV. N° 426, 1969, p. 24. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury). El jugo de palta suena a un producto totalmente moderno, pero se ofrece al terminar la década de 1960, siguiendo la línea de lo exótico y lo tropical de la papaya. Las bebidas alcohólicas continuaron sosteniéndose en vinos generosos, vinos añejos, aguardientes y piscos, relegando las chichas de la oferta turística gastronómica. A partir del aguardiente se elaboraban licores de diferentes frutas elquinas, como el famoso guindado, “apreciado por los catadores”. Con estos productos se originó un coctel identitario totalmente auténtico, digno de exhibirse en las publicaciones: “los barman han creado un trago típico de La Serena, Serenense, que es expendido en todos los bares de la región y tiene una fórmula única”. Mención aparte siempre merecieron “los afamados piscos de Elqui”, “fragante y exquisito”. Según las guías, el pisco se elaboraba en los pueblos de Rivadavia, Paihuano y Pisco Elqui. En esta última zona se producía el renombrado pisco Los Nichos, mencionado constantemente en las publicaciones, tal como se verá más adelante (EV. N° 197,

1950, p. 36. “Rincones Pintorescos de Elqui”, Eleodoro Álvarez; EV. N° 243, 1954, p. 9. “Elqui, tierra privilegiada”, Eleodoro Álvarez Zumarán; EV. N° 263, 1955, p. 32. “Clima y quietud del valle de Elqui”, Eleodoro Álvarez Z.; GT, 1964, p. 27; EV, N° 426, 1969, p. 24-25. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury; GT, 1969, p. 28; GG, 1970, p. 175).

Uno de los últimos productos en sumarse a la canasta del Valle del Elqui fueron los dulces, los que entraron hacia finales de la década de 1960. Llegaron porque ganaron prestigio, fruto de la labor constante de sus cultores. Para la revista, tenían “mucho prestigio los dulces de la zona, preparados a base de almendras, nueces, papaya y descarozados (EV. N° 426, 1969, p. 25. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury). Sin embargo, hubo un lugar que destacó por sus dulces cuidadosamente elaborados: el pueblo de Tilo, junto al camino internacional, donde “sus habitantes se han especializado en la confección de figurillas hechas con pasta de durazno” (GG, 1970, p. 175).

Dentro del Valle del Elqui, la localidad de Paihuano, “famosa por sus piscos” (Imagen 6), tuvo vida propia en la promoción culinaria del territorio. Sin embargo, toda su promoción se concentró en la localidad de Pisco Elqui, la localidad más turística de la comuna. Conocida por sus descarozados, huesillos y sus piscos en la década de 1940 (GV, 1945; 1946, p. 27), desde la siguiente década se reconoció únicamente por sus picos y, particularmente, por el pisco Los Nichos.

Imagen 6: Paihuano.



Fuente: EV. N° 323, 1960, p. 51. “Estampas del Norte Verde.
El paraíso perdido y recobrado”, David Perry B.

El pisco se presentaba al turista como un “aguardiente especial”, “mundialmente conocido y gustado”, elaborado a partir de uvas determinadas, como la “Uva Pastilla”, provenientes de “viñedos ubicados en los cerros, en terrazas” (GV, 1959, p. 41; GT, 1966, p. 24 y 123). Para el alcalde de Paihuano, Luis H. Peralta González, la industria pisquera local aportaba seis millones de pesos a la comuna en impuestos (EV. N° 197, 1950, p. 64. “Paihuano de Elqui, emporio de Riqueza”, Sergio Retamales F.). Dentro de la industria (Imagen 7), se destacó el rol de Control Pisquero, que estaba compuesto por las destilerías de La Iglesia de la Sucursal Pablo Antonio Rodríguez, Gustavo Arqueros y Luis H. Peralta; las destilerías asociadas de Tres Cruces, Viña La Plaza, Diaguitas y El Durazno; y las no asociadas de Somerville, Monte Fraile, Miraflores y Bellavista; y recibía las uvas de más o menos ochenta cooperados (EV. N° 197, 1950, p. 64. “Paihuano de Elqui, emporio de Riqueza”, Sergio Retamales F.), la que se destilaba, embotellaba y comercializaba, tal como lo atestiguó su

gerente colchagüino Fernando Alberti en 1970 (Figura 7) (EV. N° 438, 1970, p. 23. “Elqui: la tierra-cuna del pisco”, Guillermo Yunge).

Imagen 7: Noticia sobre los cooperados y la industria del pisco.

COOPERADOS

Los productores de pisco pueden dividirse en dos categorías bien definidas: los “cooperados”, o sea los que entregan su producción de uva a las diferentes cooperativas, y los independientes que, como su nombre lo dice, trabajan por su cuenta.

En la sola zona del valle del río Elqui, objeto de esta crónica, las cooperativas son varias: Control Pisquero, que es la más importante y con mayor número de socios, COVINOR (Cooperativa Vitivinícola del Norte), cuyos 130 asociados son, en gran parte, socios también del Control y CAPEL. En su conjunto las cooperativas significan más de los dos tercios de la producción de la zona y el Control Pisquero, por sí mismo, casi el cuarenta por ciento del total.

Sin embargo, y aparentemente al menos en total armonía, subsisten con los “cooperados” productores independientes. Algunos son agricultores particulares que, por razones sentimentales u otras, se resisten a dejar lo que ha sido el sistema de trabajo que han seguido toda la vida y heredaron de sus antepasados. En otros casos encontramos sociedades que han sabido prestigiar tanto una marca que les conviene seguirla trabajando, pese a las ventajas (entre otras las tributarias) que significa el cooperarse.

En el valle de Elqui los productores independientes son Julio Peralta, cuyo producto lleva su apellido; Pablo Rodríguez, que produce un pisco que se llama como él; Gustavo Munizaga, que elabora el Placo 3 R y la Sociedad Vergara y Vargas Ltda. que produce el Tres Cruces.

Cooperados e independientes, grandes y pequeños productores, están acordes en que la generosidad del valle elquiño y el mercado, nacional y foráneo, para el pisco, “*alcanza para que todos podamos trabajar bien*” y que lo único verdaderamente importante “*es mantener y si es posible mejorar la calidad de los piscos chilenos, en lo que todos, cual más cual menos, estamos colaborando*”.

Y esta es la verdad que se le aparece evidente al visitante: las grandes instalaciones industriales cooperativas y las más pequeñas (a veces no tanto) de los independientes, muestran la misma limpieza, el mismo celo por cuidar el buen nombre del producto que, al final de cuentas, no importa qué etiqueta lleva la botella, es uno solo: el pisco chileno.

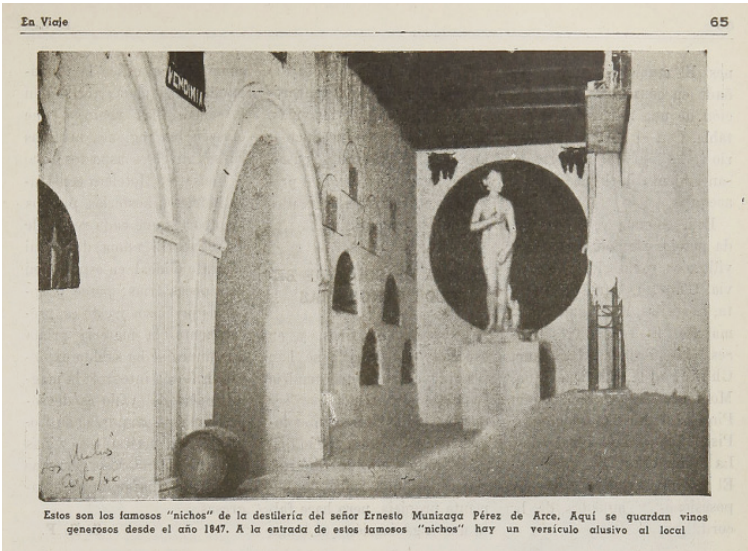
Fuente: EV. N° 438, 1970, p. 23. “Elqui: la tierra-cuna del pisco”, Guillermo Yunge.

Si bien, la industria del pisco se mostraba sólida en Paihuano y en todo el valle, fueron los elaborados en Pisco Elqui los más renombrados, tal como se reflejó en los avisos comerciales de la revista *En Viaje* (Imagen 10 y 11). Sin embargo, a pesar de contar con 13 destilerías, (GT, 1966, p. 24 y 123), la oferta turística de la época solo destacó a la pisquera Los Nichos, la que se invitaba a conocer por la curiosidad de sus cavas, las mismas que le dieron ese particular nombre, y por la decoración artística de las dependencias:

Cuando los días comienzan a hacerse demasiado monótonos por la tranquila vida pueblerina, nada más indicado que una visita a los famosos Nichos de Munizaga. Sus curiosas bodegas para añejar vinos, formadas en profundas galerías cavadas en las montañas guardan curiosa similitud con las catacumbas romanas (EV. N° 426, 1969, p. 25. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury).

En aquellos pequeños recintos, denominados nichos, se hacía la guarda de los vinos añejos del fundo, algunos, custodiados desde 1847. Se trataba de vinos generosos prestigiados en Chile y en el extranjero (GV, 1956, p 42-44; GV, 1958, p. 50). La propiedad de Gustavo Munizaga no solo encerraba “exquisitos productos” (GT, 1964, p. 27; EV. N° 426, 1969, p. 25. “En Tierra Generosa Nació La Mistral”, Marcia Scantlebury), sino que también relatos fantásticos que mitificaron al lugar; “anécdotas y leyendas sabrosas” que hacían “renacer el espíritu virgen de un Chile colonial” (EV. N° 243, 1954, p. 9. “Elqui, tierra privilegiada”, Eleodoro Álvarez Zumarán). Incluso, en la entrada de la cava, un gracioso mensaje se presentaba, a modo de epitafio, jugando con el nombre de Los Nichos (imagen 8, 9 y 10) y su asociación con la muerte y los cementerios, como para mejorar la experiencia del turista, haciendo de la pisquera un destino único: “Ancha es la puerta, pasajero, avanza, y ante las botellas y pipas advierte, que la mona es segura que te agarras, de pisco, vino, chicha o aguardiente” (EV. N° 197, 1950, p. 65. “Paihuano de Elqui, emporio de Riqueza”, Sergio Retamales F.).

Imagen 8: Pisquera Los Nichos.



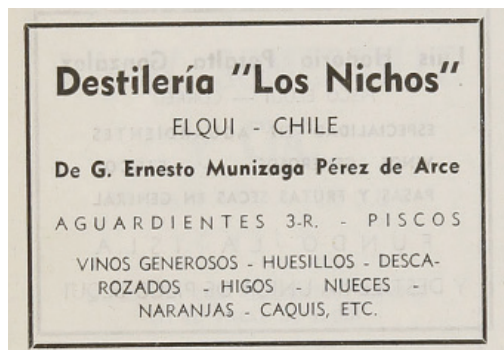
Fuente: EV. N° 197, 1950, p. 65. “Paihuano de Elquí, emporio de Riqueza”, Sergio Retamales F.

Imagen 9: Bodega Fundo Los Nichos.



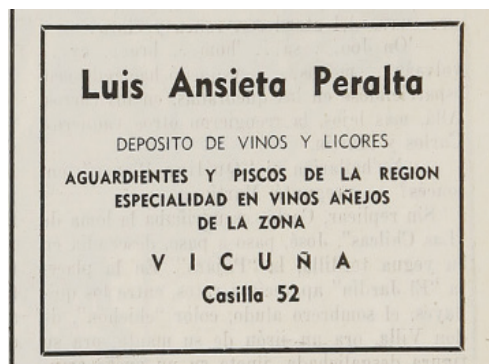
Fuente: GV, 1956, p. 46.

Imagen 10: Aviso comercial de Los Nichos.



Fuente: EV. N° 197, 1950, p. 4.

Imagen 11. Avisaje comercial Pisco –Vicuña.



Fuente: EV. N° 197, 1950

La comuna de Vicuña, siguiendo en el Valle del Elqui, también se reconoció sus productos gastronómicos identitarios. De presentarse como una zona “famosa por su producción de piscos y frutas secas” en los años ’40 (imagen 12) (GV, 1943, p. 17; GV, 1944, p. 19), pasó, en la década siguiente, a mostrarse como una zona agrícola “con sus primicias del ají y tomates, sus uvas y duraznos” (EV, N° 197, 1950, p. 39. “Personajes inolvidables de Vicuña”), primero, y como un territorio totalmente frutícola, con una variedad inagotable de frutas, frescas y deshidratadas, como pal-tas, uvas, higos, duraznos, descarozados y pasas, después. Así se convirtió

en una inmensa, dulce y aromática cornucopia, de interminables cosechas intercaladas: “Se están yendo los nísperos, el amarillo resaltante, va desapareciendo de los huertos. En cambio, los damascos se ven abundantes y lozanos. El más hermoso, el mejor, es el tipo Abelardo” (EV, N° 197, 1950, p. 45. “Glosas Vespertinas”). En este sentido, en Vicuña, en cuanto comarca fértil, rica en producción agrícola, donde sus huertos frutales ofrecían dos cosechas al año, la fruta comenzó a ser el producto bandera, identificando al territorio, dejando el pisco relegado a las zonas de Pisco Elqui y Paihuano.

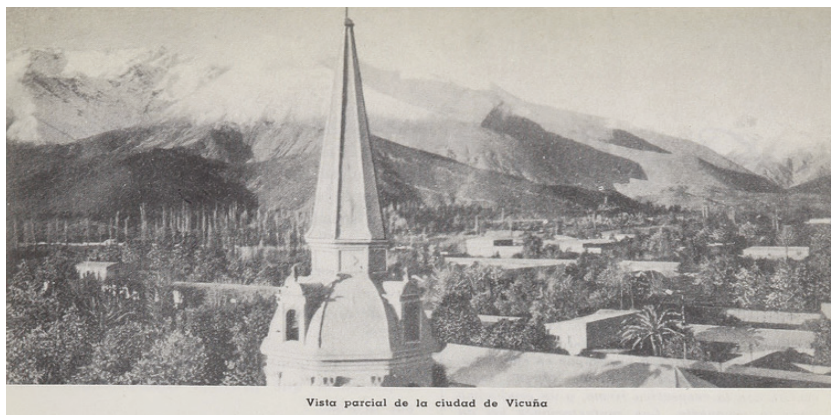
La comarca de la fruta se lucía como una postal exquisita ante los ojos del visitante: “Las casas de esta ciudad están cubiertas por el follaje de higueras, nogales, lúcumas, naranjas, paltos, durazneros (GV, 1958, p. 50). Y desde esa canasta a veces se escogían frutas particulares para promocionar su rico Patrimonio Alimentario, como ocurrió con las naranjas de La Totorita, localidad “ubicada a cuatro kilómetros al noroeste de Vicuña”, donde “se producen deliciosas naranjas muy apetecibles” (GV, 1956, p. 42). Sin embargo, en el corazón mismo de la comuna de Vicuña, fue la palta (imagen 12) la que se destacó con orgullo:

Los árboles vicuñenses por excelencia son los paltos. Se van en altura y desde lejos sobresale su follaje oscuro por encima de todos los demás. La corteza es lisa y clara. Las hojas son alargadas y exhalan un aroma suave que persiste en los dedos cuando se las refriega. Al llegar la primavera se cubren de unas flores sin gracias, de un verde tan descolorido que alcanza un tono amarillento. En otoño prodigan frutas alargadas, vagamente parecidas al higo desde lejos. Las hay verdes y negras. La carne siempre tiene un color verde claro y un aspecto mantecoso. Son nutritivas, a la par que sabrosas y constituyen el mejor complemento de la hora de once. La producción es tan abundante que los camiones, cargados con paltas hasta el tope, podrían llegar hasta orillas del Paraná, si hubiera camino (EV. N° 197, 1950, p. 29. “San Isidro de Vicuña”, Marta Elena Samatan).

Tal como ocurrió con la promoción del Valle del Elqui en general, en Vicuña, los dulces aparecieron en 1970. Y así como en Tilo sus habitantes se especializaron en la elaboración de figuras hechas a partir de pasta de durazno, en Vicuña existía una industria casera famosa en el país, que consistió “en la elaboración de dulces

amoldados y trabajos hechos en azúcar, los que pueden representar canastillos, frutos, animales y otras figuras” (GG, 1970, p. 173).

Imagen 12: Vicuña y sus paltos.



Fuente: EV. N° 247, 1954, p. 27. “Perfil Espiritual de Elqui”, Graciela Illanes A.

En la costa del valle, la ciudad de La Serena también se identificó con un alimento. Si bien, hasta allí llegaban todo tipo de productos regionales, como frutas secas, vinos generosos, pisco, guindado, debido, principalmente, a la existencia del Mercado, la comuna solo se dio a conocer por dos frutas exóticas: la chirimoya y la papaya (GT, 1964, p.25; GG, 1970, p. 170 y 172). La exquisita papaya se vendía en todas sus formas, especialmente, confitadas y al jugo (GV, 1956, p. 39; GG, 1970, p. 170). Lo interesante del asunto fue que quienes se beneficiaron de la papaya fueron los pequeños productores, dado que “las industrias que confitan o trabajan la papaya son de tipo casero” (EV. N° 450, 1971, p. 17. “Pena el Turismo en la capital de las campanas”, Gil Blas).

Como puede entenderse de lo recientemente leído, La Serena se transformó en una ciudad papayera, donde radicó gran parte de su identidad, seguida de su vocación chirimoyera. De su la playa La Herradura, curiosamente, no se destacaron los frutos del mar, recatándose a mencionar, aunque muy tardíamente, “la pesca submarina” (GG, 1970, p. 173). Tal vez, esta curiosidad no fue una casualidad, sino más bien un acto intencionado: desde la estrategia

comunicacional no se quiso proyectar la imagen de un paisaje marino, para no contaminar la memoria olfativa del lector extasiado con los perfumes exóticos de papayas y chirimoyas.

Continuando por la costa hacia el sur del Valle del Elqui, la situación se mantuvo en la comuna de Coquimbo, donde se destacó la Exposición Agrícola de Peñuelas, donde se premia, cada año, a los mejores exponentes del Norte Chico (GV, 1948, p. 30; GV, 1949, p. 30; GG, 1970, p. 173). Del puerto de Coquimbo no salió ninguna palabra con olor a pescado o marisco, porque la promoción solo se limitó a presentarlo como un lugar de “embarque de los productos agrícolas de los fértiles valles del interior” (GV, 1949, p. 31).

El escenario recién vino a cambiar en Tongoy, a más de 50 km del imaginario perfumado de La Serena, lejos de las papayas y las chirimoyas. Tongoy se presentó como un gran cosmos abundante en constelaciones de pescados y mariscos, todos de “buena calidad”, donde se practicaba la pesca submarina (GV, 1945, p. 33; GV, 1956, p. 48; GG, 1970, p. 174).

b. Valle del Limarí

El Valle del Limarí quedó totalmente invisibilizado de la oferta turística gastronómica por el Valle del Elqui. Escasas menciones se hicieron a zonas particulares, pero con productos bien diferenciados de sus valles vecinos. En Combarbalá, por ejemplo, por su actividad agrícola que brindaba “exquisitas frutas”, se resaltaron sus dulces de alcayota, camote e higos, los “que le han dado buen renombre en el país”, así como también su tradición en dulcería chilena, con “sus alfajores rellenos con manjar blanco” (GV, 1956, p. 48; GT, 1964, p. 30-32; GG, 1970, p. 174).

Ovalle, por su parte, apenas se reconoció como “centro de una fecunda y rica zona agrícola” (GV, 1956, p. 48), sin mencionar producto alguno, en cuya Alameda “existe una feria campesina donde se expenden productos del agro y típicos de la zona”. De su interior solo destacó el Embalse La Paloma, punto “de gran atracción turística por la pesca existente en sus aguas” (GG, 1970, p. 173 y 176).

c. Valle del Choapa

El Valle del Choapa no presentó identidades alimentarias generales. Más bien, se dio a conocer desde sus territorios gastronómicos individuales, resaltando los mejores productos de cada zona. En este contexto, un lugar especial cupo a la comuna de Illapel. Reconocida, desde muy temprano en las guías de turismo, por su producción de cereales, frutas y ganado (GV, 1943, p. 22; GV, 1944, p. 20; GV, 1945, p. 32; GV, 1946, p. 29; GV, 1947, p. 31; GV, 1948, p. 38; GV, 1949, p. 32). Pero poco a poco fue sacando a la luz las particularidades de estas familias de alimentos, mientras, al mismo tiempo, exhibía nuevos nodos y nuevas singularidades.

A los núcleos recién mencionados se adhirieron las legumbres (GV, 1956, p. 50; GV, 1958, p. 46). Hasta que, en distintos momentos de la década de 1950, se detectaron los productos que fundamentaron las menciones de esas familias de alimentos en las promociones turísticas gastronómicas de la zona. Empero, hubo un solo gran ganador en esta puja por la identidad agroalimentaria territorial, el que construyó su fama desde los reportajes de la revista *En Viaje* hacia las guías de turismo.

De los cereales, fue el trigo el que apareció en las publicaciones turísticas. De las legumbres, las lentejas fueron las afamadas (EV. N° 253, 1954, p. 28. “Illapel en su Bicentenario”). En cuanto al ganado, fue el caprino, con su permanente pastoreo en majadas por las colinas apenas cubiertas con “débiles arbustos”, el que proyectó un paisaje cultural único, digno de poner a disposición del visitante. La cultura colonial de la ganadería caprina permitió en Illapel el desarrollo y la comercialización de quesos de cabra, “cuya fama les hace ser apetecidos por los mercados de norte y sur”, carne fresca, “cuando hay necesidad de sacrificar a los animalitos traviesos y juguetones”, y de “charqui o tasajo sabrosísimo, con el cual se prepara un rico valdiviano” (EV. N° 266, 1955, p. 21. “Donde la entraña de la tierra es de oro”, Agustín Billa Garrido). De igual manera, durante este florecimiento de productos particulares de los años ‘50, apareció, por un lado, el ají pimentón, que por su “superior calidad”, tuvo “una gran aceptación dentro y fuera del país” (GV, 1959, p. 41); y, por otro lado, el comino, con su “extraordinaria producción” (EV.

Nº 253, 1954, p. 28. “Illapel en su Bicentenario”). Todo esto, solo fue posible gracias a los perfeccionados conocimientos de los productores. Sin embargo, a pesar de esta variada canasta de productos, fue una fruta la que se ganó todas las miradas.

Illapel, “la risueña ciudad de los naranjos” (EV. Nº 266, 1955, p. 21. “Donde la entraña de la tierra es de oro”, Agustín Billa Garrido) o, simplemente, “la ciudad de los naranjos” (GT, 1964, p. 32), no necesitó de mayores presentaciones para evidenciar que su identidad alimentaria radicó en esta fruta, tal como en Europa ocurrió con la ciudad de Valencia. Un paseo por la venida de Los Naranjos, como se le denominó a su Alameda, “por su avenida arbolada con estos árboles frutales”, convirtió a la comuna en un destino turístico (EV. Nº 253, 1954, p. 28. “Illapel en su Bicentenario”; GV, 1959, p. 41; GT, 1964, p. 32). Pero no solo su calle principal poseía frondosos naranjos, su “amplia plaza” también los lucía en su “paseo exterior” (EV. Nº 253, 1954, p. 31. “Estampa Illapelina”, Carlos E. Fajardo).

Pero no todo fue de color naranja para los habitantes de la comuna, porque su aromática y dulce identidad también se vio amenazada. Los ecos del conflicto quedaron sonando entre las páginas de la revista *En Viaje* (Revista En Viaje. Nº 97, 1941, p. 41. “Illapel, con su corazón de oro y su lomo de naranjos”), cuyo texto conviene sacar a la luz de los tiempos actuales. Resulta que, “el furor destructivo y constructivo del urbanista y el prurito innovador del iconoclasta para quien la vida comienza hoy”, según se expresó en el relato, intentó “transformar la Alameda en una moderna avenida para automóviles, arrancándole para siempre las naranjas” (imagen 13). Ante el contexto, visto como un peligro para el turismo nacional, por dejar en las cuerdas a un destino agroalimentario, la revista salió en defensa de los naranjos. Para ello apeló a las raíces históricas de su identidad cultural, y el profundo significado que tenían aquellos naranjos para los habitantes del pueblo de Illapel.

Ya no tendrá lugar la pintoresca ceremonia que data de tiempos coloniales y en la cual el Municipio va rematando, al son de tambores, grupos de árboles entre los pacíficos vecinos, quienes consideraban como una profanación, arrancar siquiera una naranja, sin antes haberlas ganado en el remate. Luego de la cosecha, y mujeres y hombres en la edad seria, confundidos

con los niños, trepan a los árboles para recoger el dorado fruto, recordando con ello sus edades lejanas de los años traviesos.

El rito acompañó a los illapelinos durante toda su vida, por lo tanto, estaba impreso en su memoria colectiva. En esos árboles vivieron momentos felices, porque los naranjos fueron sinónimo de sociabilidad o, dicho gastronómicamente, de comensalidad. Sin embargo, el frutal no solo fue un delicioso alimento, sino que también entregó una “sombra acogedora y refrescante para sus bailes al aire libre”. Estas actividades festivas fueron entendidas reflexivamente, “como un tributo a la vida y a la esperanza”, estilo de vida que se defendió a capa y espada en la publicación, porque los naranjos representaron también un muro de contención ante el avance del progreso:

Para los pueblos verdaderos, para los pueblos heroicos, todo el sentido de la vida y del amor a la patria, suelen estar en unas cuantas cosas viejas. Por eso es que aquellos que, apartándonos un momento del ritmo mecánico de la hora presente, hemos embriagado nuestro espíritu paseando por entre los naranjos de esta ciudad pensativa, cuya tranquilidad solo violenta el paso estallante y tumultuoso del tren que rumba hacia otras vidas y hacia otras cosas ajenas a su ser.

No se trató de un mero acto de rebeldía, “nada opuesto al afán de progreso y de renovación”. La defensa de los viejos naranjos, que hicieron “de Illapel un refugio de silencio y saudade”, significó defender los ideales de los lugareños, la vida contemplativa: árboles “a cuya sombra soledosa reposa el alma tradicional de Illapel”. Para la revista, arrancar los naranjos simbolizó también arrasar con “una de las fuentes más preciadas de la tradición y de la chilenidad”. Por este motivo, los naranjos se defendieron “con el ímpetu de quien defiende el patrimonio espiritual de un pueblo”.

En esta última frase se puede concluir que, los productos agroalimentarios escogidos como representantes de un territorio, por medio de procesos históricos y culturales comunitarios, materializan el espíritu del lugar: el *genius loci*. Por lo tanto, querer arrancar los naranjos equivalió a querer arrancar el halo espiritual, ese poder mágico que carga un espacio determinado.

Imagen 13: Los naranjos de Illapel.



Fuente: Revista En Viaje. N° 97, 1941, p. 41.
 “Illapel, con su corazón de oro y su lomo de naranjos”.

En efecto, retomando con el Valle del Choapa, pero ahora hacia la zona costera, Los Vilos (imagen 14) fue el otro territorio que destacó la oferta turística gastronómica de la provincia. Difundido como el lugar “donde se embarcan los ricos productos de la región”, durante toda la década de 1940 (GV, 1943, p. 22; GV, 1944, p. 20; GV, 1945, p. 32; GV, 1946, p. 29; GV, 1947, p. 31; GV, 1948, p. 34; GV, 1949, p. 32), tal vez, por motivos similares a los ocurridos en el Valle del Elquí, con los imaginarios aromáticos, desde la década siguiente se comenzó a conocer por sus “apreciados” pescados y mariscos, por la pesca (GV, 1956, p. 50), y por la “muy buena caza de codornices, perdices y liebres” que ofrecían sus campos cercanos (GG, 1970, p. 174). Asimismo, en la misma comuna, se destacó, por un lado, el Embalse de Culimo, “de hermosa y abundante pesca de pejerreyes” (GV, 1959, p. 41) y, por otro lado, el balneario de Pichidanguí, con su “pesca submarina” y sus mariscos “de excelente calidad, destacándose en forma especial los locos” (GG, 1970, p. 174).

Imagen 14: “Los Vilos – Playa de los pescadores”.



Fuente: GV, 1958, p. 55.

Conclusiones

Desde muy temprano, con las primeras guías y revistas publicadas para desarrollar el turismo en Chile, la gastronomía estuvo en el corazón discursivo de la oferta turística del Norte Chico. Se trató de un acto totalmente vanguardista, muy adelantado, sobre todo para los lectores del presente, cuando se cree que el turismo gastronómico es una de las últimas tendencias en términos de viajes. Se presentaron productos seleccionados, escogidos, objetos de lujos destinados para una élite informada, conocedora, capaz de apreciar las maravillas gastronómicas del país.

Se detectó una oferta de la gastronomía, en cuanto alimentos y productos, direccionada como símbolo de seducción para el turista. La difusión se hizo desde las generalidades del Norte Chico completo, pasando por cada una de las regiones estudiadas, Atacama y Coquimbo, hasta cada una de sus provincias, reconocidas, principalmente, desde Huasco a Choapa, como valles, así como también por

las particularidades locales, como algunas comunas y pueblos, lo que enriqueció más aun el reconocimiento culinario de los territorios y sus identidades. Pero más allá la fuerza de las asociaciones de los territorios alimentarios, se detectó una oferta variada y diversa de productos, como una gran canasta gourmet, cornucopia cósmica repleta de constelaciones culinarias.

En la Región de Atacama, la Provincia de Chañaral apenas alcanzó a ser mencionada en las publicaciones para ofrecer su gastronomía, quedando totalmente invisibilizada, como zona relegada o zona de sacrificio cultural. Lo mismo ocurrió con en la Región de Coquimbo con el Valle del Limarí. La situación contrastó totalmente en los países de Cuchaña del Norte Chico, con los valles de Huasco y Elqui como los más potenciados, cada uno como representante de sus regiones, Atacama y Coquimbo, respectivamente. Además, el Valle del Huasco encontró su bandera Vallenar, mientras que el Valle del Elqui, el lugar más promocionado gastronómicamente de todo el Norte Chico, los hizo con las comunas de Paihuano y Vicuña. En una situación intermedia quedaron los valles de Copiapó, en Atacama, y de Choapa, en Coquimbo.

Dentro de la oferta turística gastronómica que llevó a cabo la Empresa de Ferrocarriles del Estado se destaca el lugar que ocuparon las frutas en la identidad de los pueblos y en la difusión de los mismos. La cultura de la apreciación de la fruta vinculó estrechamente a algunas con lugares determinados, como los melones rosados y las aceitunas con Huasco, variados frutales con Vicuña, las tropicales papayas y chirimoyas con La Serena, y las naranjas con Illapel. En este mismo marco cultural surgieron las asociaciones de pueblos con frutas secas, como los higos y las pasas del Huasco, y las pasas, huesillos y descarozaos del Elqui.

Asimismo, siguiendo con las frutas, la cultura de la vid generó las condiciones óptimas para la puesta en valor y la difusión de chichas, vinos y destilados, además de las ya mencionadas pasas. A estas bebidas también se asociaron lugares específicos, como ocurrió con las chichas en Los Loros, Nantoco y Hornitos, en el Valle de Copiapó, con el pajarete en el Valle del Huasco y en la comuna de Vallenar, con el pisco en el Valle del Elqui, en la comuna de Paihuano y en la localidad de Pisco Elqui, o con los vinos añejos y generosos en el Valle del Elqui o en el fundo Los Nichos. De igual manera, fue

interesante ver cómo las publicaciones promocionaron las tres bebidas con Denominación de Origen que tenía el Norte Chico, el pisco (1931), el pajarete (1937) y los vinos generosos del Elqui (1937). El pajarete estuvo estrechamente vinculado al Valle del Huasco, mientras la geografía del pisco, más allá de los reconocimientos a Control Pisquero y Pisco Tacam, se localizó, en la promoción turística gastronómica, entre los valles de Huasco y Elqui, siendo este último el más vinculado al destilado. Del Elqui se destacaron las zonas de Rivadavia, Paihuano y Pisco Elqui, aunque los avisos comerciales de la revista *En Viaje* mostraron su presencia también en la comuna de Vicuña. En el pintoresco pueblito de Pisco Elqui, el pueblo más asociado al pisco, particular atención se le prestó a Los Nichos como un interesante atractivo para visitar, como si se vislumbrara el nacimiento de lo que más tarde sería el turismo del pisco.

Como pudo observarse, surgieron muchos alimentos con un origen determinado o vinculados estrechamente a ciertas zonas productivas, desde los frutos del mar hasta preparaciones culinarias, platos emblemáticos de la cocina chilena en general, y otros únicos del lugar. Lo mismo ocurrió con frutas, cereales, legumbres, verduras y hortalizas, así como con algunas bebidas, como el Serenense, y con algunos dulces, propios de la dulcería chilena colonial, como los alfajores rellenos con manjar blanco, como con aquellos elaborados artísticamente como variadas formas típicas.

De particular interés resultó la valoración, puesta en valor y difusión como atractivo turístico de algunas prácticas culturales tradicionales, de profundas raíces históricas, totalmente identitarias de los territorios, realizadas en temporadas específicas, al aire libre, a la vista del visitante, como la elaboración de pasas y la pela de los duraznos en el Valle del Elqui, y la vendimia de los viñedos del Valle del Huasco. Para la revista, no hubo nada más “cool” que estas escenas singulares. Fueron la última tendencia de la época, porque existió la cultura de la apreciación de estas prácticas por parte del turista. Ese fue el paradigma de entonces. No hubo necesidad de esconder o deformar las prácticas tradicionales, bastó con darlas a conocer en su esencia.

Durante el periodo estudiado, entre los años 1943 y 1973, y con las fuentes turísticas consultadas, en el Norte Chico hubo una fuerte valoración, en términos gastronómicos, por la identidad local,

las tradiciones y lo auténtico. Parece ser, que los años del afrancesamiento, con la belle époque como movimiento y paradigma cultural, quedaron atrás. Así quedó demostrado con la difusión del turismo, que se fundamentó en la puesta en valor de lo propio, de las raíces, libre de contaminaciones identitarias. Por esta época, las identidades con profundidades históricas se defendieron a capa y espada, porque fueron las armas de seducción esgrimidas por las estrategias de difusión y las campañas turística. Ese fue el soft power que se generó desde el Estado, gastrodiplomacia que permitió la construcción de una imagen territorial, con sus imaginarios culinarios bien definidos.

El asunto es relevante, porque se visualizó el sentimiento de orgullo que se potencia por medio de la puesta en valor de las identidades alimentarias locales y, principalmente, del Patrimonio Alimentario, quedando bien retratado con el caso de las naranjas de Illapel, donde se pudo asociar este sentimiento a una fuerza mágica de los territorios: el espíritu del lugar.

En definitiva, entre 1943 y 1973 existió una valorización absoluta por el Patrimonio Alimentario del Norte Chico, mientras la guía consultada de 1979 mostró incipientes continuidades y menciones bastantes pobres respecto de los alimentos, dejando atrás, claramente, el paradigma del periodo estudiado: nombró la fama del puerto del Huasco “por la calidad de sus naranjas, uvas y paltas”; los viñedos de Vallenar; y la industria vitivinícola y la fabricación de pisco en Huasco y Vallenar.

Con la presente investigación se respondieron las preguntas planteadas a modo de objetivos. El estudio es un aporte para la incipiente historia del turismo en Chile, particularmente, del Norte Chico del país, o para el turismo regional. Visto desde otras áreas de estudio, el texto reflejó una investigación inédita para la historia del turismo gastronómico, lo que lleva a preguntar sobre el mismo tema, pero en otros territorios y en otros periodos históricos.

El Pajarete nació en el Valle del Huasco (1934-1973)

Fernando Mujica, Silvina Sosa y Carolina Cofré

“Pajarete, pajarete
vino sin dos ni tres,
donde tú te metes
hablan los godos, francés”
(León, 1947: 188).

El pajarete del Huasco es un vino dulce, generoso, asoleado, conocido como vino del sol o soleado, según el historiador Juan Ramos (2018). Junto con el pajarete del Elqui, en la Región de Coquimbo, posee Denominación de Origen (Castro et al., 2016). Se trata de un vino generoso de exquisita consistencia, tonificante contenido y de característico aroma; pariente directo del afamado Asoleado de Cauquenes (León, 1947). Su origen se remonta al siglo XVIII, cuando los españoles llegados a la región del norte, se instalaron con su cultura y comenzaron a elaborar vinos como lo hacían en su tierra natal, entrelazándose con las costumbres y cultura local, y pasando a formar parte de la identidad agroalimentaria de la región; proceso que también comparte con otros productos, como el chacolí (Castro et al., 2016).

El pajarete - o *paxarete* como se escribía en castellano antiguo -, es un vino dulce, originario de un peñón homónimo situado en Villamartín, en la provincia de Cádiz, en Andalucía, España (Rivero et al., 2022), cuyo nombre ha despertado fantasías y leyendas. Durante largo tiempo se creyó que la palabra pajarete provenía de pájaros atontados, en el caso del vino generoso chileno (León, 1947) o de pájaros picadores de uvas, para el mosto español, tal como señaló el viajero inglés Richard Ford, durante su estadía en España entre 1830

y 1833. El viajero, quien conocía su raíz de toponimia, explicaba: “nombre que muchos derivan equivocadamente de pájaros, porque estos acostumbran picar las uvas más maduras; pero, en realidad, tiene su origen en haberse hecho antiguamente solo en Pajarete, pequeño lugar cerca de Jerez” (Ford, 2009: 76).

Este vino, que ha sido destacado en los últimos tiempos con un Día Nacional que muy probablemente se celebrará los futuros 15 de septiembre⁷, es contemporáneamente un vino producido por pequeños viticultores artesanales que han resistido el embate de la gran industria y a la modernidad. Como producto típico de la región del Valle del Huasco la supervivencia de su producción representa una victoria para la cultura local.

No obstante, el pajarete ha despertado poco interés e incluso confusiones en las investigaciones de la comunidad académica chilena. El trabajo de Castro et al. (2016) resulta de particular interés, por representar un estudio pionero sobre el tema. Sin embargo, en este trabajo existen algunas imprecisiones geográficas y temporales al respecto de este vino típico que buscarán ser superadas en las siguientes páginas. Las mismas confusiones temporales son las que han llevado a tomar el día 15 de septiembre como conmemorativo de este producto típico, día en el cual se supone que fue la declaración legal de su Denominación de Origen, aspecto que se considera equivocado.

Así, el objetivo principal de este trabajo es profundizar en la historia del vino pajarete chileno, a partir del análisis de los mecanismos legales de protección de su producción que rigieron a lo largo del siglo XX y también partiendo de las formas de representación comercial del mismo. En este sentido, se toma el año 1934 como punto de partida, dado que el primer registro oficial encontrado sobre el concepto pajarete en registros de marcas corresponde a ese año, y el de 1973, como final del estudio, con el último marbete pajaretero relevado, cuyo corte obedece a los cambios políticos, sociales y económicos en los que entró el país, debido a la Dictadura Militar, lo que trajo consigo un nuevo modelo de producción y comercialización para el vino chileno.

7 En mayo de 2024 fue aprobado el proyecto de ley por la Cámara de Diputadas y Diputados y fue despachada a segundo trámite. Al momento de publicación de este artículo continúa el proceso en esta instancia.

La presente investigación sostiene como hipótesis que el pajarete nació específicamente en el Valle del Huasco. Sin embargo, la normativa que define este producto y su Denominación de Origen ha ampliado su alcance a otros espacios, lo que ha perjudicado la conceptualización de la producción vitivinícola en estas regiones. Además, se afirma que la Denominación de Origen del vino pajarete data de 1937 y no de 1953, como se había considerado hasta ahora.

Para demostrar esto, por un lado, se revisarán las leyes de alcoholes de 1902 a 1985, resguardadas en la Biblioteca del Congreso Nacional, especialmente, las que dieron origen a la Denominación de Origen pajarete, con el propósito de analizar el lenguaje utilizado en dichos documentos, su conceptualización y definición territorial. Hasta ahora, las leyes del alcohol se han revisado únicamente para estudiar el alcoholismo y la producción de bebidas alcohólicas en general (Fernández, 2007 y 2010), pero nunca para analizar el itinerario histórico, cultural y territorial de las Denominaciones de Origen de los vinos generosos chilenos.

Por otro lado, para contrastar los antecedentes jurídicos-legales, se presentarán los resultados de la revisión de las etiquetas y productos inscritos en el Registro de Marcas entre 1877 y 1973 que se conserva en el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INAPI), con la finalidad de analizar cómo era presentado el pajarete en los circuitos comerciales y de consumo, identificando también las zonas de producción de este vino generoso. Con el mismo horizonte, se analizarán igualmente etiquetas comerciales de productos vitivinícolas de las zonas sobre las cuales se extendió la Denominación de Origen pajarete, específicamente en el Elqui, para observar de qué forma se proyectaba la producción de vinos en estos espacios.

El presente trabajo se enmarca dentro del campo de estudios de la historia de los productos gastronómicos típicos, abordando estos alimentos y bebidas como elementos clave de las culturas. Este enfoque considera la producción, distribución y consumo de estos productos como procesos que fortalecen significativamente la identidad territorial (Lacoste, 2016; Mujica et al., 2017; Duhart et al., 2020). De esta forma, las siguientes páginas buscan contribuir con la puesta en valor de las culturas agroalimentarias presentes a lo largo y ancho del territorio chileno.

Con estas metas y perspectivas en el horizonte, el trabajo se

estructurará de la siguiente manera. En primer lugar, se abordará el arraigo territorial huasquino del pajarete, destacando su historia y la cultura pajaretera. Posteriormente, se analizará el proceso de elaboración de esta bebida única, así como la exclusiva fama que ha adquirido el Pajarete del Huasco. A continuación, se revisará la normativa que regula su Denominación de Origen, abordando el desplazamiento territorial de la zona delimitada, entre Huasco y Elqui. Finalmente, se realizará un análisis de las etiquetas de pajarete huasquino que representaron comercialmente al producto, evidenciando su identidad y arraigo territorial. Al mismo tiempo, se contrastarán estas etiquetas con las de los productos vitivinícolas del Elqui, ejercicio que buscará poner en evidencia las diferentes identidades de los productos en ambas regiones.

El Huasco como valle pajaretero

El pajarete del Huasco, en la Región de Atacama, posee una larga historia y tradición en la zona y forma parte del Patrimonio Cultural Vitivinícola de Chile. Se trata de un patrimonio mestizo, fruto del intercambio cultural entre los locales y los llegados desde el otro lado del Atlántico. La comunidad pajaretera del Valle del Huasco, en la voz de Patricia Álvarez Olave, representante de los productores de Alto del Carmen, quien también representó alguna vez a la organización Pajarete Vendimia del Desierto, ha luchado para que su pajarete tenga su día para celebrar, tal como lo tienen el pisco (15 de mayo) y el vino (4 de septiembre), como una forma de reivindicar la relevancia del producto.

El Valle del Huasco, cuyo nombre significa agua de oro en mapudungun (Morales, 1981), agua helada en diaguita, y lugar de aluviones (Zambra, 2018) o valle estrecho por donde corre agua, en quechua (Ramos, 2018), en términos políticos administrativos, abarca la totalidad de la actual provincia del Huasco, incluyendo las comunas de Vallenar, su capital provincial, Alto del Carmen, Freirina y Huasco. Lo cruza el río homónimo, que nace en la localidad de La Junta, comuna Alto del Carmen, donde convergen los ríos El Tránsito y El Carmen. Se trata de uno de los valles transversales del Norte Chico de Chile. En esta denominada Región de Valles Trans-

versales, las cordilleras de los Andes y de la Costa se conectan por una serie de cordones montañosos que generan valles fluviales con orientación este-oeste, y con ríos centrales, como los de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa. En estos espacios, la vida se asienta en las riberas de los ríos, donde se desarrolla la agricultura (Cereceda y Errázuriz, 1989).

De climas áridos y semiáridos, con cielos despejados, escasas precipitaciones y una notable exposición al sol, con temperaturas que sobrepasan los 30°C en verano, y una amplitud térmica que oscila entre los 15°C y 20°C, los valles presentan condiciones favorables para el cultivo de la vid (Ramírez y Ramírez, 2015). El sol abrasador y las corrientes de aire seco doran las uvas en las parras, por lo cual el fruto madura con una alta concentración de azúcar, dejando a las uvas “más dulces que la miel” (Herivel, 1973: 193), ideales para la elaboración de vinos dulces, generosos, asoleados, como el pajarete (Ramírez y Ramírez, 2015).

