

TIJERAS, TIRANTES Y PIES DE GALLO. Carpintería en las bodegas de Argentina y Chile (1700- 1860)¹

Pablo Lacoste

Universidad de Santiago.
Santiago, Chile

Estela Premat

Universidad Nacional de Cuyo.
Mendoza, Argentina.
estelapremat@itcsa.net

Amalia Castro

Universidad Católica Silva Henríquez.
Santiago, Chile.
castrosancarlos@yahoo.com.mx

Marcela Aranda

Universidad Nacional de Cuyo.
Mendoza, Argentina.
marcela.aranda06@gmail.com

Natalia Soto

Universidad Nacional de Cuyo.
Mendoza, Argentina.
nataliasotog@gmail.com

RESUMEN

El artículo examina la carpintería en las bodegas vitivinícolas de Argentina y Chile entre 1700 y 1860. El tema es relevante por la importancia de la industria del vino en ambos países: Chile ha reconocido oficialmente al vino como su industria emblemática nacional, y es el quinto exportador mundial de este producto. Argentina es el mayor productor de América Latina y quinto del mundo. Esta actividad tiene una profundidad histórica de más de cuatro siglos y se remonta a la conquista y colonización española. Dentro de ese periodo, este trabajo se propone contribuir al estudio de la arquitectura y el paisaje vitivinícola en la región. Particularmente se estudia la carpintería de las bodegas, particularmente el uso de tijeras, tirantes y

¹ Proyecto FONDECYT 1130096 Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago, Chile.

Recibido: 10-IX-2013 *Aprobado:* 1-II-2014

pies de gallo. De esta manera se espera aportar al conocimiento de la identidad de la industria de la vid y el vino en el Cono Sur de América.

Palabras clave: Industria vitivinícola colonial; paisajes del vino; arquitectura del vino; carpintería de bodegas.

ABSTRACT

The article examines the woodwork in the wineries of Argentina and Chile between 1700 and 1860. The topic is relevant because of the importance of the wine industry in both countries: Chile officially recognized wine as their national flagship industry, and is the fifth largest exporter of this product. Argentina is the largest producer in Latin America and fifth in the world. This activity has a historical depth of more than four centuries and dates back to the Spanish conquest and colonization. Within that period, this work aims to contribute to the study of landscape architecture and winemaking in the region. In particular it studies the carpentry of the wineries, particularly the use of scissoring, suspenders and *feet of cock*. In this way it hopes to contribute to the knowledge of the identity of the vine industry and wine in the Southern Cone of Latin America.

Key words: colonial wine industry; wine landscape; wine architecture; carpentry wineries.

Hacia fines del siglo XVII, el viticultor don Pedro Joseph de Videla y el constructor Manuel de Toro Mazote, encomendero de Santiago avecindado en Mendoza, firmaron un contrato para la construcción de una bodega para elaborar y criar los vinos. En este documento, además de establecerse las dimensiones y diseño del edificio, un papel central se dedicó a su enmaderamiento. El constructor asumió expresamente la responsabilidad:

Me obligo y es condición acarrearle la madera que fuere necesaria para [...] tijeras y costaneras que han de ir brutas, y ponerlo todo hasta dejarlo acabado. Y asimismo es calidad que le he de hacer las puertas de la bodega y ventanas llanas, y dejarlas puestas y asentadas. Las ventanas han de ser cuatro, las cuales las ha de poner donde las pidiere el dicho Pedro Joseph [con advertencia que las dos de tejas] y tres puertas².

La madera era un bien escaso en las provincias vitivinícolas del Reino de Chile. Por tal motivo, el contrato establecía una cláusula específica para solucionar este problema:

² Contrato de construcción de una bodega, Mendoza, 17 de junio de 1686. Archivo General de la Provincia de Mendoza (en adelante AGPM), Protocolo 22, folio 31.

Es condición y calidad que si el suso dicho Pedro Joseph no hallare tablas para dichas puertas y ventanas, que le tenga cuenta el comprarla, me obligo yo, don Manuel a hacerlas, dándome dicho Pedro Joseph la madera y sierra, bracero para aserrarlas³.

El contrato fijaba un riguroso plazo de ejecución de tres meses. Pero, nuevamente por la escasez de madera, se contemplaba la posibilidad de una prórroga por eventual demora en conseguirla:

Me obligo a dar acabada dicha bodega dentro de 3 meses de la fecha de esta escritura, y si Pedro Joseph no tuviere la madera, me podré retrasar a hacer dicha faena hasta principios de Junio del año que viene de 1687. Y es declaración que la madera que se ha de acarrear de los contornos del pueblo, y se obliga el dicho capitán don Manuel Toro a cortar la madera que fuere menester⁴.

El presente trabajo tiene como objetivo describir y explicar el papel que cupo a la carpintería (puertas, ventanas y techumbres) en las bodegas, o sea construcciones dedicadas a elaboración del vino, en el Reino de Chile e incluyendo las actuales provincias argentinas de Mendoza y San Juan.

