

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
CARRERA DE DOCTORADO EN HISTORIA
(MODALIDAD PERSONALIZADA)



**LA BODEGA MENDOCINA DE LOS SIGLOS XVI AL XIX
HACIENDAS Y CHACRAS
SUS INSTALACIONES VITIVINÍCOLAS**

Nombre del Doctorando: *Estela del Carmen Premat*

Nombre del Director de Tesis: *Dr. Pablo A. Lacoste*

Nombre del Codirector: *Dra. María del Rosario Prieto – Dra. Arq. Silvia A. Cirvini*

Mendoza, septiembre de 2012

Esta Tesis fue dirigida por el Dr. Pablo Lacoste, Doctor en Historia, Doctor en Estudios Americanos y Profesor Titular del Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile, Santiago, Chile.

La tutoría de la tesis doctoral fue realizada en el marco del convenio entre la Universidad Nacional de Cuyo, (Mendoza- Argentina) y la Universidad de Santiago de Chile (Santiago de Chile- Chile). Este convenio facilitó el intercambio académico y científico entre ambas Universidades, permitiendo además de la tutoría de la tesis por el Dr. Lacoste, la participación de la doctoranda, Mgter. Arq. Estela Premat, en el proyecto Fondecyt 1080210.

AGRADECIMIENTOS

Al Director de esta Tesis, Dr. Pablo Lacoste, por estar siempre presente en su ausencia y su magnánima generosidad intelectual. A mis co-directoras: Dra. María del Rosario Prieto y Dra. Arq. Silvia Augusta Cirvini. A los especialistas que sin conocerme, desde las distancias, me proveyeron con enorme generosidad de sus obras: Dr. Sergio Corona Páez (México), Luis Huertas Vallejo (Perú), Dr. Juan Guillermo Muñoz (Chile), Dra. Prudence Rice (U.S.A.). Desde España, Dra. Ana María Rivera Medina, Dr. Javier Maldonado Rosso, Dra. María José Yravedra Soriano, José Luis Lejonagoitía, Marta Martínez, Gerardo Cabrejo, Antonio Macías, José Luis Flores. De Portugal, Universidad de Douro, Fernando Peixoto, Dr. Francisco Rivera Da Silva. Desde Francia Frédéric Duhart. Em San Juan agradezco La generosidad de la Mgter. Ana Fanchín, Prof. María Julia Gnecco, Carlos Fager, Lic. Mario Solar Mansilla. De mi ciudad de Mendoza, mis colegas Dra. Arq. Liliana Girini, Arq. Eliana Bórmida, Arq. Patricio Boyle, Arq. Juan Carlos Marinsalda (Servicio Nacional de Arquitectura), Lic. Hno. Agustín Borzi (orden Salesiana de Don Bosco), Dr. Horacio Chiavazza, Dra. Paola Figueroa, Lic. Valeria Zorrilla, Lic. Lorena Puebla, Sr. Luis César Caballero, Prof. Elvira Búccolo y personal de sala del Archivo General de la Provincia de Mendoza.

A mi familia, que por muchos años mantuvo la paciencia y dio su apoyo para que este trabajo fuera posible. Ellos compartieron mi entusiasmo y las frustraciones que acompañan al trabajo intelectual.

A todos los que participaron de mi tarea, de cualquier manera que haya sido, va mi sincero agradecimiento.

INDICE

Contenido

1. NÓMINA DE ABREVIATURAS	6
INTRODUCCIÓN	7
1.- Estado de la Investigación sobre el tema	7
1.1.- Presentación del tema	7
1.2.- Estado de la cuestión	7
2.- Justificación y fundamentación del problema a investigar. Objetivos.....	9
3.- Sustento teórico y formal. Hipótesis	11
3.1.- Hipótesis	13
4.- Metodología y delimitación	13
5.- Estructura de la tesis	15
6.- Resultado general	16
CAPITULO 1- LAS CONDICIONES DADAS	17
1.- Generalidades	17
1.2.- Ecosistema, ciudad y territorio	17
1.3.- La traza de la ciudad.....	25
1.4.- Conclusiones.....	30
CAPITULO 2 – LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA	32
2.1.- Generalidades	32
2.2.- Referencias al mundo vitivinícola	34
2.3.- Ubicación de viñas, chacras y haciendas de viña	37
2.4.- Relación con los caminos	39
2.5.- Las tierras cultivadas. Su situación.	41
2.6.- La unidad de producción vitivinícola cuyana. Su organización y componentes espaciales y formales.	49
2.7.- Chacras, viñas y haciendas de viña. Unidades de producción en Cuyo . Características formales y espaciales. Tipologías.....	49
2.8.- Sistemas constructivos.....	57
2.9.- Las bodegas de propietarios religiosos.....	65
2.10.- Conclusiones.....	69
CAPÍTULO 3. EL LAGAR CUYANO	72
3.- Generalidades	72

3.1.- Tipologías	73
3.3.- Siglos XVI y XVII: a la manera española	78
3.4.- Lagares cuyanos en el siglo XVIII y XIX	83
3.5.- El lagar de cuero	99
3.6.- Conclusión	106
CAPÍTULO 4- LA BODEGA MENDOCINA	117
4.1.- Generalidades	117
4.2.- Las bodegas cuyanas	119
4.4.- Conclusiones.....	153
CAPITULO 5.- INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS A LA BODEGA: BOTIJERÍA, ALAMBIQUES, TALLERES DE CARPINTERÍA.....	167
5.1.- Generalidades	167
5.2.- Depósitos y talleres de útiles y herramientas	168
5.3.- Secaderos de frutas	169
5.4.- Alambiques y aguardientes.....	170
5.5.- Botijerías y hornos de cocer botijas.....	178
5.5.-Vasijas de madera.....	183
5.6.- Molinos, trojes o silos para almacenar granos.....	185
5.7.- Conclusiones.....	188
CAPITULO 6. LA CASA DE LA BODEGA.....	199
6.1.- Generalidades	199
6.2.- La influencia española.....	202
6.3.- La casa en el reino de Chile.....	205
6.4.- La arquitectura popular mendocina	207
6.5.- La casa de la bodega en Mendoza	208
6.6.- Conclusión.....	227
CONCLUSIONES FINALES.....	251
ANEXOS	257
GLOSARIO	268
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	280
LISTADO DOCUMENTOS DE BODEGUEROS MENDOZA.....	284
LISTADO DE DOCUMENTOS DE SAN JUAN.....	292
BIBLIOGRAFIA	294

NÓMINA DE ABREVIATURAS

- AGI: Archivo General de Indias. Sevilla, España.
- AGNcg.: Archivo General de la Nación – Capitanía General (Buenos Aires)
- AGPM: Archivo General de la Provincia de Mendoza
- AHSJ: Archivo Histórico de la Provincia de San Juan
- AGCH: Archivo General de Chile
- JEHM: Junta de Estudios Históricos de Mendoza.
- RJEHM: Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza.
- DKLE: Diccionario Kapelusz de la Lengua Española
- LUI: Larousse Universal Ilustrado (1958)
- RAE: Diccionario de la Lengua Española – Real Academia Española (2001)
- TLCE: Tesoro de la Lengua Castellana o Española (Covarrubias, 1611)
- DA-RAE: Diccionario de Autoridades –Real Academia Española (1726-1739)
- DLC-RAE: Diccionario de la Lengua Castellana- Real Academia Española (1832)
- DA: Diccionario de Arquitectura. (Pevsner, 1975)
- BDAVV: Breve Diccionario Argentino de la Vid y el Vino (González de Ortiz, 2006)
- GMTAVAA: Glosario mínimo de términos de arquitectura virreinal en el área andina (Mesa, 1978)
- Ame.*: Americanismo
- Ant.*: Antiguamente
- Arg.*: En Argentina
- Carp.: Carpeta
- Doc.: Documento
- Expte.: Expediente
- Fojas: Fs.
- Folio: Fol.
- Fig.: Figura
- Leg.: Legajo

INTRODUCCIÓN

1.- Estado de la Investigación sobre el tema

1. 1.- Presentación del tema

La vitivinicultura mendocina tiene una larga tradición que se remonta a los tiempos fundacionales. Uno de los aspectos esenciales de la vida mendocina ha sido y continúa siendo el desarrollo de la actividad vitivinícola. La continuidad y calidad lograda en esta industria le ha merecido su declaratoria como 8ª Capital Internacional del Vino. Podemos afirmar que Mendoza nació con vocación vitivinícola.

Debido a la relevancia de la actividad vitivinícola mendocina, se plantea la necesidad de conocer cuál fue la estructura material de sus unidades de producción entre los siglos XVI y XIX. Interesa identificar la complejidad de estos conjuntos, la interrelación de sus edificios, su estructura espacial y material y su relación con el espacio urbano.

1.2.- Estado de la cuestión

De las unidades de producción vitivinícola del largo período criollo, no se han encontrado referencias notables de su estructura material, aunque sí hubo importante información elaborada a partir de documentos coloniales y poscoloniales respecto a la envergadura económica adquirida por la vitivinicultura. Entre el grupo de estudiosos de los últimos años, ha sido desarrollada una importante tarea de recuperación de diversos aspectos del quehacer vitivinícola de las primeras centurias.

Los trabajos de Sergio Corona Páez (2004) en Santa María de las Parras, México, consideran la primordial importancia que los vinos y aguardientes de la región alcanzaron en Nueva Vizcaya, siendo el proceso de vinificación conforme a lo que él denomina “el paradigma andaluz”. En América del Sur, fue Perú el primer lugar donde se implantó la vitivinicultura, sobre todo en la región costera, cuyo ambiente fue el más propicio. Ana María Soldi (2006) desarrolla aspectos de la

industria vitivinícola peruana en los siglos XVI y XVII. Mientras tanto, Lorenzo Huertas Vallejo (2004) destaca la importancia de la producción de los vinos y aguardientes en la zona de Pisco y las tecnologías utilizadas para ello. Prudence Rice (1989, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 2010) ha excavado una de las tantas bodegas de la costa peruana en Moquegua, de donde resulta interesante reconocer sus instalaciones.

Otro polo vitivinícola de interés fue el de la cuenca de los Andes Centrales que incluye la zona central de Chile, desde La Serena al Bío-Bío y Cuyo. De la región del Maule, Pablo Lacoste (2005, 2006) indica los prometedores momentos del desarrollo vitivinícola contabilizando sus implementos, donde hay referencias a las bodegas, mencionando sus lagares, materiales, tecnología. En sus trabajos propone analogías con los casos mendocinos. Hernán Cortés Olivares (2005) se dedica al pisco en el Norte Chico y Juan Guillermo Muñoz Correas (2005, 2006) nos permite reconocer la trascendencia del vino de Quilicura en el siglo XVI y el de Colchagua en el siglo XVII, lo cual nos sirve para reforzar esta postura respecto a la importancia de ese siglo en América. José del Pozo (1998) examina los siglos XVII y XVIII como referentes básicos para sus apreciaciones del auge vitivinícola chileno, también hacia fines del siglo XIX.

De la ciudad de San Juan deben mencionarse los avances realizados por Ana María Rivera Medina (2000, 2006, 2007) sobre los aspectos comerciales del vino y los aguardientes sanjuaninos donde describe una bodega del siglo XVII, sumamente rudimentaria. Ana Fanchín (2005) toma el caso de un productor portugués del siglo XVIII con bodega principal y menores y Celia López (2005), la situación de avanzada de los jesuitas en la actividad vitivinícola de la misma época. Solar Mansilla (2009) también se ocupó de analizar la hacienda vitivinícola sanjuanina.

Las bodegas coloniales mendocinas aparecen mencionadas no solo a partir de fuentes editadas, sino también de documentos notariales y testamentarias, así como también de raros testigos materiales. Los historiadores enfocaron sobre todo los aspectos económicos y administrativos de la labor vitivinícola. En general, teóricamente se acepta la existencia de una importante industria criolla de vinos de

variable calidad y consideran el período poscolonial como una etapa desfavorable para esta producción.

Los historiadores ocupados de la arquitectura de las bodegas pusieron en relieve la importancia de los grandes establecimientos posteriores a la gran inmigración de fines del siglo XIX, pertenecientes a la nueva era de la industria del vino. En recientes trabajos, la actual generación de investigadores ha provocado un giro fundamental en el conocimiento de la vitivinicultura colonial dando a conocer aspectos materiales ignorados de la unidad de producción mendocina. Sus resultados y la metodología experimentada han proporcionado una valoración más positiva de las bodegas mendocinas.

2.- Justificación y fundamentación del problema a investigar. Objetivos.

El conocimiento insuficiente del desarrollo de esta actividad en los tres primeros siglos ha dado lugar a considerar esta época como de menor relevancia vitivinícola. Sin embargo, quienes se ocuparon de la historia económica y social mendocina, dejan bien claro que antes de ellos hubo vitivinicultura de envergadura en Mendoza. Se reconoció que fue una actividad relevante para el desarrollo económico regional y que hubo buenos y muy buenos vinos que sirvieron, además, como moneda de intercambio.

Respecto a las unidades de producción vitivinícola, las bodegas, el conocimiento es aún más restringido. Los historiadores tradicionales se han ocupado escasamente del tema, y quienes lo hicieron no elaboraron conocimientos suficientes sobre estos conjuntos edilicios. En general, fue considerado tema secundario, por lo que pusieron atención en los temas vitivinícolas vinculados con las problemáticas socio-económicas. La importancia de la producción de vinos y aguardientes y los requerimientos del proceso de elaboración, comercialización, transporte y consumo de estos productos tuvo como escenario una arquitectura específica que conformaba un entorno de ordenamiento espacial que satisfizo los requerimientos utilitarios de cada unidad productiva. Debido al terremoto de 1861 estas estructuras arquitectónico-espaciales desaparecieron en forma parcial o total, sobre todo las que estaban dentro de la periferia de la ciudad. El resto fue reemplazado por nuevas

construcciones erigidas con los criterios de la modernización impuesta a fines del siglo XIX.

El desarrollo de la vitivinicultura mendocina ha sido tradicionalmente atribuido al período de europeización del país fomentado por la “generación del ’80”. A partir de mediados del siglo XIX, con la contratación del agrónomo francés Michel Aimé Pouget, director de la Escuela de Agricultura y Bodega Modelo, se fue perfilando una nueva tecnología agrícola que cambió el carácter de la vitivinicultura mendocina (Girini, 2003). En 1885, el tren llegó a esta ciudad y con él miles de inmigrantes de diversas nacionales. Muchos de ellos habían experimentado en sus países de origen la tarea vitivinícola y se afincaron en la provincia con el objetivo de plantar viñas y elaborar vinos. Surgieron así, a fines del siglo y en la primera mitad del siglo XX, las grandes bodegas que respondieron al modelo industrial. Los apellidos Tomba, Giol, Gargantini, Arizu, Escorihuela, Benegas, y tantos más, fueron los de los protagonistas de este período de la vitivinicultura mendocina. A ellos se atribuye la paternidad y el éxito de nuestros vinos.

Para conocer los escenarios en que se desarrolló la vitivinicultura criolla, debe abordarse la arquitectura y el aspecto material y espacial de las unidades productivas del período criollo del Gran Mendoza desde los inicios de esta industria, con la llegada de los españoles, hasta la desaparición de esos edificios en la segunda mitad del siglo XIX.

Para esto se plantearon los siguientes objetivos:

1.- Objetivo general:

Poner en relevancia las características y la importancia de la arquitectura vitivinícola criolla en Mendoza en tanto principal industria desde los tiempos fundacionales hasta el siglo XIX. Esto implica el reconocimiento de sus instalaciones industriales y su auge en los siglos XVII y XVIII.

2.- Objetivos específicos:

2.1.- Demostrar que la arquitectura vitivinícola mendocina tuvo su modelo en la bodega de superficie tradicional andaluza.

2.2.- Determinar la importancia de la bodega y su composición espacial y formal dentro de la arquitectura utilitaria mendocina, eminentemente espontánea y popular.

2.3.- Obtener una descripción del complejo vitivinícola a fin de comprender su funcionalidad, adaptación al medio y significado socio-cultural en su tiempo.

2.4.- Comprobar que el complejo vitivinícola jugó un rol protagónico y determinante en la economía regional y los cambios sociales de la comunidad, por la incorporación de las nuevas tecnologías.

3.- Sustento teórico y formal. Hipótesis

Mendoza no sólo fue una revelación en cuanto a la existencia de un importante desarrollo de la producción de vinos finos, como los “vinos a la vela” del siglo XVIII, sino también en cuanto al proceso de avance tecnológico en beneficio de esta actividad. De la bodega mínima, a escala doméstica, frecuente en todo el territorio de la ciudad, tanto dentro de su traza como en las chacras y haciendas periféricas, se avanzó hacia la construcción de instalaciones más específicas dedicadas a la elaboración de vinos y aguardientes. Hay mucho de esta historia que se desconoce, por lo que es necesario iluminar la bodega mendocina en tanto construcción material o conjunto edilicio destinado a la fabricación y guarda de los vinos.

El punto de vista de este trabajo está dirigido al examen de los aspectos urbano-arquitectónicos, formales y espaciales de la unidad de producción vitivinícola. Debe tenerse en cuenta que estos factores contribuyen o no al desarrollo de una voluntad formal y estética expresa en las construcciones. No hay que olvidar que estos conjuntos fueron básicamente utilitarios, y por ello su funcionalidad primaba sobre cualquier otro aspecto. También que estos conjuntos conforman unidades de carácter urbanístico rural.

En relación a las bodegas mendocinas, desde los relatos de los primeros cronistas entre los siglos XVI y XVIII hasta los viajeros europeos del siglo XIX, llegados en las primeras décadas del período independiente aparecen referencias a las bodegas mendocinas. Las observaciones son breves y establecen comparaciones con las bodegas de sus lugares de origen. El “jesuita expulso”, destacó la falta de bodegas subterráneas que protegieran los vinos de las altas temperaturas, destacando que eran edificios superficiales (Fuente Americana, 1787: 45-46).

El inglés John Miers estuvo en Mendoza hacia 1819. En sus notas de viaje describe la bodega, con su lagar y las vasijas de fermentación. La descripción obedece más a una observación de usos y costumbres, exóticas para un europeo del Norte.

Los historiadores “tradicionales” se dedicaron a los aspectos económicos y administrativos de la labor vitivinícola, pero en determinadas circunstancias hacen mención a las bodegas, consideradas por ellos edificios precarios y de poco interés. Pedro Santos Martínez (1961, 1969) retomó un artículo de Juan Draghi Lucero (1948), sobre la bodega sanjuanina y mendocina. También aportó textos del “jesuita expulso” que hacen referencia a estas construcciones y aporta sugerencias respecto a la optimización de ellas si fueran construidas enterradas como en Italia y España. Pero en ningún caso aportaron datos concretos sobre la materialidad de las bodegas. Luis Coria (1988), aportó su mirada de economista, desde el punto de vista formal a fin de justificar sus avalúos en tanto objetos comerciales. Díaz Araujo (1989) procuró su visión desde los aspectos institucional y legal. Juan Draghi Lucero, Emilio Maurin Navarro (1967) y Luis Castro Bustos (1939) escribieron sobre bodegas mendocinas y sanjuaninas del siglo XVIII, centrándose en la tecnología y procedimientos de vinificación. Los dos primeros acentuaron el carácter primitivo de estas tareas.