Historia del pajarete y algunos pajareteros del Valle del Huasco

La historia del pajarete está estrechamente vinculada con la historia de los vinos generosos, asoleados o dulces del Valle del Huasco. Con una variada gama de productos agrícolas, destacan los vinos asoleados y generosos (Ríos, 1981; Ramos, 2018), dedicando varios terrenos al cultivo de vides en parrón (Zambra, 2018). Desde la llegada de la vid con los españoles, la sociedad mestiza del Huasco no dejó de desarrollar la vitivinicultura. Pronto aparecieron viticultores de renombre. En el siglo XVIII, Jerónimo Ramos de Torres, del Valle de El Carmen, fue el mayor terrateniente y vitiviniculador del Valle del Huasco (Ríos, 1981). Juez Territorial de El Carmen en 1785 (Morales, 1981) y Regidor Perpetuo de La Serena, recibió una merced de tierras en San Félix, en 1679, de parte del gobernador Henríquez, y mil cuerdas más de parte de José de Garro en 1687. Hacia 1700 llegó a poseer casi la totalidad del valle. En sus fundos El Rosario y El Rosqui tuvo viñedos y elaboró los primeros vinos del valle, bajo las recetas de los jesuitas, por entonces, dueños de la Estancia de Jarillas (Ramos, 2018).

Poco a poco, los vinos generosos del Huasco alcanzaron fama y prestigio, incluso en el extranjero. En tiempos de la Independencia, José Miguel Carrera, tras reunirse en Wilmington con Dupont, el viernes 18 de octubre de 1816, y tras recibir dos libros de regalo por parte del anfitrión, ofreció “mandar vino del Huasco” como contrarregalo (Carrera, 2016: 152), en un acto gastrodipomático.

A mediados de aquella centuria, José Zacarías Ávalos, minero y agricultor del Valle del Huasco, fue dueño del fundo La Verbena, afamado viñedo de la época. Junto a otros vecinos, construyó el canal de Marañón, por donde conducía las uvas en botes hacia su bodega, en tiempos de vendimia. Con estas uvas producía “el generoso mosto que venían a probar en su propia bodega sus encumbradas relaciones santiaguinas” (Ramos, 2018: 126).

En la segunda mitad del siglo XIX se multiplicaron los viñedos reconocidos por sus mostos dulces. Para la historia del pajarete o, al menos, para la de su configuración natural, en cuanto a su aspecto nominal, el Fundo Armidita, de Nicolás Naranjo, resulta de particular interés. El vino dulce Armidita llamó la atención de los enólogos Manuel Rojas (1897: 20; 1950: 23) y Julio Figueroa⁸, y del folklorista Oreste Plath (2018: 50).

Nicolás Naranjo Palacios, nacido en La Serena en 1826, y fallecido en Vallenar, el 21 de febrero de 1896 (Ramos, 2018), fue hijo de Rafael Naranjo y de Teresa Palacios. Alumno de Ignacio Domeyko en el Instituto de Coquimbo (Ríos, 1981), llegó a Vallenar en 1862. Durante su vida, fue minero, ingeniero y un industrial progresista. Como político, fue diputado por Vallenar y Freirina (Zambra, 2018). Estuvo vinculado al Partido Liberal. También fue un reconocido filántropo. Con su fortuna minera, compró a José María de Saldevea los terrenos y la casa que donó al hospital de la ciudad ubicado en calle de la Merced, que después llevó su nombre (Ramos, 2018) y fue cerrado el año 2007. Vivió, junto a su familia, en una casona techada con tejas musleras que se ubicó en la esquina de las calles Prat y Santiago, y fue destruida por el terremoto de 1922. Casado con Ignacia Ossa (Ríos, 1981), tuvo cuatro hijos: Nicolás, Aníbal, Roberto y Armidita (Zambra, 2018). Esta última falleció a la temprana edad

8 Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA). Vol. 31, N° 16, del 16 de abril de 1900.

de 11 años. En su nombre, construyó el canal Armidita, en 1873, de 14 km de largo, cuyo estanque se ubicó en la Quebrada de la Totora de Chancoquín (Ríos, 1981) y cuyo recorrido comienza desde El Portillo (Rojas, 2015).

Para desarrollar el fundo Armidita, en el Valle de El Tránsito, invirtió \$500.000 de esa época. Plantó 250 hectáreas con viñedos (Ríos, 1981). Puso a cargo a un viticultor español (Ramos, 2018; Zambra, 2018). Después de 10 años, el viticultor, disgustado con Naranjo, regresó a España (Rojas, 2015). Según el agrónomo enólogo Julio Figueroa, con la uva Moscatel de Alejandría, conocida también como Uva del Huasco, se elaboraba el famoso vino Armidita de Nicolás Naranjo⁹.

Representando al Huasco, presentó su vino en la Exposición Nacional de Santiago de 1884¹⁰. Llevó también su vino tinto dulce Armidita a la Exposición Universal de Barcelona de 1888¹¹ y colocó su vino licoroso, como representante de Vallenar, en lo más alto de las exposiciones, cuando alcanzó la Exposición Universal de París de 1889¹², donde obtuvo el primer premio por su vino Armidita (Ríos, 1981). De todas maneras, el vino Armidita de Naranjo no solo fue premiado en París, sino que también en las Exposiciones de Santiago, Montevideo y Barcelona¹³. Hacia 1896, el gran historiador del Valle del Huasco, Luis Joaquín Morales, inmortalizó su testimonio con respecto a Nicolás Naranjo y su vino generoso Armidita:

El fundo que desde hace algunos años ha llamado la atención en este valle, ha sido el llamado Armidita, de don Nicolás Naranjo, quien plantó en sus ricos terrenos una viña de uva huas-

9 Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA). Vol. 31, N° 16, del 16 de abril de 1900.

10 Catálogo de la Exposición Nacional en octubre de 1884. Santiago, Imprenta Cervantes, 1884. Tercer Grupo. Vinos y licores. N°552, vinos blancos de mesa y de postre.

11 República de Chile. Catálogo de los efectos y productos con que Chile concurre en la Exposición Universal de Barcelona 1888. Barcelona, Tipografía de Juan Tarrall y Compañía, 1888. Producciones agrícolas. Vinos y licores. Letra P.

12 Exposition Universelle – Paris 1889. Catalogue de la section du Chili et notice sur le pays. Paris, Imprimerie A. Lanier & Ses Fils, 1889. Clase 73. Boissons fermentées. N° 389.

13 Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA). Vol. 31, N° 16, del 16 de abril de 1900.

quina con cerca de 500.000 plantas, sacando un canal especial y muy costoso para su riego. En los primeros años de su cultivo produjo esta viña en manos de un inteligente vinicultor de los famosos vinos de Armidita, que llegaron a ser conocidos fuera del país. Más llegó un tiempo de dificultades para la preparación de estos vinos y la viña cayó en manos de personas poco entendidas; tanto ésta como los abundantes y buenos vinos que existían en sus bodegas, sufrieron las consecuencias de la ignorancia y la mala dirección: esto no quita, sin embargo, que los vinos licorosos de Armidita sean tan buenos como los mejores de España (1981: 277-278).

Como se puede apreciar, el fundo dejó de pertenecerle. Las deudas lo agobiaron, y su hacienda fue sacada a remate. La adquirió el Banco de Crédito Único (Rojas, 2015), designando un administrador para continuar con la producción del vino, sucediéndose en esta tarea Luis Filomeno Torres y Luis Jarpa (Ramos, 2018). Esta transición de propietarios del fundo Armidita puede observarse en la evolución de las etiquetas del Vino Armidita (etiquetas 1, 2, 3 y 4). En los cuatro documentos se observa una composición similar: el destaque del nombre comercial, el origen en el Huasco y un óvalo que encierra un fértil paisaje de un valle entre las montañas atravesado por un río. Pero, entre la etiqueta 1 y 2 se observa la transición de la propiedad del fundo, que se mantiene en las etiquetas 3 y 4. A pesar de este cambio y de la presencia de Luis Jarpa hasta 1961, que se manifiesta a través del nuevo monograma incluido a partir de la etiqueta de 1940 y en su calidad de sucesor, la fuerza y la fama de Nicolás Naranjo persiste, porque su nombre-marca no fue excluido en la forma de presentar comercialmente el vino.

Etiqueta 1	Etiqueta 2
	
Fuente INAPI, registro de 1902 ¹⁴	Fuente: INAPI, registro de 1940 ¹⁵
Etiqueta 3	Etiqueta 4
	
Fuente, INAPI, registro de 1951 ¹⁶	Fuente, INAPI, registro de 1961 ¹⁷

En 1905, el fundo Armitita pasó a manos de Francisco Ignacio Franco Zenteno, también dueño del fundo Imperial, por un monto de \$50.000, quien arrancó las vides del predio para dedicarlo al ganado bovino y ovino. Tras su muerte, fue heredado por su hija Filomena. Hacia mediados del siglo XX, el fundo continuó en posesión de sus herederos (Ríos, 1981; Ramos, 2018). En 1972, el fundo Armitita pasó a ser parte del patrimonio de Gudelio Ramírez Muñoz (Rojas, 2015) y su mujer, Violeta Ibarbe Rivera. El matrimonio tuvo tres hijas: Cecilia, Sandra y Lady. Luego de varias dificultades lega-

14 Libro Registro de Marcas de Fábrica. Registro 1.333. 15 de febrero de 1902. Torres y Jarpa. Industrial. Huasco. Archivo Digital.

15 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 65.448. 19 de noviembre de 1940. Carlos Denis y Cía. Comerciante residente en Valparaíso, calle Yungay 2621.

16 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 93.525. 30 de enero de 1951. Carlos Denis y Cía. Comerciante domiciliado en Valparaíso, calle Yungay 2621.

17 Libro de Registro de Marcas. Registro 131.067. 20 de marzo de 1961. Gouchon Reyes y Cía, comerciante domiciliado en Valparaíso, Yungay 2641.

les, el fundo se redujo solo a 100 hectáreas, de las cuales seis están destinadas al viñedo. En la actualidad, las hermanas Ramírez mantienen viva la tradición del pajarete en el Valle del Huasco, incluso, recibiendo turistas en su viñedo y bodega (Lacoste y Skewes, 2024).

El fundo El Maitén fue otro de los espacios relevantes para la historia del pajarete del Valle del Huasco. Ubicado a 35 km al interior de Vallenar, siendo la puerta de acceso hacia Alto del Carmen, perteneció, primero, a los jesuitas de Copiapó. Según Jorge Zambra, en un relato mitológico, los religiosos llevaron el arte de hacer pajarete al Huasco:

Es de fama que allí los religiosos de la Compañía de Jesús, lo mismo que en Calera de Tango y otros terrenos de su pertenencia, enseñaban con igual devoción el Evangelio y los trabajos propios de la vitivinicultura y elaboraban vinos de excelencia, entre ellos el afamado pajarete, que caló tan hondo en el gusto y espíritu de los lugareños hasta llegar a ser el licor característico del Huasco (Zambra, 2018: 197-198).

Posteriormente, el fundo El Maitén, con sus 20 hectáreas de viñedo, fue propiedad de Nicolás Naranjo (Ríos, 1981). Al igual como ocurrió con el fundo Armidita, el predio se remató y pasó a las manos del Banco de Crédito Único. Finalmente, el banco se lo vendió a los hermanos Francisco y Teodosio Miranda Ríos, por un valor de \$45.000 (Ramos, 2018).

Los hermanos mantuvieron la tradición de hacer vinos. Los vinos de El Maitén se consideraban de los mejores del Huasco, debido a la generosidad de la uva huasquina (Morales, 1981). La firma Miranda Ríos y Hermanos, compuesta por Francisco y Teodosio, tuvo su almacén y depósito de licores en la esquina de Brasil con Serrano. Desde allí vendían sus mostos elaborados en el fundo El Maitén. En la Exposición Internacional de Chile, de 1875, los vinos de Francisco Miranda Ríos obtuvieron el tercer puesto; y en la Exposición de Buffalo, de 1901, en Estados Unidos, los vinos de Miranda Ríos y Hermanos obtuvieron medalla de bronce (Ríos, 1981). En 2015, con más de 20 hectáreas de viñedo, el fundo quedó en manos de Omar Campillay (Rojas, 2015). El Maitén es un hito para la historia del Valle del Huasco, por su valor patrimonial, cultural y turístico (Zambra, 2018).

El fundo La Higuera, adquirido por Jorge Fergie en 1891, tras comprárselo a Vicente Raygadas, por \$18.000, fue otro de los emporios de los vinos generosos del Huasco. Con sus viñedos plantados en los faldeos del lado sur y en la ribera del río, tenía dos bodegas, equipadas con fudres y barricas de roble americano. La parte vitivinícola del predio pertenecía a la Viña Victoria, y sus vinos se comparaban con los de Jerez, Oporto y Chipre (Ramos, 2018). En la Exposición de Búfalo, de 1901, en Estados Unidos, los vinos de Jorge Fergie, de la viña Victoria, en el fundo La Higuera, obtuvieron una mención honrosa (Ríos, 1981). Estos vinos no tuvieron la venta que tuvo Armidita, dado su elevado precio, por lo que el negocio comenzó a precipitarse. A ello se sumó la avalancha de 1905, con la crecida del río. En este escenario, los vinos sufrieron un duro golpe y no lograron sobreponerse. Hacia 1937, de la antigua viña solo quedaban 7 hectáreas con viñedo (Ramos, 2018).

Como se puede apreciar, poco a poco se generaban las condiciones culturales para el desarrollo del pajarete. Hacia fines del siglo XIX y principios del siglo XX, Pedro Arrouch, en El Tránsito, elaboró un vino dulce a partir de cepas francesas, resultando “un pajarete como pocos” (Ramos, 2018: 282). Por otro lado, en la primera mitad del siglo XX, un miembro de la Cooperativa Agrícola y Vitivinícola - creada por Leonardo Cortés y Florentino Ceriche Villegas, dueño del fundo La Angostura-, Grineldo Ávalos, elaboraba un afamado pajarete (Ríos, 1981). Asimismo, Agustín Barraza, en su fundo La Sarita, producía pajarete tinto y blanco de excelente calidad, ambos fueron premiados en la Exposición Regional de 1934, realizada en el marco de la celebración del Centenario de Vallenar (Ramos, 2018)

Si bien, hasta principios del siglo XX, el Valle del Huasco se conformó de grandes haciendas de terratenientes, latifundios, fue durante el primer cuarto de la centuria que los predios comenzaron a subdividirse, formando numerosos terrenos con distintos dueños, cuya subdivisión continuaría ascendiendo con el pasar de los años. Esto abrió el camino para la conformación de espacios de pequeños productores, propietarios de minifundios. En estos pedazos de tierras, denominados hijuelas, el viñedo ocupó un lugar central. Para 1935 había 437 viñas inscritas en todo el valle, con 259 productores enrolados, quienes producían 400.000 litros de vino. En 1937, según

las cifras de Impuestos Internos, en los dos valles del interior de Vallenar había 300 hectáreas de viñas, repartidas entre 441 viñedos (Ramos, 2018).

En cuanto al pajarete propiamente tal no se han encontrado cifras específicas sobre su producción para esta época; pero, para 1944, existe un dato que demuestra que la producción pajaretera alcanzó números cúspides, cuando la pisquera Horcón Quemado, de San Félix, en la comuna de Alto del Carmen, produjo 36.000 litros solo de pajarete, los que fueron envasados en la Cooperativa Control Pisquero, en La Serena (Sotomayor, 1987). Esto marcó un hito en la historia del producto, porque puso a la comuna de Alto del Carmen en el corazón de la historia pajaretera. En el siglo XXI, más del 95% del pajarete se produce en Alto del Carmen, principalmente, entre las localidades de San Félix y El Tránsito, con 25.000 litros de pajarete anuales, producidos por pequeños productores, en espacios vitivinícolas que promedian 0,67 hectáreas (Ramírez y Ramírez, 2015).

La elaboración del pajarete

El pajarete del Huasco se elabora con Uva País o Criolla, en el caso de los pajaretes tintos o coloreados, y con Moscatel de Alejandría y Moscatel de Austria, para los blancos (Sotomayor, 1987; Ramírez y Ramírez, 2015). La Uva País fue la primera vid que llegó a Chile. La Moscatel de Austria es una variedad mestiza, fruto del cruce genético entre Uva País y Moscatel de Alejandría o Italia (Lacoste, 2016). Esta última se produce en la zona desde el siglo XVIII (Ramos, 2018). La Moscatel de Alejandría se conoce en el Valle del Huasco como Uva Huasquina. Por lo tanto, en términos culturales, y según los usos y costumbres de los campesinos locales, así como en la voz de los agrónomos, la Uva Huasquina de la que habla Morales (1981), reconocida por su calidad “para elaborar el vino generoso denominado Pajarete” (INIA, 1970: 179), corresponde a una sinonimia de la uva Moscatel de Alejandría, conocida también como Italia (Rojas, 1897: 54-55; y 1950: 66). En el Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura, Julio Figueroa afirma que “la uva Moscatel blanco común o Moscatel de Alejandría se conoce en Vallenar con

el nombre de Uva del Huasco”¹⁸. Se trata de variedades vitivinícolas coloniales, criollas o, mejor dicho, mestizas, como se han denominado en las últimas investigaciones humanistas (Castro et al., 2024). Sin embargo, para mediados del siglo XX, en el Valle del Huasco había otras variedades de uvas, como “la negra de viñas, que es la más abundante, la llamada cuyana, de racimo suelto, la Santa Rosa, negra azulada, la rosada de Elqui, de justa y merecida fama” (Ramos, 2018: 283).

Para la elaboración del pajarete, la uva se cosecha tardíamente, para aumentar su concentración de azúcar (León, 1947), desde el mes de marzo en adelante. Sus racimos se asolean y se colocan sobre pisos de cemento generalmente, formando una capa de 6 a 8 centímetros, con el objeto de concentrar más aún los azúcares de la fruta. Esta operación dura de 5 a 8 días (Sotomayor, 1987: p. 312). Para las hermanas pajareteras, Sandra y Cecilia Ramírez (2015: 85), en la manera tradicional, las uvas se asolean en canchas de deshidratación. De esta forma:

El tiempo de exposición al sol depende de la experiencia de cada productor, de la condición de la cosecha de la uva y de la disponibilidad de tiempo para continuar el proceso, pero, en cualquier caso, permite extraer el agua de las uvas y concentrar los niveles de azúcar (Ramírez y Ramírez, 2015: 85).

Posteriormente, la uva se muele en zaranda o con molidoras. Se fermenta en tinajas de madera (Sotomayor, 1987), estanques de cemento de 2.000 a 3.000 litros, o en noques de 300 a 350 litros. La guarda se hace en barricas usadas que no aportan características de aroma y sabor al vino (Ramírez y Ramírez, 2015). Así se obtiene el pajarete, que se caracteriza por un color canela pálido y la viscosidad del líquido, en el caso de los blancos, además de su aroma intenso y sabor dulce, con una sensación alcohólica moderada (Ramos, 2018).

18 Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA). Vol. 31, N° 16, del 16 de abril de 1900.

La fama del Pajarete de Huasco

Si bien se tiene conocimiento de las condiciones geográficas y climáticas óptimas para la producción de vides en Elqui y Huasco (Kaplan, 1974: 174), y de que en el Norte Chico se producen los mejores vinos generosos (MFDA, 1929: 115; Correa Vergara, 1938: 255; CORFO, 1950: 392; Geochile, 1976: 30; Ríos, 1981: 346) -o licorosos, como también se les denomina-, elaborados con variedades de uvas especiales (MFDA, 1929: 27), tal como corroboró Rodríguez (1990: 57) hacia finales del siglo XX, del Valle del Elqui solo se mencionan sus vinos asoleados (Subercaseaux, 1940: 122). No así del pajarete, del que sí se reconoce, al menos, exclusivamente, durante gran parte del siglo XX, la producción artesanal del Valle del Huasco (AGCH, 1981: 105). Es más, hacia fines del siglo XIX, Sinforoso Volados, ex gobernador de Vallenar, en un informe entregado al intendente provincial, menciona al pajarete de Huasco Alto (Ramos, 2018).

En el estudio publicado por Castro et al. (2016), más allá de los registros de la Aduana de Coquimbo de los siglos XVIII y XIX, que sólo mencionan la palabra pajarete, sin un origen específico, las Guías de Turismo de la Empresa de Ferrocarriles del Estado de las décadas de 1950 y 1970 vincularon siempre al pajarete con el Valle del Huasco. El relato que aparece en el artículo, el de la colección FUCOA¹⁹, atestigua el relato de una sola vecina pajaretera, que es de Vallenar. Lo mismo se deja entrever con el análisis de las etiquetas que presenta el artículo. Una lectura atenta de todas estas referencias y narrativas perfila que, al mencionarse el pajarete, la asociación primaria es siempre con la región del Valle del Huasco.

El capítulo titulado “El Pajarete de Huasco”, de Víctor León (1947: 188) habla por sí solo. Es más, el texto añade que, “el Pajarete es un vino licoroso, como los que se hacen en las provincias de Atacama y Coquimbo”. También, el folklorista Oreste Plath, refiere a que en el Norte Chico “sus vinos son como lágrimas del Señor” (2018, p. 30) y en esta zona de vinos generosos destaca únicamente al pajarete del Huasco (p. 31). Agrega que en este valle “siempre es

19 La FUCOA es la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro, dependiente del Ministerio de Agricultura.

posible paladear el vinillo llamado “pajarete” (p. 51), que también se encuentra en Vallenar (p. 52). En sus escritos gastronómicos, Plath habla del “pajarete huascoltino” (p. 146). Y el pajarete del Huasco es el único vino con esta denominación que figura en su lista de bebidas que prestigian a los pueblos productores (p. 167). En ninguna parte menciona al pajarete con otro origen territorial, como Elqui. La monografía de Vallenar escrita por Raúl Díaz en 1964 también hace mención del afamado pajarete del Valle del Huasco, al tiempo que muestra avisos comerciales de la bebida, como los que se observan en la Imagen 1 y 2. En definitiva, la literatura hasta ahora referida señala la exclusividad territorial del Huasco en la producción de pajarete hasta bien entrado el siglo XX.

Imagen 1	Imagen 2
JUAN PROKURIZA ARKULIN DISTRIBUIDOR DE LA CIA. CERVECERIAS UNIDAS Pajarete - Vinos y Licores 	VINO PAJARETE Fundo "El Pedregal" de Evaristo Guerrero Alday ooooo Atacama, Vallenar, Huasco Alto Serrano esq. Hospital VALLENAR
Fuente: Raúl Díaz, 1964 p. 18 y 35, respectivamente.	

Incluso en investigaciones del siglo XXI, no hay registros de una memoria campesina relacionada con el pajarete en la Región de Coquimbo. Si bien, la cultura de la vid y el vino, con sus derivados, como el pisco, por ejemplo, forman parte del Patrimonio Alimentario de esta zona, el estudio de campo de las antropólogas Sonia Montecino y Alejandra Alvear (2018) no dio cuentas de la elaboración de pajarete en el Valle del Elqui en ninguna zona de dicha región. Según su investigación, los campesinos denominan a su vino

generoso como vino dulce o vino de misa. Para el vino dulce se utilizan vides de parra viejas, tradicionales, conducidas en parrón. El texto destaca el vino dulce de Chañaral de Carén, en Monte Patria, Valle del Limarí, elaborado a partir de las uvas Moscatel de Alejandría, Moscatel de Austria y Moscatel Rosada. De igual forma, en Chilecito, también en Monte Patria, se elabora el vino dulce con Uva País, cosechada en abril. El mosto se cocina en pailas de cobre para elevar su concentración de azúcar y después se guarda en pipas de madera por un periodo de tres meses.

De dicho estudio se puede observar que no hay memoria por parte de los viñateros con respecto al pajarete. Esto brinda nuevos argumentos para robustecer la tesis de que el pajarete nació en el Valle del Huasco, sugiriendo también que la ley de Denominación de Origen del vino chileno no solo perjudicó a los pajareteros del Huasco, sino también a los viñateros del Elqui, quienes sí elaboraban vinos generosos, delimitados con DO desde 1937, pero con la ley de 1969 se le cambió el nombre a la identidad de sus vinos: los vinos dulces pasaron a llamarse pajaretes, un producto típico que durante gran parte del siglo XX nunca hicieron, jamás sintieron propio, sepultando su tradición de vinos dulces, generosos, que resguardaron, tal vez, durante siglos, porque la ley de 1937 fue el crisol de una larga carrera. En suma, el pajarete es símbolo de identidad para la gente del Huasco (Rojas, 2015). En este sentido Jorge Zambra describe:

En la medianía del siglo XX, uno de los símbolos de Vallenar eran los camarones de río; en la segunda mitad de ese siglo ganó consenso la idea de la estatua de La Vendimia, del escultor José Carocca Laflor, como enseña de Vallenar y las aceitunas y el pajarete como distintivos simbólicos del Huasco. Camarones hay en varias otras partes de Chile, las plantaciones de olivo ganan cada vez más territorios dentro del país. Solo el pajarete reclama ser exclusividad huasquina (2018: 54-55).

La zona del Huasco ha sido reconocida a lo largo del siglo XX como la región destacada en la elaboración de este vino, como se ha demostrado aquí.

Análisis de la normativa de regulación de la Denominación de Origen del pajarete

Para realizar el análisis de la normativa que reguló la Denominación de Origen del pajarete fueron consultadas las leyes referidas en la Tabla 1. A continuación, será analizada cada una de ellas con el fin de demostrar los problemas que se han derivado de su interpretación a lo largo del tiempo.

Tabla 1. Normativa que reguló la Denominación de Origen del Pajarete

Número	Fecha	Observación
6.086	6 de septiembre de 1937	Primera DO del pajarete, primera denominación de DO de vino y segunda DO chilena. El pajarete es un producto exclusivo del Huasco.
11.256	15 de septiembre de 1953	Mantiene la estructura de la DO de 1937.
17.105	14 de abril de 1969	Decreto 423, modifica la zona de producción de pajarete y se incluye por primera vez al Elqui.
2.753	26 de junio de 1979	Mantiene la zona de Huasco y Elqui para la DO del pajarete.
18.455	11 de noviembre de 1985	Mantiene la zona de Huasco y Elqui para la DO del pajarete. Incorpora las regiones III y IV en su totalidad para la elaboración de pajaretes. Ley actual vigente.

Fuente: Elaboración propia a partir de datos compulsados en Biblioteca del Congreso Nacional

La primera Ley de alcoholes de Chile, la N°1.515, promulgada el 18 de enero de 1902 por el entonces presidente de la República, Germán Riesco, entiende como vino el producto “que resulte de

la fermentación del racimo fresco o asoleado de la uva” (art. 101). En aquel entonces, hablar de vinos asoleados era el equivalente a generosos y licorosos, entrando en la categoría “los vinos generosos nacionales similares al Oporto, Jerez, Málaga, Chipre, Frontignan, Vermouth y otros tipos semejantes” (Art. 34). La ley 2.167, del 19 de febrero de 1909 (publicada el 6 de marzo de 1909), la ley 3.087, promulgada el 5 de abril de 1916 (publicada el 13 de abril del mismo año) y la ley 4.536, del 17 y 18 de enero de 1929, continuaron con estas indicaciones, sin mencionar en ningún momento particularidades del Huasco o el Elqui, ni menos aún el concepto de Pajarete.

Para esta época, según el enólogo Manuel Rojas (1897: 404-405; y 1950: 504-505) el vino licoroso era aquel que, una vez terminada la fermentación, aún conservaba “una cierta cantidad de materia azucarada en disolución. Para que este resultado se produzca naturalmente, es preciso que el mosto sea muy rico en principios azucarados y que marque el glucómetro de 18° a 25°”, dando como resultado un vino de 15% a 16% de alcohol. Para el tecnócrata, también se llaman vinos generosos los vinos dulces encabezados con alcohol. Por lo tanto, como puede observarse, licorosos, dulces y generosos eran sinónimos; y podían elaborarse “desde Atacama hasta el Bio-Bio”. Un ejemplo de estos vinos licorosos era el “Armi-dita del Huasco”.

La situación daría un salto cuantitativo para el Pajarete del Huasco en 1937. La noticia del Proyecto de Ley de la Denominación de Origen para los vinos generosos y licorosos de Atacama, Coquimbo y Cauquenes llegó hasta la actual Región de O’Higgins. Así lo reflejó la prensa en *El Regional de O’Higgins y Colchagua*. Para el periódico, la ley terminaría con “el descrédito que muy a menudo cae sobre el vino chileno”, destacando además que los generosos utilizarán “fuertes cantidades de uva de cepa chilena, que actualmente se emplea para la elaboración de vinos comunes” (18 de enero de 1937, p. 2).

El proyecto culminó con la ley 6.086 del Ministerio de Agricultura, del 6 de septiembre de 1937, firmada por el presidente Arturo Alessandri, tal como lo publicó el *Diario Oficial de la República de Chile* el sábado 25 de septiembre de 1937. El artículo 1° de dicha ley se señaló lo siguiente:

Concédase la denominación de origen de vinos generosos del Huasco (Pajarete) y de Elqui, a los vinos generosos y licorosos que se produzcan en las provincias de Atacama y Coquimbo, respectivamente (...) cuyos límites Oriente y Poniente serán fijados por el Presidente de la República, previo informe del Ministerio de Agricultura (Año LX, N°17.876).

Con este documento, si se lee con atención, se verá que, por primera vez, se mencionó al pajarete, vinculándolo única y exclusivamente, al Valle del Huasco y no al Elqui, ya que esta zona solo fue asociada al concepto de generoso, porque la palabra Pajarete aparece entre paréntesis solo al lado del Huasco. De todas maneras, para la época, esta DO también la podían exhibir

[...] los vinos que sean elaborados por Estaciones Experimentales y Escuelas Agrícolas de propiedad del Estado o por Asociaciones de Productores y Viticultores fiscalizados, en su aspecto técnico, por el Ministerio de Agricultura, de acuerdo con un reglamento especial que se dictará sobre la materia (Art. 2).

Así, en manos del presidente de la República quedó la facultad para conceder derecho al uso de la DO en otras regiones. Dicho de otra forma, haciendo caso de la ley, el pajarete no quedó reservado exclusivamente a los productores del Huasco, porque el presidente tenía la potestad de dar permisos a fabricantes de otras zonas del país para elaborarlo. Pero, al parecer, esto no ocurrió en esta época.

La normativa continuó vigente hasta la ley 11.256 del Ministerio de Hacienda, firmada por el presidente Carlos Ibáñez del Campo (promulgada el 15 septiembre de 1953 y publicada el 16 julio de 1954). Esta vez la DO se mantuvo intacta con los mismos detalles de la ley de 1937, conservando la exclusividad del Huasco en el concepto pajarete, pero incluida como artículos en la actualización de la Ley de Alcoholes. Sin embargo, la situación del pajarete del Huasco cambió en 1969, cuando la ley 17.105, en su Decreto 423, Artículo 43, letra b, señaló lo siguiente:

Denominación de pajaretes del Huasco y de Elqui, que queda reservada para los vinos generosos que se produzcan dentro de las provincias de Atacama y Coquimbo, respectivamente, en las regiones de producción vitivinícola que se fije para cada uno.

Con este acto se sumó la zona del Elqui a la DO pajarete. No se tiene certeza de los motivos que incentivaron esta ampliación geográfica de la zona. Lo cierto es que, el pajarete del Elqui llegó para quedarse como parte de la DO del pajarete, porque en la ley 2.753, del 26 de junio de 1979, se reconocieron los pajaretes del Huasco y del Elqui, como vinos generosos producidos y embotellados en las mismas provincias referidas anteriormente. Lo mismo pasó después, en 1985, cuando la ley 18.455 del Ministerio de Agricultura (presentada el 31 de octubre y publicada el 11 de noviembre de ese mismo año), que se mantiene vigente en la actualidad, señaló, para la DO, en el artículo 28, letra b, lo siguiente:

Pajarete: esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidades de consumo, en las Regiones III y IV, provenientes de vides plantadas en dichas Regiones.

Como puede observarse, a partir de aquí, el pajarete amplió más aún sus marcos territoriales, estirando sus límites fronterizos a la totalidad de las regiones de Atacama y Coquimbo; demostrando que, las Denominaciones de Origen son móviles. Así, el concepto de Elqui se mantiene intacto en la actual y tan cuestionada Ley Chilena de las Denominaciones de Origen para el vino nacional (Rojas, 2016). Se hizo sin consultas ciudadanas ni participación de la comunidad pajaretera del Huasco. Es decir que el Valle del Elqui entró en la DO del pajarete de la mano de los técnicos agrónomos y los empresarios que armaron su propio reglamento para obtener fácilmente un sello de calidad con reconocimiento mundial, como lo es la DO.

El pajarete a través de las etiquetas: la predominancia del Huasco²⁰

Las etiquetas son dispositivos gráficos que circulan adheridos a los envases de productos que buscan ser comercializados. Palabras e imágenes se condensan en un espacio acotado generando un mensaje identificatorio del producto. Así, las etiquetas se convierten en dispositivos de comunicación del contenido que busca venderse en el mercado y tienen la misión de identificarlo de manera clara. Según Lacoste (2019, p. 83-84), representan una “fuente de singular riqueza, por la cantidad de información que allí se condensa para comunicar el mensaje que el productor considera más adecuado para conquistar al consumidor”. Recientemente estos dispositivos han sido foco de interés de investigaciones que buscan poner en valor el patrimonio agroalimentario de diferentes lugares a lo largo del tiempo. Esto, debido a que las etiquetas, como medios de comunicación entre los productores y consumidores, son capaces de ofrecer un testimonio de primera mano de las diferentes ideas y percepciones de los productos típicos en cuestión en su propia coyuntura de circulación (Cofré, 2016; Cofré et al., 2016; Lacoste, 2016 y 2019).

El Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) es la institución chilena que tiene la competencia de registrar la propiedad industrial, que incluye la anotación de las marcas comerciales y sus diseños. El INAPI conserva un importante repositorio de documentos que son capaces de contar la historia sobre la producción nacional y la proyección comercial de las manufacturas locales. Parte de su acervo se compone de las etiquetas que cada uno de estos productos ostentaba en su comercialización (INAPI, 2010). Por estos motivos se determinó pesquisar al pajarete en las etiquetas inscritas en los registros de marcas que resguarda el INAPI, con el fin de contrastar esta fuente con las leyes del vino.

En los registros del INAPI se detectaron 10 etiquetas de vino pajarete, las cuales, casi todas asocian este producto a la región del Huasco, y ninguna lo asocia a otra zona de producción: la más antigua data del año 1934 y la más reciente está fechada en 1973.

20 Se agradece a las investigadoras Amalia Castro por la colaboración con materiales para la escritura de este apartado.

Igualmente, se localizaron otros dos registros que utilizan el nombre “pajarete” en sus etiquetas, pero que, como se verá más adelante, lo hacen de manera problemática.

A diferencia de otras investigaciones sobre productos vitivinícolas que toman las etiquetas para indagar al respecto de estos y que consideran grandes muestras de materiales, la cantidad de marbetes de pajarete es significativamente menor. La producción artesanal del pajarete es un factor que explica esta diferencia. El INAPI alberga aquellas etiquetas que fueron a hacer un registro comercial oficial del producto en su momento de circulación, pero no necesariamente contiene un registro de todo lo que circuló en los mercados. Durante varios años, no existió la obligación de registrar la marca, a no ser que se quisiera protegerla. Además de esto, no todos los productores tenían los conocimientos de la relevancia de registrar su marca o los recursos para realizar el trámite. La menor cantidad de etiquetas de pajarete apunta entonces a reafirmar la producción a pequeña escala del producto. A pesar de esto, la información contenida en las etiquetas encontradas sirve para subrayar la idea central de este capítulo: el pajarete es un vino territorializado en el Valle del Huasco.

Este fuerte arraigo territorial se expresa mediante la denominación del producto como “Pajarete del Huasco”, como se puede apreciar en las etiquetas 5 y 6, por ejemplo. La territorialización de este producto vitivinícola era una forma de venderlo que se sustentaba en la fama que la zona definida poseía. El lugar privilegiado de esta referencia en las etiquetas señaladas sugiere la importancia de la misma. Además, la etiqueta 6 indica que se trata de un producto “seleccionado entre las mejores viñas de la provincia de Atacama”, la actual región homónima.

Etiqueta 5	Etiqueta 6
	
Fuente: INAPI, registro de 1941. ²¹	Fuente: Castro et al., 2016, p. 28 (Registro de 1934).

La etiqueta 6 presenta una continuidad en la etiqueta 7. La marca Esfinge cuenta con un segundo registro fechado en 1945. A diferencia del registro de 1934, la presentación del producto como “Pajarete del Huasco” desaparece en 1945, ya que se muestra sin esa referencia territorial. Además, la marca Esfinge, que era prácticamente imperceptible en la presentación textual de la etiqueta 6 (integrada en la imagen de la esfinge), adquiere un protagonismo mucho mayor. La estrategia comercial cambió, enfocándose en posicionar la marca del producto, lo que permitió que su nombre “Esfinge” fuera más claro en la etiqueta, en detrimento de la referencia al origen del vino.

21 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 66.606. 14 de junio de 1941. Desiderio González Ossandón. Comerciante residente en Santiago, calle 21 de mayo 592.

Etiqueta 7

Fuente: INAPI, registro de 1945.²²

Por su parte, la etiqueta 8 brinda nuevos elementos que permiten reafirmar la identidad huasquina del pajarete. En este caso, “Pajarete del Huasco” era comercializado por la Cooperativa Control Pisquero de Elqui. Dentro de la información contenida en la etiqueta - que simula un papiro antiguo - se reafirma el origen del pajarete en el propio nombre escogido para vender el producto y, además, se destaca que tenía el derecho a la Denominación de Origen. Así, se distancia de la zona de Elqui y se ubica al pajarete en la Región de Atacama, decisión tomada por una cooperativa ubicada en el propio Elqui, aspecto sumamente expresivo de la territorialidad del producto. Por otro lado, en este documento se reafirma también el origen del pajarete como vino generoso. Puede ser que este pajarete se haya elaborado con esos miles de litros que Horcón Quemado, en San Félix, en la comuna de Alto del Carmen, envasaba para la Cooperativa Control Pisquero, de La Serena, según lo mencionado anteriormente (Sotomayor, 1987).

22 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 74.824. 22 de enero de 1945. Juan F. Terrisse, industrial, residente en Marín 363, Santiago.



Continuando con la identidad territorial del pajarete, en la Región de Atacama, las zonas de Vallenar y Huasco Alto también se posicionaron como importantes espacios de producción de este vino, tal como se indica en la etiqueta 9.



Esto también se puede apreciar en la Tabla 2, que recoge información comparativa de los elementos textuales de las etiquetas,

23 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 86.419. 25 de septiembre de 1948. Sociedad Cooperativa Agrícola Control Pisquera del Elqui y Vitivinícola del Norte Ltda. Industrial domiciliada en Santiago, Purísima 45.

24 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 101.486. 27 de agosto de 1953. Florencio Flores G. y Juan Zepeda F. Industriales domiciliados en Vallenar.

dedicándose una columna exclusivamente a indicar el origen del producto que se manifestaba en estos dispositivos.

Tabla 2. Sistematización de información de las etiquetas de vino Pajarete

<i>Nombre comercial</i>	<i>Producto</i>	<i>Año de registro</i>	<i>Productor</i>	<i>Origen</i>	<i>Graduación alcohólica</i>	<i>Capacidad de la botella</i>
<i>Esfinge</i>	Pajarete del Huasco	1934	Juan F. Terrisse	Provincia de Atacama	-	-
<i>Barón de Ballenar</i>	Gran vino pajarete del Huasco	1941	Desiderio González Ossandón	Huasco		
<i>Víña “La Arena”</i>	Gran vino pajarete	1943	Flores y Zepeda	Vallenar Huasco Alto	-	-
<i>Pajarete Esfinge</i>	Pajarete	1945	Juan F. Terrisse	-	17°	680 cc
<i>Fundo Sarita La Pampa</i>	Pajarete	1946	Sucesión Agustín Barraza	Atacama Vallenar Huasco Alto	-	-
<i>Cooperativa Agrícola Control Pisquero del Elqui</i>	Pajarete del Huasco. Vino Generoso con Derecho a DO	1948	CCP	-	17°	750 cc
<i>Fundo El Pedregal</i>	Vino pajarete	1951	Evaristo Guerrero Alday	Atacama – Vallenar – Huasco Alto	14°	700 cc
<i>Nelson’s</i>	Pajarete	1955	Manuel Gómez D.	-	-	-
<i>Fundo El Pedregal</i>	Vino pajarete	1961	Evaristo Guerrero Alday	Atacama – Vallenar – Huasco Alto	14°	700 cc
<i>Fundo El Pedregal</i>	Vino pajarete	1973	Evaristo Guerrero Alday	Atacama – Vallenar – Huasco Alto	16°	665 cc

Fuente: Elaboración propia a partir de datos compulsados en los Libros de Marcas Comerciales del Instituto Nacional de Propiedad Industrial

La referida tabla también proporciona pistas al respecto de otros aspectos de la circulación comercial del pajarete a mediados del siglo XX. A pesar de que la muestra de etiquetas es acotada, pueden sugerirse ciertas tendencias sobre la capacidad de las botellas de pajarete y su graduación alcohólica. En ese sentido, el pajarete se vendía en botellas de aproximadamente $\frac{3}{4}$ de litro y su graduación alcohólica oscilaba entre los 14° y los 17°.

Las etiquetas de pajarete analizadas también incluyen información al respecto de las premiaciones de estos productos. Esto señala que el vino tenía gran presencia en las exposiciones y eventos de vitivinicultura tanto a nivel nacional como internacional. La etiqueta 5, antes mencionada, por ejemplo, fue premiada con el primer lugar en la Exposición Nacional Vitivinícola y de Industrias Varias, celebrada entre marzo y abril de 1934, evento organizado por el Sindicato Vitivinícola y que contaba con el patrocinio del presidente de la República.

Etiqueta 10 ²⁵	Etiqueta 11	Etiqueta 12
		
Fuente, INAPI, 1951. ²⁶	Fuente, INAPI, 1961. ²⁷	Fuente: INAPI, 1973. ²⁸

En las etiquetas 11 y 12 del vino producido en el Fundo El Pedregal, se menciona la obtención del primer premio en la Ex-

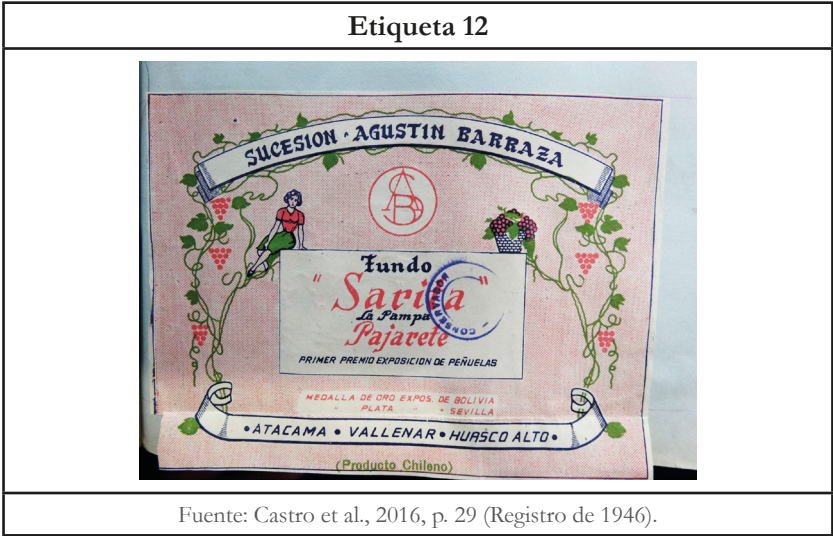
25 Los registros de marca realizados en el INAPI tienen una vigencia de diez años. Por este motivo, en casos como el del vino pajarete del Fundo El Pedregal se observan nuevos registros en décadas sucesivas.

26 Libro de Registro de Marcas Comerciales. Registro 95.629. 27 de septiembre de 1951. Evaristo Guerrero Alday. Comerciante domiciliado en Vallenar, Serrano 1006.

27 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 133.443. 18 de octubre de 1961. Evaristo Guerrero Alday. Agricultor domiciliado en Vallenar, calle Serrano 1006.

28 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 187.734. 7 de junio de 1973. Jorge E. Guerrero López. Agricultor domiciliado en calle Serrano 1303, Vallenar.

posición de Peñuelas de 1942, evento organizado por la Sociedad Agrícola del Norte en la región de Coquimbo. Sin embargo, en la etiqueta 10, correspondiente al pajarete del mismo fundo, pero registrada con anterioridad, este reconocimiento no se incluye, a pesar de que la exposición ya había tenido lugar. Esto sugiere un cambio en la estrategia comercial del producto, donde las premiaciones parecen haber adquirido una renovada relevancia.



Por su parte, la etiqueta 12 exhibe información de premiaciones internacionales, siendo estas una medalla de oro en Bolivia y una de plata en Sevilla, sin explicitar el evento concreto en el cual se enmarcaron estos galardones. La ostentación de las premiaciones en las etiquetas era una marca de prestigio para el producto comercializado y de orgullo para los viticultores encargados de realizarlos. Pero, además, esto significaba que los productores de estas marcas tenían los recursos necesarios para la participación de estos eventos.