Principal polo vitivinícola de América en los siglos XVIII, XIX y XX, el espacio formado por Chile y la provincia de Cuyo (Argentina) plantean un tema de singular desarrollo, con raíces profundamente arraigadas en el periodo colonial. La vid llegó a esta región a mediados del siglo XVI, de la mano de los conquistadores españoles. La tradicional cultura vitivinícola de estos colonos, juntamente con las condiciones naturales adecuadas (climas, suelos), facilitaron las condiciones para una rápida expansión de la actividad. Las viñas se propagaron por todo el Reino de Chile, y no tardaron en convertirse en una de las principales actividades económicas de esta gobernación.

La rica historia colonial de la vitivinicultura de Chile y Argentina ha merecido la atención del mundo académico, tal como se refleja en los trabajos de Coria (1988), Amaral (1990), Fanchín, (2004), López Chávez (2005), Muñoz (2006), Sánchez Andaur (2006); Rivera Medina (2006, 2007); Solar (2010). En realidad, el estudio de la viticultura colonial del Cono Sur

³ Contrato de construcción de una bodega, Mendoza, 17 de junio de 1686. AGPM, Protocolo 22, folio 31.

⁴ Contrato de construcción de una bodega, Mendoza, 17 de junio de 1686. AGPM, Protocolo 22, folio 31.

es parte de un proceso mayor, a escala continental, que se articula con estudios sobre la vid y el vino de ese periodo en América en general (Mishkin, 1975), o en casos particulares como Perú (Rice, 1989; Soldi, 2006) y México (Corona Páez, 2004). Dentro de estos trabajos, predominan los enfoques centrados en los aspectos de producción, fiscalización y comercialización, mientras que, hasta ahora, la mirada de la arquitectura ha alcanzado menor nivel de desarrollo.

La bodega era el recinto en el cual se realizaban todas las operaciones de elaboración, añejamiento y conservación del vino. Por lo tanto, en ella se albergaban las tinajas y botijas bodegueras en las cuales se almacenaban estos caldos. Además, dentro de las bodegas se ubicaban los lagares, recipientes en los cuales se realizaba la pisada de la uva para obtener el mosto. La bodega era, así, la casa donde el vino nacía y se criaba en sus primeros años de vida.

El edificio de la bodega constaba de cuatro partes principales: pisos, techos, cimientos y muros. Por lo general, los muros eran de tierra cruda (adobe, tapia o quincha), con puertas y ventanas de madera; los pisos eran de suelo natural, hasta que, a fines del siglo XVIII, comenzaron a usarse pisos de terraplén o enladrillados y poco después, embaldosados. Los cimientos eran de piedra. Los techos se formaban con techumbre de madera (vigas, tijeras, tirantes) y cubiertas de cañas y barro (en toda la región, sobre todo en Cuyo), o bien, de teja (Chile Cisandino). El edificio principal de la bodega estaba flanqueado por corredores, a su vez sostenidos por horcones.

La carpintería de la bodega representaba una parte importante del edificio. Abarcaba tanto las puertas y ventanas de la bodega, como la techumbre (vigas y tijerales) y los horcones de los corredores. En cierta forma, la carpintería era el alma de estas bodegas.

CARPINTERÍA PARA SOSTENER CARGAS: PILARES, HORCONES Y PIES DE GALLO

Los pilares y horcones eran parte fundamental de las bodegas. Su función principal era reforzar la función de los muros y contribuir al sostenimiento del techo. A veces se usaban los horcones para establecer como un marco que luego se rellenaba con adobes. Por lo general, en Chile se usaban horcones de espino, mientras que las bodegas cuyanas utilizaban para esta función el algarrobo. También se usaba en Chile madera de patagua, canelo y roble para los muros. A veces se recurrió a maderas de frutales disponibles en la misma propiedad. Así, por ejemplo, la Hacienda de Apoquindo tenía un almendral y aprovechó este material para

la construcción de su bodega subterránea, que tenía 20 pilares de almendro para sostener el techo⁵.

Foto 1: Alineamiento de horcones soportando los tirantes⁶.



Figura 1: Dibujo de horcones soportando cumbrera⁷.



⁵ Inventario de bienes de la Hacienda de Apoquindo, Santiago, 2 de mayo de 1795. Archivo Nacional de Santiago de Chile (en adelante AN), Fondo Judiciales de Santiago (FJStgo), volumen 453, pieza 9, folio 9.

⁶ Bodega Doña Javiera. Valle Central. Fotos atención Aldo Garrido, 02/2014. La Viña doña Javiera se encuentra en la comuna de El Monte, 50 km al oeste de Santiago de Chile. Conviene aclarar que es una bodega de dos plantas, construida en el siglo XVIII. Los horcones sostienen los tirantes que sirven de entrepiso, porque se trata de una bodega de dos plantas.

⁷ Moreno, 1995:58.