Rosa Guaycochea de Onofri (1978, 2001) se ocupó de analizar las bodegas de la inmigración, a partir del trabajo de campo. Lo hizo abordando las construcciones desde la arquitectura y los aspectos estéticos. Más recientemente, Liliana Girini, (2003), puso énfasis en la importancia de las grandes bodegas, de la era industrial del vino, donde enormes establecimientos vitivinícolas fueron erigidos con carácter monumental y una estética desarrollada conforme a la voluntad formal

de la época. El estudio realizado por Patricio Boyle (2006, 2011) acerca de la hacienda del Buen Viaje y la bodega de los Jesuitas en Mendoza constituye un valioso aporte a partir de los documentos jesuíticos, donde constan datos significativos acerca de la bodega. En sus recientes trabajos, Pablo Lacoste (2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011) ha provocado un giro fundamental respecto al conocimiento de la vitivinicultura colonial mendocina. Su tarea ha abarcado una multiplicidad de aspectos de la vitivinicultura mendocina incluyendo las bodegas, las casas y sus instalaciones anexas, con un perfil signado por la historia económico-social.

3.1.- Hipótesis

La hipótesis planteada es que las unidades de producción mendocinas fueron materializadas siguiendo la tradición peninsular, sobre todo del sur de España, pues la bodega andaluza de superficie, heredera de la tradición romana, se difundió en las colonias americanas. Los conjuntos vitivinícolas mendocinos fueron resueltos adaptando los materiales y elementos constructivos existentes a fin de reproducir los modelos tradicionales.

4.- Metodología y delimitación

La tesis desarrollada responde al carácter hermenéutico del método de la historia. No sólo se buscó la identificación de los diversos componentes de la unidad de producción, sino también describirlos y explicarlos. Con esta finalidad, se incorporaron conceptos propios de la historia de la arquitectura y del urbanismo, adquiridos de las explicitaciones teóricas de Marina Waisman (1985:53) “descubrir las relaciones que se dan entre el medio social y todos los elementos que conducen a la construcción del entorno, y profundizar en sus significados, con el objeto de descubrir las condiciones del saber y la práctica arquitectónicas en relación a la praxis social y la configuración del hábitat”.

Las fuentes utilizadas fueron los documentos conservados en el Archivo General de la Provincia de Mendoza. Los Testamentos y los Inventarios de las

Testamentarias constituyen la fuente principal de información sobre los aspectos materiales de las propiedades de bodegueros y viticultores. Fueron revisados cientos de documentos y se individualizaron y seleccionaron los casos más abundantes en información, tanto de pequeñas como de grandes bodegas. Su examen cuidadoso permitió a través de la hermenéutica, la analogía y la deducción, conocer la compleja trama espacial de las actividades productivas y comerciales dentro del escenario material dado por los edificios, los cultivos, los canales de riego, los caminos y los marcos natural y culturalizado del paisaje envolvente.

El resultado de examinar los documentos sucesorios y comparar las situaciones de España y Cuyo en las mismas épocas, dio como resultado encontrar un desarrollo vitivinícola muy similar en cuanto a técnicas e instalaciones de los conjuntos productivos. Esto es salvando las diferencias del medio, pues los mendocinos se esmeraron en reproducir los modelos del sur de España. Se puede afirmar que el modelo de bodega, hoy paradigmático, difundido por los historiadores tradicionales constituye una visión pobre y muy parcializada de la realidad que muestran los documentos notariales.

El corpus documental seleccionado está vinculado al área irrigada del período, que coincide espacialmente con la que hoy se denomina Gran Mendoza. Ese es el espacio geográfico analizado.

En cuanto a lo temporal, partimos del siglo XVI, aunque con muy limitada información documental, que crece notoriamente para el resto del período analizado. Si bien el terremoto de 1861 colapsó gran parte de estas construcciones, nuestro marco temporal avanza hasta alrededor de 1880, pues los documentos sucesorios hacen referencia a propiedades anteriores al terremoto.

Se pueden determinar dos grandes etapas en el desarrollo de las unidades de producción. La primera, de iniciación y consolidación, va desde 1580 hasta 1740. La segunda etapa implica conjuntos vitivinícolas más desarrollados, de mayor complejidad y avance tecnológico de la vitivinicultura, vinculada a la Fisiocracia y el desarrollo propiciado por los Borbones, comprendido entre 1740 y 1880, aproximadamente.

5.- Estructura de la tesis

El trabajo está estructurado en seis capítulos. En el primero se analizan las condiciones naturales y culturales de Cuyo en el momento del contacto entre españoles y huarpes. La cultura de oasis y la adaptación del español a las tierras áridas, más el manejo de sistemas de riego similares a los de la tierra de origen, benefició el desarrollo de la agricultura y la crianza de ganado europeo.

El segundo capítulo examina en conjunto las unidades de producción vitivinícolas, en sus aspectos de localización, situación geográfica, espacialidad, características materiales y socio-culturales.

Desde el capítulo tercero al quinto se realiza un estudio de las dependencias relativas a la producción de vinos y aguardientes: el lagar, la bodega y las instalaciones complementarias. En cada uno de estos edificios se especifican las técnicas constructivas, los materiales, dimensiones, interrelación entre los espacios, aspectos funcionales y formales. Se menciona reiteradamente la importancia del patio como elemento organizador del espacio. También se destaca la importancia de los corredores que son espacios intermedios entre los interiores de los recintos y la luminosidad del exterior, como en Andalucía.

La vivienda, por ser el centro dominante del conjunto, mereció ser examinada especialmente en el último capítulo, como cierre de este trabajo. La casa remarcaba la importancia del propietario y su jerarquía socio-económica. Los documentos no describen dos casas iguales, sino que demuestran que estas viviendas fueron expresión específica de cada familia tanto en la repartición y ocupación del espacio como en la presencia de una voluntad formal y estética que las definía e identificaba.

Tras la conclusión final de este análisis, se adjunta la bibliografía vitivinícola europea y americana. Cada capítulo tiene grillas temáticas adjuntas en un anexo. Éste contiene la transcripción de un contrato para la construcción de una bodega en el siglo XVIII. Se agregó un apéndice a modo de glosario que incluye no sólo el léxico

vitivinícola sino también el de la construcción, así como el significado de las palabras que fueron ajustadas a cada época a través de los diccionarios de los siglos XVI al XX.

6.- Resultado general

El resultado del trabajo permitió el acercamiento a una Mendoza incógnita. Así también, fue posible destacar la relevancia de la actividad vitivinícola a través de los siglos, incluyendo el discutido siglo XIX. El trabajo de los escribanos, quienes especificaron todos y cada uno de los componentes de las propiedades analizadas, permite dilucidar desde la mirada del arquitecto y esteta, características urbano arquitectónicas insospechadas en la ciudad de Mendoza.

CAPITULO 1- LAS CONDICIONES DADAS

1.- Generalidades

Las zonas vitivinícolas en América del Sur se fueron manifestando desde el Perú a lo largo de la cordillera andina y en nuestra región sobre todo entre los 22 y 42 grados de latitud Sur. Estas zonas reciben escasa humedad atmosférica y pocas lluvias, con inviernos muy marcados, veranos calurosos y buena insolación que permite que las uvas logren su mayor grado de madurez. Las bajas precipitaciones mencionadas obligan al riego artificial de las viñas que comenzaron a extenderse en Mendoza desde los primeros años del establecimiento de la Ciudad. En el oasis determinado por el sistema hídrico prehispánico, situado a unos 33 grados de latitud Sur y a una altura de alrededor de 700 m sobre el nivel del mar, favorecido por las pendientes del terreno, oscilantes entre el 0,2% en la planicie y el 2% en el pedemonte, dentro del área irrigada por el río Mendoza se cultivaron los viñedos que fueron el principal sustento de la economía mendocina desde los tiempos fundacionales (Catania y Avagnina, 2010 y González, 2003).

1.2.- Ecosistema, ciudad y territorio

La situación física y cultural del territorio conquistado y su aptitud para establecer asentamientos europeos, fueron condiciones previas que es necesario examinar para explicar el desarrollo de la agricultura en Mendoza, en especial el de la vitivinicultura como principal actividad económica de la región. Gracias a la irrigación desarrollada a través de un sistema de canales y acequias derivados del río Mendoza, los huarpes ejercían entonces una actividad agrícola incipiente que proporcionaba los alimentos necesarios para su abastecimiento. Este hecho determinó la elección del sitio por parte del fundador, don Pedro Ruiz del Castillo, según fue expresado en una frase contenida en el acta del dos de marzo de 1561, indicando que la fundación de la ciudad de Mendoza se hacía “en el asiento y valle de Guentala, provincia de Cuyo (...) por estar de lo que hasta ahora se ha visto más

en comarca de todos los naturales y donde hay más comidas para que con menos vejación de dichos naturales se puedan sustentar los españoles”¹.

El momento de contacto entre los huarpes y los españoles que ingresaron desde Chile es un tema estudiado ampliamente por los historiadores mendocinos. Inicialmente, con la finalidad de reconocer el territorio y evaluar las posibilidades para establecer asentamientos de españoles en Cuyo y diez años después para materializar el dominio de estas tierras con la fundación de ciudades. Tienen especial interés las fuentes producidas por los cronistas, quienes dejaron escritas sus apreciaciones del medio natural y cultural cuyano tanto como de los habitantes nativos, sus usos y costumbres. Jerónimo de Bibar (1558), Pedro Mariño de Lovera (1584), Antonio de Herrera (1601-1605), Alonso Gonzáles de Nájera (1601), Alonso de Ovalle (1625-1635), Luis Tribaldos de Toledo (1624-1625), Diego de Rosales (1666), Miguel de Olivares (1736), Felipe Gómez de Vidaurre (1776), el Abate Americano (1787)², las Cartas Anuas de la Compañía de Jesús (siglo XVII), entregaron datos esenciales para el conocimiento de los diversos aspectos del territorio, sus habitantes autóctonos y de las relaciones entre ellos y los primeros españoles.. Esta información fue confrontada por los historiadores contemporáneos con los resultados obtenidos a través de los métodos y técnicas de otras disciplinas como la antropología, la paleobotánica y paleozoología, los estudios del clima de la época y los estudios arqueológicos, entre otras disciplinas. Desde Canals Frau (1945), Rusconi (1961), Prieto (1983 - 2000), Michielli (1983 y 1994), quienes han desarrollado sus trabajos desde la antropología y la etnohistoria, ha sido construido un valioso corpus de conocimiento que permite evaluar las condiciones del medio cuyano en el siglo XVI, a fin de ponderar las factibilidades de adaptación e instalación del grupo español a estas tierras.

Las actas fundacionales, crónicas y relaciones de los pobladores y visitantes de Cuyo, actas capitulares, documentos administrativos, judiciales, notariales y comerciales conservados en los reservorios santiaguinos, mendocinos y sanjuaninos

¹“Acta de fundación de Mendoza. Información de méritos de Pedro del Castillo”. En: *Colección de Documentos Inéditos...*, t. XXIII, pág. 114-116.

² Draghi Lucero, Juan, “Fuente Americana de la Historia Argentina. Descripción de la Provincia de Cuyo. Cartas de los jesuitas mendocinos”. En: *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, Vol. 3, 1940.

fueron las fuentes primarias del trabajo realizado. Su examen contribuye a informar desde diversas miradas sobre el crecimiento y la evolución de las ciudades. Los datos que entregan estos documentos permiten reconocer las condiciones del uso del suelo urbano y rural y la diversidad de sus productos tanto para sustento local como para su comercialización en otras regiones colonizadas. Los estudios de reconstrucción del sistema hídrico y el riego en el valle de nuestro interés son los realizados por Ponte (1987, 2006), Ponte-Cirvini (1998). El importante análisis de Coria (1988) nos proporciona una ilustrativa visión del desarrollo de la ciudad a partir de la economía.

Los fondos documentales mencionados, la labor de los cronistas y el análisis de los autores contemporáneos, nos han proporcionado conceptos y juicios acerca del surgimiento de las ciudades de Cuyo, el sistema hídrico que sustentaba la ciudad y el desarrollo de las actividades económicas que aseguraron su permanencia entre las cuales resalta el rol que cupo a la vitivinicultura. Éstos constituyen el punto de partida de nuestro análisis y de los conceptos y conclusiones acerca de la cuestión.

Un tercer asunto a revisar está conformado por los presupuestos teóricos de la colonización de estas tierras, que se manifestaron luego en las Leyes de Indias, a fin de organizar el espacio conquistado con esquemas urbanísticos y de ordenamiento territorial no experimentados en España, pero que respondían a la ideología de la conquista. Sin embargo, los esquemas estructurales de las propiedades productivas siguen en su espíritu la tradición peninsular. Las chacras o granjas, las haciendas y las estancias en América se organizaron conforme a la tradición mediterránea incorporada principalmente en el sur de España.

1.2.1. - Ecosistema cultural de los huarpes en el siglo XVI

Para comprender la acción y reacción del español en las tierras de Cuyo, es necesario conocer el medio natural y cultural que encontró a su llegada. El ambiente natural agresivo y poco atractivo para la instalación de una ciudad europea, fue equilibrado por la acción cultural del indígena a favor de la adaptación al medio. Es posible encontrar entre las crónicas de los conquistadores observaciones del

ambiente natural, como que en la planicie de Güentota³ “lo más es tierra llana, seca y desaprovechada por falta de agua” (Olivares, 1736: 132). Según la generalidad de las descripciones aportadas por los europeos, el paisaje no era muy diferente al actual, salvo en que los ríos no detenían su curso en los oasis sino que proseguían a los antiguos fondos de lagunas situadas al este y al norte de Mendoza (Prieto, 2000: 43).

En la planicie fue motivo de atención el régimen de precipitaciones estivales en Cuyo, al que hacen alusión frecuente los cronistas. “Aunque en el invierno hace frío y heladas rigurosas que debajo de techo se hiela el agua, sin embargo no suele llover ni una gota en todo el invierno (...) comienzan las lluvias en primavera” y al llegar al verano “en este tiempo caen rayos y mangas de piedras como huevos de gallinas y de patos y aún de avestruz”, además de “truenos y rayos con tales avenidas de agua que despiden las nubes que han llegado a derribar las casas e iglesias” (Ovalle, 1630:5).

Del ecosistema natural, los recursos no aparecían a simple vista, por lo que fueron considerados muy escasos. Sí fueron apreciados los valles cordilleranos por sus pasturas, a los que “les dan el nombre de potreros porque en ellos encierran sus potros, mulas y caballos (...) los valles andinos son abundantes de pastos excelentes y regados por muchos ríos al oriente de la cordillera, mientras que su parte occidental es toda árida, sin yerbas ni árboles” (Gómez de Vidaurre, 1776:21).

En las zonas de Güentota y de las Lagunas, cabe considerar la importancia de los bosques de algarrobo, que se extendían cubriendo gran parte de la planicie, al este de la ciudad de Mendoza, hasta unos veinte kilómetros. El sauce (*Salix humboldtiana*), variedad diferente a la europea, que poblaba las riberas de los cursos de agua, fue utilizado desde los inicios para la construcción. Los indígenas supieron aprovechar integralmente estos recursos (Prieto, 2000:41-43) que luego los españoles explotarían para construir sus edificios y otros usos.

El ecosistema de pedemonte disponía de un suelo fértil, apto para la agricultura a gran escala, agua abundante para riego y amplios espacios para soportar

³ Se encuentran diversas variantes de esta denominación: Guentala, Güentota, Guantada, Huentala, para referirse al valle de Cuyo donde se asentó Mendoza.

una demografía más alta, que permitieron el establecimiento de grupos con un nivel de integración tribal. Practicaron la agricultura con excedentes y la cría de animales domésticos.

El grupo de los huarpes, habitantes de las tierras donde fueron fundadas las ciudades de Mendoza y San Juan, tomó forma de una estructura tribal que se asentó en las zonas más favorables alrededor del 500 antes de nuestra era, y que hacia el siglo XVI alcanzaba cierto control de la región. Los del norte conformaron el grupo de lengua “allentiac” y el grupo situado al sur de las lagunas de Guanacache se llamaron “millcayac”, como su lengua. La dominación incaica tuvo ingerencia cultural sobre estos aborígenes modificando su sistema cultural. Mejoraron las técnicas de regadío y de cultivo, introdujeron el concepto de tributación, incorporaron la ganadería de la llama. Los incas estuvieron presentes en este territorio por más de sesenta años.

En el valle de Güentota, donde se encontraba el ecosistema de pedemonte, estaba instalada la mayor concentración huarpe millcayac. Ellos habían logrado el uso intensivo del recurso hídrico, por lo que produjeron mayor cantidad de alimentos como el maíz, los frijoles, la quínoa, calabazas y zapallos. Los excedentes de producción les permitían comerciar con los grupos situados al sur de este territorio.

El patrón de asentamiento fue disperso, atomizado en las riberas de canales y acequias en respuesta al ambiente. Las “tierras” de cada cacique eran verdaderas unidades funcionales, allí vivían en núcleos familiares de entre 50 y 70 personas. Cultivaban sus alimentos, practicaban la recolección, la caza y la pesca, demostrando la comprensión y el uso inteligente del sistema de oasis, basado en el manejo y regulación de las aguas superficiales. Los asentamientos conformaron una red espacial de aldeas de unos cincuenta habitantes cada una, distancias entre sí entre tres y cuatro leguas, unos 22 km. Se estima que en los valles nucleares, como el de Caria (San Juan) y el de Güentota, la densidad debe haber sido mayor. La alta demografía y la posesión de un sistema de cultivo intensivo hacían innecesaria la posesión de un territorio de recolección exclusivo para cada grupo (Michielli, 1983:150-151; Prieto, (1983) 2000: 61-65).

Las sociedades hidráulicas huarpes estaban organizadas jerárquicamente en relación a las bocas-tomas de sus ríos. Desarrollaron economías de subsistencia sobre terrenos aptos. Se congregaban en torno a la figura de un cacique en asentamientos locacionales de su propiedad, identificándose con su nombre. Los clanes se distribuyeron en pequeñas aldeas sedentarias localizadas en las depresiones de ricos suelos limosos y en los conos fluviales, en la ribera de los ríos y lagunas. Un curso natural del río Mendoza, situado 15 km. al sur, irrigaba el valle de Huentota. Cada caserío se surtía de agua por una acequia proveniente del canal principal. La presencia de caminos que definían la conexión entre las distintas “tierras”, tanto como las acequias, se conocían con el nombre del cacique. El agua fue el elemento estructurante de nuestras culturas de oasis.

Tales fueron las condiciones en que los españoles encontraron el espacio indígena elegido para la instalación de las primeras ciudades españolas de Cuyo. Estas condiciones previas fueron indispensables para permitir la instalación y la permanencia de la población de los colonos en la región. Al momento del contacto entre europeos e indígenas, la zona de Mendoza parece haber tenido una relativa densidad de población indígena; los muchos caciques nombrados que vivían no muy lejos del emplazamiento de la ciudad, lo hacen suponer. La disponibilidad de mano de obra indígena tanto como de alimentos determinó la elección del valle de Güentota como lugar más adecuado para asentamiento de la ciudad.

1.2.2.- El sistema de regadío indígena como condicionante del uso de la tierra

Los españoles, sobre todo los andaluces, extremeños y castellanos que poblaron Cuyo, habían ganado experiencia en la práctica de construcción de canales y acequias, por lo que estaban familiarizados con las geografías áridas y la irrigación artificial para el aprovechamiento del suelo (Nardiz Ortiz, 2001). En la Península Hispánica, desde la permanencia de los árabes en su territorio, fueron desarrollados sistemas de regadío artificial que permitieron el aprovechamiento agrícola de las grandes extensiones de tierras áridas (Bermejo, 2002; Abderrahaman y López, 2006). No los amilanó el paisaje cuyano, donde implementaron sus técnicas de riego favoreciendo el desarrollo agrícola, que dio lugar a una exitosa vitivinicultura.

En la región de Cuyo del Reino de Chile, todo emprendimiento de los colonizadores españoles partió de la red de riego construida por los indígenas que luego perfeccionaron con otras obras hidráulicas. Las labores del campo en el Chile trasandino pudieron ejercitarse en las tierras irrigadas por los canales nutridos por las aguas del río Mendoza o de Cuyo⁴ que sirve al valle de Güentota. A mediados del siglo XVI era muy diferente el paisaje de este valle. “Al llegar al llano, los ríos frenaban sus ímpetus dando origen a pantanos y lagunas, por lo se creaban condiciones de vida favorables para los grupos con tecnologías poco desarrolladas” (Prieto, 1999: 239).