Etiqueta 13



FUENTE: INAPI, registro de 1955.²⁹

Por otro lado, otro elemento de prestigio en estas etiquetas se encuentra en el pajarete Nelson's (etiqueta 13). En el margen inferior izquierdo del marbete, se observa la emulación de un sello lacrado, a modo de certificación, símbolo de autenticidad y autoridad, que incluye información sobre el productor, Manuel Gómez D. Además, se indica que el producto forma parte de un grupo de “vinos selectos” orientados a la exportación, lo que sugiere una calidad superior y cierta exclusividad. Esta orientación hacia el mercado internacional también señala un alto estándar. Esta característica, bastante singular en el conjunto de etiquetas analizadas, puede explicar la austeridad en los elementos simbólicos, así como la reducción de la información gráfica y de las características del producto. Asimismo, contribuye a la percepción extranjerizante del nombre del vino, resaltado por el apóstrofe incluido. Este motivo puede explicar, de mejor manera, la ausencia de una identificación territorial, porque, probablemente, tanto Huasco, como Vallenar, Huasco Alto y Atacama, no tendrían significado alguno para los mercados externos.

²⁹ Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 107.235. 31 de mayo de 1955. Manuel Gómez Díaz. Comerciante domiciliado en Santiago, Alameda 723, oficina 32.

Etiqueta 14

Fuente: INAPI, 1966.³⁰

Dentro del corpus documental revisado, una de las etiquetas se destacaba por tener un origen disímil al resto: Lontué (etiqueta 14). La marca del producto, “Vino Paxarete” parece haber sido una estrategia empleada por el productor Alejandro Dussailant³¹ para hacer referencia al pajarete sin incurrir, en estricto rigor, en una falta con la normativa de la DO. Este producto maulino no podría ser un pajarete por su territorialidad, pero fue comercializado bajo una estrategia que buscaba aproximarse a la fama del producto del Huasco y que utilizaba la forma de escribir el tipo de vino con “X”, remontrándose a su relación con el producto español. Como miembro integrante de la Comisión Permanente de Industria y Comercio en la década de 1930, Dussailant conocía la ley y sus límites, sabiendo como hacer un registro que pudiese jugar con esta ambivalencia. Para reforzar esto, omitió deliberadamente el nombre de la viña, la cual sí fue incluida en otros registros del mismo productor.

30 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 155.696. 24 de agosto de 1966. Viña Casa Blanca S.A. de Lontué.

31 A. Dussailant es un productor vitivinícola asociado a la Viña Casa Blanca de Lontué. En la misma página de los archivos de INAPI donde fue registrado “Vino Paxarete”, están incluidos otros vinos del mismo origen con sus variedades sauvignon, semillón y especial, producidos y comercializados bajo el paradigma francés. Libro Registro de Marcas Comerciales. Registros 155.697 a 155.700. 24 de agosto de 1966. Viña Casa Blanca S.A. de Lontué.



Otra forma de vincularse al pajarete se observa en la etiqueta 15. “Vinos del Castillo Pajarete” es el nombre que lleva este producto que se vendía como tónico para enfermos y que presentaba a Ramón Luis Álvarez de Ovalle como su productor. Este registro de octubre de 1937 fue realizado pocas semanas después de la promulgación de la normativa de la DO del pajarete. Por aquel entonces, Ovalle era una localidad que escapaba a la delimitación geográfica para poder producir oficialmente pajarete. La novedad de la nueva normativa de DO de pajarete para el momento del registro de este producto puede explicar en parte esta etiqueta discrepante. Tal vez la aplicación de la ley no estaba en completo conocimiento de los funcionarios que actuaron en el libro de marcas. Por parte de productor y comerciante, aprovechándose de este período de adecuación de la aplicación legal, jugaron con el nombre del producto. ¿Pajarete es el producto? ¿Es el nombre de la marca Castillo Pajarete? ¿Puede ser un vino pajarete si se vende como tónico? La tipografía no colabora con dejar claras las intenciones. En otros productos de la misma marca, al querer destacarse el producto, el tipo de letra cambiaba para dejar en claro qué era qué; en este caso parece querer dejar lugar a la duda, formando una unidad, como si se tratara del nombre del castillo.

32 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 58.914. 7 de octubre de 1937. Celia de Pérez, comerciante residente en Antofagasta, calle Matta esquina de Bolívar.

Estas estrategias comerciales que juegan al límite con la normativa reafirman el prestigio del producto pajarete. Si hay vinos que buscaban venderse en asociación al pajarete, esto se entiende como una valoración altamente positiva de su notoriedad.

Los vinos dulces y generosos del Elqui a través de sus etiquetas

En los registros de INAPI existen una serie de etiquetas de vinos dulces o generosos del Elqui de la época analizada, que señalan que no había una comercialización de estos vinos bajo el nombre de pajarete. Elqui, como muestran las etiquetas que se analizarán a continuación y cuya información se sistematiza en la Tabla 3, tenía una tradición de producir variados vinos generosos, cuya pluralidad se presentaba con otras formas y conceptos, pero siempre manteniendo en los marbetes su origen común: Elqui.

Tabla 3. Sistematización de información de las etiquetas de vinos generosos del Elqui

Nombre comercial	Producto	Año de registro	Productor	Origen	Graduación Alcohólica	Capacidad de la botella
Gran vino generoso Hernández	Vino generoso	1946	Sociedad Agrícola Hernández Hnos. y Cía.	Paihuano	-	-
Viña Ternera	Vino dulce	1947	Osvaldo Pinto Peralta	Pisco-Elqui	12°	650 cc
Viña Santa Rosa de Paihuano	Vino generoso asoleado	1948	Enrique Rojas	Paihuano Elqui	15°	635 cc
Cooperativa Agrícola Control Pisquero del Elqui	Vino generoso del Elqui con derecho a Denominación de Origen	1948	CCP	Elqui	17°	750 cc

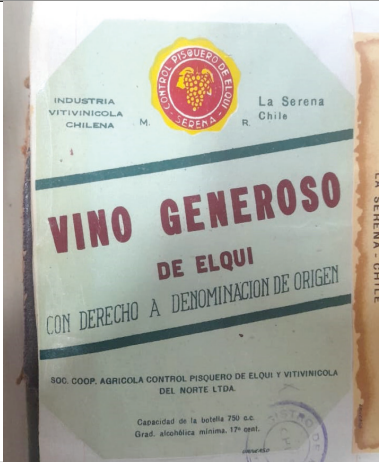
<i>Fundo Rosario de Miraflores</i>	Dulce Añejo	1951	Julio Peralta	Elqui (La Unión)	-	-
<i>Fundo Rosario de Miraflores</i>	Moscatel	1951	Julio Peralta	Elqui (La Unión)	-	-
<i>Fundo Rosario de Miraflores</i>	Moscatel. Vino añejo licoroso	1953	Julio Peralta	Pisco-Elqui	17,3°	750 cc
<i>Viña La Plaza (Destilería Santa Laura)</i>	Vino dulce especial	1956	Víctor Robledo Herrera	Diaguitas Elqui	18°	665 cc
<i>Viña Edina</i>	Vino Añejo Reservado	1956	J. y W. Sommerville y cía.	Rivadavia Elqui	15°	750 cc
<i>Viña Santa Rosa de Paihuano</i>	Vino dulce generoso asoleado	1960	Enrique Rojas	Paihuano Elqui	15°	665 cc
<i>Fundo Rosario de Miraflores</i>	Dulce Añejo	1963	Julio Peralta	Pisco Elqui	-	-
<i>Viña Argel de Paihuano</i>	Vino generoso	1964	José Araya	Paihuano Elqui	-	665 cc
<i>Viña Santa Rosa de Paihuano</i>	Vino dulce generoso asoleado	1971	Enrique Rojas	Paihuano Elqui	15°	665 cc

Fuente: Elaboración propia a partir de datos compulsados en los Libros de Marcas Comerciales del Instituto Nacional de Propiedad Industrial

Lo anteriormente señalado se evidencia con una de las etiquetas registradas de un vino generoso del Valle del Elqui (etiqueta 16). En el mismo día en que se registró el Pajarete del Huasco de la Cooperativa Control Pisquero (etiqueta 8), la empresa también registró el “Vino Generoso de Elqui”. Este marbete representa un argumento decisivo para la discusión de la tesis del capítulo, siendo además el primer y único registro de un vino generoso del Valle del Elqui que

ostenta con orgullo su Denominación de Origen, dándole un valor agregado al contenido que buscaba representar.

Por otro lado, las demás etiquetas con referencia a la zona de Elqui mostraban cierta pluralidad identitaria de los vinos generosos según su localidad de origen. En primer lugar, las etiquetas 17 y 18 que pertenecen a los vinos del Fundo Rosario de Miraflores, asociado al productor Julio E. Peralta, indican la elaboración de “vino dulce añejo” en la zona de Pisco Elqui.³³ La identidad gráfica de los productos de este fundo es bastante clara y persistente, el monograma del productor, enmarcado por los racimos de uvas como materia prima del producto presentado, seguido por la información relativa al contenido y origen de la botella, son los símbolos que rodean al concepto unificador: “añejo”, común denominador de los vinos de Pisco Elqui.

Etiqueta 16	
	
Fuente: INAPI, registro de 1948 ³⁴ .	

33 La etiqueta 12 se refiere a la zona como “Elqui (La Unión)”, lo que indica que, a pesar de que la localidad de La Unión cambió oficialmente su nombre a Pisco Elqui en 1936, la antigua denominación aún perduraba en el uso social. En la etiqueta 14, registrada dos años después, este uso parece haberse empezado a dejar de lado.

34 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 86.420. 25 de septiembre de 1948. Sociedad Cooperativa Agrícola Control Pisquera del Elqui y Vitivinícola del Norte Ltda. Industrial domiciliada en Santiago, Purísima 45

Etiqueta 17	Etiqueta 18
	
Fuente: INAPI, registro de 1951. ³⁵	Fuente: INAPI, registro de 1963. ³⁶
Etiqueta 19	Etiqueta 20
	
Fuente: INAPI, registro de 1951. ³⁷	Fuente: INAPI, registro de 1953. ³⁸

En el caso de las etiquetas 19 y 20, que mantienen la identidad gráfica del mismo productor, se presenta el vino Moscatel. La primera etiqueta data de 1951 y la segunda de 1953, lo cual resulta notable por la rapidez con que se sustituyó la anterior. Al comparar ambos documentos, se observa que la etiqueta 20 añade informa-

35 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 95.933. 20 de julio de 1951. Julio E. Peralta Ponce. Comerciante domiciliado en Santiago, V. Mackenna 1855.

36 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 140.000. 8 de mayo de 1963. Julio E. Peralta Ponce. Industrial domiciliado en Santiago, Vicuña Mackenna 1855.

37 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 95.932. 20 de julio de 1951. Julio E. Peralta Ponce. Comerciante domiciliado en Santiago, V. Mackenna 1855.

38 Libro de Registro de Marcas Comerciales. Registro 100.984. 30 de junio de 1953. Julio E. Peralta Ponce. Industrial domiciliado en Santiago, V. Mackenna 1855.

ción relevante, describiendo el Moscatel como un “vino añejo lico-roso, producido en la zona pisquera”. Esto sugiere que, probablemente con fines comerciales, fue necesario incluir este descriptor. Además, la etiqueta en el cuello de botella destaca que proviene de la cosecha del año 1946, lo que refuerza su carácter de “añejo”. Por otro lado, la mención de la zona pisquera como parte de la identidad del vino no solo lo vincula al destilado, sino que también subraya la importancia del Valle del Elqui como un territorio reconocido por su producción de Pisco.

Otro registro de Elqui, pero ahora en la localidad de Rivadavia, es el de la Viña Edina (etiqueta 21). En esta ocasión, el producto es comercializado como vino añejo reservado, y el collarín que acompaña la botella le agrega la característica de “genuino”. La ilustración que se incluye en el medio de la etiqueta agrega información del origen refiriendo a la “Sociedad Fundo Edina”, como la marca registrada. Más adelante se verá cómo se publicitaba este producto (Imagen 3).

Etiqueta 21



Fuente: INAPI, registro de 1956.³⁹

39 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 112.001. 6 de septiembre de 1956. J. y W. Somerville y Cía., Industriales, domiciliados en Elqui.

La etiqueta 22 muestra la comercialización del producto de Viña La Plaza como “vino dulce especial”. Este vino se relacionaba con el pueblo de Diaguitas, en el Valle del Elqui. Como se puede observar, tras el análisis, aquí se dejan de lado los conceptos de “añejo” y de “licoroso” empleados en Pisco Elqui, para mantener y dar paso al único concepto del vino: “dulce”, acompañado de “especial”, a modo de categoría.



Otro vino dulce encontrado fue el de la Viña Ternera de Pisco Elqui. La etiqueta 23 muestra una ilustración que se destaca en el conjunto de documentos analizados, ya que deja ver un paisaje rural enmarcado por columnas sobre las que se entrelazan vides con grandes racimos de uvas, materia prima del producto que se presenta. En la parte inferior ostenta el 1° premio de la Sociedad Nacional de Agricultura en la Exposición de la Fiesta de la Vendimia de Pisco-Elqui de 1946.

40 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 111.460. 31 de julio de 1956. Víctor Robledo Herrera. Comerciante domiciliado en Diaguitas, Elqui.

Etiqueta 23	
	
Fuente: INAPI, registro de 1947. ⁴¹	

Por último, las etiquetas 24 y 25, presentan “vino dulce generoso asoleado” y “vino generoso”, respectivamente. Ambos productos están vinculados a la localidad de Paihuano, en el Valle del Elqui. El primero está relacionado a la Viña Santa Rosa, al productor Enrique Rojas Araya, y el segundo a la Viña Argel y al productor José Araya. El concepto común denominador de estos vinos, además del territorio de Paihuano, es el de “generoso”, siendo el uso de “asoleado” una novedad para las etiquetas registradas en el Norte Chico de Chile.

Etiqueta 24	Etiqueta 25
	
Fuente: INAPI registro de 1960. ⁴²	Fuente: INAPI, 1964. ⁴³

41 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 82.447. Osvaldo Pinto Peralta, agricultor, domiciliado en Pisco Elqui.

42 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 126.819. 1 de abril de 1960. Enrique Rojas Araya. Comerciante domiciliado en Paihuano, Elqui.

43 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 145.539. 2 de junio de 1964.

Cabe una mención especial para la presentación gráfica de la etiqueta 24, en la cual se observa una figura de conquistador español junto con un huaso chileno, brindando con vino en copas, entrelazados con el nombre de Viña Santa Rosa. Esta forma de presentar el vino deja en evidencia la matriz mestiza del producto.

En relación al contenido de la etiqueta 24, es relevante destacar que esta misma marca ya había sido registrada en 1948 (etiqueta 26). Sin embargo, fue en 1960 cuando comenzó a comercializarse resaltando la calidad de “dulce” del producto, palabra que no apareció en el marbete de 1948. El registro de 1960 incluía esta palabra gráficamente a través de un sello que modificaba la etiqueta de manera artesanal.

Además, esta misma etiqueta, sin variaciones en su presentación gráfica, fue registrada nuevamente en 1971⁴⁴. Este hecho es de gran importancia, ya que la norma de 1969 ya incluía a Elqui en la Denominación de Origen de pajarete. A pesar de esto, este productor de Paihuano decidió continuar comercializando su producto como vino dulce generoso asoleado, manteniendo una identidad propia que lo diferenciaba de los vinos del Huasco.



José Araya Argel. Industrial domiciliado en Paihuano, Elqui.

44 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 177.864. 4 de febrero de 1971. Enrique Rojas Araya. Comerciante domiciliado en Paihuano, Elqui.

45 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 85.701. 13 de julio de 1948. Enrique Rojas Araya. Comerciante domiciliado en Paihuano, Elqui.

Asimismo, el Gran Vino Generoso Hernández, “néctar de los néctares” (etiqueta 27) se presenta majestuosamente asociado a Paihuano. Con un fondo montañoso y un prolijo campo arado, se destaca en el primer plano de la etiqueta un ovalo con cintas y una gran corona dándole una presentación sublime a la bebida comercializada.



La presentación de las etiquetas de los vinos dulces vinculados a Elqui sugiere que la región tenía una rica tradición en la producción de diversos tipos de estos vinos, con cada localidad destacando su propia especialidad, tal como lo refleja la tendencia y los conceptos compartidos: vino añejo para Pisco Elqui, vino añejo para Rivadavia, vino dulce para Diaguitas y vino generoso para Paihuano. Al vincular esta información con el análisis de la Denominación de Origen del pajarete, se puede llegar a inferir que la DO de 1969, que incluyó a Elqui, obstaculizó la creación de un concepto regional propio a partir de sus distintas variedades de vinos generosos, tal como lo estableció la DO de 1937, hablando de generosos en plural, seguramente, debido a la variedad de denominaciones que tenían los lugareños para sus vinos dulces.

46 Libro Registro de Marcas Comerciales. Registro 80.346. 14 de noviembre de 1946. Sociedad Agrícola Hernández y Cía. Industrial, domiciliada en Paihuano.

Lo señalado anteriormente se refuerza con los avisos comerciales publicados por la revista *En Viaje* de 1950, en su número dedicado al Valle del Elqui⁴⁷. Allí se encontraron cinco avisos comerciales de particular interés para el presente estudio. El primero de ellos (Imagen 3), de J. y W. Somerville y Cía., ofrecía el vino añejo de la marca Edina (etiqueta 21), elaborado en el Fundo Edina, en Rivadavia. Además, mencionaba que, algunos asociados “producen el vino generoso licoroso con Denominación de Origen, marca Maestral, en sus tipos blanco y tinto” (p. 2). El anuncio de la compañía es totalmente consecuente con la entonces vigente ley 6.086 que concede la DO a los vinos generosos y licorosos en las provincias de Atacama y Coquimbo.

Imagen 3	Imagen 4
Revista <i>En Viaje</i> , marzo de 1950. Vol. 197, p. 2.	Revista <i>En Viaje</i> , marzo de 1950. Vol. 197, p. 2.

47 Revista *En Viaje*, marzo de 1950. Vol. 197: 2-5. Información proporcionada por Amalia Castro.

Bajo los conceptos de la normativa, los demás avisos comerciales de la revista promocionaron los vinos dulces del Elqui. En la Imagen 4, el aviso publicado por Luis Ansieta Peralta, mencionaba la especialidad en vinos añejos de la zona, destacando abajo la localidad de Vicuña, donde expendía sus bebidas. Con esto, el territorio de los generosos se extendía desde Pisco Elqui hasta Vicuña por el Valle del Elqui, donde hubo un saber-hacer común de las prácticas culturales de producción y comercialización de este vino dulce.

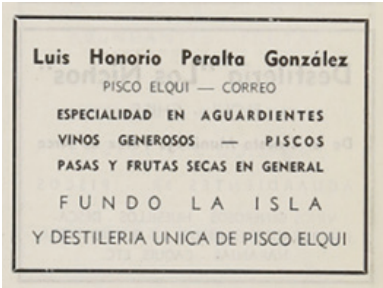
Imagen 5	Imagen 6
	
Revista <i>En Viaje</i> , marzo de 1950. Vol. 197, p. 3.	Revista <i>En Viaje</i> , marzo de 1950. Vol. 197, p. 4.

Imagen 7

Revista <i>En Viaje</i> , marzo de 1950. Vol. 197, p. 5.

Los siguientes avisos, correspondientes a las imágenes 5, 6 y 7, solo hablaron de vinos generosos elaborados en Pisco Elqui, pero como un genérico, tal como lo dictaba y permitía la DO. El aviso de

Luis Honorio Peralta González (imagen 5), promocionó los vinos generosos del Fundo La Isla, en Pisco Elqui. El aviso correspondiente a la destilería “*Los Nichos*” (imagen 6), de G. Ernesto Munizaga Pérez de Arce, en Pisco Elqui, que también expendió vinos generosos. Y el de Osvaldo Pinto (imagen 7), igualmente exhibió vinos generosos de Pisco Elqui, pero del Fundo La Pampa.

En definitiva, el análisis de las etiquetas halladas en los registros comerciales de INAPI indica que el concepto de pajarete estaba firmemente arraigado en la región del Atacama, especialmente en Huasco, así como en las zonas aledañas de Vallenar y Huasco Alto, por lo menos hasta el año 1973, fecha del último registro analizado. La popularidad del pajarete se evidencia en los intentos de apropiación de su nombre con fines comerciales. Por último, la producción en la zona del Elqui no se vinculaba al concepto de pajarete, sino que se centraba en la comercialización de diversos vinos generosos, destacando las identidades propias de cada localidad, aspecto advertido en las etiquetas y en los avisos comerciales de los productos vitivinícolas. En fechas posteriores a la ley de DO que incluía a Elqui para la producción de pajarete, esta identidad se mantuvo, reforzando la hipótesis de que la tradición pajaretera era huasquina.

Conclusiones

Este capítulo buscó contribuir a la valorización del pajarete del Huasco mediante un análisis de su historia y la dinámica territorial asociado a la normativa que regula su Denominación de Origen a lo largo del siglo XX y a las representaciones vinculadas a su comercialización en el mismo período. Tanto la bibliografía consultada como las normas y etiquetas analizadas evidencian el arraigo territorial de este producto típico en el Huasco, al menos, durante el periodo estudiado.

La importancia de la ley de Denominación de Origen para el pajarete se refleja en el registro de marcas. Antes de la ley de 1937, solo había una etiqueta registrada: la de 1934, la primera etiqueta de pajarete inscrita. Con la entrada en vigor de la ley de DO, la situación cambió significativamente. En la década de 1940, se registraron cinco etiquetas; en la década de 1950, dos más; una en la década de

1960 y otra en la de 1970 (la revisión abarca sólo hasta 1973). De estas, ocho de las diez etiquetas encontradas fueron registradas bajo los paradigmas de las leyes de 1937 y 1953, que otorgaron exclusividad a la zona de Huasco en el uso del término “pajarete”. Después de la ley de 1969, sólo se identificó una etiqueta de pajarete, correspondiente a 1973.

La fama del pajarete del Huasco fue tal que llevó a productores inescrupulosos a imitar su concepto, jugando con el nombre del original, para forzar al consumidor al error, tal como se mostró con dos etiquetas: la de 1937 y la de 1966, registradas por vinos del Castillo y viña Casa Blanca, respectivamente.

Además de esto, cabe destacar que el vino generoso Armidita fue un pionero en la región del Huasco y marcó un hito en la historia del pajarete, especialmente en sus inicios. También se destacó en el ámbito del registro de marcas, ya que su registro se realizó tempranamente en 1902 y se mantuvo activo en el mercado hasta 1961, gracias a la renovación de sus registros en 1940 y 1951, según la información disponible hasta el momento.

La historia de los vinos generosos del Elqui es diferente. A pesar de haber recibido reconocimiento con la Denominación de Origen de 1937, no se hicieron registros de marcas asociadas hasta la década de 1940, como lo señala el primer registro de “vino generoso de Elqui” (etiqueta 27). De todas maneras, a partir de aquí, fueron registrados varios vinos generosos del valle, pero solo uno señaló de manera explícita la DO (etiqueta 16). Estos vinos generosos ostentaron diferentes identificaciones en su comercialización: añejos, dulces, generosos y asoleados, por ejemplo.

En los registros que conserva el INAPI se identificaron 13 vinos generosos del Elqui: cuatro en la década de 1940, cinco en la década de 1950, tres en la de 1960 y uno en la de 1970. Este último, registrado en 1971, presenta un dato de gran relevancia, ya que, a pesar de la inclusión del Elqui en la DO pajarete, el vino conservó su denominación de “generoso”, manteniendo así su identidad. Esto puede deberse a que los vinos generosos del Elqui ya gozaban de una reputación propia y contaban con un público cautivo.

Por otro lado, gracias al análisis del registro de marcas del INAPI, se obtuvo información sobre los productores y comerciantes

de los vinos del Norte Chico de Chile, así como de los fundos de donde procedían. Asimismo, se pudo conocer que el pajarete del Huasco tuvo entre 14° y 17° de alcohol; se envasó en botellas de 665, 680, 700 y 750cc. poniendo en valor la producción en los territorios de Atacama, Vallenar, Huasco y Huasco Alto; mientras que el Elqui, en contraste, destacó la pluralidad de sus vinos generosos. La Cooperativa sacó al mercado su vino generoso con derecho a DO, en representación de todo el Valle del Elqui, el que tenía 17° de alcohol y era comercializado en botellas de 750cc. Pisco Elqui elaboró vino dulce, dulce añejo, moscatel y moscatel añejo licoroso, siendo “añejo” el denominador más utilizado para sus vinos de 12° y 17,3° de alcohol, envasados en botellas de 650cc y 750cc. En Diaguitas se hizo vino dulce, de 18° alcohólicos, con botellas de 665cc. En Rivadavia, vino añejo, de 15° y 750cc. Y en Paihuano reinó el concepto “generoso”, más allá de que, en algunas ocasiones, lo acompañó el de dulce y el de asoleado, para sus vinos de 15°, vendidos en formatos de 635cc y 665cc. La revista *En Viaje* agregó que la zona de Vicuña también se abocó en la elaboración de vino añejo, igual que Pisco Elqui y Rivadavia.

El mayor número de registros de vinos generosos del Elqui se encuentra en las décadas de 1950, con cinco registros; seguido de la década de 1940, con cuatro; la de 1960, con tres; y 1970, con una inscripción. Probablemente, el alto registro de las décadas de 1940, 1950 y 1960 fue el principal motivo que tuvieron las autoridades para extender el territorio de la DO del pajarete en 1969, en una ley, claramente, establecida con lógicas *top down*, es decir, impuestas desde arriba hacia abajo. Esto se estima debido a que, la Denominación de Origen, propiamente tal, solo fue esgrimida como arma de seducción en los marbetes de pajaretes del Huasco y vinos generosos del Elqui por la gran industria de la época: la Cooperativa Control Pisquero de Elqui. Los demás productores no tuvieron intención de señalar que su producto tuvo o no una DO, siendo la DO solamente un reconocimiento de protección jurídico-legal que pudiera actuar contra los falsificadores de otras zonas.

Por otra parte, el análisis de las DO del pajarete ha permitido conocer la dimensión territorial de las normativas analizadas, concluyendo que refieren a márgenes fronterizos móviles, que se pueden extender o disminuir si se estima necesario. Esto conduce a

cuestionar cómo ha sido este proceso para otras DO de Chile, como el pisco y el asoleado, temas pendientes de estudios que, de seguro, serán indagados más adelante.

La lección que se desprende del análisis de las leyes sugiere que las regulaciones establecidas por el Estado deben considerar la voz de los productores y productoras, así como las investigaciones históricas. Son ellos, los productores y productoras, quienes conocen a fondo su producto, el proceso necesario para su elaboración, así como sus características únicas y su territorialidad. Si bien las protecciones legales para los productos típicos chilenos son fundamentales, es crucial que se desarrollen de manera conjunta, incorporando las opiniones y experiencias de los expertos del sector.

Las problemáticas derivadas de interpretaciones erróneas sobre el origen han obstaculizado el reconocimiento del pajarete como un producto exclusivo vinculado al Huasco, afectando incluso a los productores del valle de Elqui. En esta provincia de la región de Coquimbo, la verdadera identidad de sus vinos generosos ha quedado invisibilizada, relegada, dificultando su desarrollo, y empujando a su desaparición.

Tal vez, todavía se está a tiempo de retomar los conceptos y territorios establecidos en la DO iniciada en 1937. Ahora todo está en manos de los productores de ambos valles, pero también de los académicos y académicas que quieran seguir aportando y discutiendo sobre este asunto, considerando que los márgenes temporales de este capítulo son acotados, por lo que queda pendiente el desarrollo del pajarete de Huasco y Elqui a partir de 1973.

Por último, cabe subrayar que todavía queda mucho camino por recorrer en la escritura de una historiografía que permita contribuir a la valorización académica de los productos típicos locales. Por lo tanto, los autores desean culminar este capítulo extendiendo una invitación a continuar con este trabajo y a enamorarse de los sabores, colores, olores y texturas únicas que el mestizaje de culturas ha dejado sembrado en todo el continente americano en general y en Chile en particular.

PARTE III

PRODUCTOS TÍPICOS Y POLÍTICA

Reforma Agraria, Plan Pisquero y los héroes del Pisco: reconfiguración de los paisajes culturales del Norte Chico (1960-1973)

Nicolás Valenzuela y Pablo Lacoste

El impacto de la Reforma Agraria es uno de los temas más críticos, controversiales y ricos para analizar el proceso de construcción del patrimonio cultural en el territorio. Este complicado asunto se ha convertido en tabú y no ha sido sistemáticamente abordado por la historia regional (Goicovic, 2015). Este libro, en cambio, dista de ser complaciente, y se rebela frente a los mandatos que pudieran surgir desde tiendas políticas, la industria o desde visiones ideológicas sesgadas. Al contrario, la historia se entiende aquí como un compromiso insobornable por describir y explicar lo que ocurrió, a partir de la evidencia disponible, sin evaluar ni especular acerca de las consecuencias o interés que pudieran o no verse afectados. La historia se escribe para el lector, a quien la disciplina debe su lealtad. Al incluir los temas de la Reforma Agraria en este libro, se ha debido pagar un costo, particularmente por la molestia de los grandes capitales de la industria que preferirían omitir esos temas, sin alcanzar una plena comprensión del trabajo de la historia.

La tarea del historiador no es juzgar, condenar, ni absolver. El historiador simplemente tiene que contar lo que ocurrió, aplicando el método propio de la historia (heurístico crítico) de la forma más leal posible, según sus capacidades y conocimientos. Además, el mayor conocimiento de un tema siempre es mejor, porque permite valorar con mayor claridad el espesor cultural de un territorio. En lugar de avergonzarse por los períodos conflictivos, ello permite reflexionar, madurar y adquirir una visión más rica y compleja de la realidad.

La Reforma Agraria fue el suceso de mayor conmoción social, económica, política y cultural en la historia de Chile (Theza et al., 2017) y también del Norte Chico y de los paisajes culturales del pisco. Cambió para siempre las relaciones de producción, las correlaciones de fuerza, las estructuras de propiedad y los vínculos sociales en el territorio. Tan importante como fue la Reforma Agraria para el Norte Chico, lo fue esta región para ella. Allí inició con las expropiaciones de grandes latifundios en Illapel y hasta 1970 fue la provincia que más hectáreas expropiadas concentró (imagen 1). Estas fueron las escuelas piloto, los departamentos de aplicación de los principios y valores que luego se extendieron a todo Chile, y culminaron con la expropiación de 9,5 millones de hectáreas.

Para el público no especializado, conviene recordar que la necesidad de realizar la Reforma Agraria en Chile no fue impuesta por la Unión Soviética, sino por EEUU. Las élites estadounidenses concluyeron que la existencia de grandes latifundios generaba serios problemas para el desarrollo económico, social, político y cultural de los países democráticos y puso en marcha políticas de Reforma Agraria en diversos países del mundo como forma de evitar una salida revolucionaria como había ocurrido en Cuba (Avendaño, 2017). El primer experimento se realizó en Japón, donde se logró subdividir la tierra y generar una base social muy amplia de pequeños propietarios, lo cual fue el factor decisivo para convertir a ese país en un modelo de democracia, prosperidad económica y política exterior pacifista. Lo mismo pasó en Italia y otros países.

Imagen 1: Revolución Social.



Fuente: Topaze, 21 de julio de 1961, pp. 10 y 11

En América Latina, las ideas de Reforma Agraria (imagen 2) gozaron de un amplio consenso social y político. En Chile, el gobierno conservador de Jorge Alessandri la introdujo, sin embargo, de manera insuficiente, por lo que el gobierno de Eduardo Frei tuvo que promulgar una nueva ley. De esta manera, se pudo luchar contra el latifundio improductivo para distribuirlo entre pequeños y medianos empresarios y campesinos que, a la larga, convirtieron a Chile en potencia exportadora agroalimentaria.

Los principios fundamentales de la Reforma Agraria eran dos: luchar contra el latifundio improductivo y defender el principio de que la tierra debe ser de quien la trabaja (Chonchol, 2017). En sintonía con estas pautas, se excluyó a los viñedos de las tierras expropiables, dado que el cultivo de la viña implicaba una de las formas más productivas de explotación de la tierra, junto con los frutales; por lo tanto, el viñedo no podía, de ninguna manera, considerarse “latifundio improductivo”. Con estos criterios se aplicó la Reforma Agraria en la década de 1960.

Hasta antes de la Guerra del Pacífico, la industria pisquera chilena se encontraba confinada en los valles de la provincia de Coquimbo, con una producción prestigiosa, pero de pequeñas cantidades. Tras el fin del conflicto bélico, la bebida se popularizó y la producción creció, pero siempre en forma acotada. La Gran Depresión de 1930 afectó severamente a la actividad y al año siguiente, el Estado de Chile creó la Denominación de Origen pisco y la delimitó a los departamentos de Copiapó, Huasco, La Serena, Elqui y Ovalle, lo cual protegió al Norte Chico de la competencia desleal y los falsificadores del área metropolitana. Esa misma década se crearon las cooperativas pisqueras. La ley de 1938 reguló la producción vitivinícola y limitó la plantación de nuestros viñedos. Como resultado, en los siguientes treinta años, la industria del pisco mantuvo su acotado volumen de producción, siempre en forma artesanal.

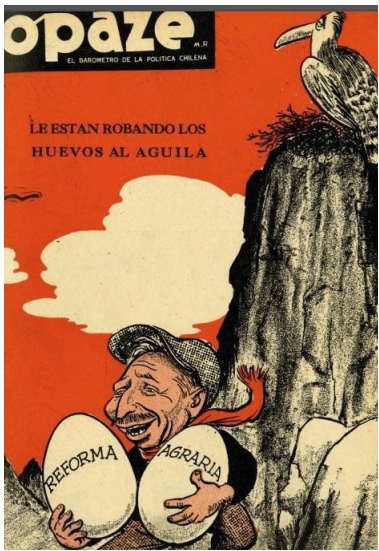
La superficie del viñedo no superaba las 1.200 hectáreas y tenía una productividad baja, de 5000 kilogramos de uva pisquera por hectárea. Aun así, se consideraba la principal agroindustria del Norte de Chile. Debido a su liderazgo, arraigo y potencial, la clase dirigente estimó que esta actividad podía aportar al desarrollo socioeconómico del territorio. Durante el gobierno de Jorge Alessandri se le eximió de impuestos durante 10 años y el gobierno de Eduardo

Frei tomó la decisión de industrializar definitivamente su producción (Valenzuela et al., 2024).

El denominado Plan Pisquero, enmarcado en la Reforma Agraria, tuvo por objeto aumentar las hectáreas plantadas de uva pisquera, aumentar la productividad y profesionalizar la producción. Para ello se puso a disposición asistencia técnica, crediticia y fondos para nuevas plantaciones (Massad y Rivera, 1968). El auge pisquero fue reconocido por los productores, quienes, al término del periodo de Frei celebraron la gestión realizada por Hugo Trivelli, ministro de agricultura. Los resultados sobrepasaron cualquier estimación, en 1973 se llegó a 40 millones de kilos de uva pisquera, 20 millones más de lo que se esperaba para 1975.

La profesionalización del Plan dejó atrás la producción artesanal dando paso a una producción industrial: atrás quedó el destilado a leña, los alambiques de cobre labrado y gran parte del trabajo manual, se introdujo el gas, alambiques industriales de gran tamaño y procesos automatizados para el lavado, llenado, tapado y etiquetado de las botellas (Valenzuela et al, 2024).

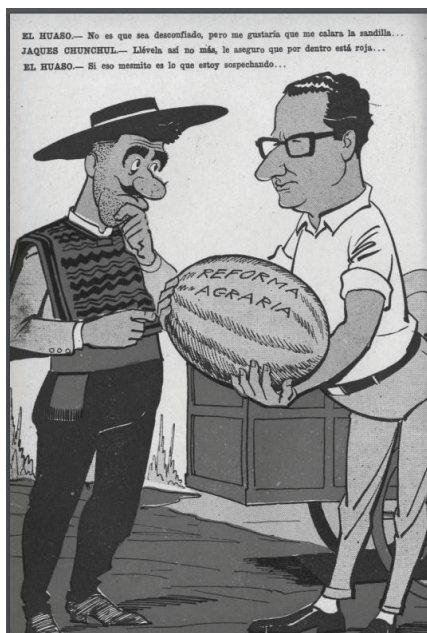
Imagen 2: Reforma Agraria.



Fuente: Topaze, 25 de febrero de 1966.

La armonía entre la industria y el gobierno terminó durante la administración de Allende (imagen 3) Entre 1970 y 1973 se cambiaron cuatro elementos fundamentales: 1) se expropiaron viñedos, muchos de los cuales eran considerados modelos de gestión y cultura vitivinícola, como los de *Mal Paso*, asociada a la cooperativa *Control*; 2) se expropiaron destilerías artesanales, algunas de las cuales fueron también vandalizadas, como *Bauzá* y *Tres Cruces*, vinculada a la cooperativa *Control*; 3) se abandonó la idea de entregar tierras a los campesinos; en su lugar se promovió una política de haciendas estatales, frustrando las aspiraciones de los trabajadores rurales; 4) según el testimonio de Francisco Hernández en este libro, se instalaron campos de entrenamiento paramilitar para militantes del Movimiento de Izquierda Revolucionario (MIR) en algunos fundos expropiados, usando la Casa Patronal como sala de armas. Este testimonio original e inédito arroja luz sobre hechos que hasta ahora se habían mantenido invisibles en la historia.

Imagen 3: Allende y la Reforma Agraria.



Fuente: Topaze, 4 de febrero de 1966 (contratapa).

A estos problemas hay que sumar el impacto que causó en el territorio la crisis económica global (Garrido, 2015), el asedio norteamericano (Caputo y Galarce, 2021) y la política de gasto fiscal expansivo, déficit fiscal, hiperinflación, control de precios y mercado negro que se generaron durante el gobierno de la UP y estuvieron a punto de causar la quiebra de las principales empresas pisqueras. Todos estos elementos ocurrieron en el Norte Chico durante la última etapa de la Reforma Agraria y generaron un trauma del cual muchos actores locales todavía no han logrado reponerse. En parte, la grieta sociopolítica que todavía se mantiene vigente en Chile tiene que ver con aquellas experiencias.

Pero junto con aquellas falencias en la implementación de su último tramo, la Reforma Agraria dejó también un legado positivo en el Norte Chico. Sobre todo, porque cambió la naturaleza de las relaciones sociales en el territorio, con la revaloración de los actores subalternos. Muchos pasaron de inquilinos en condiciones deplorables a campesinos reformados primero y a socios de las cooperativas pisqueras después. A su vez, las cooperativas pisqueras experimentaron una transformación profunda, al pasar de alianza de empresas de destiladores, a grandes conglomerados socioeconómicos, con cientos de socios, incluyendo también a muchos pequeños productores vitivinícolas. Estos cambios fueron las transformaciones más profundas de los paisajes culturales del pisco en sus cuatro siglos de historia. Con estos cambios, los paisajes pisqueros subieron de categoría, con la multiplicación y diversificación de actores desplegados en el terreno.

Dentro de este proceso, un papel central cupo a los gerentes de las dos grandes cooperativas pisqueras: Walter Pinto en *Capel* (1968-1972) y Orlando Leiva Pizarro en *Control* (1967-1973). Ambos eran socialistas y simpatizantes del gobierno de Salvador Allende, y estuvieron en lugares clave para el ya mencionado proceso de transformación de la vida social, económica, política y cultural de los viticultores del mundo pisquero. En este libro se entrega la biografía de cada uno de ellos, con sus altos y bajos, sus momentos de éxito y de agonía, sobre todo por las torturas y vejaciones que sufrió Pinto durante la dictadura militar de Pinochet. Si bien es cierto que la Reforma Agraria y el Plan Pisquero delimitaron el marco sobre el cual se realizaron las transformaciones del paisaje cultural del pisco, esta

historia no puede ser contada de forma completa, sin referirnos, como a continuación se hará, a sus protagonistas.

Walter Pinto: de *Capel* al olimpo socialista

Una de las figuras más épicas de la historia del pisco fue Walter Pinto (imagen 4). Intenso, comprometido y temerario, entregó su vida por una utopía social, con grandes ideales y sueños. Formó parte de la generación que aspiraba a “tomar el cielo por asalto” para crear “un mundo de hermanos” a partir de los viñedos, como dijo Horacio Guarani de Benito Marianetti. Su vida transcurrió entre el cielo y el infierno; estuvo en la cúspide, como gerente general de la cooperativa *Capel*; y luego transitó por los pasillos del averno, en las gélidas barracas de la prisión de la isla Dawson, junto a los ministros de Salvador Allende. Su vida fue una oda a la pasión en el mundo del pisco.

Imagen 4: El ex gerente general de CAPEL, Walter Pinto junto a Sergio Vuskovich (Ministro de Economía de Allende) en isla Dawson, Estrecho de Magallanes.



En el patio, rodeado de alambradas, de izquierda a derecha: Julio Palestro, Adolfo Silva, Julio Stuardo, Sergio Vuskovic, Walter Pinto, Tito Palestro, Daniel Vergara, Aniceto Rodríguez y Fernando Flores.

Fuente: Bitar, 1987.

Su infancia transcurrió en La Serena, donde tuvo oportunidad de conocer la cultura del territorio y su gente. En el colegio San José conoció a Francisco Peñafiel quien, con el tiempo, también se convirtió en gerente general de *Capel* (1975-2004) (imagen 5). Después de su liberación de las prisiones de la dictadura de Pinochet, Walter Pinto regresó a Coquimbo, y pasó a visitar a su antiguo compañero de colegio en la destilería de Capel en Vicuña, donde estaba en su antiguo lugar. Fue una visita corta pero profunda y emotiva. Fue con su hijo, un día en la mañana. No fue a pedir ayuda. Simplemente, una especie de ritual de despedida.

Imagen 5: Botellas de pisco Capel de los tiempos de Walter Pinto como gerente general.



Fuente: Foto Museo del Pisco.

Existen pocos datos biográficos de Walter Pinto. Se estima que nació alrededor de 1936, en la Región de Coquimbo. Su padre tenía buena posición social y su casa era un centro de encuentro muy animado, donde se realizaban fiestas que los vecinos recuerdan hasta hoy. Muy joven se trasladó a vivir al sur, para estudiar en la Universidad de Concepción la carrera de ingeniería química. En su estadía penquista, además de obtener tu título universitario, tuvo oportunidad de participar en el movimiento estudiantil universitario, donde

se vio atraído por el Partido Socialista. Apasionado y entusiasta, tenía también muchos amigos en el Movimiento de Izquierda Revolucionaria (MIR) que en Concepción concentraba una parte importante de sus fuerzas. En la década de 1960 participó activamente en actividades políticas y fue reconocido por la militancia con cargos de cada vez mayor responsabilidad. Luego regresó a la región de Coquimbo, donde tomó parte activa en las corrientes de opinión que impulsaban la Reforma Agraria. En este contexto se produjo su incorporación a la cooperativa *Capel*.

Walter Pinto se desempeñó como gerente general de *Capel* entre 1968 y 1972, justo el momento de gran expansión debido al Plan Pisquero. Este tenía como objetivo impulsar el crecimiento de la industria para complementar las transferencias de tierras del sector rentista, que las trabajaba de modo ineficiente, a los campesinos. Ellos necesitaban un lugar donde vender la uva, y para ello era preciso ampliar la industria pisquera. Hasta entonces, esta era muy pequeña, de carácter artesanal. Era necesario realizar un gran salto para pasar a la era industrial, y para ello, el Estado orientó fuertes capitales para construir las plantas y destilerías que luego se entregaron a las cooperativas. En el Valle de Elqui, la CORFO construyó la planta de Vicuña y la cedió a la cooperativa *Capel*. Como el capital era del Estado, este asumió el control del directorio de la empresa y, en este contexto, se nombró a Walter Pinto como su gerente general.

Bajo su liderazgo, la cooperativa *Capel* tuvo particular compromiso para relacionar a los campesinos beneficiarios de la Reforma Agraria con el ecosistema pisquero. La gestión del gerente Walter Pinto se caracterizó por brindar un fuerte impulso a la incorporación de los campesinos a *Capel* como cooperados. Particular énfasis puso en construir vínculos con los asientos campesinos de Illapel, lugar donde se realizaron las primeras expropiaciones durante la administración de Eduardo Frei.⁴⁸ Las gestiones de Pinto resultaron exitosas y muchos campesinos de Illapel se incorporaron a la cooperativa *Capel*.

48 En Illapel, el gerente de Capel conoció al ingeniero agrónomo que entonces se desempeñaba en el Servicio Agrícola Ganadero como asesor de los campesinos: Fernando Herrera. En ese ámbito se entablaron los lazos de confianza que culminaron con la contratación de Herrera como agrónomo de Capel, a la vez que se aceleró la vinculación de los campesinos con la cooperativa. Referencia de Fernando Herrera, 24 de mayo de 2023

En la visión amplia y progresista de Walter Pinto, se consideraba importante renovar los cuadros técnicos y profesionales de las empresas pisqueras, con vistas a crear masas críticas más inclusivas y diversas. Una de sus iniciativas fue abrir espacio profesional a la mujer, con la contratación de la ingeniera agrónoma María Angélica Maldonado para los laboratorios enológicos de Capel. También contrató a Fernando Herrera para que sirviera de puente entre los campesinos de la Reforma Agraria y la cooperativa: Pinto quería construir un vínculo directo con esos campesinos y asegurar su incorporación como socios de Capel; por tal motivo reclutó al agrónomo que ya había adquirido experiencia en las expropiaciones de Salamanca e Illapel. Walter Pinto se propuso conseguir los servicios de ese profesional que conocía en profundidad el proceso de Reforma Agraria, contaba con la confianza de los campesinos y disponía de la solvencia técnica para acompañarlos y capacitarlos en su nuevo papel como pequeños viticultores. La intuición de Walter Pinto fue muy precisa y con Fernando Herrera la industria pisquera incorporó un cuadro de primer nivel, que desarrollaría una carrera extraordinaria.