Otra forma de reforzar la estabilidad de las bodegas era el *pie de gallo*. Esta técnica constructiva aparece en varios edificios de adobe, incluyendo viviendas y bodegas. El establecimiento de don Francisco Prats, situado en Renca, es un buen ejemplo. Era una chacra de 20 cuadras, valuada en \$23.000. Allí, la *habitación sirve de bodega; tiene su enmaderación toda sostenida con pies de gallo y dos vigas tirantes con solera en medio*⁸.

La pata o pie de gallo es una estructura de techado menos frecuente, que da un techado de cuatro aguas. Las laterales a unos 45 grados y las culatas o fronteras a 60 grados aproximadamente. La estructura principal es un trípode constituido por morrillos. Un par de patas de gallo articuladas en su vértice superior por una viga madrina en la que se sobremonta un caballete o viga cumbreira sobre el que se a su vez se apoya el enjaule. Sobre esta estructura de madera rolliza se arma la cubierta. La estructura no es atada sino trabada por un travesaño o tranca que da rigidez al elemento de soporte⁹.

Foto 2: Casa construida con estructura de techo pie o pata de gallo¹⁰.



⁸ Inventario de bienes de don Francisco Prats, chacra de Renca, Santiago de Chile, 23 de octubre de 1843. AN, Fondo Escribanos de Santiago (FESTgo), legajo 177, pieza 4, foja 12.

⁹ Alcántara Lomelí y Gómez Amador, 2000:80.

¹⁰ Rodríguez Fariña, 2013.

Figura 2: Estructura de entramado pie o pata de gallo¹¹.

El concepto *pie de gallo* era también muy utilizado en la cultura de los pueblos vitivinícolas de Cuyo y Chile, dedicados a la agricultura intensiva con redes de riego. Los pies de gallo eran diques artesanales, utilizados para conducir el agua de los ríos a los canales de riego, originarios de la tradición indígena¹².

Foto 3: Monumento al *pie de gallo* o dique criollo en Parque Chachingo, Maipú¹³.

¹¹ Alcántara Lomelí y Gómez Amador, 2000:79.

¹² Tenía el riego remota tradición india. Los aborígenes levantaban el agua por medio de “pies de gallo”, rudimentario procedimiento (aún perdura donde no hay obras hidráulicas), consistente clavar tres estacones hincados en la orilla del río. Al trabarse en ellos la vegetación lacustre arrastrada por la corriente formábase una pequeña presa, de donde derivaban unas toscas acequias y tuertos canalillos que fertilizaban la pequeña huerta mendocina, en la que entraban algunas viñas de viejo abolengo colonial (Grandmontagne, 1959).

¹³ D’Angelo, 2001.

TECHOS Y TECHUMBRE

Los techos formaban una parte fundamental de las bodegas pues de su calidad y solidez dependía la conservación tanto del edificio como de los vinos que allí se atesoraban. Los techos tenían tres funciones principales: abrigar de la lluvia y el frío, atenuar el calor del sol, y asegurar la estabilidad estructural de edificio en caso de sismo. Para estas tres funciones, lo ideal era contar con una sólida cubierta de tejas, apoyada en vigas fuertes de madera robusta. Pero esta construcción resultaba muy costosa y sólo se realizaba cuando se disponía de recursos abundantes. Además del costo de las tejas, este tipo de cubierta requería muros sólidos de adobe; no era compatible con las paredes livianas de quincha.

Inicialmente, las tejas se utilizaron a ambos lados de la cordillera. Por ejemplo, en Mendoza, don Alonso de Videla levantó el primer taller de tejas en el siglo XVI. Así lo declaró en su testamento, en el cual menciona que *en la dicha cuadra e viña está el horno de teja que tengo*¹⁴. Al otro lado de los Andes, en el Valle Central, también se propagó el uso de la teja para viviendas y bodegas.

De todos modos, las diferencias climáticas modificaron estas tendencias iniciales. Sobre todo porque en la falda oriental de la cordillera, las frecuentes precipitaciones de granizo causaron serios daños a las tejas. Ya en el siglo XVII, los cuyanos eran plenamente conscientes de la recurrencia del granizo y tenían en cuenta este problema en sus proyectos. Así se desprende del testamento de don Juan de Puebla y Reinoso, en el cual reconocía una deuda de \$1.200 con su cuñado y manifestaba su voluntad de saldarla, salvo en caso de problemas de fuerza mayor, como el granizo. En efecto, don Juan dispuso que saldaría la deuda con tres pagos anuales de \$400 con vino bueno. Pero se establecía una cláusula preventiva: *si en este tiempo hubiere hielo, piedra u langosta no he de pagar nada*¹⁵. El documento es elocuente: la capacidad de daño del granizo era equivalente a las heladas y las plagas de langostas.

El granizo dañaba no solo los cultivos, sino también los edificios, particularmente los objetos frágiles como las tejas. Quebradas, partidas o simplemente fisuradas, las tejas dañadas por la piedra perdían su propiedad de impermeabilidad. Por lo tanto, las tejas fueron quedando paulatinamente en desuso en la Mendoza colonial. Los viticultores cuyanos se inclinaron por revestir sus casas y bodegas con cubiertas livianas: paja, cañas o cañas con torta de barro, más rápidas para construir y notoriamente más baratas.