En Mendoza, la situación previa fue la base del asentamiento hispano. Según la tradición indígena de la época, relatan los cronistas españoles, los ingenieros incaicos habrían mejorado el rudimentario modo de cultivo de los huarpes con el trazado de un sistema de regadío derivado del Río de Cuyo. Desde la “toma del Inca”, cercana a la posterior “toma de los españoles”, en Blanco Encalada, Luján de Cuyo, Mendoza, siete leguas al sur de la actual ciudad y del antiguo asiento huarpe en el valle de Güentota, salía un brazo del río que en su trayecto se derivaba sucesivamente en una trama de canales y acequias para el riego de las tierras cultivadas y uso de los pobladores. Había acequias principales y secundarias junto a las cuales se establecían los clanes indígenas, cuyos caciques principales dieron el nombre al canal de riego que beneficiaba sus tierras, así ocurrió con las de Guaymalle, Allalme y Tobar o Tabalqué como consta en las Actas Capitulares de 1556⁵. Estos cauces funcionaban en el momento de fundación de la ciudad y posibilitaron este hecho.

Los españoles fundaron la Ciudad de Mendoza, Nuevo Valle de Rioja en tierras vacas irrigadas concedidas por los jefes huarpes a Don Pedro del Castillo (Micchielli, 1944; Ponte, 2005). Esta decisión fue reafirmada por la Junta de

⁴ El nombre indígena *Mayumpoto* para el río que hoy conocemos como *Mendoza*, ha sido advertido por Juan Draghi Lucero en su “Introducción” a las *Actas Capitulares de Mendoza*, T. 1, p. 13. Proviene del huarpe millcayac *Mayun*: torrentoso; *Potu*: río.

⁵ *Actas Capitulares de Mendoza; 1566 a 1609*. T.1. Buenos Aires, Academia Nacional de Historia, 1945. Acta capitular del 5 de junio de 1696. F. 7.

Caciques Comarcanos realizada por el Cabildo de la Ciudad en 1574⁶, donde se señaló que fueron dadas dentro del asentamiento indígena e incluían el sistema de regadío preexistente de cuatro acequias principales, las tres antes mencionadas: Guallayme, Allalme y Tobar más la “que pasa por este Pucará” (Ponte-Cirvini, 1998:14). El plano reconstruido por estos autores⁷ nos indica la superficie irrigada hacia 1566 que aseguraría el área apta para el establecimiento de población del cual hace referencia del Castillo en el Acta de Fundación de Mendoza.

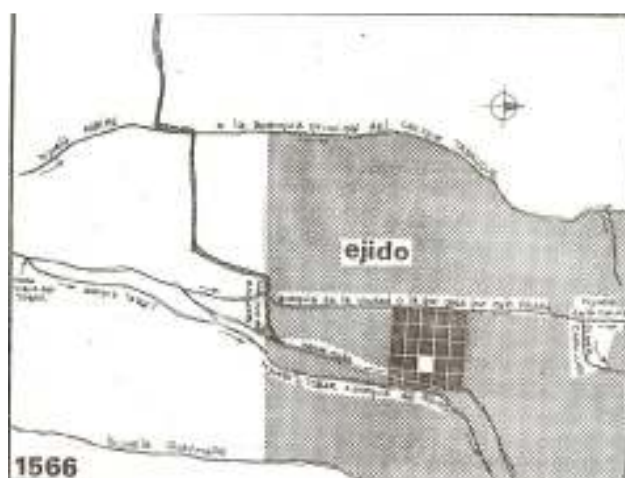


Fig. 1. Reconstrucción de la situación hídrica según la información histórica disponible.

En el siglo XVIII, las mejoras del sistema de regadío fueron impulsadas por los borbones, quienes formaron ingenieros especializados para el desarrollo de esta labor tanto en España como en las colonias americanas⁸. En Mendoza fueron realizadas las obras complementarias: el Tajamar para controlar las bajadas de agua de los cerros y la Acequia del Rey o Jarillal que proporcionaba agua a las tierras situadas al oeste de la traza de la ciudad. La red hídrica, a fines del siglo XVIII

⁶ *Acta de los Caciques Comarcanos del 1º de septiembre de 1574*. Archivo Nacional de Chile, Fondo Real Audiencia, v. 1892, f. 9 v. y 11 v. Según Ponte (2002: 43) es un traslado del Acta Capitular del 5 de junio de 1696.

⁷ “Reconstrucción de la situación hídrica de Mendoza en 1566” (Ponte- Cirvini, 1998: 16).

incluía diez canales e hijuelas de riego y los zanjones aluvionales. El plano territorial de la ciudad de Mendoza en 1761 expresa con claridad la situación del riego en Mendoza en el siglo XVIII (Nárdiz Ortiz, 2001).



Fig. 2.-Plano territorial de Mendoza en 1761

1. 3.- La traza de la ciudad

La ciudad de Mendoza fue levantada conforme a los patrones de asentamiento españoles establecidos por la legislación vigente para las colonias, en relación a la traza y el uso del suelo. La cuadrícula fundacional de Mendoza comprendía 5 por 5 manzanas de 150 varas de lado, con calles de 12 varas de ancho. Estas dimensiones aparecen especificadas por el fundador en el acta del 2 de marzo de 1561. La calle es el elemento organizador del espacio público, a cuyos costados se erigen los edificios institucionales y las viviendas.

El polígono urbano de Mendoza fundacional era un cuadrado de cinco cuadras en cuadro. El damero estaba formado por 25 cuadras divididas en 4 solares cada una. Cada cuadra medía 150 varas en cuadro, y cada solar 75 varas de frente por 75 de profundidad. En ciertas ocasiones, el Cabildo permitió la interrupción de las calles por tramos para unificar dos cuadras de un mismo propietario, a solicitud de los vecinos, provocando la ruptura del orden establecido. Estos solares representan unidades económicas de subsistencia donde la vivienda adquiere características de uso complementario a la explotación agrícola.

El alarife era el funcionario del Cabildo a cargo de la mensura de tierras y solares. Recibía “la vara con que en esta ciudad se miden las tierras” y debía cuidar

que se mantuviera el ancho de 35 pies asignados a cada calle⁹. En Mendoza, los caminos de acceso a la ciudad debían tener 40 pies de ancho: a Santiago, a San Juan y al Valle de Uco en el primer medio siglo de la ciudad. Otros caminos llevaban a los poblados indígenas como Guaymayé, Anato, Don Felipe y Allalloa, según las Actas Capitulares N° 55 y 56. La ruta a Córdoba y al Litoral se abrió en 1579 y en 1602 la de Buenos Aires (Coria, 1988:82-83).

Inicialmente, la apropiación de las tierras se produjo mediante el sistema de mercedes reales. Las mejores tierras fueron para los españoles, aunque dejaron algunas en manos de los indios. Posteriormente, las dádivas reales fueron sustituidas por el mercado (Coria, 1988:42).

En el Repartimiento de Tierras realizado por el fundador Don Pedro del Castillo, en 1561, aparece don Pedro Guelenguele¹⁰ como beneficiario de las primeras tierras expresamente destinadas a viñedo en el territorio mendocino. El repartimiento de tierras del Capitán Don Juan Jufré¹¹, contempló que ellas fueran destinadas a cultivos de frutas y hortalizas y a la crianza de ganado, siempre cuidando no perjudicar a los naturales. Se distribuyeron a razón de seis cuadras por persona. Fue fijado el ejido de la Ciudad con límites al norte la Chacra de Pedro Rivas, al oeste la acequia principal del cacique Tabalqué, por el sur hacia el río diez cuadras de la ciudad y seis cuadras por el este (Coria, 1988:42). La voluntad expresa de don Juan Jufré era que la ciudad fuera puramente para residencia, para que dentro del ejido “no hubiera huerta, ni rancharío, ni sementera”, como consta en el Acta Fundacional de la Ciudad de La Resurrección (Ponte, 1987: 34-36), nombre que modificaría al de Mendoza dado por don Pedro del Castillo un año antes. Pero la realidad fue diferente, ya que los espacios de cultivo y las bodegas se imbricaron dentro de la traza urbana hasta avanzado el siglo XIX, tal como comprobaremos en nuestro examen documental.

⁹ El pie colonial equivale a 28 cm. Por lo tanto, el ancho de calle establecido era de 12 m.

¹⁰ Don Pedro Guelenguele fue un cacique que participó de la fundación de la ciudad. Consultado el genealogista Luis César Caballero sobre su trayectoria, me informó que no encontró nunca en los documentos del Archivo General de La Provincia de Mendoza referencia alguna a este primer viticultor.

¹¹ Fundó en 28 de marzo de 1562 la Ciudad de la Resurrección so pretexto de que Mendoza estaba mal situada y se requería su traslado. La ciudad de Mendoza mantuvo su nombre.

1.3.1.- Solares, chacras y tierras. Apropiación de la tierra. Valor de la propiedad. Dimensiones. Uso del suelo.

La denominación de “solar”¹² se dio al terreno urbano, es decir, situado dentro de la traza de la ciudad. La superficie era equivalente a un cuarto de manzana, y estaba destinado a vivienda. Los solares fueron repartidos inicialmente por Pedro del Castillo a sus acompañantes (1561) y posteriormente por Juan Jufre (1562). Los repartimientos de solares fueron después efectuados por el Cabildo, sobre todo entre 1566-67 y 1570-90, a los que se sumaron unos pocos más con posterioridad (Coria, 1988:44). Su precio, a fines del siglo XVI, era más caro que una chacra, pues se cotizaba en alrededor de 85 pesos, valiendo la cuadra 170 pesos de oro o 340 pesos de plata (Coria, 1988:46). Hasta 1700 los solares en la traza tenían un valor promedio de \$67,50. Con el avance del siglo, se elevó el valor de los inmuebles llegando a pagarse por solar un promedio de \$165. Extramuros los solares tenían un costo de solo \$15, por lo que se observa una gran diferencia. También los solares edificados multiplicaron notablemente su valor, que llegó a 400 pesos en 1702, cuando Juan de Godoy y Castilla vendió su solar con casa, viña y frutales (Coria, 1988: 108).

Fuera del ejido, las tierras se denominaban “chacras” o “chácara” destinadas al cultivo de hortalizas, viñas, olivos, cereales y frutales. Sus medidas oscilaban entre 20 y 100 varas de cabezada por 300 a 500 varas de largo, conformando una superficie de 6000 a 50.000 varas cuadradas. Lo más frecuente eran 20.000 varas cuadradas, es decir, alrededor de dos hectáreas. Las chacras o tierras de estas medidas concedidas rondan unas 70 unidades, y se dieron entre 1562 y 1633, como consta en la mayoría de los documentos. Luego prevalecen las transacciones de tierras, que ya existían desde el inicio de la colonia. El precio de una chacra oscilaba en 1596 en 40 pesos de oro u 80 de plata (Coria, 1988:46).

Se localizaron estas propiedades en las adyacencias de la ciudad, en la zona irrigada por el río Mendoza y la red de acequias. El vocablo “chacra” o “chácara” es

¹² Nos interesa entender a fin de acertar en la interpretación de los términos utilizados en los documentos coloniales, el valor más cercano al de uso en la época, por lo que nos remitimos a “diccionarios” de entonces. Es comprobable que, el uso culto de los vocablos que aparece en ellos, no siempre resulta compatible con la interpretación de los términos dentro del contexto documental en que se encuentran.

de origen indígena e indica que esas tierras ya habían sido cultivadas por los huarpes. En relación al cultivo de la vid, los documentos hacen referencia a los vocablos “sitio”, “viña”, “hacienda de viña” y “chácara”; ocasionalmente de encontraron los términos “finca” y “fundo”.

En los protocolos del Cabildo quedaron asentadas las transacciones de tierras. Estas operaciones inmobiliarias no tardaron en modificar la situación de los propietarios a partir de la distribución de solares, tierras y mercedes. Entre los diferentes tipos de transacciones aparecen permutas de tierras cultivables por solares urbanos y ventas de chacras y viñas. Coria demuestra, a través de un amplio estudio documental, que el valor de los solares urbanos superaba con creces el de las tierras cultivables, aún las que disponían de mejores condiciones. En las transacciones obrantes en los protocolos del Cabildo entre 1686 y 1742, aparece casi una cincuentena de operaciones con gran disparidad de precios. Una cuadra fluctuaba entre los inverosímiles \$5 que pagó Francisco de Puebla a Juan de Nieva en 1709, hasta los exagerados \$237,50 cobrados por Juan José Álvarez a Jacinto de Videla en 1734. En promedio, el grueso de las operaciones hace pagar la cuadra unos \$35 (Coria, 1988:109).

Otro tipo de explotación rural fueron las “haciendas”, definidas en los trabajos de historia colonial como “la propiedad rural de un propietario con aspiración de poder, explotada mediante trabajo subordinado y destinada a un mercado de tamaño reducido, con la ayuda de un pequeño capital. Bajo este sistema los factores de producción no sólo servirán para la acumulación del capital, sino también para asegurar las ambiciones sociales del propietario” (Bravo Acevedo, 2005:27).

De mayores dimensiones que las chacras, propiedades de rango menor, el tamaño de la hacienda fue significativo, pues variaba su extensión territorial de acuerdo a la unidad productiva, la calidad del suelo y la disponibilidad de tierras de la región. Las destinadas a la ganadería requerían de mayores extensiones, mientras que los cultivos se acomodaban en haciendas de menor extensión. Hacienda fue sinónimo de propiedad agraria en casi toda América, junto a *fazenda* en portugués, y

fue también término utilizado en el Tucumán y el Plata. Sin embargo será ya en la segunda mitad del siglo XIX cuando las palabras estancia y estanciero rioplatense adquieran el carácter y la alcurnia en la lengua local (Garavaglia, 1999, 77-78).

La palabra castellana estancia se utilizó en Chile hasta fines del siglo XVII para denominar las unidades productivas pastoriles. La palabra “suerte” de estancia, dentro del medio rioplatense, se usó para denominar los establecimientos productivos, desde San Luis y Córdoba hasta el Paraguay y la Banda Oriental. Sin embargo, hacienda y hacendado que en la región rioplatense se engloban y confunden con los conceptos de riqueza en general y de ganado (Garavaglia, 1999, 77-78).

Las grandes propiedades o latifundios se situaban lejos de los centros poblados. Por mercedes reales, también se otorgaron “estancias” en zonas alejadas de la traza de la ciudad, sin red hídrica instalada, destinadas a la ganadería. Eran grandes superficies necesarias para el pastoreo del ganado, que por rotación iban consumiendo a lo largo del año los pastos de los valles andinos irrigados por las aguas de deshielo.

Las tierras otorgadas a los conquistadores por mercedes reales fueron acrecentadas por los encomenderos y hacendados mediante la adquisición de terrenos que pertenecían tanto a españoles como a indígenas. También se dispusieron de tierras por arrendamiento o por ocupación ilegal, frecuente en zonas fronterizas, donde abundaban los terrenos baldíos (Bravo Acevedo, 2005:29).

Cuando se mencionan “mercedes de tierras” se hace referencia a tierras no cultivables destinadas a la ganadería, que darían lugar a las estancias de grandes superficies destinadas al pastoreo de bovinos, ovinos y caballares. Estaban alejadas de la ciudad en los Valles de Uco, Diamante y Jaurúa, en el siglo XVI (Coria, 1988:43). La superficie mínima dedicada a esta actividad no era menor de 100 cuadras. Esas tierras luego fueron objeto de transacciones comerciales en el mismo siglo XVI. La falta de moneda circulante determinó que los montos asignados a las propiedades fueran pagados en otras especies, entre las cuales el vino fue moneda corriente (Coria, 1988:45). Las estancias ganaderas en Cuyo no tuvieron el alto valor

de mercado que era común en el resto de América Latina y en lo que hoy es territorio argentino, en particular. La región carecía de buenas pasturas debido al carácter semidesértico del clima cuya la escasez de lluvias, que promediaban los 200 mm. anuales, e impedían el desarrollo provechoso de la ganadería, por lo que su importancia económica era limitada. Los empresarios prósperos no se apoyaron en esta actividad, sino que fueron poseedores de chacras y haciendas en tierras irrigadas destinadas a la agricultura intensiva.

1. 4.- Conclusiones

Los españoles encontraron en Cuyo un medio propicio para la instalación de una ciudad en la cual ellos pudieran establecerse en el Chile cisandino pese a las características de su ecosistema y a la incipiente cultura desarrollada por los huarpes. La red de riego y los incipientes cultivos, sumados a las actividades de cazadores recolectores de los aborígenes, garantían al europeo la perdurabilidad de su establecimiento gracias a la existencia de alimentos y agua.

Los colonos aprendieron de los huarpes la integración al ecosistema cuyano, y aprovecharon sus condiciones y limitaciones para progresar en la introducción de las especies vegetales y animales europeas que conformaron su dieta durante siglos, las que consideraban indispensable adaptar al medio. Así lograron introducir tanto en los solares urbanos como en los espacios rurales de chacras y haciendas, el cultivo y la producción de frutos, cereales y hortalizas traídas de España que se sumaron al desarrollo de las especies americanas.

El establecimiento de la ciudad española no se concretó inmediatamente, menos aún obedeció a los planes originales del fundador. Las transacciones de tierras modificaron sensiblemente la cuadrícula urbana. El valor de las chacras y viña fue significativamente menor que el de los solares dentro de la traza urbana. Consecuentemente, el espacio cultivado de explotación intensiva estaba en las zonas adyacentes a la ciudad y en la ciudad misma.

La experiencia de los colonos en relación al riego artificial y la adaptación a tierras áridas fue beneficiosa para la aceptación y el aprovechamiento de las nuevas

tierras conquistadas. El repartimiento de tierras de cultivo giró en torno a las factibilidades de estas actividades, condicionadas por la red de riego. Los límites establecidos por los alcances y rendimiento de los canales y acequias de distribución del agua, que dieron lugar al primer oasis mendocino, propiciaron el desarrollo de pequeñas propiedades agrícolas de cultivo intensivo. No podían concebirse unidades ganaderas latifundistas como las de la Pampa Húmeda y otras regiones de América debido a las condiciones desfavorables del ecosistema. Esta situación favorecería el desarrollo de viñas, trigales, olivos y huertos de frutales, base indiscutida de la alimentación y de la economía de intercambio sustentada por los colonos.

Las zonas vitivinícolas en América del Sur se fueron dando desde el Perú a lo largo de la cordillera andina, y en nuestra región sobre todo entre los 22 y 42 grados de latitud Sur. Estas zonas reciben escasa humedad atmosférica y pocas lluvias, con inviernos muy marcados, veranos calurosos y buena insolación que permite que las uvas logren su mayor grado de madurez. Las bajas precipitaciones mencionadas obligaron al riego artificial de las viñas, las que, en los oasis ya predeterminados por el sistema hídrico existente, favorecido por las pendientes del terreno, oscilantes entre el 0,2% en planicie y el 2% en el pedemonte, con alturas variables entre 650 y 1060 m sobre el nivel del mar, en el área irrigada por el río Mendoza. Fue el área que hoy se denomina Oasis Norte la cuna de la vitivinicultura mendocina.

Tras repasar las condiciones territoriales, climáticas y culturales que el español encontró en el valle de Güentota, se desprende que las cartas, crónicas y relaciones que fueron remitidas a las autoridades españolas exageraron los aspectos negativos del lugar. Sin duda pretendió sobrevalorar sus esfuerzos a fin de obtener mayores beneficios de la Corona. El colono tenía experiencias propias de su tierra que se asimilaban a las que encontraron en Cuyo, por lo que estuvieron en situación de dominar el medio para permanencia y crecimiento del núcleo fundacional.