Con sus decisiones, Walter Pinto contribuyó al avance del Plan Pisquero y al pasaje de la actividad de la era artesanal a la era industrial. Así se reflejó en la solicitada que publicó en el diario *El Día* titulada “*Capel*, CORFO y los elquinos” que en sus partes principales, destacaba:

CORFO está impulsando en las provincias de Atacama y Coquimbo (y por lo tanto en la república independiente de los elquinos) un Plan Integral de desarrollo vitivinícola y la infraestructura necesaria para industrializar la uva, producir pisco, comercializarlo en el mercado nacional y exportar la mayor cantidad posible, lo que permitirá el ingreso de dólares tan escasos en nuestros tiempos. Consecuente con la idea anterior, Corfo construyó las plantas pisqueras de Vallenar, Elqui y Limarí y paralelamente fomentó la plantación de parrones españoles en los valles para lograr un adecuado abastecimiento de dichas plantas. Así llegó SEAM a la zona a nivelar terrenos; SAG a hacer los estudios; CORFO a efectuar préstamos necesarios de dineros para alambres, palos, abonos, mano de obra y otros que han permitido cambiar la faz de nuestra zona. Quien viaje

a Vicuña o Limarí, o cualquier punto de la zona pisquera verá con agrado que por todas partes brotan parrones que además de embellecer el paisaje transforman los 5000 kilos por hectárea que se producían antes, en 30.000 kilos por hectárea. Productividad altísima que debería permitir vivir bien a los dueños de las parcelas y a sus trabajadores. Cuando llegué a la Empresa, cinco años atrás, CAPEL molía 250.000 kilos de uva, al año pasado, último de mi administración, molió 6.700.000 kilos de uva y en esta vendimia creo que pasará de los 10 millones de kilos. Este es un trabajo fundamentalmente de CORFO y de los hombres que amamos la tierra y hemos hecho cualquier cantidad de sacrificios para levantar el estándar de los campesinos.⁴⁹

La apasionada y desbordante personalidad de Walter Pinto lo convirtió en una de las figuras más icónicas de los paisajes pisqueros. Participaba en debates intensos con socialistas y con militantes del Movimiento de Izquierda Revolucionario (MIR). Combinaba las luchas políticas con las costumbres tradicionales del honor y el uso de las armas y, en una oportunidad, estuvo a punto de batirse a duelo con el presidente de *Capel*, Mario Álvarez “Tambor” Vega, con pistolas. En otra oportunidad se enfrentó “a combos” – golpes de puño – con el gerente de la pisquera de *Mitjans* en Diaguitas, con motivo de un accidente de tránsito.

Más allá de su apasionamiento, Pinto entendía que el cooperativismo y la Reforma Agraria formaban una pareja conceptual que merecía profundizarse. Consideraba muy importante que los antiguos inquilinos de las haciendas pudieran avanzar en el proceso de emancipación mental y económica, a través de los asentamientos campesinos e hizo todo lo posible para integrarlos en la industria pisquera.

El entusiasmo y la actitud militante de Walter Pinto lo llevaron a asumir posiciones cercanas a los “ultrones”, e impulsó reformas que iban más allá de las aspiraciones de los campesinos de CAPEL, lo cual lo llevó a perder consenso incluso, en las bases adherentes al gobierno de la UP. Hacia fines de 1972 debió renunciar a *Capel* pues ya no contaba con la confianza de las autoridades allendistas.⁵⁰ En

49 Diario *El Día*, La Serena, 29 de abril de 1973 p. 8

50 Referencia de Fernando Herrera. Entrevista personal.

compensación y en reconocimiento de sus aportes, fue promovido a gerente de la Sociedad Nacional de Minería (SONAMI).

Después del golpe de Estado del 11 de setiembre de 1973, Walter Pinto se convirtió en el enemigo público número 1 del gobierno militar en la Región de Coquimbo. Fue detenido y torturado. Posteriormente fue remitido al campo de concentración de la Isla Dawson, junto a las principales figuras del gobierno de la Unidad Popular, incluyendo al ministro del Interior José Tohá, al Secretario General del Partido Comunista Luis Corvalán, el canciller Clodomiro Almeyda y el ministro y diplomático Orlando Letelier (Accatino, 2019). Allí llegó el exgerente de la cooperativa *Capel*, con heridas en la espalda. Trató de adaptarse a la adversidad, con la participación en un grupo de estudios (Bitar, 1987 p. 52 y 178). Procuró animar a sus compañeros como cocinero y gastrónomo, en muy adversas condiciones.⁵¹ Para subirles el ánimo, les prometió que trataría de elaborar pisco, a partir de algunos racimos de uva.⁵² Su proyecto no se logró concretar, pero logró elaborar licores a partir de los frutos del bosque. El recuerdo de uno de sus compañeros de presidio resulta elocuente:

Han pasado casi 50 años. Tengo la imagen y el sentimiento de esa relación con Walter Pinto en los momentos trágicos de la prisión en la isla Dawson en la dictadura de Pinochet. Siempre conservo la imagen de su rostro tranquilo, su picardía y su bonhomía. Nunca le escuché una queja o lamentos, sino que en esas circunstancias la unidad del grupo y el respaldo mutuo es fundamental. Y eso, Walter lo tenía. Lo más pintoresco, que nos alegraba, era su vocación de gran experto en pisco. Desde muy temprano en la mañana, nos hacían trabajar todos los días en labores forzadas de instalación de postes con chuzos y palas, con militares apuntándonos con sus metralletas. Luego se iba a la barraca donde nos tenían presos por las noches. A veces, durante el día, había un espacio de tiempo para escapar de esa tarea y moverse un poco por el terreno. Entonces, él era un experto en recoger los calafates, pequeñas frutitas redondas de

51 <https://memoriaviva.com/nuevaweb/centros-de-detencion/xii-region/is-la-dawson/>

52 Testimonio de Francisco Hernández, luego presidente de *Capel*, 24 de mayo de 2023.

los arbustos de la isla, que él también nos enseñó a cosechar. Él era muy hábil e ingenioso para aplicar su tecnología en todos los lugares. No sé cómo se las arreglaba para hacerlas fermentar dentro de unas botellas escondidas, pero logró elaborar licores de calidad en cantidades muy pequeñas. Una que otra vez, lo probé. A mí me producía risa y me alegraba; pero también preocupación, porque esa actividad no iba a ser aceptable por los carceleros; podía derivarse de ella un conjunto de sanciones además de las que sufríamos. Esta producción se realizó durante un plazo muy breve porque los compañeros le advertimos que esas actividades no eran convenientes que se descubrieran, ni tampoco para la vida y la disciplina que debíamos mantener en el lugar y la dignidad frente a gente que nos trataba con desdén, menosprecio y violencia para destruir nuestra autoestima, como es típico en toda dictadura. Esa anécdota siempre la recuerdo.⁵³

La experiencia del ex gerente de Capel en Isla Dawson fue una metáfora del sentido que tienen los vinos y destilados en la vida humana: tal como escribió Alejandro Dumas en su diccionario de gastronomía, la vida se nutre de alimento para el cuerpo, dado por la comida, y de alimento para el alma, dado por el vino y, en este caso, los licores. Ese ha sido el aporte del pisco y en la lejana Siberia del Cono Sur, el referente del pisco, trató de cumplir su papel para alegrar la vida a sus compañeros. Esa actitud fue lo más recordado de sus largos meses de cautiverio. Su actitud tuvo un aire en común como el que se pudo ver en la película *La Vida es Bella* (1997).

Tras recuperar su libertad, vivió un tiempo en el exilio y luego regresó a Chile. En 1978 fue visto en Santiago, cuando trabajaba para ganarse la vida en un empleo modesto: era contratista de una pequeña empresa de pintores y demás servicios para la construcción. En ese momento estaba pintando unos galpones de la Fuerza Aérea, tarea que desempeñaba con cierta ironía.

Poco después viajó a su amado Valle de Elqui, como en un ritual de despedida. Fue hasta Vicuña y pasó a saludar al gerente general, su antiguo compañero de colegio, Francisco Peñafiel. Fue acompañado de su hijo, un día por la mañana. No fue a pedir nada.

53 Testimonio de Sergio Bitar al autor, 4 de septiembre de 2023.

Solo necesitaba estar allí, ver con sus propios ojos el crecimiento extraordinario que había alcanzado la Cooperativa *Capel*, que era tan pequeña cuando él asumió la gerencia, apenas una década antes. Saludó con calma y dignidad, pero un poco ausente. Miró las montañas del Valle de Elquí, y se retiró.

Sintió la sensación de satisfacción al ver el crecimiento de la Cooperativa *Capel*, con cientos de campesinos incorporados a la empresa, como socios cooperados. Muchos de ellos habían mejorado sustancialmente su calidad de vida. Ya no eran inquilinos aislados y marginados; se habían convertido en viticultores con derecho a voz y voto en las asambleas de la cooperativa; ellos podían elegir a sus representantes en el Consejo de Administración y al presidente de *Capel*. La cooperativa era de ellos. Y ellos eran parte de algo mayor que sí mismos. Falleció un par de años después, dejando un legado de pasión idealista.

¿Cuál fue su aporte? Contribuyó a modificar los paisajes culturales del Norte Chico mediante la ampliación de las cooperativas pisqueras que, de alianzas de empresas destiladoras se convirtieron en entidades con numerosos socios, incluyendo a los pequeños viticultores y campesinos, causando un notable fortalecimiento del tejido social en toda la región. De este modo emergió un nuevo paisaje cultural en el Norte Chico, un singular paisaje mestizo, que no es un color gris resultado de la mezcla de blanco y negro, sino un mosaico multicolor, donde los aportes de todos son importantes, incluyendo el legado cultural de los diaguitas y otros pueblos originarios, tal como se observa actualmente en las etiquetas de pisco.

¿Cuál fue su costo? Sufrir torturas en la *Esmeralda* y los rigores extremos de la desolación gélida y el maltrato en isla Dawson. Eso es lo que esperaban sus carceleros. Pero al final, lo incorporaron al olimpo del movimiento socialista de América Latina, junto a los ministros de Salvador Allende.

Orlando Leiva Pizarro, el piloto de tormentas

Una de las figuras más influyentes y menos conocida de los orígenes de la era industrial del pisco chileno fue Orlando Leiva Pizarro (imagen 6), quien se desempeñó como gerente general de

las dos principales cooperativas pisqueras durante las agitadas décadas de 1960 y 1970: fue gerente de *Control Pisquero* (1964-1973) y de *Capel* (1975-1978). Su papel resulta comparable con el de Gustavo Arqueros, quien también desempeñó un liderazgo destacado en los orígenes del cooperativismo pisquero en las décadas de 1930 y 1940. Pizarro era contador de profesión y socialista en lo político. Estos dos elementos modelaron su trayectoria vital en los paisajes pisqueros.

Imagen 6: Orlando Leiva Pizarro en 1970.



Fuente: colección Guillermo Machala.

La conexión de Leiva Pizarro con el mundo del pisco no se produjo desde las viñas ni desde el ámbito comercial, sino por un camino totalmente insólito: desde la oficina de impuestos internos. En efecto, él se desempeñaba como contador en la oficina impositiva de La Serena y tenía que presentarse regularmente en las instalaciones de la cooperativa Control para realizar los procedimientos fiscales. La normativa vigente establecía una serie de limitaciones para que los enólogos y técnicos de la industria pisquera con relación a los alambiques y las reservas de alcohol. No tenían acceso libre a estas dependencias, pues estaban habitualmente precintados por los oficiales de hacienda. Se generaba así una interacción constante, dado

que todas las acciones enológicas y comerciales debían hacerse bajo supervisión directa de las autoridades. Como resultado se produjo un vínculo de familiaridad y cercanía. El Consejo de Administración de la Cooperativa estimó que la experiencia de Leiva en temas impositivos representaba un capital cultural que serviría a la empresa para mejorar su gestión y resolvió ofrecerle el cargo de gerente general. Don Orlando aceptó y a partir de 1964 se hizo cargo de la gestión de la cooperativa.

Además de conducir la industria desde las gerencias generales, don Orlando se involucró directamente en la actividad. En 1969 compró el fundo *Bella Vista* a doña María Inés Egaña, con sus viñas, marcas y destilerías. De este modo, Orlando Leiva asumió las tareas de viticultor y destilador, a la vez que solicitó la admisión a la cooperativa *Control* como socio.⁵⁴ Con esta motivación, tuvo una experiencia directa en las complejidades del mundo de la vid, el vino y la destilación. Todo ello contribuyó a enriquecer el perfil de Orlando Leiva como figura del pisco.

La gestión de Leiva Pizarro como gerente general de *Control* fue transformadora e innovadora en múltiples ámbitos. Vinculado al Partido Socialista, tenía un fuerte compromiso social con los sectores populares, lo cual se hizo sentir en su gestión profesional. Don Orlando fue uno de los artífices para transformar la cooperativa *Control* que entonces era una especie de confederación de destilerías, en una organización más amplia, en la cual ingresaron muchos pequeños viticultores en calidad de socios. Al inicio de su gestión, Control apenas contaba con algunas decenas de socios. En cambio, al final de su mandato, había superado los 500 cooperados. Este salto requirió una serie de medidas para adaptar la otrora aristocrática asociación de destiladores, en una organización con fuerte base popular campesina. Entre otras medidas, se generaron publicaciones para los socios, de modo tal de difundir las novedades de la cooperativa y sus actividades; además, en septiembre de 1973 se tomó la decisión de crear una credencial que facilitara la identificación de los socios.⁵⁵

54 Consejo de Administración de Control Pisquero (CACP), La Serena, 24-3-1969, Libro de Actas (LA), volumen 3, Fs. 318; 8-9-1969, LA 3, fs. 349.

55 CACP, La Serena, 24 de setiembre de 1973. LA, volumen 6, fs. 2.

En este periodo *Control* pasó de la era artesanal a la industrial, incorporando nuevas tecnologías. Se mejoraron y ampliaron las destilerías artesanales de los socios fundadores, a la vez que se construyeron nuevas, con mayor capacidad. Entre estas últimas y en conjunto con la Cooperativa Vitivinícola del Norte (*Covinor*) se cuenta la destilería de Pisco Elqui. También se realizaron inversiones importantes para optimizar el sistema de fraccionamiento del pisco en la planta de embotellamiento de La Serena. Durante la gestión de Orlando Leiva, en lo que estrictamente concierne a la calidad del pisco, se obtuvo el primer reconocimiento internacional relevante de la calidad del pisco chileno de carácter industrial. Ello ocurrió en el concurso de Londres celebrado en 1969.

La gestión de Orlando Leiva se caracterizó por una actitud de simpatía hacia muchos ideales que representaba Salvador Allende. Uno de los puntos de contactos se produjo en el marco de la Conferencia de Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD), celebrada en Santiago de Chile, en cuyos programas oficiales se incluyó a la cooperativa Control. Para recibir a las delegaciones internacionales, se levantó la Enoteca del Cerro San Cristóbal, en Santiago de Chile, con la idea de exhibir ante el mundo los productos vitivinícolas nacionales; la Cooperativa Control contribuyó con los fondos para financiar su construcción, para lo cual tuvo que tomar un crédito bancario de varios años. A cambio de este aporte, el Estado se comprometió a ceder a la cooperativa *Control* un lugar permanente para exhibir sus piscos con las marcas Control y *Mistral*.⁵⁶

Otro punto de coincidencia se produjo en torno a la promoción del ajedrez, tema importante para el presidente Allende. Durante la gestión de Leiva Pizarro, la cooperativa Control apoyó la realización del Torneo Internacional de Ajedrez de La Serena (TIALAS), en el cual participó el entonces campeón de la Unión Soviética, el Gran Maestro Internacional Vladimir Savón. La celebración de este torneo tuvo un fuerte impacto, porque casi simultáneamente se jugaba la final por el campeonato del mundo entre Fischer (Estados Unidos) y Spassky (URSS) que, en el marco de la Guerra Fría, instaló el juego-ciencia en la agenda mundial (Fernández, 2024). En el Norte

⁵⁶ CACP, La Serena, 12 de julio de 1971, LA 3, Fs. 122; 9 de agosto de 1971, LA 3, fs. 127.

Chico, este certamen generó gran expectativa y contó con el apoyo de las entidades locales, incluyendo a la cooperativa Control que contribuyó a financiar sus costos.

Las políticas del gobierno de la Unidad Popular de fortalecer Chile de abajo hacia arriba, con la valoración del patrimonio cultural ancestral y los pueblos indígenas, fueron también apoyadas y valoradas por la gestión de don Orlando en *Control*. Ello se reflejó en la imagen del pisco y los formatos de comercialización, concretamente, con la incorporación de envases de fantasía, elaborados por la empresa nacional *Lozapenco*. La idea era envasar el pisco en recipientes de cerámica inspirados en los diseños ancestrales de la cultura diaguita. *Control* tomó la decisión de utilizar estas botellas de fantasía para sus mejores productos, sobre todo el *Pisco Reservado* y el *Gran Pisco*.⁵⁷ Estos envases apuntaban a crear un clima favorable a la valoración de las culturas originarias en la industria del pisco.⁵⁸ Este movimiento inspiró a otras pisqueras a avanzar en esa dirección. Poco después, en 1971, la pisquera *Bauzá* presentó su botella con forma de Moai, iniciativa de gran éxito comercial, que se luego se extendió a otras empresas y se mantiene vigente hasta la actualidad; también recorrió este camino la cooperativa *Monte Patria*, que llegó a envasar y comercializar sus piscos en recipientes de cerámica con diseños inspirados en culturas indígenas. Esa tendencia luego perdió vigencia en la década de 1990, pero ha renacido con fuerza en el presente siglo. En ese sentido, don Orlando fue un pionero de la corriente estética que cada vez tiene mayor relevancia en la industria del pisco.

Junto con los puntos de coincidencia, Orlando Leiva también tuvo instancias de conflicto con el gobierno de la Unidad Popular. Una de las fuentes de conflicto fue la hiperinflación que se produjo en esos años (Braun et al, 2000). En este contexto, el gobierno procedió a fijar los precios, lo cual creó constantes tensiones con las empresas.

La política de control de precios fue uno de los aspectos más polémicos e improvisados del gobierno de la Unidad Popular. La Dirección de Industria y Comercio (DIRINCO) estuvo a cargo de

57 CACP, La Serena, 12 de enero de 1970, LA 3, fs. 372-373.

58 De acuerdo a la versión del entonces enólogo de *Control*, esta iniciativa no se logró concretar. Control no llegó a envasar pisco en recipientes de loza. Testimonio de Guillermo Machala al autor, 6 de julio de 2023.

la tarea de fijar precios máximos de alrededor de mil productos. Un problema gravitante era establecer los valores adecuados para los precios bajo control estatal. No fue posible establecer estudios detallados de las cadenas de costos para alcanzar las cifras consistentes, lo cual generaba desajustes y tensiones. Un economista que participó en esta oficina ha relatado su testimonio.⁵⁹

La conjunción de hiperinflación y precios congelados por debajo de los costos, comprometió seriamente las finanzas de la cooperativa *Control* y la puso en cesación de pagos y al borde de la quiebra. Esta fue la conclusión a la cual llegó don Orlando Leiva en agosto de 1973. Al no encontrar otra alternativa, el gerente de *Control* se vio obligado a reconocer que la cooperativa no podía cumplir los pagos comprometidos para ese mes.⁶⁰ Además, la restricción normal de acceso a la línea de crédito había forzado a la cooperativa a pagar los impuestos con retraso, lo cual obligó a pagar recargos punitivos.

Paralelamente, el gobierno de la UP avanzó con el proceso de creación de la Empresa Pisquera del Estado. Este debía lograrse a través del control gradual de las empresas pisqueras. Un paso importante fue asumir la conducción de los Consejos de Administración de las cooperativas *Capel* y *Monte Patria*, debido al aporte de capital del Estado para la construcción de las plantas industriales de Vicuña y Monte Patria respectivamente. Como los establecimientos fueron financiados con fondos públicos, CORFO reivindicó el derecho de insertar a su delegado en el Consejo de Administración de ambas cooperativas con poder de veto y capacidad para designar al

59 “Siendo estudiante universitario de 19 años en la Universidad de Chile, me ofrecieron el cargo de asistente del director de costos y precios en Dirinco. La unidad supervisaba todos los precios controlados en el país y tenía la autoridad legal para determinar si se autorizaba un aumento de precios. Ese puesto me dio un poder inusual, ya que asignaba solicitudes de aumentos de precios a los diferentes contadores que trabajaban en la oficina y llevaba el libro de citas del director. En más de una ocasión me dijeron que extraviara un archivo, o que lo moviera a la parte superior de la pila, o que lo asignara a un empleado determinado que simpatizaba con una opinión u otra. En 1973, con la inflación acercándose al 700%, los precios autorizados por la dirección quedaban obsoletos en aproximadamente una semana. Las empresas presentaban nuevas solicitudes y la dirección las denegaba de inmediato. Cualquier estudiante de primer año habría predicho los resultados de este proceso circular: escasez masiva y un pujante mercado negro para todo tipo de bienes, incluidos productos básicos como azúcar, arroz, café, aceite de cocina y papel higiénico. Pero las autoridades creían que se necesitaba mano dura para hacer frente a la especulación de precios promovida por los “enemigos del proceso revolucionario” (Edwards, 2023).

60 CACP, La Serena, 13 de agosto de 1973. LA n° 5, fs. 192-193.

gerente general, lo cual se concretó durante el gobierno de la UP. La tensión siguió en aumento, hasta alcanzar un punto culminante en febrero de 1973, con el encuentro directo del gerente de Control, Orlando Leiva y el referente de la Unidad Popular en el espacio pisquero, Sergio Lara, el cual anunció la decisión política de entregar la planta de Huamalata a la cooperativa *Monte Patria*, en un contexto poco amigable:

En esta reunión se produjeron violentos encuentros de palabra entre el gerente de *Control* (Orlando Leiva) y el representante de CORFO quien, por todos los medios, trató de minimizar al *Control* y aumentar la importancia de las cooperativas llamadas CORFO (...). Sergio Lara citó al gerente de *Control* para clarificar posiciones. Se trató sobre la distribución de botellas, de los precios de los piscos, planta de Huamalata y necesidad de venta de pisco sin botella. En esta reunión no existieron puntos de acuerdo sobre distribución de botellas ni sobre el destino de la planta de Huamalata. Existió coincidencia de la venta de pisco sin botella.⁶¹

Asombro causó la propuesta de Lara, en el sentido de cambiar la tradicional forma de distribución y comercialización del pisco, envasado en botellas, para eliminar el envase. La idea significaba un retroceso dentro de la vitivinicultura chilena, donde la ley de 1968 había suprimido la costumbre de comercializar vino a granel, sin envases, con vigencia a partir de 1971. Esta decisión podría debatirse porque, para los vinos comunes, el tradicional sistema de venta a granel en las tabernas, podía resultar interesante por el uso de envases domésticos reciclables como chuicos, damajuanas y garrafas. Pero la situación era muy diferente cuando se trataba de Denominaciones de Origen, como el pisco. De todos modos, ante la escasez de botellas, debido a la caída de producción de la intervenida empresa dedicada a fabricar envases, *Cristalería de Chile*, y para evitar el aumento de costos que significaba el engorroso sistema de lavado manual de envases, los referentes de la cooperativa lo consideraron un mal menor. El problema era que la supresión del envase sellado implicaba un fuerte retroceso en la calidad del pisco chileno.

61 CACP, La Serena 12 de febrero de 1973. LA n° 5, fs. 108-109.

Unos días más tarde se produjo el derrocamiento de Salvador Allende. El gobierno de facto resolvió congelar las medidas en curso, y poco a poco, se comenzó a instalar otro proyecto ideológico de signo opuesto. Las cooperativas pisqueras se organizaron para reivindicar sus intereses.⁶² Dentro del *Control Pisquero*, después del golpe de Estado del 11 de setiembre de 1973 se produjo un fuerte giro político interno, y los sectores más conservadores optaron por retirar su confianza al gerente general, y don Orlando Leiva fue separado de su cargo.

La gestión de Orlando Leiva en la gerencia general de *Control* resultó compleja y plena de tensiones, pero colmada de realizaciones y avances. Bajo su liderazgo la cooperativa creció, con la incorporación de cientos de campesinos viticultores como socios cooperados, lo cual contribuyó a fortalecer el tejido social del territorio. Además, la empresa consolidó sus instalaciones y equipamiento, avanzó hacia la era industrial y obtuvo reconocimientos internacionales por la calidad de su pisco. A ello hay que sumar los avances en el fortalecimiento de la dimensión patrimonial del pisco, con la puesta en valor de las culturas originarias. Si se considera también el desarrollo de la Enoteca del cerro San Cristóbal, se redondean las actitudes de afinidad y convergencia con el proyecto del presidente Salvador Allende.

En estas contradictorias circunstancias, don Orlando Leiva logró mantener a flote la cooperativa *Control*. A pesar de las presiones de Lara, no se dejó de embotellar pisco en origen, para mantener la calidad y reputación del producto como patrimonio territorial; la empresa no quebró, con lo cual, pudo continuar su papel como comprador de la uva de los pequeños viticultores, muchos de ellos campesinos beneficiarios de la Reforma Agraria; además, su volu-

62 El malestar de las cooperativas frente al plan de los agentes del gobierno central de la UP fue generalizado. Así lo expresaron los dirigentes de las distintas cooperativas pisqueras en la asamblea realizada el 24 de setiembre de 1973 en la sede de Control, en La Serena. Participaron los representantes de las tres principales cooperativas pisqueras de Chile: *Control*, *Monte Patria* y *Capel*. El petitorio de las cooperativas incluía: a) anulación del contrato de distribución impuesto por la DINAC S.A., obligando a todas las cooperativas a entregarle el 95% de sus producciones; b) permitir la comercialización del pisco por medio de los distribuidores que tenía cada cooperativa; c) promover las exportaciones; d) facilitar el acceso al crédito; e) reducir la inflación; f) facilitar a las cooperativas la compra de las plantas destiladores propiedad de CORFO o de los cooperados. Este petitorio permitió visibilizar el desencuentro que se produjo entre las cooperativas pisqueras y el plan de economía centralizada promovido por la UP.

men de producción creció sensiblemente, tanto en cantidad de uva faenada como en volumen de pisco elaborado y comercializado. La empresa ganó medallas internacionales y se consolidó como la principal empresa agroindustrial del norte de Chile. Cuando Orlando Leiva fue desvinculado, después del golpe de Estado de 1973, la compañía era más fuerte, más compleja y más inclusiva que una década antes, cuando asumió la gerencia general.

Conclusiones

El paisaje cultural del pisco tuvo un cambio fundamental en los años 60. En este periodo se fundaron las bases para dar el salto de una producción a baja escala de un producto secundario dentro de los licores nacionales, a la producción industrial de un producto de consumo masivo con una fuerte identidad patrimonial. El frustrado e interrumpido Plan del gobierno de la Unidad Popular por convertir al Pisco en una industria estatal y las tensiones generadas con los productores en un contexto económico adverso, no impidieron el ascenso del Pisco que en 1973 llegó a una producción récord. Y aunque efectivamente, la Reforma Agraria y el Plan Pisquero fueron las políticas públicas que delinearon este cambio, la imagen no queda completa sin tener en consideración a los puntales de la industria.

Las acciones emprendidas por Walter Pinto, Orlando Leiva y otros dirigentes pisqueros de la época fueron fundamentales para la transformación del pisco, pues su accionar fue más allá de lo previsto hasta en sus mismos entornos partidarios, granjeando animadversiones entre propios y ajenos, y tomando decisiones fundamentales que hasta el día de hoy caracterizan al producto y su territorio. La integración de los campesinos a las cooperativas pisqueras fue un cambio radical en los paisajes culturales del territorio.

No es posible separar a estos hombres y sus decisiones de sus ideales. La vocación por integrar al campesinado y los productos patrimoniales puede interpretarse como manifestaciones de anhelos por levantar al campesinado chileno en contra del carácter ocioso de buena parte del latifundio y, por otro, de valorar la historia mestiza de Chile en contra de los patrones culturales europeizantes, aún vigentes en esos años.

Estos mismos ideales ataron su suerte a la de Salvador Allende y la Unidad Popular. Mientras Orlando Leiva fue separado de sus funciones, Walter Pinto sufrió la encarcelación y la tortura. Mientras Pinto tuvo un final alejado de la industria y en el anonimato, Leiva pudo volver por un breve tiempo a la Cooperativa *Capel*. Sin embargo, su legado perdura y este trabajo espera haberle rendido un justo homenaje a dos de los hombres responsables del exitoso camino que ha desarrollado la industria pisquera de Chile.

Patrimonio en tensión: cooperativas pisqueras al final de la Guerra Fría (1971-1990)

Pablo Lacoste y Nicolás Valenzuela

La política chilena sufrió fuertes oscilaciones al final de la Guerra Fría que causaron fuerte impacto en la vida social, económica y cultural del país en general. El presente estudio indaga el impacto de las políticas implantadas en el Norte Chico, desde el gobierno de Salvador Allende hasta al término de la dictadura cívico militar, en el caso concreto de la principal actividad agroindustrial del Norte Chile (Rojas y Manríquez, 2017), el pisco, y sus protagonistas: las cooperativas pisqueras. En especial, de la cooperativa *Control Pisquero*, entidad líder en el rubro.

El tema resulta interesante porque permite conocer el impacto de las grandes decisiones de política económica, empapadas en la ideología de la Guerra Fría, en la vida real de los territorios y en los grupos humanos que tienen que desplegar sus propias estrategias de supervivencia para adaptarse a los cambios impuestos desde el poder. El pisco es el destilado emblemático de Chile. Se apoya en 10.000 hectáreas de viñedos cultivados en las zonas áridas y semiáridas situadas en la frontera sur del desierto de Atacama, en las regiones de Atacama y Coquimbo; se elaboran anualmente 40 millones de litros de pisco, lo cual genera miles de puestos de trabajo, tanto entre los pequeños viticultores del territorio como en las áreas industriales, comerciales y turísticas.

La tradición de cultivar la viña, elaborar el vino y destilar aguarientes comenzó en el Norte Chile en la segunda mitad del siglo XVI; posteriormente, desde los inicios del siglo XVIII se comenzó a denominar con el nombre “pisco” (Cofré y Stewart, 2020), y

pronto se convirtió en un producto típico del Norte Chico de Chile, en las regiones de Atacama y Coquimbo; para fines del siglo XIX alcanzó prestigio internacional, cuando las destilerías artesanales del Valle de Elqui, *Luis Hernández* y *Tres Cruces*, fueron galardonados en la Exposición Universal de París de 1889 (Lacoste, 2016). En los dos primeros tercios del siglo XX el pisco permaneció como un producto artesanal, elaborado por las destilerías locales, muchas de las cuales se organizaron en cooperativas, como *Control*, *Capel* y *Monte Patria*. El salto siguiente se produjo en la década de 1960 cuando por iniciativa del Estado a través de CORFO, se construyeron grandes plantas industriales, administradas por las tres grandes cooperativas (Escandón, 2016; Rojas y Manríquez, 2017). A partir de entonces, comenzó la convivencia entre las grandes cooperativas industriales, y una decena de destilerías artesanales que preservaban los métodos tradicionales de elaboración.

El pisco es un producto patrimonial, una Denominación de Origen, formada a lo largo de siglos de trabajo y esfuerzo de los campesinos y empresarios del Norte Chico de Chile para construir una reputación y un prestigio, como ocurre con otras DO del mundo, como oporto, jerez, rioja, pajarete, mezcal y tequila (Rivero et al., 2022; González et al., 2021). El pisco forma una familia con los vinos, sidras y destilados patrimoniales de España, Bolivia, México, Brasil y Argentina (Negrín, 2021; García, 2021; Oliva, 2021). Dentro de Chile, el pisco es la principal bebida patrimonial, junto al pajarete, el asoleado, el chacolí y el pipeño (Mujica y Castro, 2021). Delimitada como DO en 1931 por el presidente Carlos Ibáñez del Campo, el pisco chileno se convirtió en la primera denominación de origen de América, y abrió el camino para el desarrollo de otros alimentos y bebidas patrimoniales en la región, como el Asoleado y el Pajarete chilenos en 1953 (Castro, 2016), el tequila mexicano en 1974 y el pisco peruano en 1994. A su vez, el peso específico de estos productos ha llevado a ampliar al campo de estudio, al incluirse la arquitectura vernácula como parte de su valor patrimonial (Esteves y Sales, 2022). Se trata, por lo tanto, de un tema complejo que requiere de un enfoque interdisciplinario.

El alto valor cultural y económico del pisco, como principal agroindustria del norte de Chile, llevó a los gobiernos de Alessandri (1958-1964), Frei (1964-1970) y Allende (1970-1973) a colocarlo en

lugares privilegiados de la agenda pública. El primero removi6 las prohibiciones que impedían la expansión del viñedo, lo cual permitió que la superficie dedicada a la uva pisquera subiera de 1400 a 4000 hectáreas en una década. El paso siguiente fue ampliar la capacidad de las destilerías, lo cual se concretó durante la administración Frei con la construcción de grandes destilerías financiadas por créditos estatales extendidos por CORFO.

Las cooperativas pisqueras pasaron de la era artesanal a la industrial, y comenzaron a convivir con las pisqueras artesanales que venían de mediados del siglo XIX. Finalmente, el gobierno de la UP también priorizó al sector y se propuso crear la *Empresa Pisquera del Estado*, a partir de la expropiación de las destilerías artesanales y el control de las cooperativas, con idea de constituir una entidad que sirviera de símbolo prestigioso de la revolución socialista (Luna, 2015). El objetivo del presente estudio es conocer el impacto, en las cooperativas pisqueras, del tránsito de las políticas públicas de la Reforma Agraria al Neoliberalismo. Se trata de indagar en qué condiciones estaba la industria en las postrimerías del gobierno de la UP, en el marco de la Reforma Agraria, y los cambios que se realizaron durante la dictadura militar posterior.

El estudio se ha realizado a partir de un corpus documental formado por diversas fuentes. La columna vertebral se encuentra en las Actas del Consejo de Administración y de la Asamblea de Socios de la cooperativa *Control Pisquero*, a lo largo de todo el periodo estudiado (1973-1990). Se trata de un documento original inédito que hasta ahora no había sido indagado por la academia para realizar trabajos de investigación. En forma complementaria se han realizado entrevistas en profundidad a informantes clave del ecosistema pisquero, particularmente de las cooperativas (*Control*, *Capel* y *Monte Patria*, fundamentalmente) y las pisqueras artesanales, incluyendo agr6nomos, gerentes, en6logos, directores y demás actores del ecosistema pisquero, sobre todo del periodo de la Reforma Agraria. También se ha considerado la prensa de la 6poca, sobre todo los periódicos locales, como el diario *El Día* de La Serena y *El Mercurio* de Santiago. El estudio se enfoca principalmente en las cooperativas pisqueras como sujeto histórico, y factor ordenador de las diversas acciones que se promueven desde el Estado e impactan en el territorio. Las cooperativas se definen así mismas como la contraparte

o antagonista de la acción oficial, con constantes movimientos de adaptación ante los bruscos cambios de los gobiernos y sus tendencias ideológicas.

1. El ecosistema pisquero en 1973: fortalezas y debilidades

Después de una década de fuerte intervención, el panorama del ecosistema pisquero se había transformado de manera importante. La desregulación de la gestión Alessandri permitió el crecimiento de la superficie cultivada, de 1400 a 4200 hectáreas de viñedos. Las inversiones de CORFO aportaron la infraestructura de destilación y fraccionamiento de escala industrial, multiplicando la capacidad de elaboración y comercialización de las cooperativas como *Monte Patria*, *Capel* y *Control*; también crecieron las destilerías artesanales particulares, como *Bauzá* en el valle de Limarí y su planta de embotellado automático del puerto de Coquimbo, y la destilería de *Los Nichos* con sus flamantes alambiques importados de Alemania. El ciclo de la Reforma Agraria significó una etapa de expansión para las cooperativas pisqueras, a la vez que las expuso a fuertes tensiones, dadas por el ambiente de lucha política y las fuertes pautas de inflación.

El gobierno de la UP produjo un giro radical; derogó el fuero viñatero que excluía a las viñas del proceso expropiador, como recomendaba Marianetti (1965). A partir de 1971 se incluyó en este proceso viñas del ecosistema pisquero como Bauzá en Rapel, Mal Paso en Huamalata, Hernández Hermanos en Paihuano (pisco Luis Hernández), Sociedad Vargas y Vergara (pisco Tres Cruces), entre otras. Con estos viñedos se crearon asentamientos como Cooperativas campesinas (CCA), Comités Campesinos (CCO), Sociedades Agrícolas de la Reforma Agraria (SARA) y Cooperativas de Reforma Agraria (CRA), formadas por campesinos, y apoyados financiera y técnicamente el Estado, a través de la Corporación de la Reforma Agraria (CORA), del Ministerio de Agricultura. Sin embargo, en el enfoque de los funcionarios de la UP, se produjo el negacionismo del valor patrimonial del pisco (Lara y Sotomayor, 1970), como en otras experiencias del socialismo real, como la China, donde se des-

truyó casi la totalidad del patrimonio cultural, en aras de la industrialización acelerada (Terzani, 2007; Chang y Halliday, 2016).

Paralelamente, la actividad pisquera se vio fuertemente afectada por la inflación. Si con Frei la inflación subió de 25% en 1965 a un 26% en 1970, con Salvador Allende, se llegó a la hiperinflación: 255% en 1972 y 606% en 1973. El gobierno militar posterior se propuso reducirla, pero los resultados fueron menores a los esperados, pues ésta se mantuvo en dos dígitos durante los 17 años de dictadura. Recién se lograría bajar esta marca en 1994, ya en democracia.

Para amortiguar el impacto social de la inflación, el gobierno de la UP impulsó la regulación de precios, aún por debajo de los costos. Ello contribuyó al crecimiento del mercado negro y las consecuentes tensiones. En el sistema pisquero, la corriente principal de la producción del destilado se canalizó a través del mercado negro para eludir las restricciones oficiales y obtener mejores precios, de modo tal de pagar mejor la uva a los viticultores cooperados. Esta fue una tendencia transversal, tanto de las empresas pisqueras artesanales, como de las cooperativas industriales. Para los actores del sistema, estas prácticas se entendían como estrategias de supervivencia, a pesar de su formal ilegalidad. De todos modos, la distribución del pisco por las redes del mercado negro generó fuertes tensiones.

Para restringir el desvío de pisco al mercado negro, el gobierno de la UP impulsó la transferencia del pisco a través de empresas distribuidoras estatales. Este sería el primer paso, previo a la creación de la *Empresa Pisquera del Estado*. En ella debían participar tanto las cooperativas beneficiadas con la construcción de destilerías industriales financiadas por CORFO (Capel y Monte Patria) como las destilerías expropiadas (*Las Placetas, Banzá, Mal Paso*) y los sectores independientes (sobre todo la cooperativa *Control*). Ésta se resistió por todos los medios a la expropiación. Los funcionarios de CORFO y CORA advirtieron a Control que de no aceptar, no se les autorizaría la extensión de la línea de crédito, ni se le permitiría aumentar los precios del pisco; estos quedarían por debajo de los costos. En estas circunstancias, en agosto de 1973, la gerencia de *Control* anunció a su directorio que la empresa había caído en cesación de pagos a sus proveedores.

El balance del ecosistema pisquero en el periodo 1963-1973 fue un gran crecimiento de producción, pero con problemas es-

tructurales creados por la inflación, la incertidumbre generado en torno a la falta de claridad por parte del gobierno para trazar las políticas públicas del sector, con reiteradas versiones y rumores de la creación de una *Empresa Pisquera del Estado*, para lo cual se requerían estudios que nunca se terminaron de realizar.

2. Las cooperativas como espacio de integración en la Reforma Agraria

Uno de los puntos más críticos de la Reforma Agraria fue la incorporación de los campesinos a las cadenas de producción y distribución de alimentos y bebidas. En el caso de las viñas pisqueras, éstos podían dar continuidad al cultivo de la vid; pero necesitaban canales de inserción en el ecosistema pisquero. Y este sería el papel de las cooperativas, nacidas en la década de 1930 como alianzas de empresarios destiladores. Al crear la marca Control Pisquero, mejoraron la eficacia productiva, bajando costos en elaboración, fraccionamiento, distribución, promoción y venta. Las antiguas destilerías artesanales seguían elaborando el pisco; pero ya no se requerían esfuerzos individuales para la comercialización, pues se unificaban a través de una sola marca que fluía más ágilmente a través de los canales de distribución. Esto cambió con la Reforma Agraria de la década de los 60 y 70.

En efecto, la transferencia de numerosos predios a los campesinos, generó un nuevo actor en el ecosistema pisquero: el viticultor reformado. Muchos antiguos inquilinos se incorporaron a este proceso, y comenzaron a cultivar las tierras pero sin la autoridad de los patrones. Durante un tiempo, tuvieron en su lugar a los funcionarios del Estado, a través de la Corporación de la Reforma Agraria (CORA). Cientos de campesinos se integraron a las cooperativas, sobre todo *Control*, *Capel* y *Monte Patria*. Los registros de las dos últimas no se han conservado, pero al menos, se dispone de las Actas del Consejo de Administración de Control, donde se protocolizó la incorporación de 26 organizaciones campesinas a la cooperativa en el periodo (Tabla 1).

Tabla 1: Entidades campesinas incorporadas a <i>Control</i> (1968-1974)			
Nombre	Comuna	Localidad	Ingreso
CCA Carén	Ovalle	Ovalle	15-4-68
CCA <i>Tulahuén</i>	Monte Patria	Tulahuén	12-8-68
CCA <i>Las Tejas A</i> (*)	Monte Patria	Paloma	13-7-70
CCO <i>Las Tejas B</i> (*)	Monte Patria	Paloma	13-7-70
CCO <i>El Maqui</i>	Monte Patria	Tulahuén	13-3-72
Soc. Agrícola El Porvenir (**)	Paihuano	Paihuano	10-4-72
S.A.R.A. <i>El Manzano</i>	Monte Patria	s/d	12-5-73
CCO <i>Pulpica</i>	Monte Patria	s/d	14-5-73
CCO Los Molles	Monte Patria	s/d	11-6-73
Asentamiento <i>Unión Los Pinos</i>	Paihuano	Horcón	26-11-73
CCO <i>Villa Hermosa</i>	Ovalle	Huamalata	25-3-74
CCO <i>Los Molles</i>	Monte Patria	Rapel	22-4-74
S.A.R.A. <i>El Pangue</i>	Ovalle	Ovalle	13-5-74
S.A.R.A. <i>Los Molles</i>	Monte Patria	Rapel	28-10-74
Coop. Asignataria Hda. <i>Illapel</i>	Illapel	Illapel	25-11-74
Cooperativa <i>Coirón</i>	Salamanca	Salamanca	25-11-74
Cooperativa <i>El Tambo</i>	Salamanca	Salamanca	25-11-74
Cooperativa <i>Tabuínco</i>	Salamanca	Salamanca	25-11-74
Cooperativa Pangesillo	Salamanca	Salamanca	25-11-74
CRA <i>Mixta Tranquilla</i>	Salamanca	Salamanca	25-11-74
Coop. Agrícola Gaugesillo	S/D	S/D	S/D
CRA Asignataria <i>Cuncumén</i>	Salamanca	Salamanca	25-11-74
Coop. Asignataria <i>Quelén</i>	Salamanca	Salamanca	25-11-74
Coop. Agrícola <i>El Queño</i>	Salamanca	Salamanca	25-11-74
S.A.R.A. <i>Caupolicán</i>	S/D	S/D	S/D
CCA <i>Quebrada de Talca</i>	Vicuña	Qa Talca	12-8-74

(*) Grupo de personas de muy escasos recursos que arriendan las viñas expropiadas para construir el tranque La Paloma, en el sector no inundado por el agua.

Presentado por INDAP a *Control*.

(**) Sociedad formada por seis obreros campesinos.

Fuente: Elaboración propia a partir de Libro de Actas de cooperativa *Control*.

Las veintiséis organizaciones de campesinos que ingresaron a *Control* representaron cientos de personas y familias que se integraban a las cadenas de valor del ecosistema pisquero a través de las cooperativas. Este movimiento se extendió también a las demás organizaciones cooperativas, como Capel, que incorporó a los campesinos del asentamiento de Huancara (Vicuña), además de los beneficiarios de otras expropiaciones de los valles de Elqui, Limarí y Choapa; similar papel cupo a Monte Patria y las demás cooperativas pisqueras.