¹⁴ Testamento de don Alonso de Reinoso, Mendoza, 29 de diciembre de 1588. Archivo Histórico de Mendoza (AGPM), Protocolo de Escribanos n° 2, folio 117.

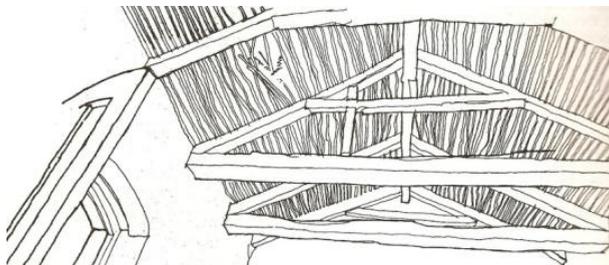
¹⁵ Carta de obligación de Juan de Puebla y Reinoso, Mendoza, 16 de diciembre de 1667. AGPM, Protocolo 18, Folios 114v-115.

Por ejemplo, en el siglo XVIII don Juan del Canto poseía dos pequeñas bodegas con techos de paja¹⁶.

Los techos livianos usados en Cuyo se aplicaron también en la falda occidental de la cordillera; pero en esta zona se emplearon también los techos pesados de tejas. En el valle del Aconcagua se detectaron bodegas con techos de totora¹⁷. En algunos casos se usaron también técnicas mixtas. La hacienda jesuita del Elqui es un buen ejemplo. El edificio tenía 64 varas de largo y 6 ½ varas de ancho de adobones y adobes. Techumbre de paja las 33 varas y las 31 vara restantes de teja¹⁸.

La estructura de los techos se construía con un entramado de madera, formado por tijeras y tirantes. Las tijeras eran maderas cortas, que se colocaban en forma perpendicular al eje central de la bodega; por lo tanto atravesaban el edificio a lo ancho del mismo; en cambio los tirantes eran maderas largas, que se colocaban a lo largo de la bodega. Por lo general, las bodegas tenían 3, 4 ó 5 tirantes. La cantidad de tijeras, en cambio, era tan variable como la longitud de los muros. Por lo general se colocaba una tijera por vara de longitud; por lo tanto, una bodega de 30 varas de largo se construía con 30 tijeras; una de 50 varas, empleaba 50 tijeras. De todos modos, estas normas no se aplicaban en forma rigurosa, a veces se dejaban luces mayores entre las tijeras. Los documentos registraron una bodega de 45 varas de largo con 35 tijeras; otra de 50 con 40; y una de 39 con 33 tijeras. También se dieron casos inversos: una bodega de 72 varas de longitud tenía 77 tijeras, y una de 60 poseía 64.

Figura 3: Tijeras de par y nudillo¹⁹.

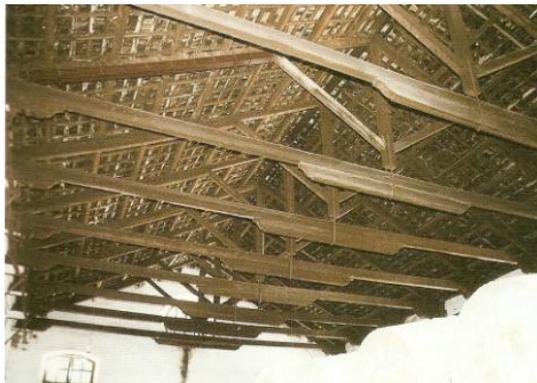


¹⁶ Inventario de bienes de don Juan del Canto, Santa Rosa de los Andes, 16 de junio de 1787. AN, Fondo Judiciales de San Felipe (FJSFpe), Legajo 10, Pieza 1, folios 12v y 14v.

¹⁷ Cobro de pesos por deuda, San Felipe, 16 de setiembre de 1776. AN, FJSFpe, legajo 10, pieza 1, folio 9.

¹⁸ Inventario de bienes de la Hacienda del Elqui, 14 de febrero de 1772. AN, Fondo Jesuitas de Chile (FJCH), volumen 11, pieza 4, folio 138v.

¹⁹ Fotografía: atención Dra. Arq. Lorena Mancini. 2010.

Foto 4: Tijerales bodega Panquehua²⁰.

La madera utilizada para tijeras y tirantes variaba según el tiempo y el lugar. En Mendoza y San Juan se usaban maderas de sauce y algarrobo, sobre todo en los siglos XVII y XVIII. Después de 1810, con la introducción del álamo, se recurrió a esta madera cada vez con más frecuencia. En Chile, en cambio, se usaba madera de canelo y espino. Y en ambos lados se usaron también otras maderas, sobre todo de peral.