CAPITULO 2 – LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA

2.1.- Generalidades

El patrimonio arquitectónico del vino es un importante exponente de la cultura enológica de cada región. Las soluciones constructivas que precedieron a las bodegas actuales mostraban su evolución conforme a la diversidad climática de las áreas productivas y las condiciones higrotérmicas requeridas por el vino. El actual interés por la arqueología del vino y la evolución de las unidades de producción a través del tiempo constituyen significativos parámetros para la evaluación del nivel cultural y del desarrollo tecnológico de las civilizaciones (Yravedra Soriano, 2005).

La unidad de producción vitivinícola está constituida básicamente por el lagar y la bodega de conservación, que constituyen el soporte arquitectónico requerido para la transformación de la uva en vino, rodeadas del propio viñedo que las abastece (Yravedra Soriano, 2003:69). Conforme a las descripciones entregadas por los documentos testamentarios revisados, estas propiedades estaban constituidas por la casa, con su bodega y lagar, a las que se sumaba el conjunto de instalaciones edilicias y de equipamiento organizados a partir de los patios, junto a la huerta frutal y vecinos al viñedo cultivado. Sus denominaciones con los términos “hacienda”, “lagar”, “viña” y “huerta” provienen de la clasificación funcional del espacio agrario andaluz, de cuya toponimia bajo medieval fueron tomados por el lenguaje popular y conservados en el lenguaje de los documentos mendocinos. Se erigieron en torno a la morada del propietario, estrechamente ligada a la bodega y el lagar, instalaciones fundamentales para esta industria. Estos edificios estuvieron acompañados por los corrales de alambiques, la botijería con sus hornos de cocer botijas y demás talleres destinados a las actividades de mantenimiento que completaban el proceso de elaboración y acondicionamiento de los vinos y aguardientes para su comercio y distribución. Otras construcciones estuvieron destinadas a viviendas para los esclavos, mientras que su mano de obra fue esencial para el trabajo agrícola. También hubo edificios destinados a depósitos, corrales de animales y funciones diversas específicas de cada propiedad agroindustrial que podía ser mixta. Las unidades productivas podían estar dedicadas a una sola actividad agroindustrial o bien cumplir actividades diversificadas en la producción de dos o más productos:

viña y cereales con molinos, viña y alfalfares que nutrían los potreros, determinando así conjuntos mixtos. Estos tipos funcionales tienen un origen que se remonta al espacio agrario andaluz de fines del medioevo (Junta de Andalucía, 1999:54). Eso explica por qué los documentos mendocinos entregan información acerca de los silos donde almacenaban el grano, molinos harineros, secaderos de frutas, hornos para diferentes usos, además de los botijeros y de pan, como fueron los de teja, ladrillo y de cal.

Estas instalaciones se hallaban situadas en solares dentro de la traza urbana; según el censo de viñas de 1825¹³ sumaban 362 casos, repartidas 12 en los 19 cuarteles en que se dividían administrativamente la ciudad¹⁴ y el resto extramuros. Las unidades productivas se desarrollaron en las chacras de la periferia o en las haciendas de viña ocupando las tierras destinadas a cultivos siempre que el sistema de riego permitiera el desempeño de estas actividades. Esas áreas extramuros de la ciudad fueron hacia el Norte San Miguel, como la de J. M. Videla: “en el Paraje de San Miguel”¹⁵, La hacienda de los González Pinto mantiene sus instalaciones en Panquegua, variando la explotación de potreros por un complejo vitivinícola (Cirvini, 1992) que aún explotan sus herederos. Don Tomás Godoy Cruz tuvo una de sus haciendas en Panquehua y otra en el Barrio de la Cañada¹⁶. El “fundo” de los hermanos Torres ubicaba “en la calle de la Chimba cerca del convento de las monjas”¹⁷. Hacia el Este y Sudeste, los esposos Ignacio Ferramola y Candelaria Bargas dejaron por herencia sus haciendas “del Infiernillo” y “del Pedregal”¹⁸ y

¹³ *Cálculo del Capital que se considera en el ramo de viñas de esta Provincia formado en Enero de 1925.* Carpeta N° 343, Doc. N° 4, Archivo Histórico de Mendoza, Época Independiente, Manuales de Aduana, años 1823-1830. AGPM (Ex Archivo Histórico de Mendoza).

¹⁴ Los cuarteles de la ciudad eran subdivisiones administrativas del territorio, a cargo de los respectivos decuriones. Sumaban 19 de N a S, eran franjas de una cuadra de ancho de O a E y su largo se correspondía con el ancho de la ciudad. (Ponte, 1987: 142-143).

¹⁵ *Testamentaria de don José M^a Videla y Magdalena Correa de Videla, finados. Mendoza, 3 de septiembre de 1863.* Juez: Sáez, Secr. Mayorga. Carp. 2, Doc. 1. 112. fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 11.

¹⁶ “Expediente relativo a la confiscación de los Bienes de Godoy Cruz, 1831”. (Pagés Larraya, 1938: 193 – 203).

¹⁷ *Pedro e Hilario Torres con doña Josefa Torres sobre partición de bienes por fallecimiento de sus padres don Benedicto Torres y doña Isabel Tobar y Rosario Torres. Mendoza, 15 de mayo de 1869.* Carp. 56, Doc. 4, Fs. 63. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 7.

¹⁸ *Inventario, tasación y partición de los bienes de los finados don Ignacio Ferramola y doña Candelaria Bargas, entre sus herederos. Mendoza, 8 de marzo de 1821.* Escribano Justo Moreno. Carp. 19, Doc. 6, 26 fojas. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 13 v.

hacia el Sur San Vicente, en Luján, D^a Rita Corvalán legó “la casa de mi habitación y hacienda de Luján”¹⁹.

Estos complejos edificios, señalados por la casa del propietario o de las habitaciones para los encargados en las propiedades menores, dan lugar al examen del entorno físico edificado para la producción del vino con respecto al uso del espacio y configuración formal como origen de sus variantes tipológicas. Cabe el análisis de las interrelaciones entre las bodegas propiamente dichas y los demás espacios construidos como partes de las unidades de producción, por un lado, para entender el movimiento interior de la hacienda. Por otra parte, la articulación de ésta con las vías de circulación a fin de recrear los requerimientos para la manipulación y el transporte del producto, indispensables en su proceso de comercialización. Se observarán las relaciones entre el espacio urbano y el rural considerando que las unidades de producción fueron elementos categóricos, definidores de las condiciones socio-económico-culturales y que manifestaron la ideología imperante en los primeros cuatro siglos de vitivinicultura en Cuyo.

2.2.- Referencias al mundo vitivinícola

A partir de las últimas dos décadas, dentro del marco iberoamericano de la historiografía de la economía rural y el soporte territorial urbanístico arquitectónico que la cobija, se han desarrollado importantes avances. Los trabajos relacionados con la unidad de producción vitivinícola desde la antigüedad al siglo XIX, están encabezados por Yravedra Soriano (2005), quien realizó una cuidadosa selección de información escrita e iconográfica que abarcó desde los comienzos de la vitivinicultura en el Cercano Oriente hasta la Modernidad en España, manteniendo su eje de análisis en el tratamiento del espacio y las formas urbanísticas y arquitectónicas de estos complejos. No ha dejado de considerar los tratadistas de la antigüedad clásica, del Renacimiento y la Ilustración, que permiten reconocer las ideas y criterios de las distintas épocas para examinar con estos fundamentos las

¹⁹ *Poder para testar de doña Rita Corvalán. Mendoza, 22 de noviembre de 1852. Protocolo N° 264, Escribano Francisco Mayorga, año 1852. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 130.*

expresiones materiales de la producción. Vicente Elías Pastor (2001; 2006) nos ha brindado un panorama generoso en datos y apreciaciones sobre la arquitectura del vino en España desde el punto de vista del resguardo patrimonial de estos bienes culturales.

En España, instituciones regionales y provinciales como el Consejo de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, la Junta de Andalucía y los Colegios de Arquitectos de las Provincias españolas, por presentar algunos ejemplos, han propiciado la realización de estudios históricos, inventarios y proyectos de preservación patrimonial de las unidades de producción vitivinícola y de las estructuras de producción agropecuarias. Con publicaciones a cargo de Luis Vicente Elías Pastor y Francisco Burgos (2001) para la región de Rioja, Barros Caneda (1997), Barroso Vázquez, (2004), García del Barrio Ambrosy (1984), Maldonado Rosso (2000-2001), Martínez Arnaiz (2002), hemos obtenido una visión clarificadora y eficaz acerca de la historia de los conjuntos rurales de mayor trascendencia e influencia en tierras americanas. Sin duda, por sus características bodegas de superficie y sus casas de viña, la topología andaluza fue el patrón o modelo de las unidades de producción cuyanas.

En el ámbito vitivinícola latinoamericano, se han producido en los últimos diez años avances notables en el conocimiento del desarrollo vitivinícola desde la introducción de la *vitis vinifera* en el continente hasta el presente. Desde México a Chile el panorama que presentan los resultados de los numerosos estudios acerca del desarrollo de la industria del vino y los aguardientes de él derivados, demuestran un significativo y meditado crecimiento, en el cual tuvo especial importancia el conocimiento que el español aportó a esta actividad desarrollada desde muy larga data en la península. En Santa María de las Parras, en México, es la región vitivinícola de mayor importancia desde la colonia. Sobre los aspectos de su desarrollo y evolución se destacan los trabajos de Sergio A. Corona Páez (2004). Perú obtuvo fama por su actividad vitivinícola desarrollada durante la colonia en la zona de la Costa, donde Moquegua tuvo una concentración de más de 130 bodegas, estudiadas arqueológicamente por Prudence Rice en la década del 1990. Esos estudios recuperaron la memoria vitivinícola de la región, pues un sismo en el siglo XVIII destruyó totalmente el complejo. La Dra. Rice además de proporcionar el

conocimiento del sistema constructivo de las bodegas, entrega en sus artículos importante información acerca de los inmensos y complejos hornos para la cochura de las enormes tinajas vinateras y una interesante clasificación de estos recipientes. Otros profesionales peruanos dedicados al tema en el Perú son Ana María Soldi sobre los vinos en la zona central (2006) y Lorenzo Huertas Vallejo dedicado a los vinos y piscos (2004).

En Chile se destacan los avances de Juan Guillermo Muñoz (2001-2005), Pablo Lacaste (2005-2008), Hernán Cortés (2005), Juan del Pozo (1998), Raúl Sánchez Andaur (2006), constituyéndose los principales centros de esta especialidad en las Universidades de Talca, La Serena y Santiago de Chile.

La historiografía del vino en Cuyo durante el período colonial tuvo entre sus iniciadores a Luis Coria (1988), Enrique Díaz Araujo (1989), Pedro Santos Martínez (1969) en Mendoza y en San Juan Emilio Maurin Navarro (1967); este grupo fue continuado por una generación de historiadores más recientes entre los que destacan, Ana María Rivera Medina (2005; 2007), Celia López Chávez (2005) y Mario Solar Mansilla (2008, 2009) de San Juan. En Mendoza, Adolfo Cueto (1994; 2006; 2008; 2010), Pablo Lacoste, (2003; 2004; 2006; 2008; 2010, 2011) secundados por un importante grupo de investigadores en formación tanto en el ámbito de la Universidad de San Juan como en la Universidad Nacional de Cuyo.

El mayor y más auténtico aporte para la elaboración de este trabajo han sido los documentos históricos conservados en el Archivo General de la Provincia de Mendoza, tanto de su Fondo Colonial como del Período Independiente. Los documentos judiciales referidos a los Testamentos y Testamentarías sucesorias de los siglos XVI al XIX han sido hasta ahora fuentes inexploradas que han proporcionado información insospechada de la realidad mendocina de entonces. El trabajo de análisis y procesamiento de datos surgidos de estas fuentes puede considerarse que devela una nueva realidad en relación a la imagen y la sociedad de Mendoza hasta ahora divulgada.

2.3.- Ubicación de viñas, chacras y haciendas de viña

Es imposible concebir tierras de cultivo alejadas de la red de riego en una cultura de oasis como ocurre en las ciudades de Cuyo. En principio fueron ocupadas las tierras vacas otorgadas por los caciques huarpes a Don Pedro del Castillo en 1561, que fueran antes destinadas al cultivo para el tributo del inca. Con el paso del tiempo, los españoles se fueron apropiando, por distintos medios, de las tierras de los caciques principales, que estaban dotadas de los mejores emplazamientos para el riego de sus cultivos.

El testamento de don Domingo Sánchez Chaparro es el primer documento encontrado en el que aparece una explícita mención a una acequia de riego en relación con la propiedad. El escribano anotó: “un solar (...) que cae entre las dos acequias” y “100 cuadras de chacara (...) cerca de la acequia de Tabalqué”²⁰. El inventario de la Testamentaría de don Antonio Moyano Flores y doña Tomasina de Puebla y Salinas también menciona el cauce de riego: “7 hiladas de cepas están inmediatas a dicha viña la acequia alta de por medio”²¹. Don Antonio Moyano Cornejo (1658) indicó, como límite norte de su propiedad, “la acequia lindera”²².



Fig. 3.- Plano topográfico de la ciudad de Mendoza. Espinosa, 1822.

²⁰ Testamentaría de don Domingo Sánchez Chaparro y D^a Eufrasia Videla. Mendoza, 17 de enero de 1689. Carp. 266, Doc. 3. 19 Fojas. AGPM, E. Colonial, Sección Judicial. Folio 9.

²¹ Inventario de bienes de don Antonio Moyano Flores y D^a Tomasina de Puebla y Salinas. Mendoza, 3 de septiembre de 1699. Carp. 255, Doc. 7, 20 Fojas. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 1 v.

²² Testamentaría de don Antonio Moyano Cornejo. Mendoza, 2 de marzo de 1658. Carp. 255, Doc. 1, Fs. 26. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 11 v.

En los siglos XVIII y XIX los documentos notariales tanto como la cartografía son más ricos en descripciones que facilitan la identificación y localización de las propiedades. Los documentos judiciales confrontados, pertenecientes al acervo de los archivos, suelen acompañarse con planos que contribuyen a la clarificación de situaciones de litigio. Los encontrados en el Archivo Nacional de Chile pertenecen a litigios por aguas en el siglo XVIII, no son más de ocho. Nos permiten la visualización de la situación geográfica y topográfica, los lindes de las propiedades fuera de la traza de Mendoza, las relaciones con el río y los canales de riego, sus situaciones respecto al camino real de carretas que conducía al Valle de Uco, a San Juan, a Chile, a Córdoba y Buenos Aires y a otras localidades rurales que se fueron desarrollando en la periferia de la ciudad²³.

Es posible observar, en planos como del de las “Tierras de María Miranda y otros”, la relación de las áreas cultivadas con la acequia del cacique Tabalqué y la calle de sur a norte que corre paralela al canal. Las propiedades se alineaban entre los canales con frentes sobre el camino principal. Se observa también la existencia de caminos secundarios que separan y a la vez vinculan las propiedades entre sí. (Ponte, 2006: 78-79).

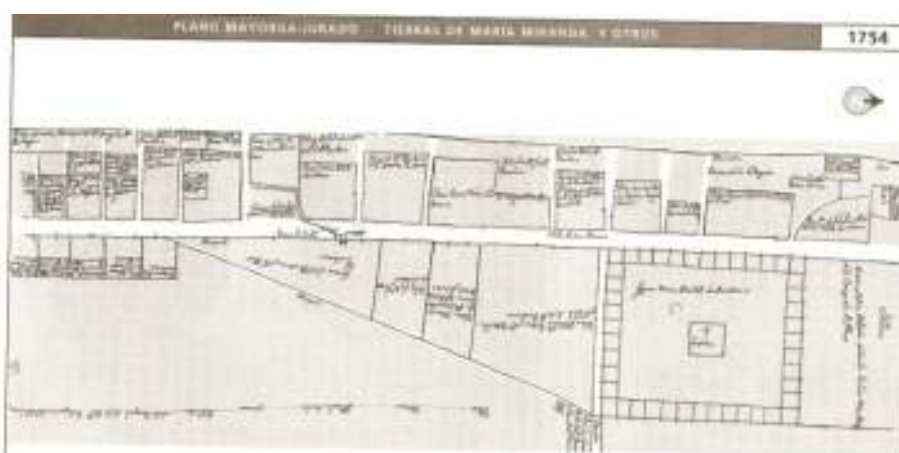


Fig. 4.- Tierras de María Miranda y otros.- Plano Mayorga-Jurado (1754).

²³ Están en el archivo Nacional de Chile, Santiago. Fueron publicados aisladamente por diversos autores como Guarda (1978). En su conjunto por Martínez (1995) y Ponte (2006), quien ha realizado una importante interpretación de los mismos con respecto a los canales de riego que conforman el sistema hídrico de la Ciudad y sus alrededores.

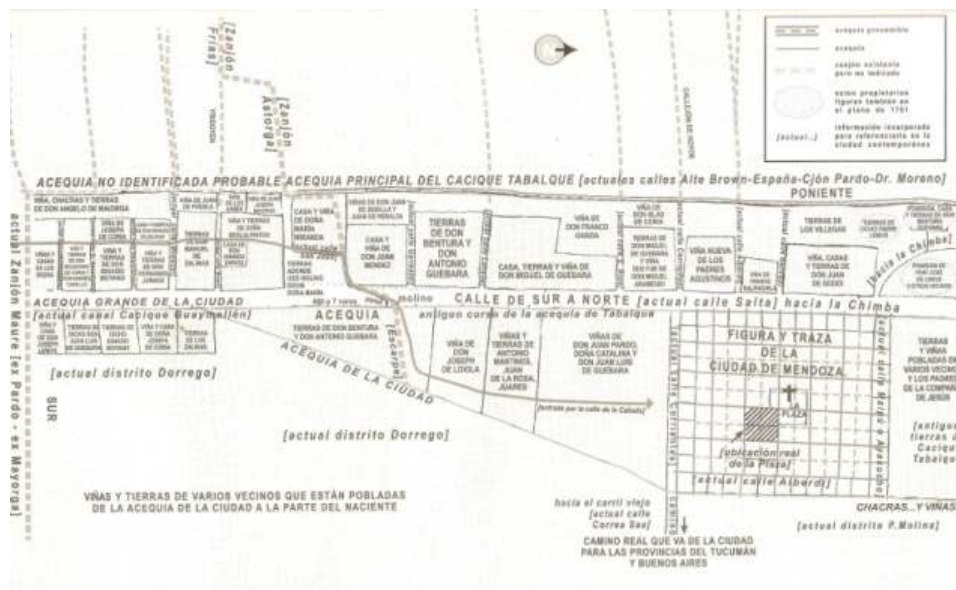


Fig. 5.- Plano original y traspaso del plano a la topografía con denominaciones actuales.

2.4.- Relación con los caminos

La traza y construcción de caminos fueron de indudable importancia para la instalación de cultivos. La accesibilidad a las chacras y haciendas era imprescindible para facilitar el transporte de los productos agrícolas en fresco, sobre todo las frutas y olivas, así también de los elaborados, como vinos y aguardientes, frutas secas, aceitunas y aceite. Estos caminos podían ser calles principales o secundarias, vinculadas con los caminos reales que conducían a los centros de intercambio y comercialización de los productos. Si observamos el plano de 1802, el “camino de carretas o de las haciendas” que conducía desde la ciudad al río se manifiesta como una verdadera columna vertebral a cuyos costados se organizaban las tierras cultivadas.

También dentro de la traza urbana, las calles fueron referentes organizadores del espacio cultivado. Un caso es la propiedad de don Bernardo Videla y doña Damiana Reynoso, “sitio de 33 ½ varas de frente a la calle que linda al naciente,

calle por medio, con la huerta de la Compañía de Jesús, y el fondo con la viña de 63 ½ varas”²⁴.