Dentro de estas organizaciones, los campesinos conseguían un espacio comercial para vender sus uvas y una red de capacitación brindada por ingenieros agrónomos contratados en forma permanente por las organizaciones pisqueras. Los ingenieros agrónomos

Fernando Herrera, Guillermo Machala y Rodrigo Carmona, de las cooperativas Capel, Control y Monte Patria, realizaron una labor profunda de transferencia de conocimientos técnicos a los campesinos de la Reforma Agraria que se incorporaron a las cooperativas.

3. Golpe de Estado y represión

El golpe de Estado causó un impacto directo en el Norte Chico. Igual que en el resto de Chile y el Cono Sur de América, las dictaduras de la década de 1970 estuvieron fuertemente impregnadas de las tensiones de la Guerra Fría y aplicaron una política represiva sin precedentes, con la violación sistemática de los derechos humanos. Tras derrocar al gobierno de la UP, los militares vieron en los dirigentes izquierdistas enemigos del Estado; no civiles de partidos políticos democráticos, sino agentes al servicio de potencias extranjeras, a los cuales había que destruir. Así, era legítimo aplicar, sobre los ex funcionarios del gobierno de la UP, todo tipo de vejámenes, incluyendo la tortura y la muerte. En este contexto, miles de chilenos fueron secuestrados, torturados, asesinados y desaparecidos.

En el Norte Chico, el gobierno militar detuvo a personas vinculadas a los partidos de izquierda y al gobierno de la UP, incluyendo al intendente Rosendo Rojas, directores de hospitales, dirigentes regionales, académicos, sindicalistas y políticos del Partido Comunista, el Partido Socialista, el Movimiento de Izquierda Revolucionaria (MIR) y otras fuerzas. Cerca de 800 dirigentes fueron privados de libertad y encerrados en el Regimiento Arica de La Serena.

El sector pisquero fue uno de los blancos de la represión, comenzando con Walter Pinto, gerente de la cooperativa Capel (1968-1972), ya mencionado. Otro caso de significación fue el de los dirigentes del movimiento campesino de Huamalata, agrupados en torno a la comunidad de Villa Seca. Fueron detenidos y encerrados en el Regimiento Arica, donde se les torturó. Su líder y presidente del sindicato, Gabriel Vergara fue asesinado, sin juicio previo, explicación o derecho a defensa, junto a Hipólito Cortés y Óscar Cortés. “Algunos cuerpos fueron destruidos totalmente” (Luna, 2015, p. 78). Todos militantes del Partido Comunista.

4. Destino de viñedos y destilerías expropiadas

El gobierno militar no tenía interés en mantener las haciendas en manos del Estado; en su lugar, impulsó la transferencia de 9,5 millones de hectáreas al sector privado en dos direcciones: cerca de tres millones de hectáreas cuyo proceso de expropiación no se había completado, fueron devueltas a sus primitivos dueños y el resto se escrituró a nombre de los campesinos en forma personal, bajo el principio de “la tierra para quien la trabaja”. De este modo, muchos antiguos inquilinos se convirtieron en pequeños propietarios; pero sin el apoyo técnico y financiero del Estado para realizar la transición. Solo la mitad de los campesinos pudo adaptarse al mercado y salir adelante con sus tierras; el resto se sintió obligado a venderlas al sector comercial, el cual disponía de los capitales para invertir en fruticultura, vitivinicultura y otras áreas agrícolas orientadas al mercado (Moreno, 2013).

Dentro del ecosistema pisquero, estos criterios se aplicaron de forma específica. El primer camino se aplicó para las instalaciones industriales: en general, como las destilerías tenían rol industrial, no podían expropiarse legalmente, pues la ley de la Reforma Agraria no autorizaba estas acciones; a pesar de ello, el gobierno de la UP avanzó en esa dirección; después de su caída, se consideró que las expropiaciones habían vulnerado el Estado de derecho, con lo cual, fueron devueltas a sus dueños originales, la planta *Bauzá* en Varillar, la de Prohens en *Mal Paso* y el fundo *Las Placetas* de Horcón. La devolución de las destilerías a sus dueños originarios significó la supervivencia de la cultura pisquera artesanal en Chile, que volvió a convivir con las plantas industriales de *Capel*, *Monte Patria* y *Control*.

Los amplios predios de pre-cordillera, utilizados tradicionalmente para ganadería extensiva, sobre todo de caprinos, figuraban como latifundios; pero su potencial agrícola era muy menor, salvo en pequeños sectores, donde se cultivaban frutales. Este fue el caso de las haciendas Valdivia (90.000 hectáreas) y Los Molles, en la comuna Monte Patria, propiedad de la sociedad pisquera *Bauzá*. Esta empresa poseía también el fundo de Varillar, lugar donde se encontraba la destilería. Los funcionarios de la CORA expropiaron las tres haciendas, y solo dejaron a la familia una superficie mínima

de 40 hectáreas. La expropiación no se justificó con el argumento de “latifundio improductivo” porque se trataba de una empresa integrada de agricultura y agroindustria, donde se cultivaba la uva, se elaboraba el vino y se destilaba el pisco, con la marca *Lorenzo Bauzá* registrada desde 1925. Además, esta empresa se había diversificado con el cultivo de uva de exportación, actividad en la cual fue una de las pioneras en Chile, al iniciar actividades en 1968. En los predios cordilleranos se criaba ganado, y la lechería de la hacienda Valdivia elaboraba las materias primas para obtener alimentos elaborados. El fundamento de la expropiación fue la magnitud: al poseer muchas hectáreas, se resolvió expropiar. La devolución fue traumática. La destilería fue totalmente vandalizada. Los restos fueron devueltos a los antiguos dueños, pero fueron necesarias fuertes inversiones para ponerla a funcionar de nuevo. Más tarde se les devolvió también la hacienda Valdivia, no así Los Molles, que quedó en manos de asientos campesinos.

Con respecto a las viñas de uva pisquera, la situación fue más compleja. Algunas chacras permanecieron total o parcialmente en manos de los campesinos beneficiarios de la Reforma Agraria. Uno de los más emblemáticos fue el fundo *El Retiro*, cuna del famoso *Pisco Tres Erres*, cuya expropiación quedó en firme. El fundo *Tres Cruces* también fue parcelado entre los beneficiarios de la Reforma, y los antiguos establecimientos pisqueros fueron vandalizados. En el valle de Elqui los campesinos conservaron los fundos Huancara (Vicuña) y Varillar (Monte Grande). También retuvieron cerca de 100 hectáreas de viñas expropiadas a los Prohens en Huamalata y Samo Alto, en la hacienda *Mal Paso*. Estos campos fueron parcelados y distribuidos entre los campesinos, que se convirtieron en pequeños propietarios. Para los militantes del Partido Comunista, la división resultó frustrante porque se rompía la experiencia de la hacienda estatal que ofrecía mejores perspectivas (Luna, 2015). Pero varios campesinos se sintieron satisfechos, considerando que finalmente se honraba el principio de “la tierra para quien la trabaja”; para incorporarse al mercado, estos campesinos se asociaron a la cooperativa *Control*, así como los de Huancara se sumaron a Capel. Desde la perspectiva de los empresarios del ecosistema pisquero, las decisiones fueron parcialmente satisfactorias. La sociedad Hernández Hermanos se resignó a perder definitivamente el fundo Varillar;

pero recuperó la destilería y los fundos *La Viñita* y *El Ajiar*.

En el valle de Limarí, la hacienda Mal Paso recuperó la mitad de las 194 hectáreas de viñedos expropiadas, lo cual significó un alivio para Guillermo Prohens Arias, titular de *Mal Paso* y vicepresidente de la cooperativa *Control*. Además, su hijo Rafael Prohens Somme-lla recuperó el fundo *Carretón* (Monte Patria). La Sociedad Agrícola Julio E. Peralta, de centenaria tradición pisquera, e integrante de la cooperativa *Control*, recuperó el fundo *Rosario de Miraflores*, en la co-muna de Paihuano, propiedad de 40 hectáreas, es decir, la mitad de la dimensión mínima que la ley establecía como expropiable (Tabla 2).

Tabla 2 Fondos pisqueros Expropiados por CORA (1971-1972)						
Nº	Fundo	Propietario	Localidad	Has	Vínculo con pisco	¿Devo-lución?
1	<i>Valdivia</i>	Bauzá	Monte Patria	90.000	<i>Pisquera Bauzá</i>	<i>Si</i>
2	<i>Los Molles</i>			s/d		<i>No</i>
3	<i>Varillar</i>			s/d		<i>Si</i>
4	<i>El Retiro</i>	Mario Rodríguez	Paihuano	210	<i>Pisco Tres Erres</i>	<i>No</i>
5	<i>Rosario de Miraflores</i>	Julio E. Peralta	Paihuano	40,0	<i>Coop Control</i>	<i>Si</i>
6	<i>La Viñita</i>	Hernández Hermanos	Paihuano	38,8	<i>Destilería Edina Destilería Luis Hernández</i>	<i>Si</i>
7	<i>Varillar</i>		Quebrada Paihuano	38		<i>No</i>
8	<i>El Ajiar</i>		Monte Grande	100		<i>Si</i>
9	<i>Tres Cruces</i>	Sociedad Vergara y Vargas	Paihuano	38,1	<i>Pisco Tres Cruces Destilería Las Placetas (Horcón)</i>	<i>No</i>
10	<i>Las Placetas</i>		Paihuano Horcón	78,8		<i>Si</i>
11	<i>Huancara</i>		Vicuña	85,6	<i>Control Mal Paso</i>	<i>No</i>
12	<i>Carretón</i>	Rafael Prohens S.	Monte Patria	335,0	<i>Control Mal Paso</i>	<i>Si</i>
12	<i>Huamalata Samo Bajo</i>	<i>Mal Paso</i>	Ovalle	196,4	<i>Mal Paso</i>	<i>Parte</i>

Fuente: elaboración propia a partir de *El Mercurio* de Santiago, 2 de mayo de 1972 y entrevistas personales a informantes clave.

Tal como muestra la Tabla 2, no hubo un criterio unívoco en las autoridades del gobierno militar con relación a los bienes expropiados a los actores del sistema pisquero durante la Reforma Agraria. Se consideraron diversos elementos para establecer una política en el territorio. Por lo general, las destilerías se devolvieron a los

dueños originales, no así los campos, huertos frutales y viñedos. Se procuró respetar el derecho de propiedad: las tierras completamente expropiadas, con indemnizaciones pagadas a los propietarios quedaban en poder del Estado y se escrituraron a nombre de los campesinos; en cambio las que todavía estaban en proceso judicial de transferencia al Estado, se devolvieron, porque el gobierno desistió de continuar con la Reforma Agraria; por lo tanto, los que lograron dilatar los procedimientos judiciales y ganaron tiempo, lograron mantener sus bienes.

Con respecto a los viñedos que permanecieron en manos de los campesinos beneficiarios de la Reforma Agraria, se produjeron grandes cambios respecto a la etapa anterior. La nueva política impulsada por el gobierno militar se orientó a dejar sin efecto las haciendas estatales; discontinuó el apoyo técnico y financiero de estas viñas. Ello determinó la desaparición de decenas de asentamientos campesinos, organizados en Sociedades de Reforma Agraria (S.A.R.A.), Comités de Reforma Agraria y similares. Además, transfirió los predios en propiedad a los campesinos en forma individual. Los predios se parcelaron en pequeñas unidades de tres, cuatro o cinco hectáreas, y fueron escriturados a nombre de los campesinos.

Un caso particularmente simbólico fue la Sociedad Agrícola de la Reforma Agraria Villaseca, liderada por cuadros del partido comunista y del sindicato. Durante el gobierno de la UP se les asignaron las 194 hectáreas de viñedos de Guillermo Prohens en Huamalata. Después del golpe de Estado, la mitad de las viñas se devolvieron a Mal Paso, y los campesinos mantuvieron el resto. La organización cambió su nombre por S.A.R.A. *Villa Hermosa*. Sus integrantes continuaron las tareas de cultivar la viña y en la vendimia de 1974, vendieron la uva a la cooperativa Control. Por lo tanto, los piscos que se comercializaron con esa marca en ese año, incluían el trabajo de los militantes del PC en Huamalata. Posteriormente, la nueva política del gobierno militar procedió a disolver esta entidad y a parcelar los terrenos expropiados a Prohens. Cerca de 100 hectáreas se dividieron entre los campesinos, cada uno de los cuales se convirtió en propietario de un predio de unas 5 hectáreas; finalmente, el 23 de octubre de 1976 ellos ingresaron a la cooperativa *Control*.

Otro caso emblemático fue el de Bauzá. Después de la caída de la UP se les devolvió la destilería, vandalizada. La repararon y co-

menzaron a elaborar pisco, tras comprar la uva de las antiguas viñas de la empresa, traspasadas a los beneficiarios de la Reforma Agraria. Pero este servicio declinó por la falta de recursos técnicos y la mayor parte de los campesinos optaron por salirse del negocio. “Algunos vendieron a Bauzá sus antiguos viñedos; otros cortaron las parras para hacer carbón; otros vendieron los predios a terceros”.⁶³ En poco tiempo se puso en evidencia que la Reforma Agraria, sin el apoyo técnico y financiero del Estado, era de dudosa proyección, sobre todo en el caso de la vitivinicultura.

5. Crisis de las cooperativas

Al resaltar su relevancia social para Chile, el crecimiento generado por la incorporación de los campesinos de la Reforma Agraria marcó uno de los puntos más altos de la historia de las cooperativas pisqueras. Sin embargo, las cooperativas se encontraron con serias dificultades derivadas de la crisis política generada por los bruscos cambios gubernamentales, y los fuertes desequilibrios macroeconómicos que hicieron sentir sus efectos en la sensible industria vitivinícola. Entre el segundo lustro de la década de 1970 y el primero de los años 80 se produjo la quiebra de numerosas cooperativas en Chile, incluyendo importantes organizaciones del ecosistema pisquero. Entre los ángeles caídos se encuentran la Cooperativa Vitivinícola del Norte (COVINOR), la cooperativa Copiapó y la gigantesca cooperativa Monte Patria, muy popular en todo Chile por su marca *Río Limarí*.

La quiebra de la cooperativa *Monte Patria* es un buen ejemplo del impacto que generan las políticas inflacionarias en las empresas complejas. A lo dicho, se sumaban los cambios de estilos de vida impuestos por el gobierno militar, por ejemplo, a través del toque de queda. Esta medida, focalizada en las grandes urbes y prolongada hasta enero de 1987, restringía el movimiento nocturno y afectó directamente al pisco porque, justamente, el destilado tenía uno de sus principales mercados en las tabernas, posadas y espacios sociales nocturnos. A la alta inflación y las restricciones por el toque de queda, se sumó a la política de apertura de mercados aplicada desde

63 Referencia de Rodrigo Bauzá, 23 de junio de 2023.

1975, lo cual dio por resultado una tormenta perfecta, que hizo naufragar a la cooperativa *Monte Patria*.

A fines de la década de 1970 la situación financiera de la cooperativa *Monte Patria* estaba comprometida porque, después de años de alta inflación, se hallaba descapitalizada y endeudada. Particular daño le había causado la política de control de precios de la UP. Implicó vender sus productos por debajo de los costos, con lo cual, la industria pisquera en general y las cooperativas, en particular, dejaron de vender por los canales oficiales y reorientaron sus productos hacia el mercado negro como estrategia de supervivencia. La inflación perjudicó severamente a los pequeños viticultores que eran socios de las cooperativas, porque ellos entregaban la uva a cambio de cuotas a plazo, con la esperanza de recibir pagos mensuales. Pero la inflación descontrolada licuaba rápidamente el valor real de esas cuotas: los pequeños viticultores sufrieron un rápido proceso de empobrecimiento. Para paliar esta situación, en el gobierno de la UP, la cooperativa *Monte Patria* implementó un cambio de modalidad; en lugar de pagar la uva en cuotas después de su entrega, optó por pagar un fuerte adelanto en tiempos de cosecha. Para financiar este pago, la cooperativa solicitó nuevos créditos al Banco Central, con interés negativo, (muy por debajo de la inflación), aprovechando la política pro-cooperativa del gobierno de la Unidad Popular. Esta política aliviaba la situación de los viticultores en el corto plazo, pero deterioraba más las finanzas públicas y generaba tensiones y presiones de largo plazo, que luego se sentirían en términos de hiperinflación.

La situación se agravó después de 1973, con la llegada al poder de economistas partidarios del equilibrio fiscal para reducir la inflación. Entre otras medidas, se suprimieron los créditos de privilegio por debajo de la inflación. Como resultado, la cooperativa ya no tuvo acceso a fondos para pagar las cuotas pendientes con los viticultores. Además, el descontrol financiero generado por la hiperinflación le había impedido capitalizarse para pagar las obligaciones pendientes con CORFO por el uso de las destilerías. La firma quedó así en una situación financiera cada vez más frágil.

La quiebra de *Monte Patria* causó un fuerte impacto en la cultura pisquera: si ese gigante podía caer, lo mismo podía ocurrir a las otras grandes cooperativas. Y el Estado demostraba que, a pesar del impacto socioeconómico que implicaba la quiebra de una empresa

de esa envergadura, no saldría al rescate porque ello iba contra los principios del modelo económico instalado en 1975.

6. Guerra civil del pisco

Después de la quiebra de la cooperativa *Monte Patria*, como resultado de la crisis de los años 80, el mercado se concentró en las cooperativas *Control* y *Capel*, que se repartieron el legado de la colega caída. *Control* compró las instalaciones pisqueras situadas en Monte Patria, que actualmente funcionan en manos de la *Compañía Pisquera de Chile*. Por su parte *Capel* adquirió los piscos que todavía se conservaban en las bodegas de la cooperativa caída, y logró incrementar su influencia, al captar la mayoría de los viticultores cooperados. Entre las dos grandes cooperativas controlaban casi el 100% del mercado. Sólo en la destilería de los Camposano de Tuluahuén, *Control* procesaba 4,2 millones de kilos de uva por temporada. Las 90.000 cajas anuales de pisco que se vendían en 1964 subieron a 800.000 en 1981 y 1.600.000 en 1986.

Las cooperativas pisqueras que dominaban el mercado se lanzaron a una disputa comercial despiadada, con guerra de precios y masivas campañas de publicidad. Fue una especie de “destrucción mutua asegurada” (MAD, por sus siglas en inglés). El gasto publicitario creció hasta niveles sin precedentes en la industria alimentaria nacional: ni el vino, ni la leche, ni otros productos habían hecho campañas tan impactantes y onerosas. Las producciones incluían costosos avisos para TV con videos en globos aerostáticos y extravagancias por el estilo. Un testigo de la época explicó este conflicto en los siguientes términos:

Nosotros, en la Región de Coquimbo, tenemos nuestra propia guerra de 30 años, la guerra fratricida del pisco. Los productores vitícolas de nuestra región agrupados en cooperativas han protagonizado, casi sin saberlo, un conflicto increíble e inexplorable con nefastas consecuencias para ellos mismos (Escandón, 2016, p. 338).

Además de subir los costos de las campañas, los gerentes aceleraron la guerra con la baja de precios, aún por debajo de los costos.

Por ejemplo, el precio de la caja de pisco “selección” permaneció congelado en \$1.093 durante dos años, desde mayo de 1981 hasta mayo de 1983; entonces se aplicó un aumento del 6,9%, lo cual implicaba profundizar el retroceso, dada la inflación superior al 20% anual.⁶⁴

¿Cómo se financiaba la agresiva guerra civil del pisco? ¿Quién aportaba los recursos para sostener las campañas publicitarias y los bajos precios? El financista era la masa de pequeños viticultores cooperados, que entregaba grandes cantidades de uva a las cooperativas para que pudieran elaborar y comercializar los piscos. A cambio de la uva, los cooperados recibían cada vez menos dinero. Las cooperativas pisqueras no podían reducir los costos en los insumos secos (botellas, tapas, cajas, transporte y distribución). Por lo tanto, para sostener la guerra de precios, la única variable que podía manejar era el costo de la uva, mediante la fuerte reducción del monto que se pagaba a los cooperados. Los \$18,35 por kg de uva que se pagaban en 1981, cayeron a \$15 en 1982 y \$14 en 1984, cuando la inflación anual superaba el 20% anual. Medidos en moneda dura, el ingreso de los viticultores cayó de 0,47 dólares por kg de uva en 1981 a 0,08 en 1986 y 0,01 en 1989. En un lustro, el valor real de sus ingresos se derrumbó 47 veces.

Tabla 3 Aportes e ingresos de los cooperados pisqueros (1981-1989)

AÑO	Uva aportada por cooperados (millones de kg)	Precio pagado por kg/uva a cooperados	Precio del dólar por pesos chilenos	Precio pagado por kg/uva a cooperados en dólares
1981	28,3	\$ 18,35	\$ 39,0	US\$ 0,47
1982	31,5	\$ 15,00	\$ 50,9	US\$ 0,30
1983	33,4	\$ 13,00	\$ 78,8	US\$ 0,16
1984	s/d	\$ 14,00	\$ 98,5	US\$ 0,14
1985	31,0	S/d	\$ 160,8	s/d
1986	28,5	\$ 16,55	\$ 192,9	US\$ 0,08
1987	35,0	s/d	\$ 219,4	s/d
1988	36,8	s/d	\$ 245	s/d
1989	35,2	\$ 3,50	\$ 266	US\$ 0,01
1990	40,4	s/d	s/d	s/d

Fuente: elaboración propia a partir de LAA y datos del Banco Central.

64 Asamblea de socios de *Control*, La Serena, 12-11-1983, Libro de Actas de la Asamblea de Socios (en adelante LAA) n° 3 fs. 219.

Estas tensiones generaban fuertes debates en los directorios y asambleas de socios. Se discutió la necesidad de mejorar los ingresos de los cooperados, con la reducción de costos publicitarios y se propuso reducir la inversión publicitaria en un 50%, lo cual permitiría aumentar el pago de los cooperados en \$3 por kg de uva.⁶⁵ De todos modos, estas medidas resultaron insuficientes porque el esquema general estaba muy consolidado, al ser compartido por la cooperativa competidora.

En el marco de la guerra de precios que montaron las gerencias de las cooperativas, la variable de ajuste siguió siendo el pequeño viticultor que aportaba la uva a cambio de pagos muy acotados. En cierto modo, la agresiva estrategia de las gerencias, impregnada de la euforia de la competencia entre empresas, alentada por los tecnócratas del neoliberalismo, se financió con el hambre, el sudor y las lágrimas de los pequeños viticultores.

La autocrítica llegó recién tras el cambio del cuerpo directivo en el final de la década. El nuevo gerente, Sergio Enrique Castro Lobos. Después de realizar un diagnóstico de la situación de la empresa, preparó un detallado informe que luego presentó ante la Asamblea de socios. Allí se incluyó una fuerte autocrítica del sistema cooperativo en su conjunto.

Hubo una baja nominal de precios de 30% en el año 1988 y, este año 1990, si bien se subió un 6,5%, el precio de venta en el mes de noviembre pasado fue necesario otorgar descuentos adicionales de 3%, lo cual reduce el alza real a solo 3,5% en el año, frente a un Índice de Precios al Consumidor (IPC) de 29.5% en doce meses; esto significa una disminución del precio de venta real de 27%. Es decir, si dos empresas (las cooperativas Control y Capel) que cosechan entre ambas, 100 millones de kilos (de uva) y venden en promedio 333.333 cajas (de pisco) mensuales y mantienen reducido el precio en 27%, están dejando de percibir, en grandes líneas, una cifra del orden de 1 millón de dólares mensuales que buena falta haría a la Región y los cooperados.

El gerente tomaba distancia de la competencia ruinosa que las

65 Asamblea de socios de *Control*, La Serena, 29-6-1985, LAA n° 3, fs. 263.

cooperativas habían sostenido en la última década, tratando de realizar la interpretación que los equipos gerenciales de ambas empresas hicieron del paradigma neoliberal. En su lugar, Castro Lobos propuso regresar al espíritu cooperativista de mayor integración con el territorio y los intereses sociales, mediante una nueva actitud:

Más fructífero sería publicitar entre ambos el producto global, intentar penetración conjunta en otros mercados, tratando de enfrentar un posible aumento de la oferta de uva pisquera en años futuros provenientes del injerto de parronales con cepas de exportación ubicadas en las zonas bajas de los valles.⁶⁶

Las palabras del nuevo gerente sirvieron para sintetizar el extraviado camino que siguió el equipo gerencial de las cooperativas en la última década. Sus conceptos eran precisos, y ayudaron a entender el espíritu comercial que reinó durante tantos años en aquellos dirigentes, que se aventuraron en una competencia ruinosa, usando como variable de ajuste a los pequeños productores que se empobrecieron brutalmente debido a estas decisiones.

7. La exportación de uva de mesa y la crisis por los granos envenenados

En este contexto, los gerentes se lanzaron a innovar, con medidas “creativas” como promover actividades diferentes a la elaboración del pisco, incluyendo negocios de exportación de uva de mesa, importación y distribución de destilados competidores, entre otros. La cooperativa *Control*, para protegerse de las contingencias del mercado pisquero, resolvió diversificar sus actividades e invirtió en uva de mesa para exportación y consumo en fresco. Estimulados por el discurso triunfal de los tecnócratas del nuevo paradigma, los gerentes de Control resolvieron involucrar a la cooperativa en nuevos negocios, ajenos a la tradición pisquera.

Esta modalidad no guardaba mayor relación con la uva pisque-

66 Informe del gerente de Control, Sergio Enrique Castro Lobos, a la asamblea de socios, La Serena, 8 de diciembre de 1990. LAA, n° 3, fs. 394.

ra. Se trata de variedades distintas, orientadas a otros fines. Dentro de la cultura del pisco, se consideran dos variedades nobles: Moscatel de Alejandría y Moscatel Rosada. Estas eran las más apreciadas por los viticultores y por el mercado, dado el carácter aromático que aportan a los destilados. Inclusive las cooperativas premiaban a los viticultores que aportaran una de estas variedades, a la vez que se organizaron viveros para proveer a los cooperados de ejemplares de estos cepajes. Pero estos vidueños no servían para exportación de uva en fresco; ello requería otras variedades y modos de cultivo. Por lo tanto, la decisión de ingresar al negocio de la producción y exportación de uva en fresco significaba apartarse de la actividad específica del ecosistema pisquero.

Los gerentes de la cooperativa buscaron como aliados a nuevos socios, también alejados de la cultura pisquera. Comenzó en 1982, a partir de un contrato con la empresa *Agro-Frío* de San Felipe; se exportaron 460.000 kg en 66.137 cajas, por valor de U\$S 500.000, principalmente a EEUU, con algunos embarques a Europa y países árabes.⁶⁷ En 1983 se produjo un incremento del 74% para llegar a 114.934 cajas. Se consolidó EEUU como mercado principal (67%) seguido por los países árabes (30%) y algo de Europa (2%). Se consiguió buena rentabilidad, lo cual llevó a mejorar pagos a los cooperados e introducir mejoras en la planta de empaque de Ovalle. Este espacio se consolidó como centro de acopio y preparación de uva de exportación, y el personal allí empleado subió de 65 en 1982 a 80 en 1983.⁶⁸ En los años siguientes, esta actividad creció y demandó mayor inversión y riesgo financiero. Durante un tiempo, los números azules entusiasmaron a los gerentes: las exportaciones de uva subieron de 66.000 cajas en 1982-1983 a 455.000 en 1985-86 y 900.000 en 1988-89.

El negocio de la exportación de uva de mesa en fresco se convirtió en un área de creciente relevancia dentro de la cooperativa Control. La ruinoso guerra civil del pisco parecía encontrar una válvula de escape, capaz de compensar las pérdidas generadas por la venta masiva de pisco por debajo de los costos. Sin embargo, los gerentes no advirtieron que el éxito no dejaba ver las vulnerabilida-

67 Asamblea Control, 12-11-1983, LAA n° 3 f. 221

68 Asamblea Control, 12-11-1983, LAA n° 3 f. 229

des de este negocio, que dependía peligrosamente de un mercado externo. Bastaba un problema con el comprador principal para que el sistema quedara comprometido. Y esto fue lo que ocurrió al final de la Guerra Fría.

En efecto, con el derrumbe de la Unión Soviética, la estrategia global de EEUU experimentó un fuerte giro; ya no se justificaba el uso de los métodos oscuros, propios de la Guerra Fría; en su lugar, llegaba el tiempo del poder blando (*soft power*), lo cual excluía la figura de las dictaduras represivas del Cono Sur. Los estrategas de EEUU recomendaron el alejamiento de la figura de Pinochet y su dictadura; en su lugar, recomendaron asumir mayor compromiso con la defensa de los derechos humanos. Se resolvió emitir una señal clara al gobierno de facto chileno sobre la necesidad de abandonar las prácticas represivas y de avanzar hacia la normalización democrática e institucional (Morley y McGillion, 2015). El aviso se daría, justamente, a través de medidas que afectarían el comercio exterior de Chile en una de las áreas más sensibles: la exportación de uva en fresco.

Más allá de las acusaciones, nunca se probó la existencia de uvas envenenadas en los despachos de Chile a EEUU. Pero bastó que una autoridad de EEUU realizara el anuncio para causar un fatal efecto cascada en toda la cadena de distribución, transporte y comercialización de la uva chilena en el mercado norteamericano. El resultado fue fatal para las empresas involucradas en este proceso, porque sufrieron pérdidas millonarias. Y entre ellas estaba, justamente, la cooperativa Control.

El caso de las uvas envenenadas tuvo el efecto de un tsunami en *Control*. Se produjo la caída de toda su plana dirigente, incluyendo no solo al equipo gerencial, sino a su eterno presidente, Liberato Campusano, quien debió presentar la renuncia después de 39 años al frente de control (1950-1989).⁶⁹ Con la caída de este gerente se cerró el periodo de hegemonía de las cooperativas dentro del sistema pisquero, que se había extendido desde la Gran Depresión hasta el final de la Guerra Fría.

69 La carta de renuncia de Liberato Camposano a la presidencia de Control, después de 39 años, fue presentada al concejo directivo el 21 de noviembre de 1989 y fue aceptada. Luego se informó de esta novedad a la Asamblea de socios en la siguiente reunión. Asamblea de socios de Control, La Serena, 8 de diciembre de 1990. LAA, n° 3, fs. 396.

Conclusión

Desde el punto de vista económico, el ciclo estudiado representó el paso de la producción pisquera del paradigma artesanal al industrial. La superficie cultivada con viñedos subió de 1400 hectáreas en 1965 a 4200 en 1973 y 10.000 en 1990. El volumen de uva procesada subió casi diez veces, debido al aumento de superficie y las mejoras técnicas. Las tradicionales destilerías artesanales se complementaron con las flamantes plantas industriales.

De todos modos, el tránsito de la Reforma Agraria al Neoliberalismo fue el período más traumático del ecosistema pisquero en sus cinco siglos de historia. Fue una etapa de tensiones, conflictos de intereses, violencia e intolerancia y de transformaciones sociales, económicas y comerciales. El costo fue muy alto, incluyó la pérdida de vidas humanas y la caída de empresas grandes y pequeñas.

La nota predominante del periodo fue el negacionismo de la dimensión patrimonial del pisco. Este enfoque distorsionado fue compartido por los militantes marxistas, inspirados en la tradición del socialismo real (Terzani, 2007; Chang y Halliday, 2016), y los gerentes neoliberales. Los funcionarios del gobierno de la Unidad Popular demostraron conocimientos insuficientes para intervenir en un producto típico patrimonial tan complejo como el pisco; los informes teóricos de Lara y Sotomayor (1970) pusieron en evidencia el nulo conocimiento que tenían de las uvas pisqueras y del significado de las destilerías artesanales. Este desconocimiento llevó a los funcionarios de CORA y CORFO a expropiar destilerías y poner a cargo funcionarios incompetentes, que dejaron vandalizar las seculares instalaciones. Algo parecido ocurrió con la llegada de los neoliberales que, en vez de fortalecer la dimensión simbólica y el valor patrimonial del pisco, lo trataron como un commodity, lanzando campañas publicitarias centradas en la mujer como anzuelo y guerras de precios. La liviandad de esta percepción del producto los llevó a proyectarse al comercio exterior, pero no desde la fortaleza de un producto típico con Denominación de Origen, sino desde un *commodity* como la uva de mesa para consumo en fresco, lo que significaba alejarse de la identidad del producto estrella de la región.

Otra nota relevante fue el uso de la violencia. Después del gol-

pe de Estado del 11 de setiembre de 1973, el gobierno militar desplegó una política sistemática de violación de los derechos humanos en el país, lo cual se hizo sentir también en el ecosistema pisquero. La privación de libertad y deportación del gerente de Capel, Walter Pinto, a la gélida isla Dawson, en Magallanes fue todo un símbolo, lo mismo que el asesinato de tres dirigentes del PC de la localidad de Villa Seca, en Huamalata.

Los campesinos fueron también víctimas de las luchas políticas. Originalmente se les prometió una Reforma Agraria como medio para reivindicar el principio de “la tierra debe ser para quien la trabaja” (Moreno, 2013; Rojas y Manríquez, 2017). Pero posteriormente, la UP abandonó ese ideal para formar haciendas estatales, lo cual generó la frustración de muchos campesinos que aspiraban a convertirse en pequeños propietarios. Después del golpe de Estado, los campesinos volvieron a sufrir un brusco cambio de políticas públicas, cuando el gobierno militar anunció que cancelaría el apoyo técnico y financiero para los asentamientos campesinos, para avanzar precipitadamente en un proceso de parcelación. Finalmente, los campesinos lograrían tener sus propias tierras, pero sin el apoyo necesario para poder asegurar la continuidad de las explotaciones agrícolas, lo cual llevó a muchos de ellos a malvender sus tierras.

Lo más positivo de todo el periodo fue la persistencia de los pisqueros, que lograron salvaguardar la identidad de un producto típico, a pesar de los bruscos cambios de política económica, y el papel de las cooperativas, como espacio de integración y certeza, en tiempos de incertidumbre. Gracias a ellas, miles de campesinos lograron cobijarse de las tensiones políticas, económicas y sociales. Gracias a la labor silenciosa y eficaz, las cooperativas pisqueras lograron acoger a los campesinos como socios, para asegurarles un espacio de apoyo emocional y material. Esta contención fue sólo parcial debido a los bajos pagos que recibieron por la uva, debido a las ventas ruinosas impuestos por arrogantes funcionarios del Estado y ambiciosos gerentes neoliberales.

PARTE IV

PROTAGONISTAS DEL TERRITORIO

Mis recuerdos de agrónoma en la industria del pisco

María Angélica Maldonado Andreoli



María Angélica Maldonado en *Capel*.

Recibí mi título de Ingeniero Agrónomo (hoy Ingeniera Agrónoma) a fines de 1969 y en los dos años siguientes me casé, nos fuimos a vivir a Illapel, tuve mi primer hijo y, ya viviendo en este lugar tuve mi primera aproximación al paisaje de la zona pisquera, porque en esos lugares se desarrollaba un intenso proceso de expansión de esta actividad.

A la actividad agro-industrial, específicamente a *Capel* en Vicuña, ingreso ya en 1972, de forma pintoresca, cuando a mi esposo se le ofrece un cargo en la cooperativa *Capel*, en Vicuña (julio de 1972) lo acompaño a su primera reunión con el Directorio de la cooperativa y, al enterarse éstos de mi condición de Ingeniera Agrónoma y que habitaría en la misma casa asignada a mi esposo, en la misma planta pisquera, creo que no dudaron, por sentido práctico, en ofrecerme que me hiciera cargo del Departamento de Producción, que incluía el manejo de los alcoholes, su envasado y control de calidad, a través del laboratorio, recién construido y que todavía no funcionaba. No dudé en aceptar la proposición, el trabajo estaba a pocos pasos de la casa donde estaba mi hijo y, los directivos que venía conociendo, me resultaron muy apoyadores, generosos y simpáticos.

El presidente de la cooperativa *Capel*, en ese tiempo era don Guillermo Alba, agricultor de Paihuano y el gerente general era don Walter Pinto, ligado a la familia pisquera elquina, por parentesco directo. El resto del consejo de administración eran agricultores de las más variadas procedencias, pero todos elquinos. Recuerdo con especial afecto a don Domingo Iribarren de Quebrada de Pinto, a don Guillermo González de Paihuano, a don Carlos Bolados, de Rivadavia, a don Aldo Olivier, de El Tambo, (quién luego se transformó en fundador de la pisquera *Rio Elqui* en el fundo *San Carlos*). También formaban parte del directorio, por disposición de la CORFO (que en ese momento era el propietario de la planta pisquera), los representantes del sector reformado, don Sergio Toro y don Alfonso Duran del Asentamiento *La Compañía* y don Hernán Díaz del Asentamiento Caupolicán del sector de El Arenal.

No puedo dejar de mencionar, con mucho cariño, también, al director don Mario Alvarez Vega de El Tambo (quién se incorporó al directorio en 1973, en reemplazo del presidente, don Guillermo Alba) quien, junto a su esposa, Anita Brunet, nos brindó su cálida amistad. Este heterogéneo y variado directorio de *Capel* tomó la decisión de romper los mandatos entonces vigentes, y se atrevió a nombrar a una mujer ingeniera agrónoma en una empresa pisquera de escala industrial.

Pronto, ya integrada al trabajo, me di cuenta que esta condición humana no solo era atributo de los directivos de *Capel*, sino que de la gente en general. A los pocos meses ya me sentía como del lugar,

aprendiendo y a la vez enseñando a esa gente humilde pero digna que tenía a mi cargo, que basaban su orgullo en ser del Valle de Elqui y en el producto tan especial sobre el cual giraba nuestra actividad común.

Casi dos años viví y trabajé en la cooperativa *Capel* y, por razones familiares, esperando a nuestro segundo hijo nos trasladamos a vivir a La Serena, donde me integro al S.A.G. como Enóloga, en el Laboratorio Químico Enológico, pasando los siguientes 30 años ligada a la actividad pisquera, tomando consciencia de lo afortunado que fuimos, familiarmente, con mi esposo y cuatro hijos, en habernos anclado en esta excepcional región del país.

Mi experiencia como enólogo en *Monte Patria*

Rodrigo Carmona Castex



Los enólogos Tadeo Perry Barnes, Luis Páez, de pisco *Banza* y Rodrigo Carmona en vista técnica en una viña de la zona central. *Colección PCM*.

Desde que me recibí como ingeniero agrónomo, en el año 1972 y luego como enólogo bajo el registro n° 148 del Ministerio de Agricultura, me he desempeñado en la denominada Zona Pisquera en el Valle del Limarí, tanto en labores enológicas, como vitícolas de orden pisquero, vinífero y de la uva de mesa de exportación.

Mi primera actividad fue en la Cooperativa Agrícola Frutícola y Pisquera Monte Patria Limitada, productora de los piscos *Río Limarí* y *Huallilén*. En un inicio bajo las órdenes del enólogo señor Tadeo

Perry Barnes me encargue de la parte enológica y la atención de los socios, los que sumaban más de 400 viticultores repartidos en todo el Valle del Limarí.

La cooperativa *Monte Patria* operaba en las instalaciones construidas por CORFO en los años 60, como una política de fomento de la viticultura y la fruticultura, después de un largo periodo en que las viñas y destilatorios estuvieron controladas por el Estado, como una medida para combatir el gran alcoholismo en el País. Creo que no era la manera adecuada de afrontar el problema, pues la falta de cultura para beber, es lo que primaba en aquellos años de restricción, el consumo de vino en Chile era muy alto y lo bebían hasta emborracharse sin acompañamiento de la comida.

Mi experiencia en la cooperativa *Monte Patria* fue muy positiva, porque estuve en contacto con la realidad socio-económica de los viticultores. Eran unidades económicas muy pequeñas y poco productivas, por la avanzada edad de los cooperados y la aplicación de técnicas muy atrasadas. Afortunadamente, el clima del lugar favorecía la sanidad de las plantas: era muy rara la aplicación de fungicidas y pesticidas. Solamente, se usaba el azufre ventilado para el tratamiento preventivo del oídio; este insumo, “era como la sal que no podía faltar en la cocina”, según se decía habitualmente en el campo. Asimismo, las vides se adaptan muy bien a los suelos del lugar y al clima semi-árido, de ese modo, las plantas resisten maravillosamente los recurrentes periodos de sequía. Había vides centenarias, como la uva País del Fundo *Campanario*, en el río Ponio, cepaje con el cual elaboré un vino asoleado dulce, del tipo Oporto. Vino comunes se elaboraron en este fundo que, en el pasado, perteneció a mi abuelo paterno; de ahí, seguramente, viene mi aproximación a la actividad vitícola y enológica.

El trabajo como enólogo en la cooperativa *Monte Patria* fue una experiencia muy positiva. No me imaginé que realizaría tantas funciones, “como el personaje típico que hace de todo en un circo pobre”, ya que me desempeñaba, como enólogo y encargado de la asistencia técnica a los productores; solucionar problemas de toda índole; coordinar las visitas de los inspectores de Impuestos Internos y el SAG, hacer de relacionador público, etc., porque en un principio había muy poco personal. Sin embargo, el reducido equipo nos hacíamos el tiempo, hasta nos alcanzó para hacer revivir la fiesta de

la primavera, con elección de reina, banda musical, carros alegóricos y disfraces; actividad festiva de la que la gente del pueblo ya había olvidado por el tiempo que no se hacía. La comparsa, “de carros alegóricos, disfrazados y con bombos y platillos” salió de la planta pisquera recorriendo las calles principales del pueblo, hoy ciudad de Monte Patria. El enólogo disfrazado de novio con una gran guata y con anteojos con vidrios de poto de botellas pisqueras, acompañaba a su novia a punto de dar luz, con gran velo que encabritaba los corceles de los carros alegóricos ganó el premio al mejor disfraz. Creo que cumplimos con el objetivo de asentar el equipo de trabajo de la pisquera en unión con la comunidad, en la que había muchos empleados y operarios que laboraban en la pisquera; además, cumplió el objetivo de contribuir a valorar las tradiciones.

La experiencia de trabajar en la cooperativa me marcó para siempre, pues para los socios la institución era su forma de vida y en algunos casos de sobrevivencia. La cuota mensual les servía para vivir, educar a sus hijos, trabajar el viñedo e invertir en el predio. Cuota que la cooperativa les fijaba cada año, era un adelanto sobre los resultados y, si había remanentes, en la Asamblea General de Socios se determinaba su reparto o capitalización. Desgraciadamente, se capitalizaba muy poco. Como resultado, la cooperativa quedaba indefensa ante eventuales situaciones adversas. Ello ocurrió en las crisis de 1974 y 1983, cuando los cooperados quedaron sin su cuota mensual y, además, en el último evento, sin planta pisquera donde entregar la uva.

En la parte enológica, por la gran demanda de pisco en 1972 y 1973, periodo que me tocó elaborar, no pudimos realizar un proceso ordenado y pausado, lo que es pertinente para alcanzar la calidad, pues había que satisfacer la gran demanda de pisco que tenía un precio fijado; situación que, estimulaba el mercado negro a un precio que triplicaba el valor oficial. Desgraciadamente, los cooperados no tuvieron la recompensa de ese generoso sobre precio, como la que obtuvieron “los comerciantes con contactos con el poder y tenían el sartén por el mango para lucrar con el pisco”. En efecto, este destilado permitía abrir muchas puertas y servía como una especie de moneda dura de intercambio, útil para conseguir bienes que eran muy escasos.

Trabajar en la cooperativa *Monte Patria*, me permitió conocer mucha gente y me marcó el camino para siempre, como profesional

en la actividad vitícola enológica. Luego trabajé en pisco *Dos Ríos*, de Correa y Varela, en la hacienda *Muñozana* de Monte Patria, haciendo revivir el antiguo destilatorio con instalaciones muy antiguas, deterioradas y sin luz eléctrica. Sin embargo, llegamos a producir, en forma totalmente artesanal, hasta 500 cajas de pisco diarias.

Trabajé en la Federación de Cooperativas Pisqueras, la *FECAPI*, cuando la *cooperativa Monte Patria* o *Río Limarí* quebró y las dos cooperativas más importantes, *Capel* y *Control* decidieron apoyar solidariamente a los socios de la cooperativa hermana, en número de aproximadamente 350 productores; los que habían quedado sin el pago de su cosecha y sin una destilería donde entregar su producción de uva. De esa forma, de nuevo me encontré con los productores que había asistido recién salido de la Universidad. Después de dos años con la *FECAPI*, la planta *Monte Patria* la remató la cooperativa *Control*, pero los socios se fueron a *Capel*, a la planta Sotaquí, la que la cooperativa construyó en tres meses, recibiendo la primera cosecha en el año 1987. No hubo tiempo de pedir los permisos pertinentes, los papeles se regularizaron una vez construido y vendimiado. Al año de operar *Capel*, en Sotaquí, de nuevo me encontré con los productores de *Monte Patria* cuando entré a *Capel* a trabajar como enólogo y encargado zonal del Limarí. En la *Capel* tuve la experiencia mayor de mi carrera, pues estuve desde 1988 hasta 2003, donde percibimos cómo esta cooperativa fue superando a la *Control* y obteniendo superiores resultados por más de una década, a tal punto que, un socio de *Capel* ganaba en tres años una cosecha extra respecto a un socio de *Control*. Esto fue logrado, después de conseguir una mayor aceptación del mercado por un producto superior y una buena publicidad, premiándolos con ser el líder del mercado por muchos años.