El nivel de elaboración de tijeras y tirantes también era variable. Las bodegas más rústicas usaban troncos rollizos, mientras que las más sofisticadas tenían palos labrados. Las tijeras sobresalían de los muros para alargar la cubierta y, en caso de lluvia, facilitar la caída del agua lejos de la pared y evitar el humedecimiento de la tierra seca. Estas partes sobresalientes de las tijeras se llamaban canes y estaban usualmente labrados.

PUERTAS Y VENTANAS

El edificio de la bodega tenía dos tipos de vanos: puertas y ventanas. Todas las bodegas tenían puertas para asegurar el ingreso y egreso de personas, equipos, recipientes y vinos. Algunas bodegas podían tener ventanas, usadas para ventilación y, en ciertos casos, para la función específica de ingreso de la uva. La bodega de la Hacienda San José de Pocuro tenía *su ventana para recibir la uva o piquera*²¹.

Dado el espesor de los muros de tierra cruda, se producía una diferencia importante con las puertas y ventanas, y por este motivo era

²⁰ Moreno, 1995:60

²¹ Mejor derecho a una hacienda, San Felipe, 1844. AN, FJSFpe, legajo 46, pieza 20, folio 5v.

importante el umbralado que servía como marco para los vanos, a la vez que debía asegurar la solidez del edificio. Por ello, parte relevante del costo de la construcción se hallaba, precisamente, en el umbralado.

La cantidad y tipo de puertas y ventanas variaba según el tamaño de la construcción. La bodega de Juan de Castro (San Juan, 1785), con sus 45 varas de longitud, tenía seis ventanas y dos puertas. La bodega de Joseph de Riveros (San Juan, 1781), con 72 varas de largo, tenía dos puertas y cuatro ventanas²². Las bodegas menores podían tener solo una o dos puertas y ventanas.

Las medidas de las puertas presentaban ciertas variaciones. La bodega de María Rosa Abarca (La Serena, 1735) tenía una puerta de $2 \frac{3}{4}$ varas de ancho. La bodega de doña Ana María Ladrón de Guevara (San Juan, 1792) tenía una puerta de 4 varas de largo y $2 \frac{1}{4}$ varas de ancho. El establecimiento de Pedro Cortínez (San Juan, 1810) tenía una puerta de dos manos de $2 \frac{3}{4}$ varas de alto y 2 varas de ancho. La bodega de la chacra Apochomu tenía cuatro pares de puertas de $2 \frac{1}{2}$ varas de alto por $\frac{2}{3}$ de ancho²³. La puerta de la bodega de Dionisio Sarmiento (San Juan, 1844) tenía $2 \frac{1}{2}$ varas de alto y $1 \frac{1}{2}$ varas de ancho. La bodega del presbítero Eduardo Larreta tenía *una puerta en alto, de 2 manos, con $1 \frac{7}{8}$ de alto, y $1 \frac{1}{3}$ de ancho*²⁴. La bodega de la Hacienda Los Maitenes, tenía dos puertas de dos hojas casi iguales de $2 \frac{3}{4}$ varas de alto por 2 varas de ancho²⁵. La puerta de la bodega de Nazario Benavidez tenía $2 \frac{3}{4}$ varas de alto por $3 \frac{1}{4}$ varas de ancho²⁶. Es evidente que el carácter artesanal de la carpintería evitaba la estandarización de las medidas; había una gran dispersión de dimensiones. Pero, en líneas generales, se puede estimar que las puertas tenían alrededor de $2 \frac{1}{2}$ varas de alto con dos anchos probables: las más angostas eran de 1 vara, y las más anchas tenían 2 varas.

²² Inventario de bienes de don Joseph de Riveros, San Juan, 19 de noviembre de 1782. Archivo del Poder Judicial de San Juan (en adelante APJSJ), Escribano José Sebastián de Castro, Protocolo 1781-1782, folio 107 v.

²³ Tasación de la chacra Apochomu, Ñuñoa, una legua al oriente de Santiago, 4 de febrero de 1815. AN, FJStgo, volumen 163, pieza 1, folio 25.

²⁴ Inventario de bienes del padre Eduardo Larreta, Mendoza, 11 de noviembre de 1851. Archivo Histórico de Mendoza (AGPM), Época Independiente, Testamentaria, carpeta 31, legajo 2, folio 16.

²⁵ Inventario de la Hacienda Los Maitenes, valle de Tagua Tagua, partido de San Fernando, 1845. AN, FJStgo, volumen 129, pieza 7, folio 6.

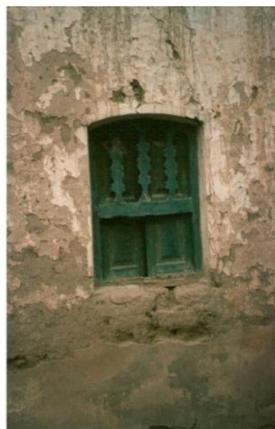
²⁶ Inventario de bienes de Nazario Benavidez, Finca de Concepción, San Juan, 11 de octubre de 1859. APJSJ, Empresa Custodia Archivo. Expediente Nazario Benavides, Borrego de Benavides Telesfora, Sucesorio 1859, Folio 17 v.