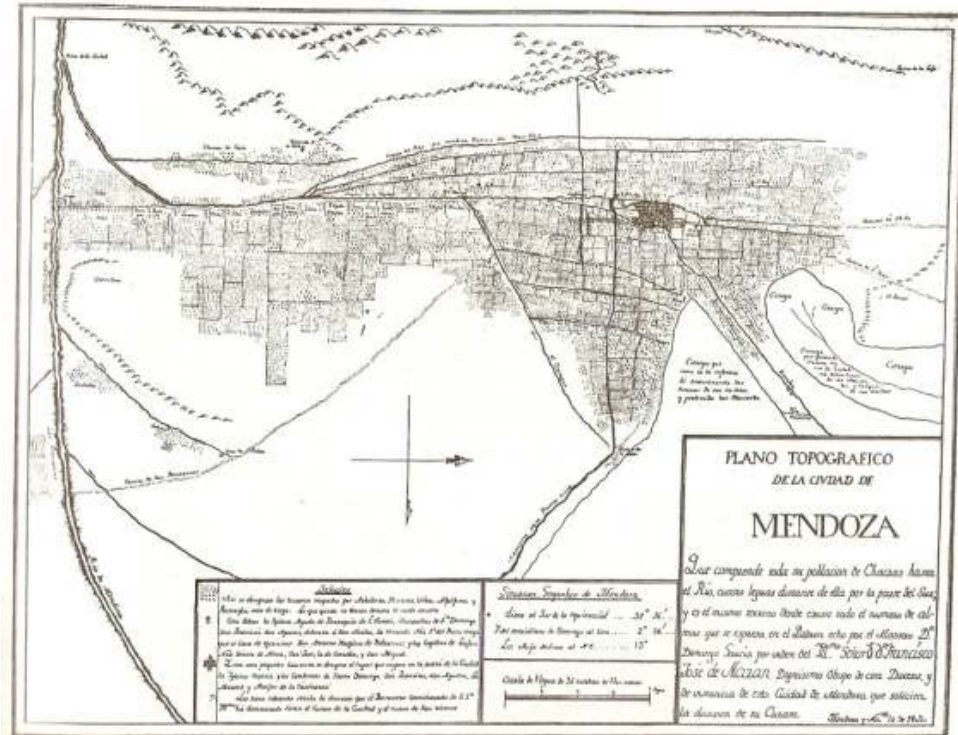


Fig. 6.- Plano territorial 1802

En realidad, la observación de los planos nos permite percibir la proximidad entre la ruta del agua y la ruta del hombre. En Mendoza, la “vocación por el camino”²⁵ resulta comprobable tanto a través de los planos topográficos como de los levantados por pleitos de aguas desde el siglo XVIII. La iconografía de estos documentos permite visualizar la conexión entre las casas y bodegas y el camino.

En el plano de litigios de 1786 se observan los accesos a las propiedades desde la Calle Real y callejones de servicio a las propiedades y las acequias perpendiculares que provienen del canal paralelo a la Calle Real con direccionalidad

²⁴ Testamentaria de don Bernardo Videla, Mendoza, 18 de noviembre de 1749. Carp. N° 270, Doc. N° 40, 29 Fojas. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 10.

²⁵ Este concepto fue creado y ampliamente desarrollado por Rosa Guaycochea de Onofri (1978). Ver: Cap. 1, p. 1 - 10.

Norte Sur. Se han utilizado elementos icónicos para representar los accesos jerarquizados a las propiedades a través de zaguanes y portones con arcos de medio punto. Es necesario tener en cuenta que las propiedades estaban cercadas por tapias, en su mayoría.

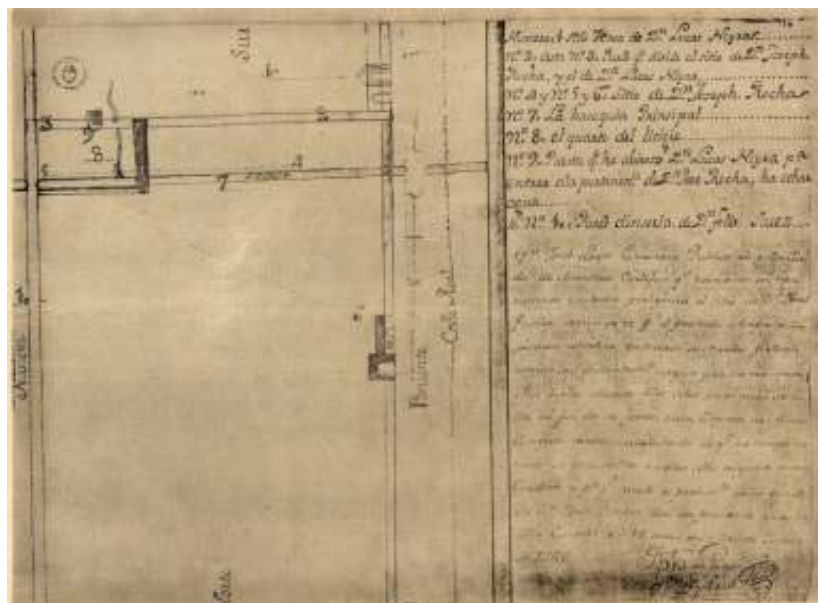


Fig. 7.- Plano en el que están representadas las tierras en litigio.

2.5.- Las tierras cultivadas. Su situación.

En el Repartimiento de Tierras realizado en 1561, aparece don Pedro Guelenguele²⁶ como beneficiario de las primeras tierras situadas fuera de la traza y el ejido de la ciudad, expresamente destinadas a viñedo en el territorio mendocino. Actualmente, los estudios arqueológicos están considerando teorías que, a partir de restos de semillas de especies no autóctonas, entre ellas carozos de olivas, trigo y pepitas de uva en territorios de los asentamientos huarpes, lo cual da lugar a inferir que entre las incursiones exploratorias desde 1540 y la instalación efectiva de los colonos españoles en Mendoza en 1561 (Chiavazza H. y L. Maferra, 2007 – Chiavazza, H., 2006). En este período se realizaron incursiones exploratorias desde el Perú y Chile, desde donde desde 1551 se desarrolló el sistema de encomiendas de

²⁶ Don Pedro Guelenguele fue un cacique que participó de la fundación de la ciudad. Consultado el genealogista Luis César Caballero sobre su trayectoria, me informó que no encontró nunca en los documentos del Archivo General de La Provincia de Mendoza referencia alguna a este primer viticultor.

indios cuyanos a los vecinos de Santiago y La Serena, los españoles hubieran comenzado a experimentar cultivos de estas especies europeas en Cuyo²⁷. Consecuentemente, esas especies exóticas habrían sido familiares a los indígenas antes de las fundaciones de Mendoza y San Juan. Esta teoría justificaría la entrega de tierras para viñas a un cacique huarpe que ya tenía experiencia en el cultivo de la vid. Coria comparte este criterio cuando expresa: “La vid fue introducida prácticamente con la propia fundación, si es que ello no ocurrió con anterioridad” (Coria, 1988:49).

Los dos documentos notariales del siglo XVI encontrados, los testamentos de don Alonso de Reinoso (1588)²⁸ y de don Cristóbal Varela (1594) proporcionan datos respecto a la localización de sus viñas, bodegas y casas de su morada. El primero había recibido mercedes de tierras cerca de la ciudad, junto al molino de don Alonso de Videla, donde cultivaba sus 5000 vides, por lo que inferimos que estaban fuera de la traza urbana. El segundo vecino mencionado tenía su viña y casas en tres solares dentro de la traza de la ciudad, más una chacara con cuadra, “de la Merced, cuadra por medio”²⁹.

En los protocolos de escribanos del Cabildo de Mendoza aparecen transacciones de viñas. En 1595, don Alonso de Reinoso permutó la viña y chacra por dos solares con don Gregorio Morales de Albornoz³⁰. En 1599 don Pedro Bustos y otros vendieron su viña a don Gabriel de Cepeda y otros³¹. En 1626 don Juan Cortés vendió casa con viña y huerta a don Domingo Corvalán³². En el mismo año, el Colegio de la Compañía de Jesús vendió una viña a don José Villegas³³. En 1650 se vendió la chacra de doña Inés de Aguilar con su viña y molino y todo lo edificado y

²⁸ *Testamento de don Alonso de Reinoso, Mendoza, 29 de diciembre de 1588*. Reproducido completo en: Draghi Lucero, Juan, *Cartas y documentos coloniales de Mendoza*. Mendoza, Ediciones Culturales, 1991, p. 62.

²⁹ *Testamentaría de don Cristóbal Varela. Mendoza, 30 de noviembre de 1618*. Carp. 270, Doc. 2, Fs. 47. .AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 8.

³⁰ Protocolo de Escribanos N° 4, año 1595. fs. 38. *El Capitán Alonso de Reinoso permute una chacara y un pedazo de viña por cuadras de solares que le da el Capitán Gregorio Morales de Albornoz. Mendoza, 14 de septiembre de 1595*. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial.

³¹ Protocolo de Escribanos N° 4, año 1599. fs. 156. Título ilegible (Carta- poder para vender y cancelar deudas). AGPM, Época Colonial, Sección Judicial.

³² Protocolo de Escribanos N° 11, año 1626. fs. 23v. Título ilegible (Se trata de un poder para vender concedido al Padre Agrícola de la Compañía de Jesús). AGPM, Época Colonial, Sección Judicial.

³³ Protocolo de Escribanos N° 11, año 1626. fs. 256. Título ilegible. Documento datado en Mendoza, el 10 de Julio de 1626. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial.

plantado que consta de 500 cuabras, en \$ 5400³⁴. Estos sólo algunos de los muchos casos en que aparecen ventas de viñedos.

La viña y la casa de su dueño eran inseparables, sobre todo si contaba con bodega. La propiedad principal del vecino, donde estaban “las casas de su morada” con o sin bodega anexa, tenía su viña en el mismo solar, tanto si estaba en la ciudad como en la chacra o hacienda, si estaba fuera de su traza. Tanto el solar urbano como la chacra y la hacienda estaban siempre asociadas al huerto con arboleda frutal, vecino al patio, al que continuaba la viña.

En el huerto se cultivaban perales, manzanas camuesas, durazneros o albaricoques, damascos, ciruelos, guindos, naranjos, limoneros, higueras, membrillos, granados, almendros, nogales y olivos. La industria de la fruta desecada era muy importante, para ello se armaban secaderos de fruta al sol³⁵: “Una cantidad de esclavos estaba ocupada en preparar pasas; las mejores se cuelgan en racimos sobre cañas empotradas en la pared, orientadas hacia el norte para que reciban los rayos más fuertes del sol; la mayor parte se deja secar sobre el techo de la casa.” (Miers, 1826: 133) El comercio cuyano de pasas y orejones al litoral era relevante dentro de su economía. El volumen de fruta desecada producía unos 2250 pesos en 1736 considerándose que se pagaba precios muy bajos. En 1807 fueron detectadas 75 carretas de fruta, transportando 11.632 @ hacia el Río de la Plata, que cuando eran bien exportadas, llegaba a cotizarse a un peso la arroba (Coria, 1988:177).

En 1739 se realizó un censo poblacional y económico de Mendoza. Fue concretado por el corregidor don José Correas. El documento registró los bienes de los vecinos y sus valores estimados. Declararon 150 vecinos, hecho que demuestra que la mayoría de ellos poseía viñas. El patrimonio de los vecinos declarantes, en su conjunto, llegaba a sumar \$438.200, e individualmente, las fortunas variaban entre \$200 y \$32.000. Allí se pusieron a la vista 120 viñas o retazos de viña. Sin embargo, como este censo fue realizado con la finalidad de recaudar impuestos, es posible que

³⁴ Protocolo de Escribanos N°16, año 1650. fs. 80. *Convenio entre D^a Inés de Aguilar y el Capitán Antonio Moyano donde se le devuelve una viña. Mendoza, 1° de diciembre de 1650.* AGPM, Época Colonial, Sección Judicial.

³⁵ La industria de la fruta seca, sobre todos las pasas de uva, es de muy antigua tradición española, especialmente andaluza. Los secaderos de fruta cuyanos tuvieron al *almijar* andaluz como equivalente.

las cifras hubieran sido minimizadas y falseadas a fin de modificar la realidad en beneficio de los productores. Esto hace que los resultados sean dudosos. Si aceptamos como veraz las cifras proporcionadas por el jesuita expulso en sus descripciones de la provincia de Cuyo, en Mendoza se habrían cultivado en esa época unas 2.000.000 cepas y en San Juan 1.800.000. Teniendo en cuenta que conforme a los documentos de la época una viña producía el 10% de sus plantas en arrobos de vino, cada 1000 cepas se obtenía 100@. Así, en San Juan la producción de vino alcanzaría 180.000@ anuales de vino y en Mendoza a unas 200.000 @. Este mismo jesuita fue un importante vitivinicultor de Mendoza con 50.000 cepas de su propiedad, por lo que conocía bien estos temas³⁶. Las bodegas de eclesiásticos en 1780 eran 15, con un promedio de vasija de 380@, sumaban unas 3.800@ (Coria, 1988:113-114).

En los siglos XVI y XVII los documentos notariales no son siempre precisos en relación con los datos referidos a la localización e identificación de las propiedades. Se han encontrado dos documentos de vitivinicultores del siglo XVI y doce piezas del siglo XVII pertenecientes a Mendoza. En general, la identificación y límites de las tierras y solares, urbanos y rurales, está dada por los nombres de los propietarios colindantes, la calle o camino y la acequia de riego que sirve de límite entre dos propiedades. En algunos casos está indicado que se trata de solar o tierras en la Ciudad o el Pueblo o poblado³⁷, en otros se especifica su relación espacial con algún hito urbano tal como podía ser alguno de los conventos o capillas, como la propiedad del Presbítero E. Larreta, situada “al Naciente de la Capilla de la Cañada”³⁸, la “chacra que ubica cerca de la capilla de San Nicolás” era de J.V. Zapata³⁹. La plaza principal también era un frecuente hito referencial para situar las propiedades, como la de doña María Pelliza a “una cuadra al E de la plaza Principal

³⁶ (1787) “Carta de el St. Abate N. Americano al Abate N. Genovés”. En: *Fuente Americana de la Historia Argentina. Descripción de la Provincia de Cuyo. Cartas de los jesuitas mendocinos*. Biblioteca de la JEHM, vol. III, Mendoza, Best Hnos., 1940.

³⁷ Entendemos que la referencia al Pueblo, que aparece en documentos mendocinos y sanjuaninos, tiene relación con las respectivas ciudades. En el caso de San Juan, a veces se encuentra “en el Pueblo Viejo”, lo que indica que está en el primitivo asentamiento fundacional de la ciudad, que fue trasladada al sur y permaneció poblada.

³⁸ *Testamentaria de Larreta, Eduardo. Mendoza, 27 de enero de 1851*. Juez: Rosas – Secretario: Mayorga . Carpeta N° 31, Leg. N° 2, 54 Fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial, Folio 14 v.

³⁹ *Testamentaria de don José Vicente Zapata. Mendoza, 30 de junio de 1851*. Carp. 64, Doc. 6 Fs. 107. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 43.

de esta ciudad”⁴⁰ y M. L. Moyano, cuya Hacienda de la Torre estaba al Poniente de la plaza principal y Paseo de la Alameda”⁴¹.

Consideramos que el actual concepto y significado de lo que denominamos “bodega” no connota las particularidades y complejidades que tuvo en tiempos de la colonia y el primer período independiente. Dado que este trabajo establecerá las analogías entre las bodegas cuyanas, las mediterráneas y aquellas de las regiones vitivinícolas de Hispanoamérica en el mismo espacio temporal, es posible constatar que con el transcurso del tiempo se produjo, como en los países ibéricos de donde provenían los conquistadores, una evolución desde las instalaciones más simples y elementales a conjuntos industriales de notable complejidad, desarrollados desde la segunda mitad del siglo XVII y durante el siglo XVIII, sobre todo debido a los avances tecnológicos y al desarrollo de la elaboración de aguardientes (Rivera Medina, 2007: 143).

La casa y la bodega mantuvieron, sobre todo en los primeros tiempos, una relación espacial muy estrecha. Se la puede identificar como casa-bodega, pues ésta era un recinto separado de la sala de la vivienda sólo por una puerta. Generalmente, estas construcciones se levantaban en la propiedad principal, cuando se trataba de poseedores de más de un inmueble como solares, viñas, chacras, haciendas y estancias fuera de la ciudad. Esa propiedad principal compuesta de viña, casa y bodega es la que aparece nombrada en primer término en los testamentos, lo que lleva a inferir la importancia y alto valor simbólico que se le confería.

Esta situación se observa, por ejemplo, en las testamentarias de don Cristóbal Varela: “Declaro que tengo tres solares, la casa donde vivo y donde también tengo mi viña”⁴². Alonso de Videla declaró: “Primeramente, las casas de mi morada. Viña y bodega con sus aperos”⁴³. Don Andrés y don Domingo Sánchez Chaparro realizaron la siguiente manifestación de bienes: “Primeramente, una casa de su

⁴⁰ *Testamento de doña María Francisca Pelliza, Mendoza, 17 de octubre de 1844.* Prot. 240, Escribano: Hilario Marín, año 1844, F.129. Carp. 51, Doc. 3. AGPM, Sección Judicial, 38 fs. Folio 11 v.

⁴¹ *Testamentaria de doña María Lorenza Moyano (de Maza). Mendoza, 30 de noviembre de 1848.* Fs. 138. Carp. 34, Doc. 4, AGPM, Sección Judicial, Folio 44.

⁴² *Testamentaria de don Cristóbal Varela. Mendoza, 13 de diciembre de 1594.* Carpeta N° 270. Doc.1. 48 Fs. AGPM, Época. Colonial, Sección Judicial. Folio 8.

⁴³ *Testamentaria de Alonso de Videla. Mendoza, 30 de noviembre de 1618.,* Carp. 270- Doc. 2. AGPM, E. Colonial, Sección Judicial. Folio 47.

morada y una huerta y un pedazo de bodega con su lagar”⁴⁴. El capitán Juan de Puebla Reynoso y doña María del Castillo dejaron: “Primeramente, las casas de mi morada y viñas de Oriente a Poniente que hacen la cantidad de 8670 plantas (...) Una bodega con su lagar”⁴⁵. El capitán don Lorenzo Funes, casado con doña María de Adaro, testó: “declaro por mis bienes las casas y tierras de mi morada, con lo edificado y plantado que hay en dichas”⁴⁶. Estos ejemplos sirvan de muestra documental, pero son muchos más las fuentes que nos ofrecen datos semejantes.