Como la cooperativa crecía y crecía, tuve que tomar la decisión de seguir como enólogo o como encargado de los cooperados, en el cargo de jefe zonal, así que me decanté por esta última opción. Percibí entonces lo difícil de la elección, ya que la profesión de Enólogo requiere de cualidades muy particulares, si bien no tiene el contacto directo con los productores, debe estar al día en las nuevas tecnologías y técnicas enológicas. Además, se requiere ser un buen degustador y conectarse con los requerimientos de los consumidores nacionales e internacionales. Para eso, hay que hablar varios idiomas y

elaborar un relato atractivo para posicionar los productos en el mercado. Muestra un botón, en mi promoción de enólogos de la U. Católica de Santiago, la que fue muy numerosa, viendo el resultado en el tiempo transcurrido sobre mi promoción de enólogos, solamente un puñado ha prevalecido. Creo que es por la gran competencia con las nuevas generaciones de enólogos y, la mayor especialización que se requiere para prevalecer con éxito; como también, conocer nuevas experiencias al realizar vendimias en el extranjero. Creo que la decisión de haber optado por la viticultura fue acertada, tanto para dar paso a nuevos enólogos y conocer nuevas experiencias vitícolas.

Tuve el privilegio de haber conocido a varios enólogos con los cuales intercambié valiosos conocimientos, como don Tadeo Perry Barnes que, con su liderazgo, reunió a los agricultores para formar la cooperativa *Monte Patria* y la creación de la Escuela Agrícola, la que lleva su nombre; de cuyo plantel salieron muchos colaboradores, especialmente, bodegueros, alambiqueros y en el control de calidad de la recepción de la uva; también intercambié conocimientos y trabajé en la cooperativa con compañero de universidad, Ernesto Jiusan Ramírez, el que posteriormente, laboró en las principales viñas del país; en la planta destiladora de Luís Prohens, de Chañaral Bajo que, previamente, habíamos arrendado y habilitado para destilar vinos de la cooperativa Monte Patria, me encontré con un compañero de universidad, con Mario Gueise que trabajaba con la viña *Manquehue de Rabat* produciendo pisco *Tamarugal*, actualmente enólogo y jefe técnico de la viña *Casa Silva*; también intercambié experiencias con don Luís Páez, enólogo y administrador de la Agrícola y pisquera *Bauzá*, que producía un brebaje en base a pisco y bailahuen, un arbusto de la cordillera muy estimulante, a tal punto que, “a las criaturas que engendraba un viejo, al hijo por el milagro de procrear le decían el Bailahuen”; a Guillermo Machala y Fernando Herrera de *Control*; Francisco Peñafiel, Alex Kiling, Patricio Azocar, Víctor Baeza, Oscar Martínez y tantos otros de *Capel*, recogí valiosos conocimientos; al propietario y Enólogo don Guillermo Prohens Arias del predio Hacienda Huamalata, en que me tocó dirigir la planta pisquera intervenida por la CORA, cuya producción de destilados iba a Monte Patria, hoy es el pisco *Mal Paso*;. También conocí a Manuel González, ingeniero agrónomo enólogo del SAG, que tenía muy buenas papilas gustativas “en la garganta”, como él mismo decía. Su

apoyo era importante en la cata de los destilados, para confrontar opiniones sobre los productos que elaborábamos.

En la *Capel*, a principios de los años '90, previendo que la producción crecería a un ritmo muy acelerado, en el equipo de profesionales, liderados por el gerente general Francisco Peñafiel Illanes, proyectamos que superaríamos los 200.000.000 de kilos de uva, diseñamos una estrategia para dar nuevos destinos de la uva, creando el proyecto vitivinícola de uvas finas, en la viña *Francisco de Aguirre*, la que también empleaba uvas pisqueras para los vinos más comunes y espumantes. Proyecto que me tocó contribuir a crear y luego trabajar como Ingeniero Agrónomo a cargo de 120 productores repartidos desde Choapa a Elqui. También, desarrollamos la planta la Chimba para producir jugo de uva concentrado, del tipo virgen o sin aditivo de sulfuroso, con destino a la exportación para canalizar la excedentaria producción de uva pisquera.

La experiencia en la viña *Francisco de Aguirre*, de la *Capel* ocurrió desde los años 2003 hasta mi jubilación en el año 2007, me permitió conocer la aptitud de estos valles para uvas viníferas finas, con sus aciertos y falencias en la elección de cepas y terruños, pues en el valle hacía mucho tiempo que no se producía vino. En este caso tratar de producir vinos finos de nuevas variedades finas, mediante una planta moderna que, en su apariencia, emulaba las viñas y plantas elaboradoras vitivinícolas de los valles de Napa y Sonoma en EEUU. Vivencias me permitieron reafirmar que, no se puede producir un buen vino y/o un destilado si la materia prima no es de calidad, donde la elección del terruño y la cepa es clave. Asimismo, el trabajo ordenado y meticuloso del viticultor es fundamental, aplicando toda la técnica disponible, pues en la viña se debe lograr el equilibrio productivo con las labores adecuadas, como es el caso del riego controlado, el manejo del follaje, para que el dosel y el racimo estén expuestos a la luz para conseguir el fruto anhelado... es para que en el vino y el espirituoso, se logre recoger los aromas y sabores de la uva en la botella. Los aromas y saborcillos que son típicos de cada cepaje y terruño encapsulados en la botella. Para lograrlo, los viticultores, deben cultivar la luz en el dosel, para eso, necesariamente, obligan al viticultor a cultivarse a sí mismo.

Este último trabajo me inspiró a escribir mi larga y sabrosa experiencia en la vitivinicultura, enriquecida con el intercambio con

tantos colegas ingenieros agrónomos-enólogos, técnicos agrícolas y viticultores. Estos conocimientos, los lleve a mis dos libros: *Miradas Vitícolas de la Región de Coquimbo* y las *Súplicas de Las Parras*, escritos para la celebración del Bicentenario de la Independencia de Chile, quedando guardados en un baúl enterrado en la plaza de mi ciudad natal, Ovalle, como un recuerdo para desenterrar en un nuevo aniversario patrio... en una centuria más.

Memorias de un enólogo de *Control Pisquero*

Guillermo Machala Rodríguez



Liberato Camposano y Guillermo Machala c. 1975.

Fuente: colección Guillermo Machala.

En la década del '60, los que estudiamos en la Escuela de Agronomía de la Universidad de Chile, ubicada en la Quinta Normal, tuvimos la oportunidad de hacerlo bajo un nuevo esquema curricular de estudio. Esto fue fruto del movimiento estudiantil llevado a cabo por muchos colegas, algunos ya fallecidos y que se destacaron en el ejercicio de la profesión en diferentes actividades de ella, atendiendo que fuimos parte de los profundos cambios en la agricultura nacional producto de la Reforma Agraria.

El nuevo plan de estudios incluía prácticas de invierno en el Norte y de verano en el Sur. En 1963 fuimos a realizar la práctica a la hoy región de Coquimbo, y me tocó hacerla en la comuna de Viñaña, específicamente en la hacienda *La Compañía*. Tuve la fortuna de estar cerca de la Estación Experimental de INIA, administrada por un profesional de excelencia y mejor ser humano quien estimuló mi interés en profundizar el conocimiento de la industria pisquera, pues me llevó a conocer las diferentes destilerías del valle. Este era Horacio Sotomayor de la Fuente.

Mantuve contacto con la zona y así fue como conocí más en detalle el interior de esta actividad y concreté mi tesis de grado sobre *Análisis de las técnicas de la Industria Pisquera*, que me permitió obtener el título de Ingeniero Agrónomo y posteriormente el de Enólogo.

En agosto de 1967, a la semana de haber dado el examen de grado, me hice cargo como asesor técnico de la cooperativa *Control Pisquero* por ofrecimiento de su gerente don Orlando Leiva Pizarro, gestor de un liderazgo indiscutido en el desarrollo de la industria. Por lo tanto, me convertí en el primer Enólogo que trabajaba, en forma permanente, en esta actividad agroindustrial tan relevante.

Organicé el Departamento Técnico de la cooperativa, en el cual se comprendían diversas tareas, entre ellas el apoyo a los viticultores en terreno y a los socios destiladores y el manejo del alcohol en la sede de La Serena, que es donde estaba la sede la cooperativa y su planta embotelladora.

Paralelo a lo anterior estaba en marcha, en la zona pisquera, el plan de desarrollo frutícola de Corfo, que jugó un papel vital en el futuro de esta actividad, con su “Plan Pisquero”. *Control* se sumó a esta iniciativa estatal, básicamente en planificar una línea de investigación que lograra mejorar la calidad del pisco, partiendo por un ranking del potencial aromático de las variedades que la ley permitía para la producción de pisco además de otras en el área vitícola. Esta iniciativa se llevó a cabo en convenio con INIA y, junto al colega *Bismark Valenzuela* diseñamos el proyecto que permitió fomentar las plantaciones que dieron sustento al viñedo pisquero actual. Una de las limitantes era el personal idóneo para llevar a cabo los ensayos correspondientes, y para ello ofrecí a estudiantes del último año de Agronomía que hicieran su tesis en estos ensayos y es así como la industria toda, incrementó su nivel profesional en el área agronómica.

Tuve la oportunidad de hacer pasantías técnicas en Francia, la primera dedicada a conocer avances en infraestructura de bodegas y maquinaria vitivinícola y la segunda para visitar las regiones de Cognac y Armagnac y sus técnicas de destilación. Pude comprobar cuán difícil sería para nosotros mejorar la calidad del pisco porque entonces era imposible el acceso de los enólogos al pisco para realizar degustaciones y controles de calidad, debido al torpe y riguroso sistema de control tributario, que obligaba a mantener los depósitos de pisco en situación de aislamiento. Hoy eso ha cambiado para bien de la calidad del producto. Esta política llevó al liderazgo comercial de *Pisco Control* a la cual se agregaron, posteriormente, las otras cooperativas y las marcas de productores independientes.

Estos y otros cambios, permitieron levantar el nivel de producción, ingresaron nuevos viñateros, que trajo consigo una imprescindible actualización de las políticas comerciales, que obligaron a realizar campañas de publicidad a través de los medios masivos de comunicación, incluyendo a la TV y la incorporación de estrategias de marketing inéditas. Por otro lado, apareció la discusión nacional por la exclusividad que tenían las actuales regiones de Coquimbo y Atacama, por la Denominación de Origen y la postura que asumieron algunos sectores de la zona costera del centro sur por expandir la zona y tuve el honor de ser portavoz en la defensa de la industria ante las diversas comisiones de cambio de la Ley de Alcoholes.



Imagen: Guillermo Machala y Fernando Alberti en la destilería de COVINOR y *Control*, en Pisco Elquí (actual sede del Museo Mistral).
Fuente: Revista *En Viaje* n° 438, abril de 1970.

Paralelamente se incrementaron las incipientes iniciativas en el mercado de exportación, con envíos de muestras a ferias internacionales y a pesar de los premios obtenidos no se lograron concretar acuerdos comerciales. En esta línea, *Control* se contactó con la empresa *Seagram* llegando al hecho de que, estando como gerente, se logró un acuerdo de exportar a EEUU, pero no en botellas, sino que a granel. El Consejo aprobó esta alternativa, en forma experimental, y así fue como se envió en un contenedor de acero inoxidable, la cantidad de 5.000 litros de alcohol seleccionado para su tratamiento final y envasado por la firma *Seagram*, en San Francisco, con la marca *Pisco Llama*. No se volvió a repetir, las razones concretas de ello nunca las pudimos conocer, pero la extraoficial fue muy pintoresca.

No puedo terminar esta presentación, sin agradecer la fructífera relación profesional con dos personajes de la actividad en Limarí, como Tadeo Perry y Luis Páez, los cuáles enriquecieron mis conocimientos en la producción del pisco y a don Liberato Camposano, presidente del Consejo de Administración de la Cooperativa, por su sabiduría y riqueza humana. Tengo siempre presente a un agricultor de vanguardia, sencillo, emprendedor, inteligente y mejor amigo y a toda su familia, me refiero a Guillermo Prohens Arias.

De la CORA a las cooperativas *Capel y Control Pisquero*

Fernando Herrera Henríquez



Fernando Herrera (c. 1970).

En 1968 cursaba el quinto año de la carrera de Agronomía en la Universidad de Chile y, lo único que tenía claro, hasta ese momento, es que había optado por la mención de Frutales y Viñas, sin definir nada más específico aún. En el programa de la mención, como requisito obligado, existía un trabajo personal que cada alumno debía desarrollar y presentar en un seminario que estaba contemplado entre los requisitos para aprobar el curso. Entre los temas ofrecidos, la mayoría se referían a la producción de frutales que, con abundantes

antecedentes técnicos eran la vedette del momento, gracias a que se había lanzado el Plan Frutícola Nacional de la CORFO y la mayoría se inclinaba por tomarlos como tema de trabajo; en mi caso, sin contar con muchos antecedentes y con una cierta afinidad por la Enología, tomé o me tocó un tema vitícola, denominado “Antecedentes de la Industria Pisquera Chilena”. Sin saberlo, me estaba acercando a lo que sería mi dedicación profesional por los siguientes 50 años de mi vida.

De Pisco, de la Zona y de la Industria Pisquera era muy poco lo que conocía, solamente las visitas que, en tercer año de la carrera se hacía a las regiones del Norte, como parte del conocimiento general de las zonas productoras del país. Podría decir que, mayor cercanía había con el producto mismo, el que, como buenos estudiantes, algunas veces, en ocasiones relevantes, las menores, por el precio, consumíamos, dejando de lado la popular “Cuba Libre” (mezcla de “coñac” *Tres Palos* hecho en Chile, con coca cola, que era la moda del momento). La Píscola, en ese momento, no se conocía. Bibliografía, prácticamente ninguna, con excepción de algunos libros de agricultura tradicionales, del profesor Manuel Rojas, edición de 1950 y la Agenda del Salitre, que entregaban datos muy generales del Pisco y de la industria que, para nada servían en un informe técnico con algún valor novedoso. Un tanto desesperanzado por el tema que me había tocado, conversando con uno de mis profesores agregados de la cátedra de Enología, el ingeniero agrónomo Franco Stefanelli Bianchi, que, a la vez era funcionario importante de la CORFO, me comenta que, paralelo al Plan Frutícola Nacional, en CORFO se estaba desarrollando también un Plan Pisquero y me “convida” una copia (muy escasa en ese momento, sin fotocopadoras, y que aún conservo) de un estudio base denominado “*Antecedentes Generales Sobre Producción Pisquera Nacional*”, preparados por CORFO para la delegación chilena que debía concurrir a la IV Conferencia de la O.L.A.V.U.” a celebrarse en México en 1969.

A pesar que este informe era interno, incluso, creo que nunca fue publicado oficialmente, en su contenido reunía antecedentes muy sólidos puesto que contenía datos recientes, recopilados a través de “encuestas vitivinícolas realizadas por la misma CORFO y estudios de caracterización del medio, que permitían un acercamiento, para conocer y caracterizar el estado de la industria de ese mo-

mento y, sobre todo, cuantificar el punto de partida desde el cual la CORFO estaba formulando un Plan Pisquero, que desde 1965 venía implementándose, cuando se eligió a esta industria como “Palanca de Desarrollo Agrícola de las provincias de Atacama y Coquimbo”.

Sobre la base de este sencillo, pero bien documentado informe, al menos para la época, pude realizar y aprobar mi seminario y, creí, cerrar el capítulo de la industria pisquera, que me había preocupado por un par de meses de estudiante. Sin embargo, y aquí entra en juego el destino, un día me encuentro con un compañero de dos cursos sobre el mío, con quién nos habíamos conocido en el centro de alumnos de la Escuela de Agronomía de la Universidad de Chile, Guillermo Machala (hoy día colega y amigo de la región), Guillermo me cuenta que había realizado su tesis de grado en un tema pisquero, justamente con la CORFO y que, luego de titularse, había sido contratado por la Cooperativa Control Pisquero de La Serena, como Ingeniero Agrónomo Enólogo, para dirigir sus procesos tanto viti-vinícolas como enológicos.

Guillermo Machala fue el primer técnico contratado por la industria para este propósito, ya que, hasta ese momento, la tecnología llegaba a la industria a través de organismos de fomento del estado, tales como CORFO o del Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario (INDAP), que facilitaban a sus profesionales, pero éstos no dejaban de ser funcionarios de la institución. Por ser el primer técnico contratado directamente por la industria, su misión era incorporar tecnología y atraer conocimientos, para una actividad que crecía rápidamente; su búsqueda lo llevó hasta el Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA), creado poco antes (1965). El INIA ya contaba con una estación experimental en el valle de Elqui, el Campex-Vicuña, desde donde se podrían realizar toda una serie de investigaciones vitícolas y enológicas, de acuerdo con los rubros más importante del valle, como eran las vides pisqueras y el pisco propiamente tal. Para ello, se habían establecido líneas de investigación con tesisistas Si yo me interesaba, me señaló, uno de esos temas podría ser asignado a mi persona, bajo la supervisión de los investigadores de La Platina. Sin mucho pensarlo, ya que estaba llegando al término de mis cinco años de estudio y no tenía nada, decidí aceptar el ofrecimiento y durante todo el año 1969, ya egresado, me convertí en uno de los primeros tesisistas de la industria pisquera, bajo la su-

pervisión de INIA, con el patrocinio de *Control Pisquero* y con la guía de mi profesor de Enología, el entonces Rector de la Universidad de Chile, don Ruy Barbosa P. (ministro de Agricultura del presidente Jorge Alessandri 1958-1964). El tema asignado fue: “Comparación de los Efectos Ecológicos de tres sectores del valle del río Elqui sobre la calidad de tres variedades de Vid Pisquera”.

Casi dos meses del verano del año 1969, lo pasé íntegramente en la Estación Experimental de Vicuña, recogiendo las muestras para mi trabajo que, en los seis meses siguientes, en Santiago, debí analizar en el laboratorio de Enología de La Platina. Durante este tiempo, en mi calidad de tesista y proyecto de agrónomo, viajando mucho entre Santiago y la región pisquera, tuve la oportunidad de conocer un poco más a fondo el valle de Elqui y Limarí y, sobre todo, su gente, agricultores medianos o pequeños, que se mostraban agradecidos de los resultados que nuestros trabajos pudieran dar como frutos, dándonos accesos a sus casas, a sus terrenos de cultivos y a sus familias, con lo cual comienzan a aflorar los primeros sentimientos de atracción a un lugar, a pesar de ser un recién llegado a ese medio. Cada vez me gustaba más el valle y su gente.

En noviembre de 1969, rendí mi examen de grado en la Escuela de Agronomía de la Universidad de Chile, obtuve mi título de ingeniero agrónomo e, inmediatamente, me puse en campaña para lograr mi primer empleo como profesional del agro. Mi mayor aspiración, en ese momento, era trabajar para la cooperativa *Control Pisquero*, la cual me había acogido como tesista y, a través de esta relación, me había dado cuenta lo bueno que era el ambiente de trabajo, sus asociados y lo que pesaba en el mercado con su producto *Pisco Control*; lamentablemente, en ese momento, no era posible.

Postulé al llamado a ocupar el puesto de Enólogo de la cooperativa *Capel*, que recién estaba comenzando con su planta de Vicuña, pero, tampoco tuve éxito, dado que en ese momento no tenía el título de enólogo, puesto que, por condición reglamentaria del Servicio Agrícola Ganadero (SAG), la calidad de enólogo se obtenía luego de rendir examen de competencia ante este organismo, que había fijado fecha para el examen en el mes de Marzo de 1970, momento en que estaba iniciada la vendimia en el valle de Elqui y no daba tiempo para esperar. En plantas de más de 200.000 kilos de uvas, los enólogos debían estar desde el primer día. En el INIA, que era otra

gran posibilidad, porque había trabajado allí y conocía a los investigadores por mi tesis, la Enología no era prioritaria y, por lo tanto, no había necesidad de contar con otro profesional. En la Universidad de Chile, mi *alma mater*, no estaban interesados con mis servicios porque mi tesis no la había realizado con ellos, que contaban con unas instalaciones enológicas de primera y era, a la vez, competencia de la industria pisquera, con su aguardiente marca *Quinta Normal*, que no podía llevar el nombre Pisco, por ubicación geográfica.

Dado el momento político que vivía el país, en el campo agrícola, el sector privado rural no estaba contratando y, de esta forma eran los organismos públicos y las universidades los que estaban en condiciones de ofrecer plazas de trabajo a profesionales recién recibidos y, con poca experiencia.

Entre los que buscábamos empleos como ingeniero agrónomo, (en ese tiempo, solamente se egresaba de seis casas de altos estudios: la Universidad de Chile, la Universidad Católica de Santiago, la UC de Valparaíso, la Universidad de Concepción y la Universidad Austral), se había establecido un ranking del mejor lugar para trabajar y, en orden de demanda, la primera de la lista era la CORFO, organismo de fomento que realizaba estudios e implementación de procesos productivos, como el Plan Frutícola, el Plan Pisquero, el Plan de instalación de frigoríficos y mataderos, etc. Todos querían ser parte de esta institución, pero sus ofertas de trabajo eran muy limitadas y escasas, al menos para los que comenzábamos y no teníamos experiencia; le seguía la Corporación de Reforma Agraria (CORA), la vedette del momento, la cual estaba llevando el proceso de Reforma Agraria con todos los recursos y medios dispuestos para que tuviera éxito.

Aquí se gozaba de buenas remuneraciones y se era parte de equipos fuertes que iban a cambiar la estructura agraria del país (era lo que se decía en esos momentos iniciales del proceso), pero, había cierto sesgo político en las contrataciones que requerían compromisos que, al menos yo, no tenía claro de querer tomar, por el momento; lo mismo sucedía, aunque en menor grado, con el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), cuya misión, en esos tiempos, era promover la sindicalización campesina preferentemente; sin embargo, también gozaba de prestigio entre los postulantes a empleos. Finalmente, estaba el SAG, en ese tiempo, para los profe-

sionales nuevos, era el pariente pobre del agro, se había creado hacía 3 años, junto con la Ley de Reforma Agraria (28 de Julio de 1967), fundamentalmente, como señala su objetivo de creación, como organismo que sirviera a la solución de los principales problemas que incidían en el proceso productivo, tales como sanidad vegetal, salud animal, conservación de suelos, aguas y recursos naturales renovables. Tenía a su cargo, además, la información estadística y catastral de la agricultura, ganadería, forestal y pesquera (hoy día, estas dos últimas fuera del SAG), la fiscalización del cumplimiento de las normas de control y, entre otras, la capacitación de la gente que vive y trabaja en el ámbito “agro-rural” (sic). Su condición de ser un organismo heredero de la antigua Dirección de Agricultura y Pesca del Ministerio de Agricultura, le hacía aparecer como un organismo muy formal, poco ágil y muy de tipo normativo. El tiempo dirá que no fue así y el SAG es hoy, parte muy activa del desarrollo moderno de nuestro ambiente agropecuario.

Creo haberme presentado a todas estas instituciones, dejando currículos y encargos a conocidos o amigos para que “soplaran” si había alguna posibilidad de ser considerado como candidato a cualquier puesto que fuera, como técnico del Estado. La eventualidad de ingresar a la industria pisquera, que era mi mayor ideal, estaba cerrada por todos lados; definitivamente, no había cupos.

No pasó mucho tiempo, ya con mi título en la mano, y recibo un llamado, desde la Dirección del SAG de la provincia de Coquimbo, ubicada en La Serena. El Director Regional, con quién me había reunido en esta ciudad para solicitarle que me considerara ante cualquier oportunidad, me señala que existe una posibilidad de trabajo profesional en el SAG de la región, pero, y la verdad es que le costó decirlo, en Illapel, como sede, y en Salamanca como lugar de acción, o sea, en el río Choapa, donde se requería, de inmediato, un profesional para desempeñarse en la asistencia técnica y capacitación de los campesinos del sector reformado de ese valle que, como consecuencia del plan pisquero, enfrentaba un proceso activo de plantación de vides pisqueras. El mandato que establecía que el SAG podía ejercer capacitación de la gente que vive en el mundo agro-rural, se había activado y se estaba implementando.

Tuve que recurrir al mapa detallado de Chile para conocer dónde se ubicaban Illapel y Salamanca. En ese tiempo, Illapel y Sala-

manca eran lugares que solo aparecían en mapas de Chile con algún grado mayor de detalle. Era un lugar sumamente aislado en esos tiempos. Para conectarse a la Ruta 5 había que pasar la cuesta Cavi-lolén, famosa por lo difícil de atravesar en invierno o por las noches. Sin otra posibilidad, acepté el desafío y me fui a Salamanca. A los pocos meses me casé y con mi esposa, también ingeniero agrónomo, nos instalamos en Illapel, empezando mi período de funcionario público, con terremoto entremedio incluido.

Mi incorporación al SAG fue en enero de 1970, en Illapel, que era donde estaba la sede de la entidad en el valle del Choapa. De inmediato, recibí la instrucción de ponerme bajo las órdenes del equipo técnico de la CORA, que funcionaba en Salamanca y, de esta forma, viajando todos los días, me encontré trabajando, directamente, con el sector reformado, atendiendo frutales y viñas de los asentamientos.

El Asentamiento era una organización provisoria que se daba a los campesinos (o asentados), de los predios expropiados, previo a su entrega en propiedad comunitaria o individual. Dado el corto tiempo que duró el proceso, creo que muy pocos, o ninguno, alcanzó esta etapa final.

Mi trabajo diario era salir a terreno a visitar huertos o viñedos, en producción o en proceso de plantación, de manera de apoyar su manejo y velar por su sanidad y calidad agrícola. Me gustaba el trabajo. Había un Plan Choapa, en teoría, muy bien formulado, ya que era el lugar donde por primera vez se constituyeron los Asentamientos, para dar inicio a la Reforma Agraria. Aun cuando el ambiente alrededor pudiera ser muy politizado, había conciencia de la función técnica y se me permitía trabajar, junto a un equipo técnico de la CORA, con recursos y sin mayores interferencias.

En marzo de 1971 cumplí catorce meses en mi puesto del SAG. A fines del año anterior se había producido el cambio de gobierno, de Frei a Allende y, no percibí cambios radicales, fuera de las jefaturas que correspondían al nuevo gobierno. Los programas técnicos de plantación y manejo se mantuvieron sin alteraciones y había verdadero interés en hacer las cosas bien, para que el proceso resultara exitoso, a pesar de que siempre había “revoltosos” que trataban de entorpecer todo, unos para que no resultara y otros para llevar las cosas más allá de lo comprometido.

Observé, rápidamente, que el agricultor o campesino involucrado en el proceso de Reforma Agraria era distinto al agricultor o campesino que había conocido en el valle de Elquí, el cual, a pesar de ser en muchos casos, un muy pequeño propietario, participaba con gran prestancia en su destino y éste dependía de su trabajo, sin esperar nada del Estado. El campesino o agricultor que estaba empezando el proceso de Reforma Agraria era más dependiente y receloso de que fuera cierto que iba a ser propietarios de la tierra y eso los sometía a un permanente conflicto con los administradores de turno del proceso. De hecho, en mi actividad, los huertos o viñedos que atendía estaban asignados a la comunidad o asentamiento, es decir, no iban a ser propiedad individual de nadie en especial y se administraban como comunidad, con la finalidad de constituirse en cooperativas de primer grado, después de un tiempo prudente. Estos huertos o viñedos siempre estaban a cargo de un campesino viejo, que no había accedido a que le entregaran un pedazo de tierra o parcela, individual como al resto de los asentados, quienes dedicaban su mayor interés a lo que les pertenecía por asignación individual, dejando de lado lo que era comunitario. Este campesino, por ser viejo y sin cargas familiares más allá de su pareja, no había calificado para la entrega de parcelas individuales y solo obtenía un ingreso modesto por ser empleado del asentamiento, atendiendo la parte comunitaria, sin participación en la dirección de éste a la cual solo estaban llamados “los nuevos patrones” como ellos decían. Conocer a estos viejos, almorzar en sus ranchos y saber de sus sentires, fue una de las grandes experiencias y recuerdos de estos días, que guardo con gran afecto.

Tan profundo era el sentir de estos campesinos viejos y su grado de desencantamiento del proceso, que me formé la convicción que, en adelante, cualquier proceso de desarrollo, o plan o política que se quiera llevar a efecto en el agro, debe apoyarse en la condición de “arraigo” del campesino en la tierra. Si no se establece esa relación “tierra-hombre”, es difícil que prospere cualquier medida. Es por ello por lo que no le veo buen futuro a los enganches de mano de obra temporales, que hoy día entran y salen de los pueblos, sin dejar nada de sí en el lugar. Solo el arraigo crea pueblos con cultura propia.



Fernando Herrera en cooperativa *Control Pisquero* (c. 1996).

En todo caso, las expectativas del proceso, desde el punto de vista productivo, en el valle del Choapa, se fueron cumpliendo y las plantaciones comenzaron a dar sus frutos y así se pudo llegar, sin problemas, al período de cosecha de 1972; en ese momento, ya había un volumen de uvas pisqueras de cierta importancia en el sector reformado y, como estaba considerado en el Plan Pisquero original, estas uvas debían ingresar a la Central Vitivinícola de Vicuña, que para eso se había construido con fondos del Estado a través de CORFO, y se había entregado en administración a la Cooperativa Capel. Como técnico encargado por la CORA de coordinar la entrega de esta uva y facilitar la incorporación de estos asentamientos, como socios activos a esta Cooperativa, llegué a tener una relación muy cercana con sus ejecutivos que, a los pocos meses y ante la renuncia del Agrónomo-Enólogo anterior, me ofrecen reconsiderar mi postulación pasada y, como ya había obtenido mi calidad de Enólogo me contratan como Asesor Técnico Vitícola y Enólogo y, mejor aún, a mi esposa, como Jefa de Producción de la misma.

Aceptamos esta oferta y en julio de 1972, nos trasladamos a Vicuña.

Entre 1970 y 1973 el Plan Pisquero de la CORFO se había venido cumpliendo sin complicaciones; las plantaciones de vides pisqueras, sobre todo en el sector reformado, habían superado las expectativas; los rendimientos de las plantaciones, gracias a la incorporación de técnicos especialistas y al apoyo de insumos, daban los resultados esperados y las centrales vitivinícolas construidas y a cargo de las cooperativas, operaban a plena capacidad. El producto Pisco, ante la demanda del momento, gracias a la ausencia de importaciones de productos competitivos, empieza a incrementarse fuertemente en el país y, poco a poco, como ocurrió, lamentablemente, en esa época, donde había una inflación anual que superaba los tres dígitos (311% el IPC en 1973) ante la ausencia de productos en el mercado formal, se transforma, en “moneda dura”, al igual que otros productos básicos como la harina, el arroz, la carne, leche, etc. En esos días, tener una caja de pisco en la mano o guardado era como tener dólares.

El 11 de septiembre de 1973 ocurre el Golpe Militar que, una vez instalado, va a cambiar toda la estructura económica del país. En el caso de las cooperativas, termina con sus beneficios y las deja libradas a la libre competencia y con las mismas reglas que el resto de las empresas nacionales, que eran de libre localización.

Con excepción de la cooperativa *Pisco Control*, que era 100% privada, el resto de las cooperativas, *Capel*, *Huasco* y *Monte Patria*, fueron intervenidas por el Estado en su administración, lo que no fue traumático, por cuanto CORFO seguía siendo el dueño de las centrales y, con el poder que tenía en sus administraciones, siempre el Estado había gozado de esta prerrogativa de poder. El recuerdo de ese momento es que cambiaron los presidentes y gerentes generales que había hasta esa fecha; en lo demás se siguió trabajando de igual forma. En mi caso personal y, previo a este proceso de intervención de la cooperativa *Capel*, inmediatamente después del golpe militar se produjo un cambio a nivel ejecutivo en la cooperativa *Control Pisquero* y el gerente general fue reemplazado por el que, hasta ese momento, era el Ingeniero Agrónomo Enólogo, mi amigo Guillermo Machala, quién, al producirse la vacante que dejaba su ascenso, me ofrece el puesto directamente, con lo cual, desde el 1 de Marzo de 1974, me integro a Control Pisquero como Ingeniero Agrónomo Enólogo y

a cargo de Asistencia Técnica de los cooperados del valle de Elqui. Luego de 4 años, mi aspiración de ingresar a Pisco Control, se había cumplido, aun cuando, el medio en que se iban a debatir las empresas pisqueras, estaba a punto de cambiar, drásticamente.

De la Reforma Agraria a destilería *Mal Paso*

Riter Iriarte Rojas



El técnico agrícola Riter Iriarte Rojas (c. 1972).

El 4 de junio de 1972, se iniciaron las clases en la Escuela Agrícola Superior de Los Pellines, localidad ubicada a 30 kilómetros de Osorno, camino a Puyehue, donde fui designado para hacerme cargo de la Jefatura Técnica Predial. Este día se inicia la enseñanza Agrícola a 40 estudiantes hijos de asentados de la Región. Los alumnos estudiarían cuatro años y se titularían como Técnicos Agríco-

las, preparados para trabajar en sus campos, con métodos técnicos profesionales para así ayudar a sus grupos familiares, la comunidad y la zona donde le correspondiera laborar, obteniendo un conocimiento que les permitiera desarrollarse económicamente, además en lo social y cultural. Varios alumnos nos comentaron que sus padres trabajaban en faenas del campo, principalmente en ganadería, lechería, cultivos hortícolas y faenas en praderas, arreglos de cercos, tala de bosques y otras labores.

Quienes trabajaban en lechería, tenían que hacerlo desde muy temprano. Comenzaban a las 5 de la mañana y terminaban la faena al oscurecer. No tenían horarios de trabajo, en su mayoría eran analfabetos y los patrones no querían que sus hijos se educaran, porque necesitaban mano de obra para sus campos y mientras menos educación tuvieran eran más manejables. Además, no querían que formen sindicatos, así no constituían ningún peligro de conflictos laborales.

Desde el Departamento Agrícola del Ministerio de Educación en Santiago, se nos ofrecieron todos los medios para que profesores y alumnos tuviéramos las herramientas necesarias para que la Educación fuese de la mejor calidad. La sede de la Escuela era una casa Patronal Expropiada, muy adecuada, donde se implementaron un internado, dos salas de clases, oficina, comedores, cocina, baños y 100 hectáreas de terrenos sin cultivar. Durante los primeros meses, lo que se nos prometió, no se cumplió, y viajamos a Santiago junto a la directiva del Centro de Padres y Apoderados al Departamento de Educación Agrícola. En respuesta se nos ofreció un tractor acondicionado con maquinarias agrícolas para trabajar los terrenos que se asignaron y además una micro, para trasladar a los alumnos (as) a la escuela.

Este plan de Educación del Gobierno estaba relacionado con las Expropiaciones de predios en la zona de Osorno, Valdivia, Purránque, Puerto Montt. Las clases al año siguiente comenzaron en marzo. Se matricularon 44 alumnos (as) nuevos y la situación siguió igual. Considerando que no funcionaba hacer clases de Agricultura en un pizarrón y saliendo a algunas prácticas de terreno a algunos predios cercanos al colegio, decidí regresar a mi pueblo natal Tuluahuén, en julio de 1973, renunciando como docente. El 20 de agosto mi solicitud fue aceptada por el Departamento de Educación.

De los profesores y alumnos no tuve noticias hasta el año 2000, cuando regresé a ese lugar y la escuela ya no estaba. Había sido quemada. Al consultar con algunos lugareños, manifestaron que tanto algunos profesores como alumnos la habían pasado muy mal por el Golpe Militar. Al final, la educación prometida a esos alumnos que estaban esperanzados en ser profesionales nunca se concretó. Fue un fracaso por la inoperancia del Estado en estas facetas de la Educación Agrícola en el sector de Los Pellines, en Osorno.

En el fundo Huamalata de *Mal Paso*

El 19 de marzo de 1974, me contrató *Pisco Control*, para que trabajara en la Planta Vendimiadora del Fundo Huamalata. Esta vez me encontraría a cargo de la vendimia y bodega de vinos, más destilación de los vinos de propiedad de Don Guillermo Prohens Arias. Éste me solicitó al llegar al Fundo Huamalata que hiciera un inventario de todo lo que existía en dicha planta de vinificación que había sido expropiada y ahora se la devolvían y él no tenía ningún interés en comunicarse con las personas que se habían apropiado de estos bienes y además de sus predios, la gran cantidad de viñedos que se encontraban en plena producción y que se adjudicaron a un grupo de trabajadores del Fundo Huamalata y a otros que llegaron nombrados por la CORA, amigos, parientes de algún empleado de este organismo. En este sector se ubica Villa Seca, donde Don Guillermo Prohens, mantenía a sus trabajadores en casas bien construidas. En este periodo se conformó la Sociedad Agrícola de Reforma Agraria (SARA) “Villa Hermosa”, y el sindicato Luis Emilio Recabarren, donde alcanzan a trabajar asociados a cultivos de trigo en terrenos de faldeos y otros donde no existían viñedos, además del manejo de la bodega de vinificación.

El 11 de septiembre de 1973, se paralizó todo y algunos dirigentes del sindicato de trabajadores fueron detenidos y llevados al Regimiento Militar en La Serena. Tres de estos fueron fusilados en el mes de octubre. Estos eran hijos de las familias, Santander, Angel y Vergara. La vendimia de 1974 se llevó a efecto en forma normal y las producciones de uvas entregadas fueron a nombre de S.A.R.A. “Villa Hermosa”, más producciones de socios de *Pisco Control* de las

localidades de Ovalle, Punitaqui, Río Hurtado y Soc. Agrícola *Mal Paso* (Guillermo Prohens Arias). Para la vendimia de 1975, no se entregaron uvas de parte de SARA “Villa Hermosa” debido a su disolución. La entrega la hicieron en forma directa los parceleros que se adjudicaron viñedos del Fundo Huamalata y socios de *Pisco Control*.



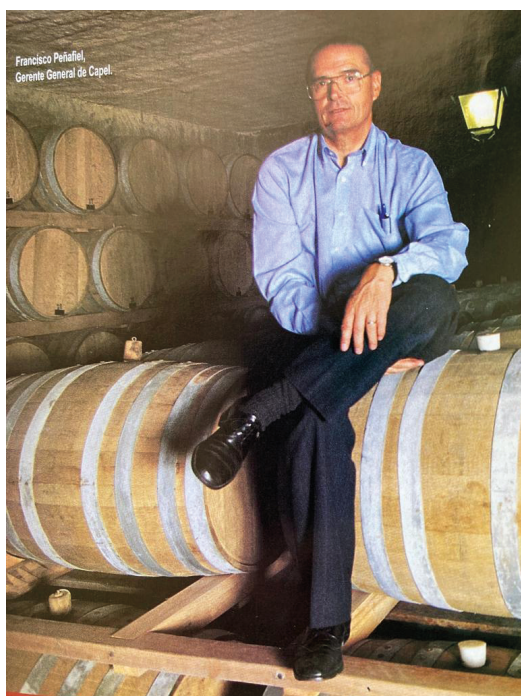
Fernando Herrera entrega reconocimiento a Riter
por labor en Cooperativa Control (2003).

A partir del año 1978, me designaron a trabajar en asistencia técnica en viñedos a socios directos de *Pisco Control* en distintos lugares de las comunas de Ovalle y Monte Patria. Pude darme cuenta de que varios parceleros de distintos lugares no manejaban sus viñedos de buena manera, los dineros que recibían por las entregas de sus uvas a las pisqueras eran mal gastadas en consumo de alcohol y otros placeres. Además de descuidar sus viñedos, algunos vendieron sus parcelas; otros las cambiaron por taxis colectivos, que requerían menos trabajo y generaban dinero diariamente, trabajaban el taxi en forma directa o teniendo un chofer quien hacía la pega. También había parceleros que aprovecharon esta instancia y progresaron, compraron tractores e implementos, como pulverizadoras, rastras,

arados, carros de arrastre. Le daban una buena educación a su grupo familiar, manteniendo una casa adecuada a los tiempos actuales. Para varios dueños de predios donde había viñedos, fue una mala política expropiarlos ya que ellos manejaban de manera correcta estos cultivos y mantenían buenas relaciones con sus trabajadores. Para algunos parceleros significó un regalo del cielo y supieron explotarlo, otros lo despilfarraron y no tendrán otra oportunidad como la que tuvieron. Al final, fue un fracaso la expropiación de viñedos establecidos en la Zona Pisquera.

Mi gestión al frente de CAPEL

Francisco Peñafiel



Francisco Peñafiel en las cavas de la cooperativa *Capel*. Fuente: Revista *Capital* (1997)

Me recibí de agrónomo en 1959 de la Universidad Católica de Chile. Y de enólogo en 1972. Mi aproximación a la Industria Píscuera, fue el año 1972, cuando ingresé en carácter de suplente a la Cooperativa *Pisco Control*, en reemplazo provisorio del colega Guillermo Machala, quien estaba haciendo uso de una beca en Francia. Posteriormente me incorporé de planta al regreso del señor Machala. En *Pisco Control* trabajé desde el año 1972 a 1974.

En los años 60 la CORFO, a cargo de don Fernando Espinosa Fuentes, desarrolla un plan para fomentar la Industria Pisquera del Norte. La CORFO dio asistencia técnica y crediticia, para la compra de insumos y construyó tres Plantas Vitivinícolas: Huasco, Vicuña y Montepatria. En 1974 cursé en Francia una beca de Maquinaria Vitivinícola y Vinificadora, la que se repitió en 1980. A partir de 1975 me desempeñé como Enólogo y Subgerente de Cooperativa Capel y en 1977 asumí la Gerencia General hasta el año 2002.

La labor de apoyo de distintos cooperados de *Capel* fue vital para la realización de todo lo que se hizo. Destacándose la participación de Don Enrique Rojas Alcayaga, Jorge Alcayaga Vicuña, Mario Álvarez Vega, Andrés Peñafiel Illanes, Aldo Olivier Gramola y los concejeros Floridor Pinto Cortés, Francisco Hernández Solís, Gonzalo Sierra Zavala, Jorge Chaguan Awad y muchos otros más largos de enumerar.

Me tocó concordar con la época de expansión de la Cooperativa Capel. Dicho crecimiento, comenzó con la construcción de la Planta Vinificadora y Destiladora de Salamanca, continuó con las plantas de Sotaquí, Serón, Montegrande, Punitaqui y Huasco.

El establecimiento de vino fino se concretó en la comuna de Ovalle, Viña Francisco de Aguirre, en el Fundo Los Acacios. La compra de la Planta de la Chimba se le hizo a *Licores Mitjans* donde se instaló un concentrado de mostos y vinificación. Se compró el Fundo *Los Lirios* donde se elaboró el aceite de oliva “Mestre”, también en la comuna de Ovalle.

Es importante describir los adelantos ejecutados en la Planta *Capel* de Vicuña, donde se modernizó y automatizó la línea envasadora de Pisco; la construcción del Centro Turístico Capel de gran atracción para la comuna. Así mismo, se construyó la bodega subterránea de guarda de alcoholes en barricas de roble.

No puede omitirse el Departamento de Asistencia Técnica a cooperados. Contaba con dos brillantes Ingenieros Agrónomos, Don Jorge Toro Tornero y Oscar Martínez de Urquidí. Toda la infraestructura creada por *Capel*, pudo realizarse gracias a la labor de un cuerpo Ejecutivo de excepción como los Señores Enrique Bustos Sandoval, Alex Kyling Schmidt, Walter Muñoz Cortés, Rodrigo Carmona Castex y Horacio Illanes Herrera, quienes pusieron su

conocimiento y el alma en el engrandecimiento de *Capel*. Todo esto se pudo hacer por contar con los recursos producidos por un Departamento Comercial y Marketing de extraordinarias condiciones, integrado por don Eduardo Calderón Fuentes y Juan Pablo Diemer Meyer. Estas personas conformaron así un gran equipo de ventas, de supervisión y cobranzas.

Uno de los últimos años de la década del 90, Capel vendió alrededor de 4 millones de cajas de 12 botellas y muy cerca del 70 % de todas las bebidas alcohólicas del país. En todo momento se trabajó estrechamente con los distintos sindicatos de Capel, destacándose el trabajo de su presidente Raúl Díaz Cortés.

También *Capel* contribuyó con el Observatorio Mamalluca, promovió todos los Aniversarios de la Divina Poetisa “Gabriela Mistral”, apoyó a tres Clubes Deportivos de Copiapó, La Serena y Coquimbo.

Una vez retirado de Capel el año 2002, ingresé el 2003 en calidad de asesor externo a la Empresa productora Pisco Mal Paso de Francisco, Jaime y Juan Prohens Somella. Contribuyendo a la creación de marca y calidad del producto terminado. Es interesante consignar que *Mal Paso* hoy día, es la tercera Planta Pisquera del país.