Fotos 5: Puertas de 2 manos.

Fuente: Casa Mons. Verdaguer, Las Heras, Mendoza. Fotos de Estela Premat.

Fotos 6: Puertas de una y dos manos.

Fuente: Museo Gneco, San Juan. Fotos de Estela Premat.

Fotos 7: Ventanas casa Mons.

Fuente: Verdaguer, Las Heras. Fotos de Estela Premat.

Las ventanas también exhibían tamaños diferentes. El citado establecimiento de Los Maitenes tenía dos ventanas de $1 \frac{3}{4}$ varas de alto y $1 \frac{1}{2}$ vara de ancho²⁷. La bodega de la chacra de la Concepción tenía una ventana de $2 \frac{1}{2}$ varas de alto y $1 \frac{1}{2}$ de ancho²⁸. No obstante que, en líneas generales, se perciben diferencias notables en las medidas, se advierte una tendencia a construir pocos vanos y de gran tamaño, sobre todo las puertas, seguramente para facilitar el ingreso y egreso de carros que portaban noques, botijas, tinajas y otros objetos.

Tanto el umbralado como las puertas y ventanas eran de madera. En Mendoza y San Juan se usaba madera de algarrobo para umbralado y para marcos, quicialeros y voladores de puertas y ventanas. A veces se usaron umbralados de madera de higuera. Por su parte, la tabla de las puertas se fabricaba de roble, cedro, alerce o álamo, mientras que marcos y esqueleto de las puertas y ventanas era de madera de sauce o algarrobo. La puerta de la bodega del padre Eduardo tenía *marco y esqueleto de sauce y tableros de alerce*²⁹. La bodega de don Felipe Segura tenía *una puerta con*

²⁷ Inventario de la Hacienda Los Maitenes, valle de Tagua Tagua, partido de San Fernando, 1845. AN, FJStgo, volumen 129, pieza 7, folio 6.

²⁸ Inventario de bienes de Nazario Benavidez, Finca de Concepción, San Juan, 11 de octubre de 1859. APJSJ, Empresa Custodia Archivo. Expediente Nazario Benavides, Borrego de Benavides Telesfora, Sucesorio 1859, Folio 17 v.

²⁹ Inventario de bienes del padre Eduardo Larreta, Mendoza, 11 de noviembre de 1851. AGPM, Época Independiente, Testamentaria, carpeta 31, legajo 2, folio 16.

*marco de algarrobo, esqueleto de algarrobo y sauce y 12 tableros de cedro*³⁰.

En Chile, en cambio, se usaba con mayor frecuencia la madera de patagua, canelo, roble y ciprés. Este último se usaba tanto como marco como para tabla de las puertas; la madera de patagua y roble servía usualmente para los marcos.

Como medidas de seguridad, las puertas podían tener pasadores, cerraduras con llave o armellas para candados. Lo que en Cuyo se llamaba *cerradura*, en Chile se denominaba *chapa*. La bodega de María del Tránsito Cervantes (San Fernando, 1825) tenía:

*Una puerta al patio de dos manos con su chapa y cerrojo de fierro con una ventanilla de balaustres y su puerta de una vara y otra puerta al poniente, todas llanas*³¹.

Fotos 7: Llaves de cerraduras y candados para armellas.



Fuente: Museo *La Rural*, Maipú Mendoza. Fotos de Estela Premat.

Las puertas y ventanas solían tener apliques de hierro para diversas funciones. Se usaban tiradores, aldabas y alcayatas. Esta era *el hierro enarcado en forma de semicírculo, sobre el cual ponemos el paño o antepuerta, cuando queremos que esté levantada*³². Las ventanas de la

³⁰ Inventario de bienes de don Felipe Segura, Mendoza, 6 de junio de 1836. AGPM, Testamentaría Época Independiente, Carpeta 51, Legajo 3, folio 3-3v.

³¹ Partición de los bienes de Doña María del Tránsito Cervantes. Paniague, San Fernando, 10 de junio de 1825. AN, Fondo Judiciales de San Fernando (FJSFdo), Legajo 54, pieza 6, folio 1v

³² Covarrubias Orozco, 1611: 51.

bodega del caudillo Nazario Benavídez (San Juan, 1859), se destacaban por sus apliques: tenían *seis alcayatas grandes en sus hojas y cuatro chicas en los postigos, tres aldabas, un pasador grande, otro chico, con reja de fierro*³³.

CONCLUSIÓN

La carpintería constituyó una parte central en la arquitectura colonial de las bodegas. Los carpinteros del Reino de Chile tuvieron un papel decisivo en la construcción de estos edificios que albergaban los momentos clave del nacimiento y la crianza de los vinos³⁴. Los carpinteros debían fabricar puertas y ventanas para ventilar las bodegas; construían las vigas, tirantes y tijeras de la techumbre, juntamente con los horcones que sostenían los corredores. En algunos casos, también se utilizaron diseños especiales, como el *pie de gallo*.