La ubicación de las viñas dentro de la traza urbana fue una realidad que demuestran los planos del siglo XVIII y XIX que fueron levantados como parte de expedientes por litigios de tierras y aguas. Otros son planos territoriales de la ciudad como los levantados en los años 1802 y 1822 que muestran la situación de la red de riego y la distribución de las tierras y cultivos en Mendoza. Los testamentos, testamentarias e inventarios sucesorios, nos entregan la información necesaria para reconstruir la relación entre el espacio rural y la trama urbana. En algunos casos se especifica que la viña con casa de su morada están “en la Ciudad” o “en el Pueblo” tal es como aparece en los documentos testamentarios de don Domingo Sánchez Chaparro y doña Eufrasia Videla: “Primeramente, unas casas que están en la ciudad que se compone de” luego se enumeran los aposentos de la vivienda y continúa: “la bodega con la tienda” y más abajo: “la huerta con un corral que da a la calle (...) en la otra huerta con 7 olivos y un peral” más “dos solares de viña a espalda de la casa con su arboleda”⁴⁷. El testamento de don Domingo Sánchez Chaparro es muy preciso en cuanto a la localización de sus propiedades, porque indica expresamente que sus casas con bodega y alambiques, huerta y “solares de viña a espalda de la casa y otro solar que da a la parte de San Francisco”, están en la ciudad, con su bodega y su tienda.⁴⁸ Don Diego Pringles dejó constancia: “Declaro por mis bienes el sitio que

⁴⁴ *El Padre Agustín Chaparro desiste del albaceazgo de los finados Andrés Sánchez Chaparro y Domingo Sánchez Chaparro. Mendoza, 21 de abril de 1687. Carpeta N° 266, Doc. 2. 13 Fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2v.*

⁴⁵ *Testamentaria del Cap. Juan de Puebla Reynoso y María del Castillo. Mendoza, 20 de noviembre de 1694. Carpeta 265. Doc. 3. 164 fojas. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2 v.*

⁴⁶ *Testamento de don Lorenzo Funes, Protocolo 48. Escribano Gaspar de Castro. Años 1741/1747-folio 30 /tapiz rojo)- Mendoza, 31 de julio de 1744. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 32.*

⁴⁷ *Testamentaria de don Domingo Sánchez Chaparro y doña Eufrasia Videla. Mendoza, 17 de enero de 1689. Carp. N° 266, Doc. 3, 19 Fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 9.*

⁴⁸ *Testamentaria de don Domingo Sánchez Chaparro y D^a Eufrasia Videla. Mendoza, 17 de enero de 1689. Carp. 266, Doc. 3. 19 Fojas. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 9.*

tengo en esta ciudad (...) en el cual tengo edificado la casa de mi morada con lo demás que en dicho sitio se hallare plantado y edificado. Declaro por mis bienes una viña frutal con su bodega y correspondientes aperos, huerta de árboles y terreno que se hallares bajo de mi cerco”⁴⁹. La existencia de cultivos de viñas y de bodegas dentro de la traza urbana se verifica aún en el siglo XIX, en que la ciudad fue sectorizada en once cuarteles de norte a sur. Ha sido verificado que en los cuarteles uno y once continuaban desarrollándose esas actividades dentro de la ciudad. Por lo tanto, no hubo una definición efectiva entre lo urbano y lo rural, sino que hubo interpenetración de cultivos en las áreas urbanizadas.

En San Juan se advierte también la presencia de unidades productivas instaladas dentro de la traza de la ciudad. La propiedad de doña Ysidora Gil de Oliva, viuda del Sargento Mayor Gabriel de Urquiza, fue poseedora de una viña, bodega y vasijas y casas que dejó “en esta Ciudad”⁵⁰. También don Juan Antonio Correa vendió a don Juan Álvarez Cortinas “unas hileras de cepas de viña con todo lo demás edificado y plantado que tengo y poseo en la traza de esta ciudad en la parte notoria y conocida y donde al presente vivo”⁵¹.

En muchos documentos se ha especificado que las viñas están “extramuros”, es decir fuera de la traza urbana, dentro del ejido o en las áreas determinadas para cultivos. A fines del siglo XVI, don Alonso de Reinoso fue propietario de una viña de 5000 plantas y de otras tres viñas, ubicadas cerca de la ciudad, junto al molino de Alonso de Videla y a la ermita de San Juan Bautista⁵². En 1647, en su Testamento, doña Mayor Carrillo de Bohórquez, viuda del capitán Juan de Amaro, uno de los más importantes vitivinicultores de la época, lega a los agustinos su estancia del Carrascal, extramuros de la ciudad⁵³. En 1658, don Antonio Moyano Cornejo, era

⁴⁹ *Testamento de Diego Pringles, Mendoza, 31/ de octubre de 1776*. Protocolo N° 100- escribano Francisco de Videla, año 1776. Folio 133v. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folios 135v y 136.

⁵⁰ *Largo Proceso de tierras*. Caja 1 A, Carp. 1, Doc. 1. 33 folios. AGPSJ. Fondo Tribunales.

⁵¹ *Don Antonio Correa vecino de San Juan vende una viña a Juan Álvarez de Cortinas*. Caja 3. Carp. 12. Doc. 8. Fs. 2. AGPSJ. Fondo Tribunales. Folio 1.

⁵² *Testamento de don Alonso de Reinoso. Mendoza, 29 de diciembre de 1588*. Escribano Diego de Muñoz, Protocolo N° 2, años 1571-1596. Fojas 117. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Reproducido completo (Draghi Lucero, 1991: 62).

⁵³ *Testamento de doña Mayor Carrillo Bohórquez* (esposa de Don Juan de Amaro). *Mendoza, 4 de noviembre de 1667*. Escribano Juan Ramírez, Prot. N° 14 (1648), Foja 20. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. En: Marcó, 1998: 40 a 43.

propietario de una viña cuya situación dentro del ejido describe: un “solar de cabecera desde una acequia vieja 10 varas de largo hasta topar con el desagüe del molino hasta las tierras del dicho padre Joan Gómez (...) Una cuadra de tierra que cae a las espaldas de la huerta de (...) calle de por medio y por otra parte la viña del Cap. Pedro Gómez”⁵⁴. También son muchos más los casos que presentan su asentamiento en la traza urbana. Don Miguel de Arizmendi fue uno de los más importantes bodegueros de su tiempo. Tenía la casa de su morada y sus tiendas en la ciudad, con viña, y también la chacra a extramuros donde estaban sus viñas y bodega⁵⁵. En 1835, don Juan Simeón Moyano poseía viña y majuelo extramuros, “lindando con la calle de Los Pescadores”⁵⁶.

Hay otro grupo de testamentarias e inventarios donde no se hace referencia a la ubicación de la propiedad. En muchos casos, son de dimensiones importantes, por lo que se infiere que estaban situadas fuera del ejido urbano. Don Antonio Moyano Flores y su esposa tenían varias propiedades, según consta en su testamento, pero no hace mención a su localización⁵⁷. En 1745, la “viña y majuelo” de don Clemente Godoy Villegas, estaba situada “fuera de la ciudad”⁵⁸. Don Ignacio Moyano, en 1763, tenía una compleja hacienda, provista de viñas, bodegas, alambiques, en un “terreno 65 $\frac{3}{4}$ varas de frente de Oriente a Poniente y 173 varas de Sur a Norte”⁵⁹. Don Fernando Alvarado (1742) poseía “una viña cercada con frutales”⁶⁰, pero no hay referencia a su emplazamiento.

⁵⁴ *Testamentaria de don Antonio Moyano Cornejo, Mendoza, 2 de marzo de 1658*. Carp. 255, Doc. 1, AGPM, Época Colonial. Sección Judicial. Folio 26.

⁵⁵ *Testamento de don Miguel de Arizmendi (Arismendi), Mendoza, 4 de enero de 1747*. Protocolo N° 53, F. 71. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2.

⁵⁶ *Testamentaria de don Juan Simeón Moyano, Mendoza, 1 de septiembre de 1835*. Carp. N° 33, Doc. 4, 118 fojas. AGPM. Época Independiente, Sección Judicial. Folio 12.

⁵⁷ *Inventario de bienes de don Antonio Moyano Flores y doña Tomasina de Puebla y Salinas, Mendoza, 3 de septiembre de 1699*. Carp. 255, Doc. 7, Fs. 20. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 4 v.

⁵⁸ *Testamento de don Clemente Godoy Villegas, Mendoza, 15 de julio de 1744*. Protocolo N° 50, escribano Gaspar de Castro (1743-1744). AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 31 v.

⁵⁹ *Testamento de don Ignacio Moyano, Mendoza, 26 de febrero de 1763*. Protocolo N° 79, escribano Francisco de Videla, año 1763. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 27.

⁶⁰ *Testamentaria de los finados don Fernando Alvarado y doña Juana Carabajal. Mendoza, 18 de julio de 1742*. Carp. 232, Doc. 13, 31 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 15 v.

2.6.- La unidad de producción vitivinícola cuyana. Su organización y componentes espaciales y formales.

La unidad de producción vitivinícola en Cuyo fue resultado de la adaptación de los conjuntos españoles, predominantemente andaluces, que los colonos implantaron en sus propiedades americanas. No es perceptible un defasaje temporal significativo entre los casos de la colonia y los españoles de la época. Se advierte la presencia de los caracteres de la conformación de las unidades productivas de los distintos siglos, condicionados por las posibilidades materiales del medio y sus limitaciones. Tanto en España, sobre todo en el sur de la Península, como en América, el barro y la madera fueron los materiales constructivos por excelencia para la arquitectura rural. La conformación del espacio fue producto de una larga tradición proveniente de la remota antigüedad cultivada en el área mediterránea y transferida a las colonias a partir de la introducción de la *vitis vinífera* y la decisión de elaborar el propio vino en suelo americano.

Es pertinente realizar un rápido recorrido por las culturas vitivinícolas mediterráneas desde los orígenes de las bodegas hasta las españolas coetáneas al período colonial que nos ocupa. De esta manera, es posible confrontar situaciones y comprobar que los cuyanos, de la manera que les fue posible, reprodujeron en sus unidades productivas los “saberes” tradicionales tanto como la cultura de los tratados de agronomía y viticultura proporcionados por los colonos españoles y portugueses, los primeros elaboradores de vinos y aguardientes en la América del Sur.

2.7.- Chacras, viñas y haciendas de viña. Unidades de producción en Cuyo . Características formales y espaciales. Tipologías

El corpus documental consultado y que sirve como permanente referencia a este trabajo, en relación con las unidades de producción vitivinícola en el reino de Chile y en Cuyo, siempre presenta las denominaciones “viña”, “hacienda de viña”,

“chacra” o “chácara” y “solares con viña” cuando se trata de propiedad dentro de la traza o el ejido de la Ciudad.

Las propiedades no sólo estaban dedicadas a la vitivinicultura. Buen número de ellas desarrollaron paralelamente la actividad cerealera, con cultivos de trigo y cebada, por lo que en los documentos aparecen términos como “sementeras” y “rastros”. La presencia de los molinos harineros en la ciudad y fuera de ella, aprovechando la energía hidráulica aportada por los canales de riego, fue tan antigua como la de las bodegas (Figuroa, 2005-2006). Don Alonso de Reinoso (1588) se refiere entre las propiedades de su legado “a viña cerca de esta ciudad junto al molino de Alonso de Videla”. Los Sánchez Chaparro también tuvieron “un molino con sus aposentos tasado en \$5”⁶¹. Hay muchos más situaciones similares. Otro edificio que aparece en relación con la actividad cerealera, son los silos. La Hacienda de San Vicente de don Domingo Coria (1839) tenía “una bóveda de guardar trigo nueva, su piso embaldosado, sus murallas de adobe, tiene de ancho y alto 5 ½ varas con su puerta de llave corriente”⁶².

Es posible encontrar unidades productivas muy primarias y sencillas, formadas por una casa-bodega con su huerto y su viña, pero las hubo de mayor complejidad. Hubo una verdadera elite de ricos vitivinicultores que dispusieron de unidades productivas provistas de múltiples instalaciones destinadas a cubrir diversos rubros. Algunos de ellos fueron también propietarios de molinos harineros, como don Alonso de Videla en el siglo XVI, En el siglo XVII, don Antonio Moyano Flores también declaró su “molino demolido con sus herramientas y aperos. Dos piedras de dicho molino.” Doña Melchora Lemos en el XVIII tuvo el único molino de Mendoza en su época (Lacoste, 2008:39).

También el olivo marcó su presencia en Cuyo, sin embargo, el desarrollo de la olivicultura a gran escala fue más lento. Sucesivamente, los documentos indican la presencia de escasos árboles en los primeros tiempos, como los siete olivos en la

⁶¹ *Testamento de don Domingo Sánchez Chaparro y D^a Eufrasia Videla. Mendoza, 17 de enero de 1689.* Carpeta 266, Doc. 3. 19 fojas. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 6 v.

⁶² *Testamento de don Domingo Coria. Mendoza, sin fecha.* Escribano: Juan Moreno, protocolo N° 225, año 1839, Folio 28. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 6.

huerta de Sánchez Chaparro (1689), los 25 olivos de Antonio Moyano Flores (1699), y de verdaderos olivares hacia el siglo XVIII, como el de don Ignacio de Figueroa y Godoy (1719) tenía un huerto de olivos, aunque no especifica su cantidad. En la propiedad de don Clemente Godoy Villegas existía un olivar de 60 plantas⁶³. En el XIX en una de sus propiedades, doña María Pelliza (1846) tenía 32 olivos⁶⁴. Curiosamente, no aparece, entre los documentos examinados, instalaciones como las *almazaras* andaluzas para la fabricación de aceite, pese a que se sabe fehacientemente de su elaboración (Coria, 1988:51). Su uso era limitado, pues la gastronomía colonial y criolla se basaba más en la utilización de la grasa animal, que no se descompone tan fácilmente como el aceite de oliva, que con rapidez deviene rancio e inutilizable⁶⁵. Sin embargo se reconoce su uso gastronómico en menor escala. El comercio de aceite de oliva, como el del vino y aguardiente y de la fruta seca, aparece documentado en crónicas de la época. Por lo tanto, los mendocinos desarrollaron la trilogía alimentaria mediterránea desde los primeros tiempos.

Los sauces fueron parte de la flora vernácula de cuyo (Prieto, 2000: 43). Ya hemos anunciado su propagación a lo largo de los canales y acequias de riego. También fueron utilizados, junto con el algarrobo, como madera de construcción, por lo que su cultivo era frecuente en las haciendas. El Alférez Domingo Frías así lo indica cuando lega a su esposa doña María Molina “una cuadra de tierra casi toda plantada, de largo y media de ancho en la misma viña que le dejo a mi hija, y tenía por división unos sauces”⁶⁶. También había “unas plantas de sauce a orillas de la viña” en una propiedad de don Clemente Salinas⁶⁷. Don Nicolás de Allende indica en su testamento que a su matrimonio él llevó “por capital mío propio un huerto con algunos árboles frutales y una saucería, todo, comprendido en el terreno en que estaban dichas cepas”⁶⁸. En la propiedad de don Cristóbal Salinas, “la saucería se

⁶³ *Testamento de don Clemente Godoy Villegas, Mendoza, 15 de julio de 1744*. Prot. N° 50, Escribano Gaspar de Castro (1743-1744) AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 31 v.

⁶⁴ *Testamento de María Francisca Pelliza, Mendoza, 17 de octubre de 1844*. Protocolo N° 240. Escribano Ylario Marín, año 1844. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 129.

⁶⁵ Comunicación personal con el Hno. Agustín Borzi, salesiano, docente de la Facultad “Don Bosco” de Rodeo del Medio, Mendoza, que forma especialistas en enología y olivicultura. 2008.

⁶⁶ *Testamento del Alférez Domingo Frías, San Juan, 28 de diciembre de 1737*. Caja 4, Carp. 22, Doc. 18. Fs. 3. AGPSJ. Fondo Tribunales. Folio 1v.

⁶⁷ *Inventario de bienes de don Clemente Salinas, San Juan, 10 de diciembre de 1780*. Libro 15, Folio 20v. AGPSJ, Fondo Histórico. Folio 22.

⁶⁸ *Testamento de Don Nicolás Allende, San Juan, 6 de diciembre de 1773*. Protocolo N° 86. Escribano Francisco de Videla (1767-1799). Folio 200. AGPSJ, Fondo Histórico. Folio 80 v.

halla al borde de la acequia grandes a los pies de la viña nueva”⁶⁹. Las acequias en algunos casos estaban bordeadas de sauces así como estos árboles también sirvieron para dividir propiedades, como hacen en nuestros tiempos los álamos. En el testamento de don Joseph de Villegas se inventariaron “137 varas de sauce plantadas en la acequia”⁷⁰.

Las descripciones nos indican que el sauce respondió a esas importantes funciones antes de la introducción del álamo debida a Juan Cobo. Juan Francisco Cobo Azcona fue el introductor del álamo en Cuyo. El año 1808 recibió de Cádiz unas pocas estacas de álamo llamado de Italia (*Populus fastigata*), de la misma familia del negro (*Populus nigra*) y algunas semillas de otros árboles exóticos que plantó en su quinta para cultivarlas, aficionado como era a esta especialidad de la horticultura. De ahí la prodigiosa multiplicación del primero que ha sido un ramo de riqueza para Mendoza y San Juan, donde no se tenían maderas para construcción, recibéndolas a muy alto precio de Chile, Paraguay y Tucumán (Calderón, 2006: 72).

El álamo recién aparece usado con fines estructurales en la segunda mitad del siglo XIX. Provocaron, con el tiempo, cambios importantes en la construcción de los edificios porque ofrecía madera apta y de procedencia local, lo que abarataba los costos del aprovisionamiento del maderamen necesario. La longitud de sus troncos aventajaba al sauce y el chañar autóctonos y permitió acrecentar las dimensiones de los espacios, con estructuras de mayores luces y alturas, como las que presenta la bodega de los González Videla en Panquegua, construida a mediados del siglo XIX.

Las plantaciones de álamos se sumaron a los saucedales. Con el correr del tiempo, el álamo ganó protagonismo bordeando caminos y calles, formando barreras en los lindes de las propiedades para proteger los cultivos de la fuerza destructiva de vientos como el zonda. Las plantaciones de álamos aparecen con frecuencia en los inventarios de las testamentarías del siglo XIX, pues otro interés que presentaba era el aprovisionamiento de maderas para la construcción. Una de las fincas de doña

⁶⁹ *Inventario de bienes de Don Clemente Salinas. San Juan, 10 de diciembre de 1780.* Fondo Histórico, libro 15, Folio 20v. AGPSJ. *Folios 4 y 10.*

⁷⁰ *Testamento hecho con poder de Joseph de Villegas Quincoces a Don Pedro Morales, Mendoza, 29 de septiembre de 1643.* Carpeta 240. Doc. 3, 10 fojas. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 8.

María Francisca Pelliza de Villanueva (1848) declara en su hacienda del Infiernillo la existencia de plantaciones de álamos, una de las cuales sumaba 144 árboles⁷¹. La Testamentaría de don Pedro José Balderrama y su esposa, también declara en su casa de la calle de la Cañada, la existencia de álamos asociados a los sauces, indicando su valor y el uso previsto para su madera: “Una mata de sauce con regular madera en 8 reales...\$1. 12 álamos en pie como para tirantillos a 12 reales...\$3. 7 álamos como para vigas a 1 real...\$1,4”⁷². Don José Manuel Funes (1853) declara 10 álamos gruesos a 4 reales...\$5, 16 álamos a 1 ½ real, 6 varillas de álamo a 1/8...\$0,3/4...8 álamos gruesos a 4 reales...\$4, 2 álamos delgados a 1 real...\$0,2,...2 álamos delgados a real...\$0,2... 106 plantas de álamos a 1/8 real cada uno...\$15” también asociados a matas de sauce⁷³.

La totalidad de las propiedades, tanto dentro de la traza de la ciudad como fuera de ella, estaban cercadas con la finalidad de proteger las casas y bienes familiares, instalaciones, los cultivos y productos agroindustriales como los vinos y aguardientes elaborados, a la manera en que se hacía en los cortijos y haciendas españolas, siguiendo la tradición europea desde Egipto y Roma (Yravedra Soriano, 2005), y el de dominio árabe en el-Andaluz (García Sánchez,;2011:3) hasta la época que analizamos. Los cultivos y las construcciones se situaban dentro de un cerco que proporcionaba protección a las propiedades teniendo presente tanto la salvaguarda de los ataques indígenas, muy frecuentes en el siglo XVIII, como de intrusos y ladrones. Los cercos fueron una constante en el paisaje urbano, en el de los arrabales y extramuros de la ciudad tanto como en el campo. Estos cierres continuos eran interrumpidos por portales que daban acceso a cada propiedad. Desde la calle o el camino se entraba al patio, en torno al que se hallaban la casa y la bodega. Esta proximidad al acceso facilitaba el control de la propiedad y confirió mayor seguridad en los períodos en que los malones de los indios rebeldes asediaban la ciudad y sus cultivos.