Por la cultura cooperativista

Francisco “Pancho” Hernández



Francisco Herrera en la cordillera de los Andes

Mi familia tiene más de 150 años en la actividad pisquera. Llevamos cuatro generaciones en esta actividad, como viticultores y destiladores, tarea que iniciamos en 1870 en Paihuano, Valle de Elqui. Además, pertenecemos al corazón de la cultura cooperativa, sobre todo a través de *Capel*, a la cual pertenecemos desde 1940. En estos años hemos podido observar el significado del pisco en el territorio, sobre todo por ofrecer un espacio verde de estabilidad y certeza a los campesinos de Huasco y Coquimbo.

En 1870, mi tío bisabuelo, Luis Hernández Sierralta, fundó la destilería en el Fundo La Conchina, en la antigua hacienda Paihuano y registró la marca *Luis Hernández*. Este pisco participó en la *Exposición Universal de París* en 1889 y obtuvo medalla de oro. Luego recibió premios en otros certámenes internacionales, como Buffalo, Quito, Santiago, etc. El pisco *Luis Hernández* tenía muy buena recepción en el mercado. El fundo elaboraba diversos productos, como frutas deshidratadas; pero lo más rentable era el pisco.

En una carrera de caballos, la marca fue a manos de Samuel Zepeda, el cual mantuvo el prestigio de la marca *Luis Hernández* todo el tiempo que la tuvo. Además, mientras la marca Luis Hernández estuvo en manos de Manuel Zepeda, éste participó en la fundación de la cooperativa *Capel*, antecedente importante porque ello marcó el primer paso para el largo vínculo entre la familia Hernández y esta cooperativa.

Tras la muerte de mi abuelo, Lino Hernández Taborga, asumió la tercera generación de la familia, liderada por mi padre y sus hermanos. Ellos le re-compraron el fundo y la marca a la sucesión de Samuel Zepeda (1938). Con ello adquirieron también el cupo dentro de la cooperativa *Capel*. En el primer balance público de esta cooperativa (1940), ya figuraba uno de los Hernández como integrante del directorio: mi tío Roberto Hernández. El documento está en el Museo de Capel, en Vicuña.

En el 1951 o 52 el crecimiento de la actividad hizo necesario comprar una segunda planta de destilación. Para ello se adquirió el fundo *Edina* en Rivadavia, incluyendo la destilería *El Aviador*. Tenía un alambique de 5.000 litros; sólo existían tres alambiques de ese volumen en toda la zona pisquera.

En la tercera generación fue relevante el papel de mi padre, sobre todo para avanzar en las transformaciones tecnológicas. Mi padre impulsó la incorporación de calderas a vapor en las dos pisqueras, tanto en la Hacienda Paihuano como en el fundo Edina. Eran las antiguas calderas de barcos dadas de baja en Coquimbo. Mi padre las adaptó y dieron muy buen resultado. Un antiguo maestro destilador me contó que esas calderas funcionaban muy bien. Contaba que era difícil darle temperatura, pero una vez que la caldera lograba los grados necesarios, se mantenía por mucho tiempo, lo cual facilitaba la destilación.

La generación de mi padre y sus hermanos vivió el periodo de la Reforma Agraria. La sociedad Hernández Hermanos tenía entonces las dos destilerías artesanales, el fundo *La Conchina* en Paihuano y el fundo *Edina* en Rivadavia. Allí se elaboraba la uva que se cultivaba en tres predios: *La Viñita*, en Paihuano (38,8 hectáreas); *Varillar*, también en Paihuano (38 hectáreas) y *El Ajial*, en Monte Grande (100 hectáreas). Durante el gobierno de Frei estas propiedades fueron excluidas del proceso expropiador por estar bien trabajadas y por estar integradas dentro de la industria vitivinícola, con marcas y productos de reconocida calidad. Sin embargo, durante el gobierno de la UP, los criterios cambiaron y en 1971 la Corporación de la Reforma Agraria expropió los tres predios con sus viñedos.

El fundo *El Ajial*, se utilizó como centro de entrenamiento militar para los agentes del Movimiento de Izquierda Revolucionario (MIR). La sala de armas se instaló en la casona del predio, incluyendo numerosas armas largas. Allí operaban seis instructores a cargo de impartir el entrenamiento en uso de armamento y municiones a los militantes. También se instaló un polígono de tiro para que los militantes pudieran realizar pruebas de tiro. El polígono de tiro se emplazó al oeste del fundo *El Ajial*, en la zona minera de Marquesa, entre Vicuña y Quilacán. Se utilizaban allí vehículos con aire militar, entre ellos, unos *Jeep* al estilo de Viet Nam. Estas escenas fueron observadas por testigos oculares que estuvieron presentes en el predio.

Después del derrocamiento de Allende, se detuvo el avance de la Reforma Agraria y los predios expropiados fueron reclamados ante la justicia. Después de largos pleitos, el predio *Varillar* fue fraccionado y cedido en propiedad a los campesinos, mientras que los otros, *La Viñita* y *El Ajial* regresaron a la sociedad *Hernández Hermanos*, y volvieron a cultivar la uva para elaborar el pisco.

En la década de 1980 me incorporé a las labores de la sociedad, tanto en las viñas como en las plantas pisqueras. Junto a mi padre, aprendí los saberes tradicionales de la forma de elaborar el tradicional destilado. Poco a poco se produjo el trasvasamiento generacional, y debí asumir responsabilidades en la sociedad pisquera.

En 1989, el entonces gerente general de *Capel*, “Pancho” Peñafiel, me convocó a presentarme como candidato a director del Consejo de Administración de Capel. En ese momento yo me desempeñaba como alcalde de Paihuano. Fui electo por los cooperados

e ingresé al directorio. Tuve oportunidad de conocer varios presidentes de Capel, como Andrés Peñafiel y Jorge Alcayaga. Luego de cinco años en el directorio, me eligieron presidente de la Cooperativa (1994).

Comenzó entonces una lucha gremial que me tocó encabezar. Primero, la defensa para mantener la tasa de impuestos del Whisky del 70%. Ese impuesto ayudó mucho a las cooperativas pisqueras *Capel* y *Control*. Los años 80 y 90 fueron un ciclo de gran expansión del pisco. Se hicieron grandes campañas publicitarias para promoverlo en todo Chile, sobre todo con videos para televisión. Se contrataron las mejores modelos de la época, que se bañaban en el río Elqui. Estuvieron Raquel Argandoña y otros personajes del mundo de la moda. Control también elaboró comerciales que marcaron una tremenda sensación de poder de la industria pisquera en Chile.

En los años 80 *Capel* era un 30% del mercado del pisco y *Control* el 70%. Tras el quiebre de la cooperativa *Monte Patria* (1986), el gerente de *Capel*, Pancho Peñafiel, logró comprar los piscos de las bodegas de esa cooperativa. Y de la noche a la mañana, Capel pasó a ser la empresa más importante del mercado del pisco. La marca *Capel* llegó a tener el 70% del mercado. *Alto del Carmen* era una marca de nicho, muy exclusiva, para un mercado pequeño. Pero después, con la llegada del grupo CCU a la industria del pisco, comenzó a masificarse el pisco *Alto del Carmen*, para competir con la marca *Mistral*.

Posteriormente se presentaron nuevas batallas, sobre todo cuando los gobiernos de Frei y Lagos negociaron el Tratado de Libre Comercio con la Unión Europea. Por estos cuerdos, a cambio de recibir los productos chilenos exportables con bajos impuestos, los europeos exigieron que Chile bajara los aranceles a los destilados importados como whisky y vodka. Ello impulsó una reforma tributaria a los alcoholes, lo cual perjudicaba a la industria pisquera. Tuvimos que realizar largas negociaciones con el Senado y la Cámara de Diputados. Finalmente logramos acotar un poco el impacto, llegando a niveles que podíamos tolerar.

La cooperativa *Capel* tiene plantas de Copiapó, Alto del Carmen, Vicuña, Monte Grande y Punitaqui, la mayor de todas, con capacidad de 3 millones de kilos de uva diarios. También compró el fundo *Santa Clara* (propiedad de Mitjans), en Diaguitas, y la planta en Salamanca. En total, *Capel* tiene nueve plantas.

La agricultura del Valle de Elqui ha estado cercana a la producción de pisco. Este destilado ha dado estabilidad a la economía agrícola, que suele estar sujeta a los vaivenes climáticos, comerciales, impositivos y políticos. Pero el pisco le ha dado una tremenda estabilidad a la vida campesina de los valles transversales. Los campesinos trabajan todo el año para elaborar la uva y entregarla a las empresas para elaborar el pisco. A cambio de ello, todos los meses, las cooperativas les pagan a los socios cooperados por esa uva; pero no es una cifra fija, sino que se va ajustando, según las cuentas de la cooperativa, teniendo en cuenta las ventas del último mes.

Durante varios periodos fue reelecto presidente de la cooperativa *Capel*. Además, mis pares de otras cooperativas vitivinícolas del mundo, sobre todo Francia, Italia, Argentina, Brasil, Uruguay y Chile, me eligieron presidente del Foro Mundial de Cooperativas Vitivinícolas. Este cargo lo recibí en España y significó una responsabilidad muy grande, junto con una oportunidad de realizar actividades innovadoras. Una de ellas fue Concurso Mundial de Bruselas de bebidas espirituosas, conocido como *Spirit Selección*. Después de realizarse en México, lo organizamos nosotros en La Serena (2017). Fue un encuentro estimulante para el ecosistema pisquero. La siguiente edición se realizó en Polonia. Para nosotros quedó un recuerdo inolvidable de nuestros colegas de todo el mundo.

Camino de 30 años, mi historia en *Capel*

Patricio Azócar



Patricio Azocar cortando un racimo de moscatel rosada.

Foto: Colección Patricio Azócar (CPA).

Me acerco a los 30 años trabajando en *Capel*, ha sido y es un hermoso camino, en donde, he visto evolucionar la Cooperativa, sus marcas y su pisco. También me ha hecho madurar y crecer tanto en lo personal como en lo profesional.

Soy Patricio Azócar Monasterio, temucano, criado en La Serena, región de Coquimbo principal zona del Pisco. Estudié en Santiago, Agronomía, en la Pontificia Universidad Católica de Chile. Me especialice en Frutales con mención en Enología. Quería ser

ganadero y trabajar en el sur de Chile, en ese mundo tipo Colun. Una visita a los mataderos, me hizo ver una cruda realidad.

Al conocer las bodegas de vino, me enamore de ese mundo y su romanticismo. Decidí especializarme en viticultura y enología. En aquellos años, se tenía que retirar un enólogo para lograr ingresar a trabajar en una bodega. No se veía una gran perspectiva profesional, pero me gustaba ese ambiente. Cuando me titulé en la Facultad de Agronomía y rendí el examen en la Asociación Nacional de Ingeniero Agrónomos Enólogos, se abrió el campo laboral. Mi tesis de grado, la realicé en Viticultura de Pisco, resultó ganadora del primer premio a la investigación vitivinícola 1991, lo que ya me indicaba para donde iba mi rumbo. No era un asiduo consumidor de Pisco pero hoy diseño en base a ella. Mi primera oferta de trabajo fue ser administrador de una viña o como agrónomo en Capel. Elegí el camino de administrador, ya que la oferta se concretó antes que la de Capel. Sin embargo, me seguía llamando el mundo del Pisco.

Mi primer desafío profesional, consistió en implementar viñas en Alto Maipo y Casablanca. Recién se iniciaba moda los vinos del Valle de Casablanca. El objetivo de la empresa era hacer un negocio de join venture con una empresa internacional. El proyecto no funcionó y me cambié a un nuevo trabajo en Viña Manquehue. Fue una gran experiencia en donde aprendí mucho tanto de vinos de alta, media y baja gama como también de coctelería de vino. Se elaboraba espumante lo que me sirvió de base para lo que vendría en un futuro. Era una empresa austera, lo que me enseñó a gestionar los recursos. Hicimos un gran vino blanco que ganó medalla de oro en Francia, lo que atrajo a un grupo francés de renombre quien se compró los campos y bodega de los vinos de Apalta, la gama alta de la viña. Traerían un enólogo francés por lo que me quedé sin trabajo.

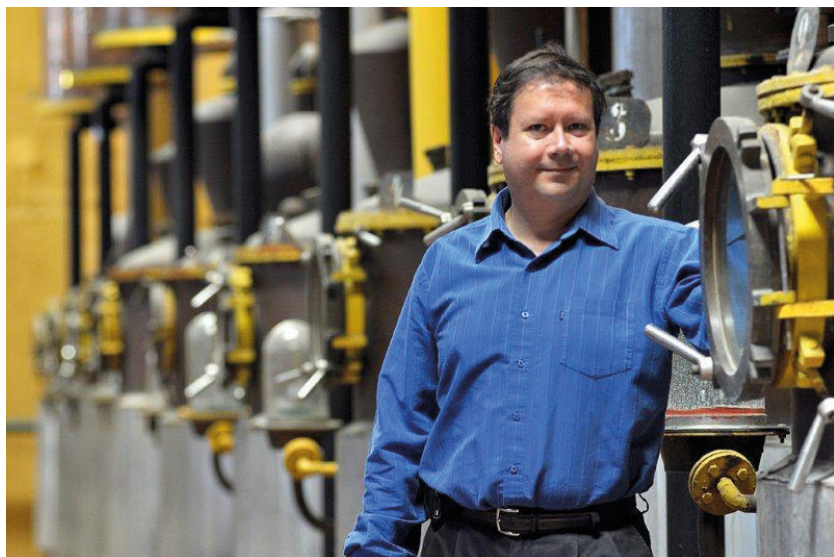
Inesperadamente, recibo un llamado de mi querido amigo Victor Baeza, enólogo de *Capel*, quien me ofrece trabajar en *Capel* en el área de enología. Acepto y entro en el fascinante mundo del Pisco. Agradezco a Francisco Peñafiel, Gerente General y a Alex Kyling, Gerente de Producción, de un lejano año 1994, quienes me hicieron parte de su gran equipo. Capel en ese instante estaba haciendo grandes inversiones en infraestructura y maquinaria enológica. Llegue justo en el boom de crecimiento de Capel. Mi primera función fue hacer la vendimia de Viña Francisco de Aguirre, una empresa de

Capel. Aquí tuve que decidir si seguir en el mundo del vino o del Pisco. Me atrajo el mundo del Pisco por lo fascinante y lo mucho por hacer.

Recién casados, llegamos con mi señora, a vivir a la Planta Capel Sotaqui, tres años más tarde, nos trasladamos a la Planta Punitaqui, en donde nació nuestro hijo, hoy de 23 años. Esta vida medio alejados del mundo, durante 9 años, fue una profunda experiencia familiar y profesional, que definió nuestras vidas. Posteriormente, nos trasladamos a La Serena ya que mi cargo de Enólogo Director, requería viajar tanto a los valles pisqueros como a Santiago donde está la Gerencia General y Marketing. En este largo periplo, siempre me ha acompañado mi fiel compañera de vida, apoyándome en cada paso y desafío.

En cuanto al Pisco, este estaba muy atrasado con respecto al mundo de vino, pero estaba acortando rápidamente la brecha por nuevas técnicas de enología, nuevos equipos y la pujanza de equipo humano. Destilar el pisco era una caja negra, se utilizaban técnicas antiguas y mucha tradición, pero el consumidor cambiaba y buscaba más calidad. En Pisco no hay una formación formal, la experiencia y el conocimiento, se adquiere en las pisqueras. Mediante ensayo y error fuimos aprendiendo como mejorar la calidad.

Empezamos a subir los estándares de calidad. Inicialmente fue un trabajo interno. Luego comenzamos a trabajar con el equipo de Ingeniería de la PUC y la destilación de caja negra paso a ser entendida como un proceso de ingeniería y enología. No paso a ser un proceso frío, paso a ser un proceso que ya entendíamos los porque, en donde, para busca la mayor calidad, lo sensorial es lo primordial.



Patricio Azócar en la destilería de Capel: Foto: CPA.

Gracias a Capel, he conocido el mundo del vino en las principales zonas vitivinícolas, esto me ha permitido ampliar la visión de este rubro. En uno de mis viajes vi lo que es Cognac, que es más que un producto o una marca. Ellos tienen una historia, un terruño, un tipo de uva, una cultura de hacer las cosas, una integración con la comunidad no solo como se hace el producto sino también con el entorno como el turismo, la gastronomía y la identidad de la gente, un patrimonio del territorio y su cultura no solo de la zona de Cognac, de Francia.

Es el mismo concepto que tiene el Pisco en Chile, pero no sabíamos lo que teníamos, faltaba desarrollarlo. Así que empezamos a hablar de una forma distinta del Pisco, no sólo de las marcas, sino también esta visión global y parte de nuestra cultura.

Decidimos participar en concursos internacionales y nos convertimos en la empresa en ganar más medallas, en reconocimiento a la calidad de nuestros destilados. Todo esto pensando en la expansión a los mercados internacionales.

En Capel como enólogo me ha tocado junto con un gran equipo crear y reformular las marcas de Pisco como Capel, Alto del Carmen, Artesanos de Cochiguaz, Monte Fraile, Brujas de Salamanca,

Hacienda Latorre como también toda su coctelería.

Un desafío que me planteó la cooperativa, fue la crear una línea de espumantes. Tenía la experiencia de mi trabajo anterior, pero el resultado tenía que ser distinto y que le gustase al público. Elaboramos un espumante con uva criolla, patrimonial de la variedad Pedro Jiménez la misma que se usa en Pisco, pero de un terruño costero, la zona baja de Limarí, en donde, la uva es más ácida y de gran carácter para espumante. En la primera guía del espumante chileno, salimos premiados como el mejor espumante Charmat. ¿Qué hacía un piscoero compitiendo con los enólogos de las grandes viñas? Fue un gran orgullo.



Patricio Azócar frente a la línea de productos de Pisco Capel. Foto: CPA.



Patricio Azocar cata el espumante *Sensus* de la cooperativa *Capel*. Foto: CPA.

También en la época del auge de ron, o nos uníamos él o peleábamos con él. Me tocó ir a Venezuela y aprender del mundo de este destilado. Grandes experiencias. Creamos marca y productos con nuestros amigos venezolanos y fuimos líderes de mercado.

Me ha tocado ser jurado en concursos internacionales de destilados lo que me ha permitido entender ese mundo y lo importante de él. La labor de comunicar y enseñar que es el Pisco tanto a especialistas como al público en general ha sido de gran importancia a la difusión del Pisco.

Un mundo aparte son los cooperados de Capel, gente de gran pujanza, tradiciones y cariño por su tierra. Es muy distinto trabajar en una cooperativa que en otro tipo de sociedad. En la cooperativa se respira un espíritu distinto que nos hace dar lo mejor de lo nuestro para obtener la calidad que merecen los productos de la uva pisquera de nuestros cooperados.

Me ha tocado vivir los altos y bajos de Capel. La época de esplendor los 90, en donde, todo lo que se producía se vendía bien, en donde la calidad no era el gran factor principal, época de grandes inversiones en infraestructura y marketing. Luego, vino la apertura a los tratados internacionales lo que nos obligó a mejorar los estándares

res de calidad. El año 2000 se cosecharon 200 millones de kilos, la segunda cosecha más grande de Chile para ese año. Esta gran cantidad de kilos que no se pudo vender como Pisco y quedamos con mucho stock. El 2004 estábamos en guerra de precios con nuestra competencia. Casi nos costó la permanencia de la cooperativa en el mercado. Se cambiaron los directores y casi toda la planta ejecutiva. Una gran crisis. Los bajos precios produjeron una sensación que el Pisco no era de calidad. Dañó varias marcas, pero nos obligó a subir nuevamente los estándares de calidad, a cambiar procesos y a tener una gestión más eficiente de los recursos. Ahora no solo se hablaba de marcas sino también del Pisco, la Cooperativa, el medio ambiente, la producción segura para los trabajadores, del territorio y todo lo relacionado al Pisco y su Denominación de Origen.

Hoy en Pisco se busca la mejor calidad, más sofisticación, más Piscos de nicho, más difusión y más cariño por el Pisco. Que este patrimonio, sea conocido en el mundo y sea un orgullo de los chilenos.

Mi visión del Pisco contemporáneo, su evolución

Hace 30 años atrás, los Pisco tenían un carácter distinto a los actuales. Era más rústicos y de un carácter más fuerte. La forma de consumo era preferentemente como Pisco más una bebida gaseosa de cola, la pisco la y en menor medida como Pisco Sour. El pisco Tradicional o Corriente de 30° era lo que más se tomaba y las otras categorías de Pisco era de baja participación. En esa época se usaba técnicas de vinificación y destilación bastantes tradicionales para la época pero atrasadas respecto al mundo del vino y de los destilados internacionales. La forma de consumo mayoritariamente era como coctel de vaso largo (pisco la) y uno de los atributos que se buscaba, aparte del sabor, color y persistencia, era que tuviese baja resaca. Esto implicaba un cambio tecnológico en la vinificación y destilación. Uno de los primeros ejemplos de este cambio fue el nacimiento de las marcas *Alto del Carmen* y *Control de Guarda*. En ambos ya había técnicas de destilación y vinificación más avanzadas. Se empieza a usar barricas de roble americano en vez de la tradicional cuba

de raulí, madera nativa chilena. El consumidor prefirió este estilo de productos, lo que dio el camino a la nueva generación de Piscos.

Uno de los grandes cambios fue la vinificación, la destilación y la guarda. En la vinificación se aplicaron técnicas enológicas que se usaban en la industria del vino. En la destilación se buscó una disminución de los congéneres o impurezas del Pisco. Y en la guarda de los alcoholes pisqueños, se comienzan a usar barricas de roble americano. Esto hizo que el producto fuese más suave, elegante y con menos resaca, más internacionales.

Por otro lado, el país se abrió a mercados internacionales, la competencia por los clientes no era solo entre los productores de Pisco, era con todos los destilados internacionales. Esto produjo un cambio en los consumidores, estos eran más exigentes e informados, lo que llevó a una mejora global de la calidad de los Piscos. Una estrategia para dar valor a este nuevo estilo de Pisco fue y es la participación en concursos internacionales y en revistas especializadas.

Hoy el Pisco no solo se habla del grado o la marca, se habla de su historia, su gente, del territorio, su Denominación de Origen, del estilo, del terruño, de la variedad de uva, de las técnicas de destilación, los años de envejecimiento en roble americano o roble francés, de los maridajes, de la coctelería, del turismo, de los chilenos. El Pisco es parte del patrimonio y orgullo del pueblo chileno.

Sandro Cartoni y el Museo del Pisco

Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos



El director del Museo del Pisco, Sandro Cartoni, con sus botellas y etiquetas. Foto: PCM

El Museo del Pisco Chileno es un proyecto particular y personal, que busca promover y poner en conocimiento el valioso patrimonio pisquero de Chile, a través de sus productores, sus marcas, su identidad, su historia y sus leyendas. El contenido del museo consiste fundamentalmente en colecciones de botellas, etiquetas y afiches publicitarios de pisco, juntamente con mapas, registros audiovisuales y demás documentos y objetos vinculados a la cultura del pisco.

Estos objetos fueron diseñados, creados y realizados originalmente en el Norte Chico, y a partir de allí, se distribuyeron y dispersaron por todo Chile y por varios países del mundo, sobre todo de América, Europa y Asia. El esfuerzo del Museo permitió que esa

diáspora volviera a sus orígenes para formar el Museo. En efecto, por iniciativa de esta institución, estos objetos fueron identificados, recuperados y vueltos a reunir, después de un trabajo de largos años. Todos ellos se conservan con notable dedicación y esmero.

El Museo del Pisco Chileno fue fundado en 2013 por el conocido empresario del rubro de la gastronomía de la región de Valparaíso, Sandro Cartoni Vega. Las colecciones se han formado a partir compras, permutas e intercambios a lo largo de años de coleccionismo y de intensos viajes por Chile, Argentina, Brasil, EEUU, Portugal, España, Inglaterra, India y otros países.

Algunos objetos de estas colecciones tienen recuerdos de alto valor emocional por la actitud generosa de las personas que se desprendieron de ellos, muchas veces después de años de cuidarlos. Finalmente, y después de largas conversaciones, terminaron por comprender que valía la pena renunciar a una posesión particular, en función de contribuir al desarrollo de un proyecto común, a través del desarrollo del Museo del Pisco. Especial gratitud guarda el director del museo hacia su suegro, quien ya ha fallecido.

Posiblemente el área más valiosa del Museo sea la colección de botellas. Cartoni ha logrado reunir más de mil cien botellas de pisco, todas ellas selladas. Cada una de estas botellas tiene una historia singular, que el Museo se ocupa de identificar, sistematizar y comunicar. Paralelamente, el Museo cuenta con colecciones de mapas, antiguos afiches publicitarios, etiquetas, marbetes, fichas de pago de las antiguas pisqueras, libros y archivos audiovisuales relacionados con el mundo pisquero.

La pasión de Cartoni por la cultura del pisco, según él ha explicado, nació como amor de juventud; este impulso logró madurar con el tiempo, hasta concretarse en la creación del Museo del Pisco. Al principio, el Museo estaba en un bar en un centro de eventos. Ello le permitió adquirir visibilidad e impulso para crecer. Poco a poco, este sitio se ha consolidado como lugar de reunión y comunidad para todos los aficionados, interesados y coleccionistas del mundo pisquero chileno.

Además, contribuye a fortalecer y proyectar la identidad e imagen de Chile, exponiendo la riqueza en su diversidad geográfica, diversidad de climas, productos y expresiones culturales.

Tal como ocurre normalmente con los museos importantes, el crecimiento de las colecciones hizo imposible exhibirlas todas en forma simultánea. Para facilitar la visibilidad de los interesados, el Museo ha creado su propia página web en la cual se pueden apreciar buena parte de sus repositorios: <http://www.museodelpisco.cl/>. Con este aporte, el Museo aspira a facilitar la visibilización de la cultura del pisco chileno desde cualquier lugar del mundo a través del ciberespacio.

Para un futuro, el Museo del Pisco aspira a adquirir su propia sede para ofrecer al público el acceso directo a sus colecciones, a través de un edificio de mayores dimensiones, donde se pueda desplegar una museografía con buena calidad de diseño y capacidad didáctica. El sueño sería adquirir las instalaciones de alguna antigua pisquera artesanal actualmente en desuso, como *Pisco Tacam* en el Valle del Huasco, o bien, algún establecimiento del Valle de Elqui, como *Santa Clara*, *Edina*, *Bella Sombra*, *El Pozo* o *Argel*. La directiva del museo sueña con montar allí un centro de eventos y crear alguna fundación o fórmula legal para resguardar este tesoro cultural para disfrute de las futuras generaciones.



Colección de etiquetas del Museo del Pisco.

Foto: Sandro Cartoni.



Imagen: Colección de etiquetas del Museo del Pisco.
Foto: Sandro Cartoni.

De pirquinero y caminante nocturno a la hacienda Armidita: don Gudelio Ramírez Muñoz

Paula Carvajal



Iglesia de San Félix, lugar donde llegó don Gudelio en 1960. *Foto: PAL*

Uno de los tesoros humanos vivos de la cultura del pisco es don Gudelio Ramírez Muñoz. Su trayectoria en los paisajes culturales del valle del Huasco se remontan a 1960, cuando se instaló en la comuna de Alto del Carmen y puso en marcha una singular carrera dedicada al cultivo de la vid y otras plantas, elaboración de vino y

destilación de pisco. Uno de sus sueños fue adquirir la tradicional hacienda Armidita, en la cual pudo mantener las antiguas tradiciones culturales del territorio en torno al patrimonio vitivinícola y la bioarquitectura. Su pasión la identidad y la cultura local, expresados a través de los productos típicos, la supo transmitir a su familia y cuatro de sus hijos se han dedicado, con orgullo, a preservar este legado, con nuevos emprendimientos e innovaciones.

La infancia del entonces pequeño Gudelio transcurrió en Combarbalá, en el seno de una familia humilde, formada por sus padres y siete hermanos, de los cuales él era el cuarto. Su padre era pirquinero y agricultor; para complementar los ingresos familiares, instalaron un pequeño almacén. La prematura muerte de su padre, cuando Gudelio tenía apenas seis años, impactó la vida familiar. A partir de entonces, Gudelio y su hermano mayor, Juan, tuvieron que salir a trabajar para sostener a la familia. Su primera ocupación fue como pirquinero de carbón ferroviario. Don Gudelio relata su experiencia:

Teníamos que ir a recoger el carbón que caía de los trenes. El combustible se pagaba muy bien, sobre todo en las herrerías. Recorriendo las del ferrocarril, buscábamos los lugares donde había curvas porque sabíamos que ahí se le caía el carbón a la máquina, ya que venían muy cargadas. En algunas ocasiones, como ya nos conocían, los mismos maquinistas y fogoneros nos tiraban un poco al piso. Nosotros lo recogíamos para después llevarlos a Cogotí; allá había herreros que nos compraban el carbón. Luego le llevaba el dinero a mi mamá.

Resulta notable las redes de solidaridad que surgían en el territorio. Los modestos trabajadores y artesanos coincidían en ayudar a los niños huérfanos y ayudarlos a abrirse camino en medio de la adversidad. Con estas vivencias, el entonces pequeño Gudelio comprendió la relevancia del tejido social en el Norte Chico de Chile.

Más adelante, el pequeño Gudelio cambió de rubro para dedicarse a la agricultura. Fue conchabado en una chacra de Chañaral Alto y se dedicó a plantar tomates. Después se fue a buscar trabajo a la planta eléctrica de Los Molles. Pero no lo aceptaron por ser menor de edad. Posteriormente se fue a buscar empleo a la Carretera Panamericana que estaban construyendo para conectar la Provin-

cia de Coquimbo con Santiago. Se presentó en el obrador situado en Talisnay cerca del Bosque San Jorge, en las inmediaciones de la ciudad de Ovalle, y solicitó empleo. Los capataces se negaron a emplearlo, por su condición de menor de edad. Sin embargo, espoleado por las necesidades de su familia, sobre todo su madre viuda y sus hermanos, se animó a insistir, demostrando su determinación con hechos concretos, según él mismo relata.

Tomé la carretilla y comencé a tirar pala todo el día igual como lo hacían los demás. Después, como me vio el jefe de cuadrilla que era tan eficiente, me dijo que me iban hacer contrato. Recuerdo que me sentí muy feliz. Ahí era duro y peligroso porque cuando nos iban a pagar, tenía que ir el pagador con una camioneta con Carabineros porque la gente era jodida ya que venían de todos lados. Cuando salíamos a comprar, teníamos que ir toda la cuadrilla porque nos podían quitar el dinero. Allí trabajé como siete meses.

Luego volvió a Chañaral Alto para plantar tomates. En ese entonces contaba con más dinero para pagar personal y trabajar en forma autónoma, que es lo que deseaba. Cuando le estaba yendo muy bien, se tuvo que ir al Servicio Militar. Fue destinado al Regimiento de Granaderos de Iquique, donde lo dejaron de servicio de caballería.

Todos los días hacíamos ejercicios de salir hacer maniobras, mover los caballos y hacerlos saltar. Salíamos al campo una a dos semanas, allí dejábamos los caballos amarrados y subíamos a la cumbre de los cerros. Después bajábamos arrastrándonos, tirando disparos. Era duro el Servicio Militar. Estuve 14 meses y no me querían dejar ir porque era guardia principal. Tuve que escribir a mi casa para pedir que reclamaran por mí ya que era el que alimentaba el hogar.

Finalmente fue dado de baja y pudo reintegrarse al medio civil. Regresó a Chañaral Alto para trabajar como mediero con un señor llamado Juan Alfaro, donde le fue muy bien. Su objetivo era arrendar tierras para poner en marcha su propio emprendimiento

agrícola. Pero no era posible porque los propietarios y latifundistas no estaban interesados en ceder sus tierras en arriendo. Por lo tanto, solo podía trabajar de mediero. En esa búsqueda de poder independizarse y juntar más dinero comenzó a viajar a Iquique en tiempos libres para ir a comprar bisutería (joyas, pañuelos, hojas de afeitar) para venderlas en las fiestas.

Recuerdo que fui al mineral farellones Sánchez que era de los Callejas. Me iba en transporte público a vender al campamento. Yo no sabía que el último vehículo salía a las 17 horas; cuando terminé mis ventas ya era tarde. No tenía donde quedarme y tuve que regresar a pie. Me recomendaron caminar junto a las vías del ferrocarril, pues ese era el camino más seguro, aunque la distancia fuera más larga. Me tuve que venir a pie con dos maletas grandes por el ferrocarril que era menos peligroso según la gente me comentaba. Eran muchos kilómetros, con mucho miedo, de noche. Caminaba. Cuando veía gente, me hacía a un lado y esperaba que pasaran para seguir caminando ya que me habían advertido en el campamento del peligro que corría.

Aquel viaje nocturno a pie con sus maletas, junto a las vías férreas, con la incertidumbre y el miedo a ser asaltado en cualquier momento, fue una experiencia inolvidable para don Gudelio. Fue agotadora y a la vez, fortalecedora. Le sirvió para conocerse a sí mismo y fortalecer su autoestima, a la vez que lo arraigó todavía más al territorio y a la vida. Con energías renovadas, se preparó para el próximo paso: lanzarse a la conquista del Huasco Alto.

En 1960 se asentó en el pueblo de San Félix a la edad de 25 años. Por datos supo que al interior de Vallenar había muy buenos climas y por casualidad llegó a San Félix. Llegó con muy poco dinero y como había tierras desocupadas, arrendó una parcela de tres hectáreas llamada *El Mirador*, de Oscar Leyton, para la plantación de tomates, que era el oficio que él conocía. Viajó a Santiago a la vega central a buscar ayuda económica para comenzar a trabajar. ahí encontró a los señores Hartad y Biensoa que eran socios, quienes creyeron en su proyecto y le prestaron toda la ayuda económica que necesitaba.

Su presencia en el valle del Huasco le permitió conocer a su

compañera de vida, Violeta Ibarbe, una mujer agricultora, laboriosa y muy inquieta, con muchos saberes arraigados en su familia, que eran productores de vino pajarete, pasas de sombra de Uva Italia y agricultura en general. En 1962, contrajo matrimonio con Violeta, de los cuales nacieron cinco hijos, Gudelio, Robinson, Sandra, Cecilia y Lady, de los cuales cuatro se dedican actualmente al oficio de la destilación, tal como se examina más adelante.



Uvas pisqueras de la Hacienda *Armidita*.

En 1963 con su esposa Violeta arrendaron una parcela en el pueblo de San Félix con plantaciones de uva moscatel de Alejandría y se asociaron a la cooperativa de Alto del Carmen para entregar su cosecha de uva. La familiaridad con el mundo de la viña, el pajarete y el pisco lo condujeron a arraigarse en el valle del Tránsito, a través de la adquisición de la hacienda Armidita (1966). Esta propiedad, de larga tradición dentro del Huasco Alto, se convertiría en el principal centro de operaciones de consolidación y difusión de la cultura del pisco y el pajarete en la actual región de Atacama. El mismo don Gudelio recuerda este paso en los siguientes términos:

Cuando compré Armidita con mi esposa Violeta, nuestro objetivo era seguir plantar y cultivar uva moscatel, elaborar pajaretes y pasas de sombra, juntamente con la destilación. Como en esta hacienda venia incluida la destilería *Alicia*, que fue inscrita en el Rol respectivo de impuestos internos en Vallenar con el número 10, a nombre de don Francisco Bermol Ahumada Torres. Ese equipamiento fue determinante en el contrato de venta de la Hacienda *Armidita* y solo la destilería fue vendida por 80.000 escudos, aparte de sus terrenos. En una primera etapa, teníamos el alambique pero no podíamos utilizarlo por ausencia de conocimientos técnicos. Hasta que en 1968 conozco al técnico agrícola Jacinto González, quien me enseñó a destilar. CORFO lo había enviado a capacitarse a Francia y Argentina, ahí comenzó esta pasión de hacer agua ardiente y destilar. Con su asistencia me convertí en maestro destilador.

El desarrollo de la hacienda Armidita planteó nuevos desafíos para don Gudelio, sobre todo a medida que las viñas de moscatel crecieron y comenzaron a producir cada vez mayor volumen de uva. Parte se dedicaba a elaborar pajarete y destilar pisco en forma artesanal. Y una parte importante se dedicaba al ámbito industrial, a través de la red de las cooperativas pisqueras y las plantas industriales construidas por la CORFO. Don Gudelio se asoció a la cooperativa local, que administraba la destilería industrial de Alto del Carmen. Como cooperado de la firma, don Gudelio entregaba la mayor parte de su producción de uva a esta organización, que se encargaba de destilar, envasar y comercializar el pisco con la marca de la cooperativa *Río Huasco*: ““toda nuestra producción de uva se transformaba en alcohol, una parte se pagaba en dinero que era muy bien pagada y un porcentaje quedaba como reserva en la planta esperando, un mejor precio de venta de los destilados”, recuerda don Gudelio.

Con su origen humilde y su carácter de pequeño viticultor y destilador artesanal, don Gudelio tuvo años buenos en la década de 1960 y comienzos del 70, en un clima de reivindicaciones sociales y Reforma Agraria. En pocos años pasó de modesto trabajador rural del campo, a propietario de un fundo de gran valor cultural, donde aprender un nuevo oficio y sumarse como protagonista en la cultural del pisco, en pequeña escala, en su carácter de cooperado. Sin embargo, el golpe de Estado del 11 de setiembre de 1973, y el

gobierno de facto posterior, significaron un brusco giro para sus sueños y expectativas. Una de las malas noticias fue la pérdida de los piscos depositados en la cooperativa Río Huasco:

En 1973 la planta destiladora de Alto del Carmen fue tomada por los militares quienes designaron como gerente a Daniel Farkas Berger. Los cooperados teníamos un volumen aproximado de 300 mil litros de alcohol impuro y más de un millón de litros de alcohol potable, a unos 80° en la planta. Como un misterio, nada más se supo de estas reservas. Todo el capital de esta planta pasó a otras manos, sin que los agricultores cooperados pudiéramos recibir ni un peso de su capital en aguardiente almacenados en la cooperativa. En el 1973 fui un amenazado político y hostigado por varios años y por lo tanto era imposible que pudiera acercarme a la planta.

Después de la frustrante gestión con los delegados del poder militar, la cooperativa fue cerrada y permaneció un tiempo inactiva. Posteriormente, las instalaciones de Alto del Carmen pasaron a manos de la cooperativa *Capel*. De este modo se generaron nuevas expectativas para los viticultores de uva pisquera de Huasco Alto, al disponer nuevamente de una planta donde pudieran entregar sus destilados para que Capel pudiera fraccionarlos, etiquetarlos y comercializarlos. Sin embargo, las guerras de precios entre las grandes cooperativas pisqueras causó una fuerte caída de las cuotas que Capel pagaba a los cooperados, lo cual fue muy frustrante para don Gudelio:

Después de lo que nos pasó a los cooperados, la cooperativa de Alto del Carmen paso a manos de *Capel* y ahí comencé el año 1974 a venderle a ellos el alcohol que producía, ya que no había muchas opciones. Como el alambique era solo de 80 litros, recuerdo que teníamos que destilar de día y noche. Pero los precios del alcohol que pagaba *Capel* eran tan bajos que ya no era conveniente seguir destilando, por lo que en el 1978 dejé de destilar y por lo tanto la destilería se apagó.



Don Gudelio Ramírez con sus tres hijas junto al alambique de 1928. Foto: Robinson Ramírez.

La guerra de precios fue una estrategia autodestructiva que llevaron adelante las dos grandes cooperativas de la época, Control y Capel. Un especialista del tema llamó a esta ruinoso competencia en términos de “la guerra de los treinta años” (Escandón, 2016). En el fondo fue la aplicación de lo que las gerencias consideraban los nuevos valores de los nuevos tiempos, en el marco del apogeo del paradigma del neoliberalismo que parecía arrasar con todo. Mientras los equipos gerenciales y comerciales de las grandes cooperativas gastaban grandes sumas en campañas publicitarias masivas junto con reducciones de precios, los viticultores y pequeños destiladores se vieron condenados a servir como variables de ajustes, con fuertes caídas de ingresos y en algunos casos, cese de actividades. Un caso representativo fue don Gudelio, quien debió regresar a las labores

agrícolas que había practicado en su niñez: “Por varios años seguí en la agricultura, en la plantación de tomates, ajíes, trigo y maíz”.

Pasaron los años y las guerras de precios fueron agotando a las cooperativas, hasta que una de ellas se derrumbó y debió fusionarse con una gran empresa ajena al territorio. Mientras tanto, los hijos de don Gudelio crecieron y con ellos surgieron nuevos sueños e ilusiones. En este contexto, don Gudelio retomó su oficio de maestro destilador, con la idea de transmitir el oficio a sus sucesores.

Con ganas que mis hijos siguieran mi legado y la pasión de seguir destilando, retomé la tarea. En 2014 mis hijas se me unieron para comenzar a destilar. Tuve oportunidad entonces de traspasarles los conocimientos del arte de la destilación. Siempre les enseñé que la calidad era primordial. Fue así que sacaron el pisco Armidita de alta calidad en Atacama y por supuesto de este valle. Después de unos años, siguió también esta tradición mi hijo Gudelio con su familia y más adelante, mi hija menor Lady puso en marcha su propio emprendimiento de fabricación de gin.

Dos de sus hijas, Sandra y Cecilia, se quedaron en viña *Armidita* junto a su padre como productoras de Piscos Premium y vino pajarete, además del trabajo a través de una agricultura autosustentable con producción limpia. Por su parte, su hijo Gudelio puso en marcha su propio emprendimiento de pisco y pajarete, con instalaciones en el valle del Tránsito, con la marca don Gudelio. Asimismo, su hija Lady se dedicó a la producción de Gin.

Me siento orgullosos, feliz y agradecido de la vida, de que a pesar de que tuve una infancia muy humilde y sacrificada, me siento agradecido porque pudimos salir adelante con mi esposa, le tuvimos amor a la tierra, aprendimos en el caminar más saberes y pudimos dejarles a nuestros hijos, estudio y un gran legado.

Así fue transcurriendo mi vida, me considero un hombre trabajador y protegido por Dios porque nunca me pasó nada. Fui buen hermano y ayudé a cada uno de ellos a salir adelante, y a los que trabajaron conmigo también, les enseñé a trabajar bien, a que tuvieran su casa, su familia y darle buenos consejos para

que aprovecharan su dinero y no lo malgastaran. Hoy me siento satisfecho a mis 89 años, mi reconocimiento ha sido la gratitud de la gente, de los hijos y nietos de mis trabajadores que han querido conocerme para agradecer de los que ellos les han comentados, fue así que el año 2022 me dieron un reconocimiento en San Félix, donde muchos me recuerdan.

La trayectoria de don Gudelio Ramírez representa el arraigo territorial de los habitantes comprometidos con los paisajes culturales de Huasco Alto. Con cerca de 85 años de presencia en el territorio, don Gudelio aprendió los oficios de viticultor y maestro destilador, para luego transmitirlo a sus descendientes. Junto con estas técnicas, les transmitió el amor a la tierra y el compromiso por el cuidado del medio ambiente. Una vida intensa y fecunda, bendecida por las estrellas.

Gastronomía diaguita con pisco y pajarete

Patricia Álvarez y Paula Carvajal



Paula Carvajal en su casa-escuela-taller-restaurant patrimonial, valle de San Félix, Huasco Alto, región de Atacama. Foto: PAL

En las comunidades del Norte Chico han surgido cultores dedicados al maridaje de los productos típicos locales, sobre todo pisco y pajarete, con la gastronomía de los pueblos originarios, sobre todo diaguita. Con el correr de los años, los amantes de la cocina han encontrado en estas bebidas un medio adecuado para crear preparaciones nuevas que sorprenden al visitante por su textura y armonía. Dentro de este proceso, una de las referentes más destacadas es Paula Carvajal, cultora originaria diaguita del territorio de Huasco Alto.

Nacida y criada en San Félix, valle del Carmen, comuna de Alto del Carmen, provincia del Huasco, Carvajal creció en el hogar formado por Laura, maestra normalista y de Manuel, maestro constructor vernáculo, carpintero y agricultor. El linaje femenino es relevante para ella y se completa con su abuela Amanda y sus hijas Javiera, Catalina y Colomba; ella suele destacar con orgullo la tradición diaguita de transmisión de saberes y prácticas culturales por línea femenina.

La acción creadora de Carvajal se canalizó en cuatro direcciones: el patrimonio agrícola; la artesanía local; la gastronomía típica y la producción intelectual de ensayos y escritos. En cada uno de estos campos ha logrado resultados notables. Fue reiteradamente galardonada y premiada por el Ministerio de las Culturas, el diario *El Mercurio* y la ONG de mujeres empresarias.