Los techos se construían a partir de un encatrado formado por tijeras y tirantes. En líneas generales se usaba una tijera por vara de longitud de la bodega y lo mismo para los tirantes. Por lo tanto, un edificio de 5 varas de ancho por 30 de largo, requería 4 tirantes y alrededor de 30 tijeras. El encatrado se recubría con cañas, varillas de sauce o totora. Y luego se colocaba el tejado o bien, una cubierta de barro o paja. En algunos casos, para sostener el techo, además de los muros, se usaban horcones, pilares y pies de gallo. El uso de esta técnica y, sobre todo, el concepto aplicado en la construcción de las bodegas, es un rastro de la relevancia del paisaje en la arquitectura: el pie de gallo se desarrolló y estandarizó en la región, como medio de construcción artesanal de diques para conducir el agua de los ríos. De allí se transfirió a la viña y la bodega.

³³ Inventario de bienes de Nazario Benavídez, Finca de Concepción, San Juan, 11 de octubre de 1859. APJSJ, Empresa Custodia Archivo. Expediente Nazario Benavides, Borrego de Benavides Telesfora, Sucesorio 1859, Folio 17 v.

³⁴ Durante mucho tiempo, la historiografía ha sostenido que los vinos del período colonial no eran de gran calidad. Sin embargo, la revisión de los archivos inclina a una tendencia distinta, pues se han encontrado registros de elaboración de vino añejo. Se evidencia, además, la presencia de vinos elaborados con sistema de crianza biológica bajo velo de flor, método sofisticado usado para vinos de alta calidad, como el vino de Jerez en España o el Tokay en Hungría. El manejo de las levaduras para realizar la crianza bajo velo de flor requiere de amplios dominios técnicos de las temperaturas y otras condiciones para el manejo adecuado del sistema de oxidación controlada de los vinos, pues si se rompe el velo en algún punto de la superficie, el vino se torna avinagrado y se pierde toda la inversión. Evidentemente, la mayor parte de la producción era de vino común, para consumo inmediato, sin añejamiento u otros sistemas de crianza. Pero se realizaron y protocolizaron otras experiencias interesantes que vale la pena considerar. Más detalles en: Lacoste, 2004 y 2013: 97-139.

Los vanos de las bodegas eran escasos y relativamente amplios. Por lo general tenían una o dos puertas y una o dos ventanas. Las medidas eran variables pero, en general, las puertas tenían 2 a 3 varas de alto y poco más de 2 varas de ancho, mientras que las ventanas eran un poco más pequeñas ($2 \frac{1}{2} \times 1 \frac{1}{2}$ varas). Era importante el sistema de umbralado para servir de marco a los vanos, facilitar la colocación de puertas y ventanas y asegurar la estabilidad del muro de tierra cruda.

La madera utilizada en la construcción de estas bodegas combinaba los recursos disponibles en los bosques con las plantas cultivadas. Las maderas duras más empleadas eran de algarrobo en Cuyo y San Felipe, y de espino en Chile central. En esta región se usaba también madera de canelo, patagua y roble. Las maderas duras se empleaban fundamentalmente para umbralados, marcos de puertas y ventanas, y horcones que servían de columnas de los muros. Las maderas blandas más empleadas eran sauce en Cuyo y ciprés en Chile. Su uso más difundido era para tabla de puertas y ventanas. También se empleaban para construir los encatrados de los techos, sobre todo para tijeras y tirantes. En caso de resultar necesario, estos podían sostenerse con pilares de almendro. También se usaron otras maderas de frutales como perales y durazneros. Las bodegas usaron tanto maderas baratas de ese tipo, como así también, maderas más nobles, como cedro y roble.

En el siglo XIX se introdujo el álamo, primero en Cuyo (1808) y luego en Chile (1810). Su buena adaptación a las condiciones de climas y suelos de esta región mejoró las disponibilidades de madera en forma sustancial. A partir de entonces fue posible el acceso a maderas largas, aunque relativamente blandas. El álamo no servía para los horcones, pero sí para tijeras y tirantes. Su amplia disponibilidad difundió su uso hacia otras partes de la bodega, incluyendo puertas y ventanas.

En el marco de la arquitectura del vino, la bodega colonial de Chile y Argentina presentaba una amplia gama de alternativas. Las más elegantes y costosas usaban gruesas paredes de adobe, con puertas y ventanas de maderas nobles y pesados techos de teja. En el otro extremo, las bodegas más modestas tenían muros de quincha, techos de paja y maderas baratas de álamo o frutales. Entre esos dos extremos, había una amplia gama de posibilidades que se adaptaban a las distintas disponibilidades de capital. Lo interesante es que la vitivinicultura de las provincias que actualmente forman Argentina y Chile, recorrió sus tres primeros siglos de historia de la mano de los carpinteros, que aportaron su trabajo para poner en marcha una actividad económica que, en la actualidad, representa la industria emblemática de Chile.