⁷¹ Testamentaría de María Francisca Pelliza de Villanueva. Iniciada en Mendoza, el 21 de noviembre de 1848. Juez: Barrionuevo, Secretario: Mayorga. Carpeta N° 42, Legajo N° 16, 97 fojas. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 97.

⁷² Testamentaría de don Pedro José Valderrama y María de los Ángeles Zavalla. Mendoza, 13 de julio de 1847. Carp. N° 7, Doc. N° 4, 50 fojas. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 15.

⁷³ Testamento de don José Manuel Funes. Mendoza, 20 de junio de 1853. Juez: Rosas- Secretario: Mayorga. Carp. N° 20, Doc. N° 4, 59 fojas. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 12 y 13.

Los cercos en los dos primeros siglos fueron construidos de tapia. Don José Villegas (1643), don Antonio Moyano Cornejo (1658), don Ignacio Figueroa Godoy (1717) tenía su propiedad con “todo cercado de pared, con puerta y reja”⁷⁴, don Diego Pringles (1739), con adobones don Joseph de Coria (1750), otras veces de espinos, como la de don Juan de Peralta (1757). Don Fernando Alvarado (1740) hace legado de “la viña cercada, casa y bodega de mi vivienda, como también una cuadra...”⁷⁵. En 1742, la propiedad de don Fernando de Alvarado estaba cercada de frutales, según expresa su inventario de testamentaría⁷⁶. Juan de Peralta (1747) tenía una viña de 4000 plantas cercada de espinos⁷⁷. Joseph de Coria (1750), indica que la cerca de su viña era de tapial y adobón⁷⁸. Las tapias siguen vigentes en el siglo XIX, pero los inventarios indican el predominio de los cierres de adobón. Juan Manuel Funes en 1812, detalla “88 varas de tapia de 3 adobones bastante usadas” cerrando su huerta. En otra propiedad contigua, tenía otro terreno plantado de viña (...) con sus tapias⁷⁹. En el testamento de José María Videla, también se declararon en su finca situada en San Miguel, los “paredones y paredes de cierre de su propiedad”⁸⁰.



Fig. 8.- Tapias en el camino a Luján de Cuyo (Göering, 1857)

⁷⁴ *Testamentaría de don I. Figueroa Godoy, Mendoza, 12 de septiembre de 1725.* Carp. 246, Doc. 21, Fs. 33. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 7 v.

⁷⁵ *Testamento de don Fernando de Alvarado, Mendoza, 9 de abril de 1740.* Protocolo N° 47, Escribano José Méndez de Sanjurjo (1740-1741). AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 98 v.

⁷⁶ *Testamentaría del M de C F. de Alvarado, Mendoza, 17 de julio de 1742.* Carp. 232, Doc. 13, Fs. 31. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 4 v.

⁷⁷ *Testamento de don Juan de Peralta, Mendoza, 12 de junio de 1747.* Protocolo N° 52, escribano Gaspar de Castro, año 1747. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 84.

⁷⁸ *Testamentaría de don Joseph de Coria, Mendoza, 1 de octubre de 1750.* Carpeta 238, doc. 10, 12 Fs AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2.

⁷⁹ *Testamento de don Juan Manuel Funes, Mendoza, 9 de diciembre de 1812.* Escribano Cristóbal Barcala. Año 1812. Protocolo N° 167, Fs. 158. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 12 v.

⁸⁰ *Testamentaría de José María Videla y Magdalena Correa de Videla, finados. Mendoza, 3 de septiembre de 1863.* Carp. N° 62, Doc. N°1, Fs.112. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 11.

En la mayor parte de las propiedades se utilizaron como cierre paredones de tierra, tapial o adobón. En menos casos fueron barreras de espinos o de árboles. Hay precisiones sobre sus dimensiones en ancho, considerado conforme al número de adobones utilizados en el trabado del muro que eran generalmente 2 ó 3, mientras que su altura promedio era de 3 varas. Si se consideran las utilizadas en las construcciones corrientes, alcanzan una vara de ancho, aproximadamente, que es medida mayor de un adobón y la dimensión más frecuente utilizada para el apisonado de un tapial. Esta altura es la que también se puede calcular para los cierres de tapial aún existentes en las viejas propiedades chilenas en los alrededores de Los Andes. Si bien impide la penetración visual del peatón, una persona montada o en carreta u otro vehículo de tracción a sangre, podía ver hacia el interior de las fincas y huertos.

La permanencia de estos cercados se manifestó a través de los siglos XVI al XIX. Estos paredones fueron parte del paisaje rural y urbano que fue totalmente compartimentado por los paredones que encerraban las propiedades. Varios de los viajeros europeos que visitaron Mendoza en el siglo XIX hicieron referencia a este paisaje en sus notas y cuadernos de viaje. Alexander Caldeugh (1941: 148), pasó por Mendoza en 1821, y entre sus percepciones observó en sus notas de viaje que: “Las tierras están todas cercadas y tienen riego”. Samuel Greene Arnold (1951:207) escribió en 1848: “Las quintas están cuidadas, aunque tienen una tapia o ladrillos de arena secada”.

El paisaje tanto urbano como rural, estaba dado por la conjunción de las calles y caminos, los tapiales por sobre los cuales asomaban los árboles frutales, las acequias y canales, a menudo acompañadas por las líneas de sauces que proporcionaban sombra y verdor en ese oasis, con la cordillera al fondo y el azul del cielo.

El patio, siempre presente, era el organizador del espacio y determinaba la estructura funcional de la unidad productiva. Este patio, continuador de la tradición andaluza, era el corazón del conjunto de edificios: la casa del propietario, la bodega con sus lagares, cuadra, corral de alambiques, la botijería con su horno, depósitos y las dependencias de servicio. El patio también se articulaba con el huerto frutal, el

secadero de frutas y con la viña. En ciertas propiedades había un segundo patio y en otras había hasta traspatios.

Las haciendas de los siglos XVII y XVIII se desempeñaban básicamente con mano de obra esclava. Por ello contaban con instalaciones para reprimir a los esclavos cuyos intentos de fuga, levantamientos o mala conducta mereciera castigo de sus amos. En los inventarios de objetos dentro de las testamentarias, aparecen con relativa frecuencia las piezas de tortura o de castigo como cepos, esposas, grillos y cadenas. Uno de esos casos lo encontramos en la Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo, que enumera: “unas esposas de fierro” (...) “5 pares de grillos, tres grandes y dos pequeños” (...), “un cepo” ⁸¹. Esto en una propiedad donde la presencia de esclavos para la explotación de las tierras es importante, ya que nombra 10 negros esclavos. También, ante las limitaciones de la cárcel del Cabildo, hubo bodegas que cumplieron tal función. Don Miguel de Arizmendi, castigó a su esposa doña Tomasa Ponce de León en una cárcel construida en su hacienda extramuros, a falta de cárcel de mujeres o convento femenino para recluirla.

A través de los siglos, los documentos han ido ganando precisión en la descripción de las propiedades. Los del siglo XIX resultan especialmente valiosos debido al cuidado puesto por los escribanos en brindar detalles muy precisos de los bienes tasados para la división de las propiedades entre los herederos. Sin embargo, falta precisión en la definición de los diversos espacios de labor y la existencia de objetos y herramientas para las diversas faenas de campo. Los textos nos aseguran su existencia, pero en muy pocas ocasiones tenemos la seguridad de su conformación espacial y funcional. Contrariamente, tanto la casa principal como la bodega y su lagar están cuidadosamente descritos, aunque no posibilitan una interpretación fidedigna de la organización espacial de los edificios principales válida para reconstruir sus plantas con exactitud. En cuanto a los materiales y técnicas constructivas, dimensiones y formas de los edificios las descripciones son casi fotográficas. Cabe inferir que los espacios más valiosos fueron los que mayor atención atrajeron en los documentos judiciales.

⁸¹ *Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo. Mendoza, 1º de julio de 1749.* Carp. 238, Doc. 8, 267 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folios 12v., 15v., 21v.

2.8.- Sistemas constructivos

Como la construcción de los edificios era desarrollada por los mismos bodegueros, quedaron inventariados junto a otros elementos relativos al cultivo de la viña y la bodega otros propios de la actividad constructiva. Los tapiales eran los moldes donde se apisonaba el barro preparado para construir los muros de los edificios y los paredones de cierre de las propiedades. Estos implementos aparecen en el Testamento de Alonso de Videla (1618): “tapiales con sus pisones y 9 tablas”⁸². En 1688, don Miguel Chacón legaba “tapiales con su compuerta y unos pisones valuados en \$30”⁸³. También aparecen “unos tapiales viejos con su compuerta” en el inventario de doña María Lucero (1657)⁸⁴. Las adoberas de cortar adobones se guardaron en las propiedades de Joseph de Coria (1750)⁸⁵, Bernardo Videla (1749) Don Bernardo Videla (1749), por ejemplo, tenía “dos adoberas, una grande y una chica, tasadas ambas en \$1,2 reales”⁸⁶ y maderas “tres tablones de cedro de 4 varas de largo, poco más o menos, tasados a 7 pesos cada uno”⁸⁷ destinadas a funciones estructurales para la construcción de edificios. Si bien estos implementos no parecen haber sido utilizados comercialmente, es presumible que hayan sido parte de los enseres de fabricación doméstica de elementos constructivos. La convivencia de estos artefactos y herramientas indica que la obra era realizada por los mismos operarios de la bodega, conforme a los requerimientos que se presentasen, en forma espontánea y con las técnicas tradicionales de la época. Estos objetos aparecen también inventariados dentro de los espacios de su uso específico, pero en otras oportunidades, a pesar de no estar aclarado en el documento, se deduce que la unidad productiva.

⁸² *Testamentaria de Alonso de Videla, Mendoza, 30 de noviembre de 1618.* Carp. 270, Doc. 2, 47 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 17.

⁸³ *Sucesión de don Miguel Chacón, Mendoza, 11 de noviembre de 1688.* Carp. 243. Doc. 3. 31 fojas, AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2.

⁸⁴ *Inventario de doña María Lucero, Mendoza, 30 de septiembre de 1657.* Carp. 253. Doc. 2, 15 Fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 3 v.

⁸⁵ *Testamentaria de don Joseph de Coria, Mendoza, 1 de octubre de 1750.* Carp. 238, doc. 10. 12 Fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2 v.

⁸⁶ *Testamentaria de don Bernardo Videla. Mendoza, 18 de noviembre de 1749.* Carp. N° 270, Doc. N° 40, 29 fojas. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 10 y 29.

⁸⁷ *Testamentaria del Cap. Juan de Puebla Reynoso y María del Castillo, Mendoza, 20 de noviembre de 1694.* Carp. 265, Doc. 3. 164 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 67.

Los edificios centrales que presentan características constructivas más cuidadas han sido las viviendas y las bodegas anexas con sus lagares de obra. La factura utilizada para estos es uniforme en el tiempo y en el espacio, sin mayores diferencias en sus técnicas, materiales constructivos y dimensiones modulares. Utilizamos esta expresión porque sí se puede hallar un módulo que se reitera, determinado por la tecnología del material utilizado: maderas de algarrobo y sauce en las estructuras portantes y tapial y adobe para cerramientos y arcadas estructurales. Esa modulación estaría unificada en cubos de 4 ½ a 6 varas de largo y ancho por unos 4 ½ a 5 ½ varas de altura, que se yuxtaponen y articulan para dar lugar a las casas bodegas y demás instalaciones.

El tratamiento de la tierra para la fabricación de adobes y tapiales se describe a continuación. El barro se mezcla con guano de animales, paja, orujo y diversos aglutinantes que aumentan su resistencia estructural. Los mampuestos se unen con barro formando paños. Las aberturas o vanos previstos, puertas y ventanas, eran delimitados con piezas de madera, rollizos o escuadrada. El tapial consiste en barro comprimido con un “pisón” dentro de un molde corredizo de madera, que se va desplazando en altura y a lo largo de la superficie a construir. También en caso de los vanos, la madera delimitaba las dimensiones y servía de soporte estructural a puertas y ventanas. La dimensión básica de estos muros era una vara, es decir, aproximadamente 80cm. La quincha era una conjunción de trama de ramas aglutinadas con barro, utilizado para construcciones menores y destinos perecederos. Las renombradas “ramadas” y “ramadones” que aparecen en los inventarios estarían construidas con esta técnica, aunque no están detalladas específicamente en los documentos.



Fig. 9.- Pisones para construir tapiales

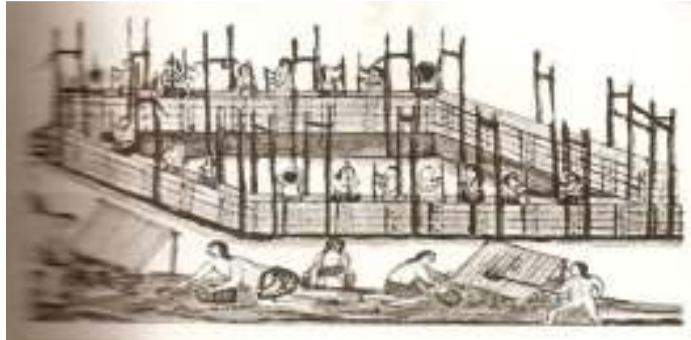
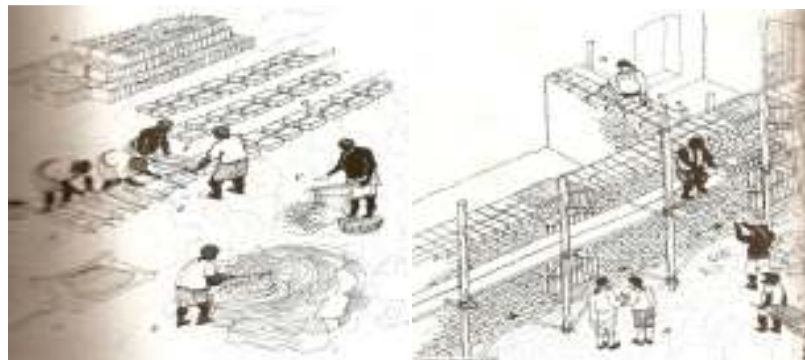


Fig. 10.- Construcción de tapiales



Figs. 11, 12 y 13.- Fabricación de adobes . Tecnología del adobe.

Molde o adobera

Generalmente las casas principales y sus bodegas estaban cubiertas con techo de dos aguas, con dependencias anexas con una sola pendiente. Los materiales fueron las maderas locales para los tijerales y caña o tablilla con paja y barro para la cubierta. Fueron adoptados para las estructuras de tijerales o tijeras sobre todo el sauce y el algarrobo, en forma de rollizos o labrada, es decir formando prismas de corte rectangular llamadas “azueladas” porque se trabajaban con la azuela..



Fig. 14 y 15.- Tijerales rollizos y azuelados



Fig. 16.- Horcones de algarrobo utilizados en la construcción de adobe y tapiales de tierra cruda

“Los tijerales se componían de dos piernas y una llave; también denominados de par y nudillo, sistema de tradición mudéjar que permitía cubrir locales con piezas de madera de menor largo que la luz a cubrir. La distancia entre los mismos varía entre los 0,60 m a 0,90m.; se los colocaba muy próximos debido a la pequeña sección de las piezas, acá generalmente de algarrobo y en el caso de la Puna Jujeña de piezas de madera de cardón. Esta disposición se integraba a un entramado de alfajías y techados de caña, chilca o jarillas, todo atado con cuero, sin piezas metálicas. Cuando se disponía de maderas de mayores secciones, como el nogal, la tipa o lapacho, las piezas se distanciaban más”.⁸⁸

⁸⁸Arq, J.C. Marinsalda, comunicación personal 03-06-09.

Son frecuentes las referencias a los techos de mojinete, propios de la zona andina. Las más antiguas tenían cumbreras más elevadas techos que llamaban “lomo de buey” (Guaycochea de Onofri, 2001: 45), con pendientes más fuertes a fin de que los techos escurrieran por desborde natural. Respecto a las cubiertas, los documentos señalan su construcción con caña o con paja, pareciendo considerar redundante que este material se afirmaba con torta de barro y grasa, concediendo mayor protección térmica e impermeabilidad en tiempos de fuertes lluvias estivales características de Cuyo. Sobre esta estructura apoyaban los tirantes, también de madera, que recibían la cubierta de paja y barro engrasada por fuera, a fin de lograr optimizar su impermeabilidad.



Fig. 17- Edificio estructurado con tijerales a “lomo de buey” y media agua con galería de palos. Casa Elaskar, antes Moyano- Luján.



Fig. 18.- Techo con pendiente llamado “lomo de buey”

En las viviendas también aparece este sistema, pero hay casos en los que se utilizaron bóvedas para el techado. Así fue la casa de doña Cecilia Pinto y Ahumada: “un cuarto de vivienda con su puerta de una mano y dos bóvedas con lo demás que se hallare edificado y plantado”⁸⁹. También en un plano por pleito de aguas, podemos observar las bóvedas de Bustos representadas iconográficamente en el documento.

⁸⁹ *Testamento de doña Cecilia Pinto y Ahumada. Mendoza, 20 de octubre de 1763.* Escribano Francisco de Videla. En: Marcó, 1998: 301-316.



Fig. 19.- Plano de división de tierras en Alto Pedregal

Las unidades de producción tuvieron diversos grados de complejidad conforme a la fortuna de sus propietarios. Los documentos de los siglos XVI a XVIII incluyen en sus inventarios las diversas instalaciones para actividades complementarias a la elaboración del vino. Pero no detallan su ubicación en relación al núcleo casa-bodega ni especifican mayores características de su estructura funcional. Los edificios son nombrados como unidades vacías y por otro lado, aparecen inventariados los objetos destinados a las diversas actividades: labranza, cosecha, elaboración del vino y aguardientes, materiales y artefactos para la construcción, botijas, toneles, carpintería, materiales varios para usos de la hacienda como maderas, piedras, cueros, objetos destinados a la construcción, y los esclavos, que fueron inventariados como un objeto más, entremezclados con los demás rubros.

En torno a uno o más patios, se levantaron además de las bodegas y los lagares, corrales de alambiques, cocinas, silos, hornos de pan, botijerías y hornos de cocer botijas y carpinterías destinadas primero para acondicionar las carretas de traslado, cuando el viticultor era también transportista, y con la adopción de las vasijas de madera, desde mediados del siglo XVIII, fueron ganando lugar los trabajos de tonelería. Estas instalaciones serán tema a tratar con detenimiento más adelante.

Los contenedores para la elaboración y comercialización del vino desde el siglo XVI hasta mediados del XVIII fueron predominantemente de barro cocido.

Tinajas y botijas se fabricaron en Mendoza con greda de la región. Si bien los agustinos y los jesuitas poseyeron las mayores botijeras de Mendoza, y comercializaron esta producción, indispensable para la economía cuyana, fueron numerosos los laicos que fabricaron estos contenedores en sus unidades productivas. En 1643, don José Villegas legaba una propiedad de gran complejidad, provista de una botijera donde guardaba unas 60 botijas más o menos más dos tinajas por cocer⁹⁰. Don José Cardozo dejó a su hija Mónica “la casa de mi vivienda, con el patio y todo lo demás de oficinas que hay en él, y el horno de botijas inclusive”⁹¹. Hacia mediados del siglo XVIII comienzan a desaparecer los envases de cerámica ante la introducción y seguridades que proporcionaba la vasija de madera.

Los alambiques, emplazados en recintos denominados “corrales”, fueron frecuentes en las instalaciones productivas. En el inventario de bienes de don Antonio Moyano Flores (1699) al finalizar el siglo XVII, se indicó que “De espaldas a dicho aposento lagar, un corralito con tres alambiques”. En el siglo XVIII, El médico inglés Diego Pringles también poseía instalaciones de alambiques en su propiedad donde elaboraba aguardientes.