En el plano agrícola, se dedicó a identificar, valorizar y promover las plantas medicinales y aromáticas, juntamente con los productos del lugar; intuitivamente se sumó al movimiento de los 100 k, vanguardia de la gastronomía refinada mundial, que promueve la práctica por la cual los alimentos que lleguen al plato no viajen más de 100 kilómetros. Este principio, empapado en los valores ambientales, la llevó a valorar el consumo de alimentos locales, incluyendo el aprovechamiento de harina de algarrobo y patay, recuperando prácticas de los antiguos diaguitas. Para aprovechar los diversos microclimas de su territorio, promovió preparaciones con diversas harinas y legumbres, juntamente con diversas frutas y hortalizas. Uno de sus principios es: “hacer la vida con lo que hay”.

Este criterio la llevó también a explorar las tradiciones de la arquitectura vernácula, sobre todo el uso de la tierra y las piedras como materiales de construcción y decoración. Aprendió técnicas de revestimiento de muros con tierra cruda y diseño de grandes murales con tinturas obtenidas de tierras y rocas de la montaña. Con estas sencillas técnicas, ha logrado realizar decoraciones notables, tal como pueden observarse en su propia casa.

El valle del Huasco fue muy estimulante para que Carvajal se comprometiera con la recopilación, sistematización y recreación de acervo cultural del territorio a partir de entrevistas y relatos orales. Autora de varios libros, entre los que se destacan *Voces de Huasco Alto* (1° ed.: 2010; 2° ed. 2017) y *Cuentos de las abuelas Kakanas* (1° ed.

2020; 2° ed. Tucumán, Puerta Roja, 2021). Junto a Cecilia Ramírez y Constanza San Juan publicó, en coautoría, el libro *Memorias de un Tránsito Patrimonial* (Fondart, 2023).

En cierto modo, el trabajo de recopilación de historias y relatos populares de Carvajal en el Norte Chico, recorrió un itinerario parecido al de Violeta Parra en el Valle Central en la década de 1960. Fue un camino de descubrimiento y asombro, que la llevó a develar secretos y claves de gran valor, pero que se habían mantenido invisibles durante mucho tiempo. Además, este viaje le permitió estrechar vínculos con personas inquietas y creativas, que también portaban conocimientos de valor patrimonial. Uno de los puentes claves lo construyó con Cecilia Ramírez, con la cual no solo vivió la experiencia de escribir un libro en coautoría, sino que, además, profundizó sus conocimientos de la cultura del pisco y el pajarete. Este acervo se reflejó en obras como el libro dirigido por la socióloga María José Araya e Hipólito Cortéz, titulado “Entre pajaretes y piscos: memorias sobre los brebajes patrimoniales del Huasco Alto” (2023).

Dentro de su horizonte estuvo la valoración de los productos locales con Denominación de Origen, como aceite de oliva, pisco y pajarete. Esta familiaridad se reflejó en varias de sus recetas de maridajes entre estos productos y la gastronomía típica local, de carácter diaguita y mestizo. Comprometida con su comunidad, Paula ha dedicado buena parte de su tiempo y energía a integrar organizaciones locales dedicadas a promover el patrimonio y la cultura de su territorio. Ha participado de diversas entidades, como por ejemplo la comunidad diaguita Molle Kay Kkó (San Félix); asociación indígena Elke (Coquimbo) y Red Trasandina de Mujeres Diaguitas Ancestras del Futuro de Chile y Argentina.

El turismo receptivo como actividad económica, social y cultural es una rama de vital interés para Paulina. Impulsa esta actividad a través de la Asociación Gremial de Turismo Rural (Alto del Carmen) y a la comunidad de Slow Food Chile Jardín (Atacama).

Junto con su entusiasmo por el turismo patrimonial, ha desarrollado una actitud de fuerte compromiso por la protección del medio ambiente. Varias veces, cuando su territorio se vio alterado o amenazado por la gran minería contaminante, Paula se involucró en defensa de su comunidad, lo cual la llevó a enfrentarse con gigantes de escala mundial. Esta actitud se concretó con su activa participa-

ción en la Asamblea por el Agua de Huasco Alto, organización comunitaria que luchó arduamente por el cierre del megaproyecto minero Pascua Lama de la multinacional Barrick Gold que amenazaba las nacientes de las aguas cordilleranas de todo el valle, y que fuera sancionado con la clausura definitiva por la justicia chilena en 2020.

Con su actitud en defensa del medio ambiente, Carvajal cumple el papel que con frecuencia se ha destacado de los viticultores y campesinos europeos, en el sentido de funcionar como guardianes del paisaje, en este caso, de los frágiles paisajes del pisco y el pajarete del Norte Chico de Chile, de cuyos productos ha desarrollado originales recetas cargadas de identidad, con el sabor del Norte Chico, como las que se muestran a continuación:



Paula Carvajal en su mesa patrimonial, valle de San Félix, Huasco Alto. Foto: Pablo Lacoste

Bombones de frutos secos al pisco

Ingredientes:

- 1/2 kilo de higos
- 1/4 kg de nueces
- 1/4 kg pasas se sombra
- 1/4 kg de harina tostada de maíz
- 1/2 taza de arropo de uva
- 1 oz pisco del valle del Huasco (alta pureza)
- 1/2 kg de chocolate para fundir semi amargo

Preparación:

Se muelen o pican los frutos secos y se mezclan con la harina, arropo y pisco, y se deja reposar por un par de horas. se forman bolitas con la mezcla y luego se derrite la cobertura de chocolate y se bañan las bolitas en el chocolate y se ponen a enfriar, se puede decorar cada bombón con una nuez o mostacillas si desea.

Queso acaramelado con salsa de pajarete

Ingredientes:

- 1 kg de queso de cabra
- 1 botella de pajarete del valle del Huasco (1/2 lt)
- 1/2 taza de azúcar morena
- 350 gr de azúcar
- 3 cucharadas de aceite de oliva del valle del Huasco

Preparación:

Se troza el queso en rebanadas pequeñas y se pone a freír en

un sartén con media cucharada de aceite de oliva (preferentemente del Huasco, por la alta calidad, y de las variedades Manzanilla o Frantoio, porque tienen una intensidad más moderada), se agrega una pizca de azúcar morena por rebanada de queso una vez que está acaramelado y tostado se retiran del fuego y se reservan.

Para la salsa de pajarete se pone en una cacerola el pajarete con el azúcar y se pone a reducir hasta que tenga la consistencia de jarabe.

Se sirven las rebanadas de queso acaramelado rodeando un pocillo con la salsa de pajarete para untar.

Cerdo al pajarete

Ingredientes:

1 kg de costillas de cerdo de corral.

1 botella de pajarete o vino dulce del Huasco

2 cebollas

Ajo, sal y condimentos al gusto

Aceite de oliva

Preparación:

Se maceran las costillas de cerdo en pajarete durante 4 o 5 horas, posteriormente se ponen en una cacerola con aceite de oliva bien caliente para sellar, luego se agrega el caldo del marinado con la cebolla, ajos y se condimenta al gusto hasta que la carne esté cocida. Se sirve acompañada de puré de chícharo, idealmente, o puré de legumbres o de papas.

Crema de zapallo con chips de chicharrón y pajarete

Ingredientes:

- 1 kg de zapallo del brazo
- 150 gr de crema de leche
- 1/8 mantequilla
- 1 taza de chicharrón o de tocino, picado en chips.
- 1 taza de pajarete
- 1 cebolla
- 1/2 morrón rojo

Preparación:

Se cuecen los zapallos con sal y luego se escurre el agua y se muele agregando la crema y mantequilla, rectificando con sal y pimienta, se pone en un sartén los chicharrones o tocino cortados en chips (pequeños) hasta que estén crocantes, luego se prepara un sofrito con la cebolla, ajo, morrón cortado en cubitos en aceite de oliva y se condimenta con pimienta, orégano, comino y los condimentos que sean de su gusto, agregar los chips de chicharrón o tocino y agregar el pajarete, se deja cocinar por 5 minutos más, finalmente, se sirve la crema de zapallo con el sofrito encima.

Epílogo

El Norte Chico de Chile es mucho más que un territorio geográfico; es un crisol de culturas, sabores y tradiciones que nos invita a descubrir un mundo de posibilidades. A través de la historia de sus habitantes, sus productos y sus paisajes, comprendemos la importancia de preservar nuestro patrimonio y de promover un desarrollo sostenible que beneficie a todos. La gastronomía, como eje central de esta narrativa, se revela como un vehículo para conectar con nuestras raíces, fortalecer nuestra identidad y compartir nuestra riqueza cultural con el mundo.

El sabor del Norte Chico es mucho más que una simple experiencia gastronómica; es un reflejo de la identidad, la historia y la cultura de una región que ha sabido preservar sus tradiciones y adaptarse a los desafíos del tiempo. A través de los productos que se cultivan en su tierra, de los territorios que los albergan, de las prácticas ancestrales que los transforman y de las políticas que los regulan, el Norte Chico nos ofrece un panorama rico y complejo que merece ser conocido y valorado.

Los protagonistas de estas historias, desde los pequeños productores hasta los grandes empresarios, son los guardianes de un legado culinario que debemos proteger y promover. Sus conocimientos, su pasión y su compromiso con la calidad son fundamentales para garantizar la sostenibilidad de los sistemas productivos y la preservación del medio ambiente.

Al explorar el sabor del Norte Chico, descubrimos un mundo de posibilidades que van más allá de la simple satisfacción del paladar. Esta región nos invita a reflexionar sobre nuestra relación con la alimentación, a valorar la diversidad de nuestros alimentos y a reconocer la importancia de apoyar a los productores locales. En definitiva, el Norte Chico es un territorio que nos sorprende con su ri-

queza y su autenticidad. A través de sus productos, sus prácticas, sus políticas y sus protagonistas, nos invita a descubrir un sabor único que nos conecta con nuestras raíces y nos proyecta hacia el futuro.

Bibliografía

- Accatino, D. (2019). ¿Por qué no a la impunidad? Una mirada desde las teorías comunicativas al papel de la persecución penal en la justicia de transición. *Política criminal*, 14 (27): 47-64.
- AGCH. (1981). *Chile, atlas geográfico. Chile a color (Geografía Biblioteca Antártica, N° 3)*. Santiago, Antártica.
- Aguilera, I.; Vera, S. (2021). Transición política y gastrodiplo-macia en Chile. Reconciliarse en la mesa. *Austral de Ciencias Sociales*, N° 41: 29-47.
- Alexander, W. (2000). *Resiliency in a hostile environment: The Comunidades Agrícolas of Chile's Norte Chico*. Arizona, University of Arizona.
- Alexander, W. (2004). Clandestine Artisans or Integrated Producers?: Standardization of Rural Livelihood in the Norte Chico, Chile. *Culture y Agriculture*, 26 (1 y 2): 38-51.
- Alexander, W. (2006). Cowboys and Indians and Comuneros: Policy-Positioned Ascriptions of Ethnicity, Identity and History in Chile. *Social Identities*, 12 (2): 139-165.
- Ampuero, G. (1978). *La cultura diaguita*. Santiago, Ministerio de Educación.
- Ampuero, G.; Hidalgo, J. (1975). Estructura y proceso en la prehistoria y protohistoria del Norte Chico de Chile. *Chungará*, 5: 87-124.
- Antón Burgos, F. J. (2000). Nomadismo ganadero y transhumancia. Balance de una Cultura Basada en su Compatibilidad. *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 20, 23-31.
- Aranda, X. (1970). Algunas consideraciones sobre la trashumancia en el Norte Chico. *Investigaciones Geográficas*, 20: 141-169.
- Aranda, X. (1982). *Participación de la mujer en la agricultura y la sociedad rural en áreas de pequeña propiedad*. Santiago, FLACSO.
- Aranda, X.; Livenais, P. (2003). *Dinámicas de los sistemas agrarios en Chile árido: La Región de Coquímbo*. Universidad de Chile, IRD France, Universidad de La Serena.
- Araya Morales, M. J.; Cortés Ramírez, H. (2023). *Entre pajaretes y*

- piscos. Memorias sobre los brebajes patrimoniales del Huasco Alto*. Alto del Carmen, Fondart.
- Assadourian, C. S. (1982). *El sistema de la economía colonial. Mercado interno, regiones y espacio económico*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos.
- Avendaño, O. (2017). Reforma agraria y movilización campesina en Chile (1967-1973) y Perú (1969-1976). *Polis, Revista Latinoamericana*, 16 (47): 15-42.
- Barthez, A. (1990). Familia, actividad y pluriactividad en la agricultura. En: Arkleton Research. *Cambio rural en Europa: programa de investigación sobre las estructuras agrarias y la pluriactividad*. Secretaría General Técnica: 161-177.
- Becerra Quezada, R. (1997). Vida y costumbres del puestero. En: P. Lacoste (Ed.), *Malargüe. Historia y Perspectivas*. Diario UNO/ Universidad de Congreso: 51-52
- Bendini, M. I.; Pescio, C. (1999). Pobreza y Resistencia Campesina: De la Supervivencia a la Exclusión. El caso de los Crianceros de la Cordillera Patagónica. *Austral de Ciencias Sociales*, 3: 129-140.
- Bendini, M. I.; Steimbregger, N. G. (2010). Dinámicas territoriales y persistencia Campesina: redefinición de unidades y espacios de trabajo de los crianceros en el norte de la Patagonia. *Transporte y Territorio*, 3: 58-76.
- Berenguer, J.; Pimentel, G. (2017). Introducción al estudio de los espacios internodales y su aporte a la historia, naturaleza y dinámica de las ocupaciones humanas en zonas áridas. *Estudios Atacameños*, 56: 3-20.
- Bitar, S. (1987). *Dawson, isla 10*. Santiago, Pehuén.
- Braun, J.; Braun, M.; Briones, I.; Díaz, J.; Lüders, R.; Wagner, G. (2000). *Economía chilena 1810-1995: estadísticas históricas*. Santiago, Instituto de Economía/PUC, Documento de Trabajo N° 187.
- Caputo, O.; Galarce, G. (2021). La Unidad Popular: la economía en el gobierno de Allende 1970-1973. En: Llorca-Jaña, M.; Miller, R. (ed.). *Historia Económica de Chile desde la Independencia*. Santiago, RIL.
- Carmagnani, M. (1963). *El salariado minero en Chile colonial: su desarrollo en una sociedad provincial: el Norte Chico, 1690-1800*. Santiago, Universidad de Chile, Centro de Historia Colonial.
- Carmagnani, M. (2001). *Los mecanismos de la vida económica en una sociedad colonia. Chile 1680-1830*. Santiago, DIBAM.
- Carmona Castex, R. (2010). *Miradas vitícolas en la Región de Coquimbo*. Santiago, LOM.

- Carmona Castex, R. (2011). *La súplica de las parras*. La Serena, Universidad de La Serena.
- Carrera, J. M. (2016). *Diario de viaje a Estados Unidos de América*. Santiago, Universitaria.
- Carvajal, P. (2010). *Voces de Huasco Alto*. La Serena, Graphic Arts.
- Carvajal, P. (2022). *Cuentos de las abuelas kakanas*. Tucumán, Puerta Roja.
- Castillo, G. (1985). Adaptaciones a quebradas semiáridas en el norte chico: una visión arqueológico-histórica. En: Colegio de Antropólogos de Chile. *I Congreso Chileno de Antropología*. Santiago: 357-373.
- Castillo, G. (1986). Sociedades agropecuarias tempranas y control de los recursos en el ambiente semiárido de Chile. *Chungará*, 16-17: 173-180.
- Castro, A., Pszczółkowski, P., Mujica, F., Lacoste, P., Núñez, E., Cofré, C., Adunka, M. L., y Soto, N. (2016). El pajarete de Huasco y Elqui (Chile): Historia de un vino escogido. *Idesia*, 34 (4), 23-35.
- Castro, A., Mujica, F., y Lacoste, P. (2024). The history of wine-making in Latin América and new trends: Identity, market, and consumption. En Gutiérrez, G., y Fourment, M. (eds.), *Latin American viticulture adaptation to climate change: Perspectives and challenges of viticulture facing global warming*. Springer: 19-34.
- Castro, M.; Bahamondes, M. (1984). Un aporte antropológico al conocimiento de los mecanismos de subsistencia de las comunidades de la IV Región de Chile. *Ambiente y Desarrollo*, 1 (1): 143-146.
- Castro, M.; Bahamondes, M. (1986). Surgimiento y transformación del sistema comunitario: Las comunidades agrícolas, IV Región, Chile. *Ambiente y Desarrollo*, 2 (1): 111-126.
- Cavieres, E. (1993). *La Serena en el S. XVIII. Las dimensiones del poder local en una sociedad regional*. Valparaíso, Universidad de Valparaíso.
- Cavieres, E. (2003). Región y Sistema Social. Los tiempos y espacios de la historia serenense. *Archivum*, 4 (5): 199-216.
- Cavieres, E.; Cortés, H. (1992). Historia regional y estructuras socioeconómicas tradicionales: la sociedad agrícola minera de La Serena en el siglo XVIII. En: Orellana, M.; Muñoz, J. G. (eds.). *El agro colonial*. Santiago, Universidad de Santiago de Chile: 81-100.
- Cereceda, A., y Errázuriz, M. (1989). *Geografía del paisaje chileno*. Santiago, PUC – TELEDUC.
- Chang, J.; Halliday, J. (2016). *Mao: la historia desconocida*. Barcelona, Penguin.

- Chonchol, J. (2017). Ley de Reforma Agraria y Ley de Sindicalización Campesina: Balance a 50 años. En: Corvera, M. (ed.). *Reforma Agraria chilena 50 años. Historia y Reflexiones*. Santiago, Congreso Nacional.
- Cofré, C. (2016). Productos típicos chilenos a través de los registros de INAPI. *RIVAR*, 3 (9): 104-122.
- Cofré, C.; Núñez, E.; Mujica, F.; Lacoste, P. (2016). La guerra del pisco a través del estudio de los marbetes. *Idesia*, 34 (2), 25-34.
- Cofré León, C.; Stewart, D. (2020). Viña, alambiques y “veinticinco botijas de pisco”. Alhué, 1717. *RIVAR*, 7 (20): 88-107.
- Contreras Mühlenbrock, R.; González Hernández, D. (2011). *Fiestas Religiosas Tradicionales de la Región de Coquimbo Siglos XVI al XXI*. Santiago, Etnomedia.
- Contreras Mühlenbrock, R.; González Hernández, D. (2014). *Será hasta la Vuelta de Año: Bailes Chinos, Festividades y Religiosidad Popular en el Norte Chico*. Santiago, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Cooperativa Control Pisquero (1940). *Libro de Actas del Directorio de la Cooperativa (1931-1940)*. Manuscrito Inédito, Ovalle.
- CORFO. (1950). *Geografía económica de Chile (Tomo II)*. Santiago, Universitaria.
- Correa Vergara, L. (1938). *Agricultura chilena (Tomo II)*. Santiago, Imprenta Nascimento.
- Díaz Barrales, R. (1964). *Monografías de Vallenar*. Santiago, Imprenta Talleres Gráficos Periodística.
- Domínguez Martín, R. (1993). Caracterizando al campesinado y a la economía campesina: pluriactividad y dependencia del mercado como nuevos atributos de la “campesinidad”. *Agricultura y sociedad*, 66: 97-136.
- Duhart, F.; Mujica, F.; Lacoste, P. (2020). Chacolíes: Light wines and strong identities in North-West Spain and South America. *Journal of Chinese Dietary Culture*, 16 (2): 83-131.
- Erdozain Azpilicueta, P.; Mikelarena Peña, F.; Paul Arzak, J. (2003). Campesinado y pluriactividad en la Navarra Cantábrica en la primera mitad del siglo XIX. *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, 29: 155-186.
- Escandón, P. (2016). Formulación de principios para el desarrollo de la Denominación de Origen de productos de la Región de Coquimbo. *RIVAR*, Vol. 3, N° 8: 284-329.
- Esteves, M.; Sales, R. (2022). Patrimonio vitivinícola en quinchá frente a la expansión urbana en Mendoza, Argentina. *RIVAR*, 9

- (25): 211-229.
- Fernández, J. (2024). Guerra Fría y ajedrez: El match Fischer-Spassky. *Macrohistoria*, (4): 86-97.
- Fernández, M. (2007). La virtud como militancia: Las organizaciones temperantes y la lucha anti-alcohólica en Chile, 1870-1930. *Cuadernos de Historia*, 27: 125-158.
- Fernández, M. (2010). *Bebidas alcohólicas en Chile*. Santiago, Universidad Alberto Hurtado.
- Ford, R. (2009). *Comidas y vinos de España*. Unión Europea, Reino de Goneril.
- Gallardo, G. (2002). *Communal Land Ownership in Chile: The Agricultural Communities in the Commune of Canela, Norte Chico (1600-1998) (International Land Management Series)*. Inglaterra, Ashgate.
- Gallardo, G. (2004). Como campesinos comuneros se convierten en dueños de tierras de exlatifundio: el caso del fundo puerto oscuro en el semiárido Norte Chico de Chile. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 53: 81-101.
- García Álvarez, L. B. (2021). Los grandes festivales sidreros durante el franquismo y la institucionalización de la cultura sidrera. *RIVAR*, 8 (23): 90-106.
- Garrido, L. (2015). La “vía chilena” al socialismo (1970-1973). Santiago, Universidad Alberto Hurtado.
- Geochile. (1976). *Tercera Región (N° 3)*. Santiago, Lord Cochrane.
- Gil Montero, R.; Rivet, C.; Longhi, F. (2017). Las visitas coloniales y los espacios internodales a fines del siglo XVII: propuestas para la interpretación de sus silencios. *Estudios Atacameños*, 56: 273-298.
- Godoy Orellana, M. (2003). Fiesta, borrachera y violencia entre los mineros del Norte chico (1840-1900). *Revista de Historia Social y de Las Mentalidades*, 7 (1): 81-117.
- Goicovic, I. (2015). Trabajadores agrícolas y procesos políticos en el valle del Choapa (Chile, 1957-1975). *Esboços*, 22 (33): 102-127.
- González, S. (2021). Una aproximación conceptual y literaria a la gastrodiplomacia como conductora de marca de un destino. *Pa-sos*, Vol. 19, N° 4: 737-751.
- González Romero, R. (2017). *Economía de Montaña de Antiguo Régimen. Teoría y aproximación práctica a los sujetos montañoses en las serranías coquimbanas. 1738*. Santiago, Universidad de Santiago de Chile.
- González Seguí, H.; Hendrik Giersiepen, J.; Hernández López, J. (2021). Methanol in Mezcal: Is it Possible to Increase the Current Thresholds Allowed by Mexican Standards?. *RIVAR*, 8

- (24): 56-75.
- González Videla, G. (1975). *Memorias (2 tomos)*. Santiago, Gabriela Mistral.
- Haenke, T. (1942). *Descripción del Reyno de Chile*. Santiago, Nascimiento.
- Herivel, E. (1973). *Cultivando el desierto*. Santiago, ICIRA.
- Hevilla, M. C. (2014a). Instituciones de control, familias y trashumancia en las fronteras andinas argentino-chilenas (1996-2013). *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, 18: 1-19.
- Hevilla, M. C. (2014b). Mundos cordilleranos: familias, poderes y trashumancia. En: Borsdorf, A.; Sánchez, R.; Hidalgo, R.; Zuniño, H. (eds.), *Los riesgos traen oportunidades. Transformaciones globales en Los Andes sudamericanos*. Instituto de Geografía UC: 141-158.
- Hevilla, M. C.; Molina, M. (2010). Trashumancia y nuevas mobilities en la frontera argentino-chilena de los Andes centrales. *Transporte y Territorio*, 3: 40-58.
- Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA). (1970). *Investigación agropecuaria*. Santiago, INIA.
- Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI). (2010). *Historia gráfica de la propiedad industrial en Chile*. Santiago, Pie de Texto.
- Iribarren Avilés, R. (2020). *Chile, una esperanza hecha realidad. La Familia Probens*. La Serena, EDN.
- Jorquera, C. (2001). Evolución Agropecuaria de la Región de Coquimbo: Análisis Contextual para la Conservación de la Vegetación Nativa. En: Squeo, F.A.; Arancio G.; Gutiérrez, J.R (editores). *Libro Rojo de la Flora Nativa y de los Sitios Prioritarios para su Conservación: Región de Coquimbo*. La Serena, Ediciones Universidad de La Serena: 225-237.
- Kaplan, O. (1974). *Geografía de Chile*. Santiago, Gabriela Mistral.
- Lacoste, P. (2009). Transporte terrestre en el Cono Sur (1550-1850): arrieros y troperos. *Si Somos Americanos, Estudios Transfronterizos*, 9 (2): 141-168.
- Lacoste, P. (2016). *El Pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América*. Santiago, RIL editores.
- Lacoste, P. (2019). Los vinos de los valles de Cachapoal y Colchagua (Chile) a través de sus etiquetas (1902-1954). *Idesia*, 37 (4): 83-99.
- Lacoste, P. (2020). Cueros labrados, economía y sociedad en el cono sur. Odres, Petacas y Zurrones (Chile y Cuyo, siglos XVII-XIX). *Andes. Antropología e Historia*, 2 (31): 1-40.
- Lacoste, P.; Jiménez Cabrera, D.; Cruz, E., Rendón Zapata, B.; Soto

- González, N.; Solar, M.; Polanco, C. (2014). Rutas del aguardiente en el Cono Sur de América (siglos XVI-XIX). Antecedentes de la Denominación de Origen Pisco. *Idesia*, 32 (3): 43-50.
- Lacoste, P., y Salas, A. (2021). Molinos hidráulicos harineros en Coquimbo (Chile, 1544-1750). *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, 85: 1-29.
- Lacoste, P.; Skewes, J. C. (2024). *El paisaje cultural del pisco y su patrimonio mestizo*. Santiago, Ariadna.
- Lamas, H. (2007). *Desarrollo del encadenamiento productivo de la llama en la Provincia de Jujuy, República Argentina*. Jujuy, CEPAL.
- Lara, S.; Sotomayor, S. (1970). *Desarrollo vitivinícola de la zona pisquera*. Santiago, CORFO.
- León, V. (1947). *Uvas y vinos de Chile*. Santiago, Sindicato Nacional Vitivinícola.
- Lipovetsky, G. (2024). *La consagración de la autenticidad*. Barcelona, Anagrama.
- Luna Pena, G. (2015). *Barbecho. Historia de la organización social de Villaseca*. Coquimbo, Letrarte.
- Marianetti, B. (1965). *El racimo y su aventura. La cuestión vitivinícola*. Buenos Aires, Platina.
- Massad, I.; Rivera, S. (1968). Estudio agroeconómico para el plan de área Ovalle. Santiago, CORA.
- Merino, C. (2016). GastrodiploMACIA: la nueva Estrategia de la diplomacia pública. *Estudios Internacionales*, N° 4: 8-16.
- Ministerio de Fomento, Departamento de Agricultura (MFDA). (1929). *Estudio sobre el estado de la agricultura chilena*. Santiago, Talleres de San Vicente, Imprenta Harris y Pascual.
- Miño Grijalva, M. (1993). *La Protoindustria Colonial Hispanoamericana*. México D.F., Fondo de Cultura Económica.
- Molina Otárola, R.; Campos Muñoz, L. (2017). Confín geográfico, refugio indígena, pueblo de indios y etnogénesis en el Huasco Alto, Chile. *Revista de Geografía Norte Grande*, 68: 123-140.
- Montanari, M. (2023). *El mito de los orígenes. Breve historia de los espaguetis con tomate*. Cádiz, Universidad de Cádiz.
- Montecino, S.; Alvear, A. (2018). *Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región de Coquimbo*. Santiago, FIA.
- Moraga, F. (2013). *Gente de La Serena. Recopilación de 323 biografías, desde 1544 a 1955*. La Serena, Volantines.
- Morales, L. J. (1981). *Historia del Huasco*. La Serena, Universidad de Chile.

- Moreno Fernández, J. R. (1996). La ganadería trashumante en La Rioja, 1752-1865: una revisión bibliográfica y cuantitativa. *Brocar. Cuadernos de Investigación Histórica*, 20: 277-302.
- Moreno Fernández, J. R. (2000). Entre el padre y el patrón: la organización del trabajo trashumante en la montaña riojana durante el siglo XVIII. *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, 22: 131-158.
- Moreno Fernández, J. R. (2001). Las Áreas Rurales de Montaña en la España del Siglo XVIII: El Caso de las Sierras del Sur de La Rioja. *Historia Económica*, 19: 61-83.
- Moreno Fernández, J. R. (2002). La economía de montaña en el Antiguo Régimen: los equilibrios tradicionales en el Pirineo aragones. *Ager: Revista de estudios sobre despoblación y desarrollo rural = Journal of depopulation and rural development studies*, 2: 43-80.
- Moreno, R. (2013). *Sin Reforma Agraria no habría sido posible. Memorias de la Reforma Agraria Chilena 1958-1970*. Santiago, Copygraph.
- Morley, M.; McGillion, C. (2015). *Reagan and Pinochet. The struggle over US policy toward Chile*. New York, Cambridge University Press.
- Mujica, F.; Lacoste, M.; Lacoste, P.; Castro, A.; Muñoz, J. G.; y Martínez, F. (2017). Jamón de Chiloé: Itinerario histórico de un producto típico de América del Sur (siglos XVIII y XIX). *Cuadernos de historia*, 46: 55-82.
- Mujica Fernández, F.; Castro San Carlos, A. (2021). La Fiesta del Chacolí de Doñihue: análisis histórico cultural de una celebración (1975-2020). *RIVAR*, 8 (23): 183-202.
- Muñoz Navarro, D. (ed.). (2011). *Comprar, Vender y Consumir. Nuevas aportaciones a la historia del consumo en la España Moderna*. Valencia, Universidad de Valencia.
- Navarrete, S.; Lacoste P. (2014). Alternativas no tradicionales de desarrollo rural: la ruta del pisco como recurso turístico (Valle de Elqui, Chile). *Idesia*, 32 (4): 5-14.
- Negrín de la Peña, J. A. (2021). Las fiestas del vino en La Mancha: folclore e identidad. *RIVAR*, 8 (23): 71-89.
- Nielsen, A. (2006). Estudios internodales e interacción interregional en los Andes Circumpuneños: Teoría, método y ejemplos de aplicación. En H. Lechtman (Ed.), *Esferas de interacción prehistóricas y fronteras nacionales modernas en los Andes Sur Centrales*. Instituto de Estudios Peruanos e Institute of Andean Research: 29-62.
- Oliva Oller, P. (2021). Caracterización de los productores de vid en las principales zonas vitivinícolas de Bolivia. *RIVAR*, 8 (23): 51-70.
- Olivares Contreras, S. R. (2016). *Los pasos de Rugendas por Coquimbo*.

- Ovalle, Fondart.
- Peralta Herrera, G. (2010). *Destilería fundo Los Nichos y las raíces del pisco*. Santiago, Salesianos.
- Pinto Rodríguez, J. (1979a). Dos documentos relativos a la visita de Antonio Martínez de Mata a los minerales del país 1788-1790. *Serie Fondo Documental*, 3 (4-5): 1-21.
- Pinto Rodríguez, J. (1979b). *La Población de La Serena en el siglo XVIII. Crecimiento y estructura ocupacional de un área urbana de Chile colonial*. La Serena, Universidad Técnica del Estado.
- Pinto Rodríguez, J. (1980). *La población del Norte Chico en el siglo XVI-II. Crecimiento y distribución en una región minero - agrícola de Chile*. La Serena, Talleres Gráficos U. del Norte.
- Pinto Rodríguez, J. (2015a). *La Población del Norte Chico en el siglo XVIII. Obras Escogidas Norte Chico Tomo I*. Coquimbo, Tequique.
- Pinto Rodríguez, J. (2015b). *La Serena Colonial. La ciudad y sus Valles hace dos siglos. Obras Escogidas Norte Chico Tomo III*. Coquimbo, Tequique.
- Pinto Rodríguez, J. (2015c). *Las Minas de Azogue de Punitaqui. Estudio de una Faena Minera a fines del siglo XVIII. Obras Escogidas Norte Chico Tomo II*. Coquimbo, Tequique.
- Pinto Rodríguez, J. (2015d). *Tras la buella de los Paraísos Artificiales. Mineros, campesinos y vida cotidiana en el Norte Chico (Siglos XVIII-XIX). Obras Escogidas Norte Chico Tomo IV*. Coquimbo, Tequique.
- Plath, O. (2018). *Geografía gastronómica de Chile*. Santiago, Biblioteca Nacional.
- Ramírez, S.; Ramírez, C. (2015). El pajarete (testimonio). En Aravena, R. (ed.), *Patrimonio vitivinícola: Aproximación a la cultura del vino en Chile*. Santiago, Biblioteca Nacional: 82-89.
- Ramírez, C.; Carvajal, P.; San Juan, C. (2023). *Memorias del Tránsito Patrimonial*. Alto del Carmen, Fondart.
- Ramos, J. (2018). *Historia del Valle del Huasco*. Santiago, Mediodía en Punto.
- Ríos, F. (1981). *Por las riberas del Huasco*. Santiago, Salesianos.
- Rivero, S.; Ocete, R.; Lara, M.; Jiménez, J. L.; López, M.; Rivero, L.; Álvar, C. (2022). El vino pajarete original de Andalucía. *RIVAR*, 9 (27): 192-203.
- Rocha Pérez, R. (2005). *Estructura agraria de la comunidad agrícola Albuemilla Las Palmas Comuna de Canela*. Santiago, Universidad de Chile.
- Rocha Pérez, R. (2006). Las comunidades agrícolas del semiárido chileno: Una forma particular de campesinado. *Boletín de Geogra-*

- ña*, 24: 21-32.
- Rockower, P. (2012). "Recipes for gastrodiplo-macy". *Place Branding and Public Diplomacy*, Vol. 8, N° 3: 235-246.
- Rodríguez, M. (1990). *Geografía agrícola de Chile*. Santiago, Universi-taria.
- Rojas, G. (2016). Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno. *RIVAR*, 3 (8): 145-173.
- Rojas, M. (1897). *Tratado de viticultura y vinificación* (2a ed.). Santiago, Imprenta y Encuadernación Barcelona.
- Rojas, M. (1950). *Tratado de viticultura y vinificación* (5a ed.). Santiago, Nascimento.
- Rojas, M. (2015). *Misceláneas históricas del Huasco*. Vallenar, Mediodía en Punto.
- Rojas, Á.; Manríquez, P. (eds.). (2017). *Reforma Agraria 50 años después. Origen y desarrollo del proceso*. Talca, Universidad de Talca.
- Rojas Peñaranda, L. (2011). *Provincia de Limarí. Diccionario Biográfico. Biografías de las comunas de Ovalle, Monte Patria, Punitaqui, Combarbalá y Río Hurtado*. Ovalle, Ilustre Municipalidad de Ovalle.
- Salas, A., y Lacoste, P. (2021). Vinos, mano de obra, tecnología y ambiente. La chacra de Quilacán (La Serena, Chile, 1645-1649). *Cuadernos de Historia*, 55: 247-271.
- Salazar, G. (1985). *Labradores, peones y proletarios. Formación y crisis de la sociedad popular chilena del siglo XIX*. Santiago, Ediciones Sur.
- Salinas Campos, M. (2019). *Gabriela Mistral. La revolución mestiza de la Tierra*. Santiago, Editorial Universidad de Santiago de Chile.
- Schneider Errázuriz, N. (2007). Comunidades Agrícolas de la región de Coquimbo Chile. Tenencia ancestral y colectiva de la tierra versus la llegada de nuevos vecinos y nuevos comuneros. En: *II Seminario Internacional: Nuevos Desafíos del Desarrollo En América Latina*. Río Cuarto, Argentina.
- Schneider, H. (1982). Drought, Demography, and Destitution: Cri-sis in the Norte Chico. *GeoJournal*, 6 (2): 111-119.
- Sotomayor, J. P. (1987). Denominaciones de origen: Vino asoleado y pajarete. Subestación Experimental Cauquenes, INTA. En: *Actas del Primer Simposio Internacional sobre la Denominación de Origen de productos vitivinícolas en América Latina (Tomo 1)*. La Serena: 298-313.
- Stüdemann, N. (2008). *Producción caprina en el Valle de Río Hurtado: una mirada antropológica*. Santiago, Universidad de Chile.
- Stüdemann, N. (2010). Producción caprina tradicional. Perspectivas y reflexiones desde la Antropología. En: Hernández, R.; Pezo, L.

- (eds.). *La ruralidad chilena actual. Aproximaciones desde la Antropología*. Santiago, Colibrís.
- Subercaseaux, B. (1940). *Chile o una loca geografía*. Santiago, Ercilla.
- Terzani, T. (2007). *El fin es mi principio*. Madrid, Maeva.
- Tettner, S.; Kalyoncu, B. (2016). “Gastrodiplomacy 2.0: culinary tourism beyond nationalism”. *Journal of Tourism Research*, Vol. 6, N° 2: 47-55.
- Theza, M.; Flores, D.; Gac, D. (2017). Reforma Agraria en Chile, ¿Palimpsesto de otra ruralidad? Reflexiones y propuestas. *Polis*, 47:137-164.
- Ulriksen Becker, G. (1952). *Bases para la planeación. Provincias de Atacama y Coquimbo (Región de los Valles Transversales)*. [Tesis para optar al título de Arquitecto]. Santiago, Universidad de Chile.
- Valenzuela, N.; Lacoste, P.; Salinas, C. (2024). Reforma agraria y cooperativismo en Chile: el plan Pisquero (1964-1970). *Macrohistoria*, 6: 83-106.
- Vega Jofré, X. (1987). *Constitución de la gran propiedad agraria en el partido de Coquimbo. Un estudio socioeconómico a través de la familia Cortés-Monroy 1557-1817*. Tesis de Historia y Geografía. La Serena, Universidad de La Serena.
- Vidal, P. (2019). Se nos desconoce y se nos ignora como país turístico. El problema de la propaganda turística en Chile entre 1929 y 1959. *Apuntes*, 46 (85): 23-52.
- Yáñez, J. (2021a). El turismo y los inicios de una industria en Chile (1910-1950)”. *América Latina en la historia económica*, 28 (3): 1-21.
- Yáñez, J. (2021b) Chile, tierra de encanto (1937). La propaganda turística en los inicios del turismo de masas. *Comunicación y Medios*, 30 (43): 50-61.
- Zambrana, J. (2018). *Huasco esencial*. Santiago, Mediodía en Punto.

Sobre los autores

Amalia Castro. Historiadora especializada en patrimonio agroalimentario. Licenciada en Historia (Universidad Finis Terrae). Doctora en Historia (Universidad Nacional de Cuyo). Posdoctora (Universidad de Santiago). Académica de la Universidad Mayor. Directora del Centro de Investigación en Artes, Cultura y Humanidades (CIAH) de la Universidad Mayor. Investigadora asociada del proyecto ANID “Mestizo cultural heritage and appreciation of the local culture. Forgotten lessons from the cold war” código ATE 220008.

Fernando Mujica. Gastrónomo y sommelier profesional. Investigador y ensayista especializado en patrimonio alimentario, cultura de la vid, el vino y el pisco. Profesor de la Escuela de Sommeliers de Chile. Investigador del proyecto ATE 220008.

Juan Carlos Skewes. Doctor en Antropología (Universidad de Wisconsin). Académico de la Universidad Alberto Hurtado. Premio Nacional de Antropología 2023. Investigador Responsable del proyecto ATE 220008.

Rafael González Romero. Licenciado en Historia. Magister en Historia (USACH).

Candidato a doctor en Historia por la Universidad de Tarapacá, tesista del Fondecyt 1210285. Investigador del Centro de Estudios Históricos y Ciencias Sociales, Cehycso

Silvina Sosa. Licenciada en Historia y Magister en Integración Contemporánea de América Latina (UNILLA). Doctora en Historia

(USACH). Posdoctoranda proyecto ATE 220008 (USACH).

Carolina Cofré. Licenciada en lingüística Aplicada a la Traducción mención inglés-portugués (USACH). Magister en Estudios Internacionales (USACH). Becaria Doctorado Nacional 2022 (ANID) 21221423. Doctora (c) en Historia (Universidad San Sebastián). Profesional proyecto ATE 220008.

Nicolás Valenzuela. Abogado (Universidad de Chile). Magister en Estudios Internacionales (USACH). Estudiante del Doctorado en Estudios Americanos (USACH). Profesional proyecto ATE 220008.

Pablo Lacoste. Historiador especializado en patrimonio agroalimentario latinoamericano. Licenciado en Historia (Universidad Nacional de Cuyo). Doctor en Historia (Universidad de Buenos Aires) y doctor en Estudios Americanos (Universidad de Santiago). Académico del Instituto de Estudios Avanzados (IDEA) la USACH. Director general del proyecto ATE 220008.

María Angélica Maldonado Andreoli. Ingeniera Agrónoma Enóloga (Universidad de Chile). Fue directora técnica del Laboratorio Enológico de la Cooperativa Capel (1972-1974) y posteriormente se desempeñó en el Servicio Agrícola Ganadero de la Región de Coquimbo.

Rodrigo Carmona Castex. Ingeniero agrónomo enólogo, escritor y ensayista. Se desempeñó en la cooperativa pisquera Monte Patria. Autor de importantes libros sobre el patrimonio vitivinícola de la región de Coquimbo.

Guillermo Machala Rodríguez. Ingeniero Agrónomo Enólogo. En la cooperativa *Control* se desempeñó como Enólogo (1967-1973 y 1976-1989) y gerente (1973-1977). Premio al Mérito Vitivinícola (1981) otorgado por la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile (ANIAE). Luego sirvió como Secretario Regio-

nal Ministerial de Agricultura (1994-2000) y director regional de IN-DAP (2000-2003).

Fernando Herrera Henríquez. Ingeniero Agrónomo Enólogo (Universidad de Chile). Agrónomo del SAG afectado a la CORA (1970-71); Agrónomo de *Capel* (1971-1973); Enólogo de *Control* (1974-2004); Gerente de la Asociación de Productores de Pisco (2004-2014). Premio al Mérito Vitivinícola (2000) otorgado por la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile (ANIAE). Premio “Salvador Izquierdo” a la actividad en el ámbito privado (2020) otorgado por el Colegio Nacional de Ingenieros Agrónomos.

Riter Iriarte Rojas. Natural de Tulahuén, comuna de Monte Patria, Región de Coquimbo. Se graduó de Técnico Agrícola en el Instituto Tecnológico de Maipú. Fue docente en escuelas rurales creadas por la Reforma Agraria en Casas Patronales expropiadas. Posteriormente se desempeñó como técnico en la industria pisquera, particularmente en la destilería de *Mal Paso* (Huamalata), asociada a la cooperativa *Control*.

Francisco Peñafiel. Ingeniero agrónomo, graduado en la Escuela de Agronomía de la Universidad Católica de Santiago de Chile. Se desempeñó en las cooperativas Control y Capel. En Control fue ingeniero agrónomo (1972-1974); en Capel fue subgerente y enólogo (1975-1977) y gerente general (1977-2002).

Francisco Hernández. Viticultor, pisquero, destilador y arriero. Fue presidente de la cooperativa *Capel*, presidente de la Asociación de Productores de Pisco (APP) y del Foro Mundial de Cooperativas Vitivinícolas.

Patricio Azócar. Ingeniero agrónomo enólogo. Director del Departamento de Enología de la cooperativa CAPEL.

Pedro Cortés de Monroy y Galleguillos. Agricultor del valle de Limarí. Historiador autodidacta. Promotor del patrimonio cultu-

ral de la región de Coquimbo.

Paula Carvajal. Promotora socio cultural, escritora, gastronoma y líder ambiental de la provincia del Huasco.

Patricia Álvarez. Directora de la Biblioteca Pública de Alto del Carmen, Huasco Alto, Región de Atacama. Coordinadora de Relaciones Públicas de la cooperativa *Vendimia del Desierto* de viticultores y elaboradores de pajarete. Ex ejecutiva de pisquera Bou Barroeta, Alto del Carmen.

Agradecimientos

Este trabajo se enmarca dentro del Proyecto Anillos ATE 220008 “Mestizo cultural heritage and appreciation of the local culture. Forgotten lessons from the Cold War” que cuenta con el financiamiento de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo, ANID.



Proyecto Anillos ATE 220008 ANID

EL SABOR DEL NORTE CHICO

El Norte Chico de Chile, con su característico paisaje árido y clima mediterráneo, es un crisol de culturas, sabores y tradiciones, donde se reflejan identidades comunitarias e historias locales, manifestándose, además, las diversas preparaciones culinarias, fiestas populares y costumbres de sus habitantes. En el presente libro, la gastronomía, como eje central de la narrativa, conecta con las profundas raíces del lugar, con fin de dar a conocer su riqueza cultural al mundo. Exploraremos los productos típicos regionales, los territorios donde se cultivan y producen, las prácticas culturales ancestrales que los transforman y las políticas que los regulan. Todos tesoros culinarios que merecen ser expuestos. Además, conoceremos a sus protagonistas, guardianes de un legado agroalimentario, pequeños productores y grandes empresarios. En definitiva, El sabor del Norte Chico presenta un festín de sabores que trasciende los placeres de mesa, proyectando el pasado hacia el futuro.



www.ariadnaediciones.cl