FUENTES

Archivo General de la Provincia de Mendoza (AGPM):

Testamentaría, siglo XVI.

Protocolos notariales, siglo XVII.

Época Independiente, testamentaría, siglo XIX

Archivo Nacional de Santiago de Chile (AN):

Fondo Jesuitas de Chile (FJCH), siglo XVIII.

Fondo Judiciales de Santiago (FJStgo), siglos XVIII y XIX

Fondo Judiciales de San Felipe (FJSpe), siglos XVIII y XIX.

Fondo Judiciales de San Fernando (FJSFdo), siglo XIX.

Fondo Escribanos de Santiago (FEStgo), siglo XIX.

Archivo del Poder Judicial de San Juan (APJSJ):

Protocolo, siglo XVIII

Expedientes sucesorios, siglo XIX.

COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de (1611). *Tesoro de la Lengua Española*. Madrid: Luis Sánchez, impreffor del Rey N.S.

BIBLIOGRAFÍA

ALÁNTARA LOMELÍ, Armando y GÓMEZ AMADOR, Adolfo (2000). "La tradición constructiva en Colima". En: *Anuario de Estudios de Arquitectura. Historia crítica y Conservación*. México: Universidad Autónoma Metropolitana. pp. 71-82

AMARAL, Samuel (1990). "Comercio libre y economías regionales. San Juan y Mendoza, 1780-1820". En *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas*, nº 27, Köln Wien: Böhlau Verlag. pp. 1-66.

CORIA, Luis Alberto (1988). *Evolución económica de Mendoza en la época colonial*. Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo.

CORONA PÁEZ, Sergio Antonio (2004). *La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras: producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz, siglos XVII y XVIII*. Torreón: Ayuntamiento de Torreón.

D'ANGELO, Oscar (2001). "José Pescara y los gatos". En *Diario Los Andes*. Cultura, 7 de enero.

FANCHIN, Ana (coord.) (2004). *Espacio y población. Los valles cuyanos en 1777*. San Juan: Universidad Nacional de San Juan / Academia Nacional de la Historia.

- GRANDMONTAGNE, Francisco (1959). *Los inmigrantes prósperos*. 2ª ed. Madrid: Aguilar.
- LACOSTE, Pablo (2004). "Viticultura y movilidad social: provincia de Cuyo, Reino de Chile, siglo XVIII". En *Colonial Latin American Historical Review*, Albuquerque: University of New Mexico, vol. 13, nº 3, pp.217-149.
- LACOSTE, Pablo (2013). *Vinos de capa y espada*. Santiago de Chile, IDEA-USACH.
- LÓPEZ CHÁVEZ, Celia. (2005). "Con la cruz y con el aguardiente: la empresa vitivinícola jesuita en San Juan colonial". En: *Universum*, Talca: Universidad de Talca, vol. 2, nº 20, pp. 82-197
- MISHKIN, David Joel (1975). *The american colonial wine industry*. New York: Arno Press.
- MORENO, Carlos et al (1995). *De las viejas tapias y ladrillos*. Buenos Aires, ICOMOS Comité Argentino / Centro para la conservación del patrimonio urbano y rural. (Españoles y criollos, largas historias de amores y desamores; 4).
- MUÑOZ CORREA, Juan Guillermo (2006). "Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI-XVIII)". En *Revista de Historia Social y de las Mentalidades*, vol. I, nº 10. Santiago: Departamento de Historia, Universidad de Santiago de Chile, pp. 125-126.
- RICE, Prudence M. and Smith, Grez C. (1989). "The Spanish Colonial Wineries of Moquegua, Peru". En *Historical Archaeology*, Tennessee: SHA, vol. 23, nº 2, pp. 41-49.
- RIVERA MEDINA, Ana María (2006). "Las carretas del vino. Tráfico y fletes en San Juan de la Frontera. Reino de Chile, siglo XVII". En *Revista de Historia Social y de las Mentalidades*, Santiago: Departamento de Historia, Universidad de Santiago de Chile, vol. X, nº 1, pp. 11-33.
- RODRÍGUEZ FARIÑA, Agustín (2013). "Tiagalate Hondo (o barranco hondo) y la Costa". En: *Rincones del Atlántico*, nº 6. Canarias. Disponible en:
<http://www.rinconesdelatlantico.es/num6/lector.php?id=242>. Consultado: 15 de enero de 2013.

- SÁNCHEZ ANDAUR, Raúl (2006). "Viticultores jesuitas en el obispado de Concepción (Chile)". En *Universum*, Talca: Universidad de Talca, vol. 21, nº 1, pp. 92-103.
- SOLAR, Mario (2005). "Elite, pulpería y disciplina social. San Juan de la Frontera, 1750-1770". En *Universum*, Talca: Universidad de Talca, vol. 20, nº 2, pp. 108-141.
- SOLDI, Ana María (2006). "La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos XVI y XVII". En *Universum*, Talca: Universidad de Talca, vol. 21, nº 2, pp. 42-61.