Las propiedades urbanas y de la periferia dedicadas a la vitivinicultura, tuvieron, en numerosos casos, tiendas o pulperías con sus aposentos a la calle. Es decir que los propietarios se ocupaban también del comercio de sus bienes. En el aspecto industrial, sólo elaboraban vino y aguardientes, no aparecen en plena ciudad unidades de producción múltiple. Don Diego Pringles (1739), los hermanos Sánchez Chaparro (1689), don Miguel de Arizmendi (1741). En estos casos, los bodegueros comercializaron su producción en pulperías y tiendas situadas dentro de estos complejos, ya fuera en la ciudad o en áreas rurales. Domingo y Andrés Sánchez Chaparro (1687) poseían huerta con viña, donde estaban las casas de su morada, tenían bodega, horno de botijas, alambiques y pulpería. Diego Pringles (1739),

⁹⁰ *Testamentaria de José Villegas. Mendoza, 20 de diciembre de 1643.* Carpeta 270, Doc. 3. 10 fs. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 5.

⁹¹ *Testamento de don José Cardozo, Mendoza, 21 de septiembre de 1762.* Protocolo N° 72, Escribano Gaspar de Castro (176-1763), Folio 204. AGPM, E. Colonial. Sección Judicial. Folios 205-205v.

también tuvo sus viñas, y de su vino elaboraba aguardientes, los que vendía en su pulpería⁹²

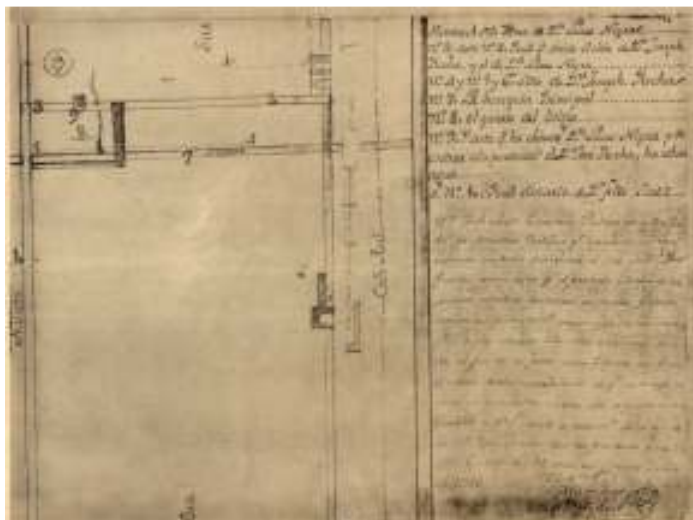


Fig. 20.- 1786. Terreno en litigio por aguas.

En las descripciones de bienes, aparece generalmente el patio, elemento organizador del espacio que retoma la tradición mediterránea. Es el centro funcional del conjunto conformado por la unidad productiva y la inseparable vivienda. En 1643 don José Villegas lega su propiedad donde la sala de su casa daba al “patio con capilla”, a veces presente en las zonas rurales, lugar donde se congregaban los indios y esclavos para la doctrina, además de cumplir funciones dentro de la espiritualidad familiar. Respecto a la presencia de capillas y oratorios dentro de las unidades de producción o en su vecindad, se han encontrado varios casos, que en ocasiones se han definido como referentes espaciales de las propiedades.

El inventario de la testamentaria de don José Villegas (1643) especifica acerca de sus numerosas propiedades rurales. El hecho de que en primer término sea mencionada su viña, las casas de su morada el patio con su capilla, bodega, botijería, corrales de alambiques y huerta con su arboleda ponen a esta propiedad como principal. La presencia de la capilla permite inferir que se trata de una propiedad fuera de la traza urbana, en la que la complejidad del desarrollo vitivinícola es alta.⁹³

⁹² *Testamento de don Diego Pringle, Mendoza, 31 de octubre de 1776.* Protocolo N° 100, escribano Francisco de Videla, año 1776. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 133v. En el documento aparece como Pringle y Pringles, indistintamente.

⁹³ *Testamentaria de don José Villegas, Mendoza, 20 de diciembre de 1643.* Carpeta 270, Doc. 3. 10 Fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2.

No es el único caso hallado en que se anuncia la existencia de una capilla. No se hace ningún tipo de referencia a sus características materiales ni constructivas, sólo se define su vinculación con las demás dependencias y la casa a través de la articulación dada por el patio a su costado⁹⁴.

2.9.- Las bodegas de propietarios religiosos

Un tópico importante está constituido por la existencia de bodegas de propietarios religiosos. Algunas fueron parte de su patrimonio familiar como lo recibieron el fraile dominico Juan José de Lemos⁹⁵, Presbítero José Godoy⁹⁶ y el presbítero don Eduardo Larreta⁹⁷.

Otras fueron propiedad de las órdenes religiosas instaladas en Mendoza. Los tres censos de bodegas pertenecientes a eclesiásticos entre 1780 y 1784 arrojan los siguientes resultados, los dos primeros (1780) indican quince bodegas cada uno, y el tercero, realizado en 1784, suma un total de 24 bodegas totalizando la producción de unas 5200 @ de vino (Martínez, 1961:114-115). De estas, sin duda alguna, en tanto hacienda de viña, la de los jesuitas fue la más importante por su complejidad, el volumen y la calidad de su producción.

2.9.1.- Hacienda de La Viña, del Buen Viaje o de la Cañada (Mendoza)

Los jesuitas llegaron desde Santiago a Mendoza y se establecieron en un solar donado a la Compañía por el capitán Lope de la Peña y su esposa frente a la Plaza de Armas. Allí establecieron su centro principal construyeron la iglesia, la casa de los hermanos y el colegio. Como en toda América, sus misiones y colegios debían

⁹⁴ *Testamentaria de José Villegas. Mendoza, 20 de diciembre de 1643.* Carpeta 270, Doc. 3, 10 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 5.

⁹⁵ Lacoste, 2008: 34.

⁹⁶ *Testamentaria del Presbítero don José Godoy. Mendoza, 2 de agosto de 1845.* Carp. 24, Doc. 3, 10 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 1 v.

⁹⁷ *Testamentaria del Presbítero don Eduardo Larreta (de la Reta). Mendoza, 30 de junio de 1851.* Juez: Rojas, Secr.: Mayorga. Carp. 31, Leg. 2, 57 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 8.

autosustentarse y mantener a religiosos y seculares que participaban de sus empresas. Para ello, los jesuitas mendocinos recibieron donaciones de tierras, intercambiaron con otras órdenes, compraron propiedades valiosas cuya producción y comercialización garantizaba las ganancias necesarias para lograr sus fines. La hacienda de La Viña o del Buen Viaje, situada en tierras que también donara D^a Inés de León Caravajal de Lope de la Peña en 1618, fue la más importante. Constituyó una unidad de producción múltiple, similar a la de la Calera de Tango en las afueras de Santiago (Benavides Courtois; 1981, 2006), con características propias. La hacienda estaba situada al norte de la cuadrícula con límite oeste en la calle de la Cañada, por donde se salía de la ciudad rumbo a la cordillera con destino a Santiago, a cinco o siete cuadras de la plaza. Esta situación de vecindad era una constante que se repetía tanto en Chile como en el Río de la Plata marcando el fuerte vínculo entre la hacienda y la institución central a la que beneficiaba.

Los Inventarios de Temporalidades (Micale, 1998:193 y sig.) al momento de la expulsión de los hermanos, detallan exhaustivamente la complejidad de La Viña y todo cuanto participaba de sus trabajos diversificados: cultivo de vides y bodega para la fabricación de vinos y aguardientes; talleres de telar donde tejían telas de diversas calidades. En la botijería fabricaban botijas para diversos usos, especialmente para los vinos y loza doméstica (Boyle, 2006). Se dedicaron a la crianza de aves y ganado para consumo propio. Construyeron almacenes para conservar diversos productos: brea para impermeabilizar las botijas, barro para su confección, leña para el funcionamiento de los hornos y cueros. También había talleres de fundición, fragua y herrería, como en Calera de Tango, hornos de cal y ladrillos. Tenían un molino, panadería y panificio. En la proximidad de estas instalaciones, estaban el cuartel de los braceros, predominantemente negros esclavos, y el Monasterio de las esclavas o habitación de las solteras. La hacienda del Buen Viaje fue una verdadera unidad de producción múltiple cuyo mayor esplendor se dio en el siglo XVIII. Vendían sus productos en las pulperías de la ciudad, aunque no hacían la explotación directa de estos comercios.

En la hacienda existía una capilla en honor a Ntra. Sra., quizás construida antes de pasar a propiedad de los jesuitas, efectivizada hacia 1632, después del fallecimiento de la donante. En un inventario realizado entre 1693 y 1696, aparece

detallada la descripción de esta Capilla del Buen Viaje y su ajuar. La Capilla del Buen Viaje o de La Viña fue inicialmente utilizada por los servidores y esclavos que laboraban la hacienda.

Junto a la iglesia, estaba la casa de los Padres quienes cumplían las funciones de administración, donde habitaban también el capellán y los religiosos de paso. Era un cuadrilátero rodeado de corredores, con 5 pilares en dos de sus lados y 7 en los otros dos. Este rodeaba un patio, el que llamaban de Ntra. Sra. del Buen Viaje. Las construcciones no eran sólo celdas, sino que también estaba el lagar y otras dependencias (Carbonari, 2008).

La Casa de Ejercicios primigenia fue construida hacia 1727, luego fue reemplazada en 1747 por otra más confortable. Contaba con las habitaciones necesarias: 25 cuartos y un salón refectorio, se había iniciado también la construcción de un oratorio anexo, que prestara mayor privacidad a los asistentes. Nunca se acabó de concretar este proyecto. Ambas Casas de Ejercicios fueron construidas a corta distancia de la iglesia, que servía también para las reuniones generales (Furlong, 1949:35).

En el Acta de Posesión y Tasación de Bienes, aparece descrito literalmente:

“Primeramente tasamos una Bodega que se alla en el patio de Nuestra Señora del Buen Viaje. De oriente a poniente con 38 varas de largo y 6 de ancho y en ella tres lagares de cal y ladrillo. El uno de 7,33 varas de largo y 5,33 de ancho, el otro de 4,33 de largo y 4 de ancho con sus respectivos pilones de 10 a 12 arrobas cada uno con más un altillo que se alla (sic) sobre los lagares, y el Corredor que cae a dicho patio y en él construidos 2 cuartos de media agua con su respectivo terreno, en \$800.”

“En la hacienda de la Viña se halló una bodega, dos lagares, 71 tinajas con un total de 1058 arrobas de vino, y otras 6 con 78 arrobas de vino tinto y blanco, y otras 6 con 73 arrobas de vino, más un barril con media carga de vino, más cuatro tinajas retobadas en cuero, más 54 botijas, y se halló una botinería y un horno de cocer botijas y un granel de 100 fanegas de trigo.

Había, además, una panadería, una carpintería y una herrería, dependencias que servían igualmente a la Casa de los Padres, al Santuario de Nuestra Señora, y a la Casa de Ejercicios, existentes en el mismo solar”.

Tal era la bodega en sí. La referencia a su orientación indica que los lados mayores del edificio, con sus puertas y ventanas, estaban abiertos al norte y al sur,

siguiendo la tradición romana. En el Inventario de Temporalidades ⁹⁸levantado en 1767, con motivo de la expulsión de la Orden, se especifica que la Bodega tenía dos puertas de dos manos con cerraduras y llaves y una ventana con rejas de madera. En relación a los lagares, dice que son dos más una lagareta con sus respectivos pilones, sin especificar sus dimensiones ni capacidad.

En el folio 85v. del Inventario de 1767, se describe la Viña con bastante precisión: estaba cercada la propiedad con una pared, lindando al norte con tierras de los jesuitas, y al oeste con la Casa de Ejercicios, el corralón y la ranchería y el Camino Real a Chile. Estaba dividida en diez cuarteles, un brasero y un corral de moscatel recién plantado con rodrigones de Algarrobo, con 275 plantas. El total de cepas era 48.909 plantas. Esto nos indica la importancia de esta hacienda.

2.9.2.- El Carrascal de los Agustinos

La hacienda de los agustinos en El Carrascal, tuvo también gran trascendencia. Los agustinos aprovecharon la infraestructura agraria que heredaron de don Juan de Amaro y Ocampo en 1649, y continuaron con la explotación de la vid y la elaboración de vinos a aguardientes. El casco de la hacienda y su bodega estaban situados en el actual Barrio Cívico, precisamente donde hoy se encuentra la Enoteca. En esa finca que comprendía además de la viña y la capilla de San Nicolás de Tolentino otros edificios dispersos que fueron los ranchos de los esclavos, que la orden poseía en una cantidad aproximada de 300 según un inventario de 1800. Ellos eran mano de obra calificada imprescindible para el desarrollo de sus emprendimientos.. La industria cerámica, y en especial la botijería destinada a la elaboración, envasado y transporte del vino fue la actividad paradigmática de la hacienda, y tomo su nombre “El Carrascal”. La finca reunía todos los componentes para completar el circuito comercial del vino y carretas con bueyes para su traslado. La hacienda del Carrascal, que luego fuera destinada a la Quinta Agronómica, donde se levantó la Escuela de Agricultura a comienzos del siglo XX (Hurtado, 2006).

98.-Publicado por Adriana Micale en: (Schávelzon, 1998: 73 y sigs.-197 y sig.)

Estos establecimientos de los religiosos fueron mayores que los de los laicos. El caso paradigmático fue el de los jesuitas. Las demás órdenes religiosas, también poseedoras de importantes capitales que destinaron a la vitivinicultura a fines de solventar sus obras pías, trataron de acercarse a este modelo, sobre todo los agustinos.

2.10.- Conclusiones

El análisis documental realizado permite inferir la estrecha relación que las unidades de producción vitivinícola de América Colonial mantuvieron con la tradición mediterránea y española en particular.

El cierre de las propiedades con tapiales responde a la continuidad de la tradición mediterránea, adoptada a fin de resguardar la seguridad de los bienes y cultivos.

Las casas de viña y lagar propias de la provincia de Cádiz fueron los antecedentes más cercanos de las unidades vitivinícolas cuyanas en sus expresiones más sencillas. Mientras que el modelo de hacienda de viña, nombre que la definió tanto en España como en Cuyo, es un tipo más complejo de explotación rural con unidad productiva de envergadura.

Entre estas propiedades, ocuparon un lugar de gran importancia socio-económica las instalaciones de las órdenes religiosas, entre las cuales los agustino y, sobre todo los jesuitas, cumplieron los roles principales.

Los materiales utilizados, pese a su simplicidad y a las dudas de muchos historiadores tradicionales, fue, en realidad, el mismo predominante en el sur de España.

Consecuentemente, había un seguro dominio tecnológico en la construcción de tierra cruda y su maridaje con las maderas locales, primero y del álamo en los últimos tiempos. Esto dio como resultado edificios de bodegas y anexos a ellos semejantes a los de la tierra de origen de los constructores.

Se cuidó la orientación de los edificios de las bodegas y sus condiciones higrotérmicas, básicas para la elaboración de los buenos vinos. En el apartado dedicado a estos edificios los analizaremos con detenimiento.

Como en España, el patio fue el elemento organizador del espacio y el filtro necesario entre la calle y la bodega, entre la calle y la casa, separadas por los cercados de adobes o tapias del resto del territorio. Los edificios se estructuraban en plantas lineales y con forma de “L” y de “H”, privilegiando la orientación del Norte y protegiendo de los calores del oeste, aunque las orientaciones encontradas fueron muy variadas. En ambos casos, se generaban patios que funcionaban como estructuradores del espacio.

Se desarrollaron estructuras de dos plantas para bodegas, utilizando el piso superior para vivienda, en algunos casos o como parte de la bodega. También se han registrado dos casas con torre, una como vivienda misma y la otra torre sobre el zaguán de acceso. Estos hallazgos señalan que las “casas de altos” y “los altos” deben haber sido bastantes más que los cuatro casos señalados.

En cuanto a los techos y cubiertas, si bien parecen predominar los de una y doble pendiente, también fueron halladas cubiertas de bóvedas de adobe y madera, estructuras acupuladas frecuentes en el siglo XIX, de las que nos quedan las réplicas de la casa de San Martín en el Barreal, San Martín, las de Rodeo del Medio, las de los hornos de mineral en Uspallata y las casuchas de la cordillera (Guaycochea, 1961).

En los siglos XVII y XVIII la población rural fue numerosa, según se puede consignar en los documentos examinados en relación a las moradas, por lo que la arquitectura rural de los edificios principales debió haber sido tan importante como la edificada en la ciudad misma. Los ajueres de las casas de los vecinos más poderosos de Mendoza, indican lujo y buen gusto obedeciendo la necesidad de aparentar o reflejar la fortuna obtenida. A pesar de la simpleza de las construcciones, nada obliga a pensar que no estuviera presente en estas obras la voluntad formal y la manifestación estética.

Las unidades de producción en Cuyo fueron alcanzando, sucesivamente, cada vez mayor complejidad, a la manera de las haciendas y cortijos españoles. Lo que inicialmente obedeció a las necesidades de una economía de subsistencia, con el paso de los siglos se fue convirtiendo en una actividad especializada desarrollada con alto nivel tecnológico, equivalente al utilizado en la España contemporánea. Los resultados de la calidad de su producción y la importancia de sus beneficios comerciales para la economía regional fueron muestra de la utilidad del trabajo de los colonos primero y de los criollos en el siglo XIX.

CAPÍTULO 3. EL LAGAR CUYANO

3.- Generalidades

En el lagar se inicia la transformación de las uvas en vino. La pisa de los racimos es la primera tarea del proceso de vinificación, por lo que iniciamos nuestro reconocimiento de las instalaciones vinícolas con la descripción de sus tipologías y sus utilidades.

Etimológicamente, el término *lagar* nos conduce a una frondosa línea de vocablos etimológicos: *lago*, *lacus*, *latine lacus*, *lacuna torcular*⁹⁹, *trujal*, *lagar*, *llagar*, *jaraíz*¹⁰⁰, *lagash*¹⁰¹, *lagareta*, *lagarejo* (Rivera Medina, 2007: 144). El lagar consta del lago y el pilón. El lagar o lago tiene un vertedero llamado “canaleta” en España y “piquera” en nuestra región, que conduce el mosto a la pila o pilón, situada más abajo. Tradicionalmente, en España es un depósito de piedra o ladrillo abundantemente blanqueado a la cal, que fue el modelo hispanoamericano. También los hubo de madera y de piedra.

Lagar es una palabra que, dentro del mundo agrícola mediterráneo y colonial iberoamericano, nos conduce a diversas actividades productivas vinculadas con la molienda o pisada de frutos a fin de obtener su jugo. Puede hablarse del lagar olivícola destinado al procesamiento de las aceitunas u olivas, frecuente en las regiones olivícolas del Mediterráneo, desde Palestina a Portugal; del lagar sidrero donde se tritura la manzana en Asturias y del lagar vinícola propio de toda región vitivinícola mediterránea y americana. Es en él donde la uva se pisa para la obtención del primer mosto, jugo que tras su fermentación y procesamiento devendrá en vino. El origen del lagar mediterráneo, e ibérico por inclusión, fue el lagar romano. Este tipo de instalación para la molienda de la uva fue difundido durante la conquista romana por los territorios vitivinícolas del Imperio. Se generalizó en la Península Ibérica y de allí pasó a ser montado y utilizado por los vitivinicultores en las colonias americanas.

⁹⁹ *Lacus*, *latine lacus*, *lacuna torcular* son términos del latín. *Lacuna torcular* es el lagar de husillo, que estruja bien la uva.

¹⁰⁰ Del árabe *çahariz*, estanque. Jaraíz fue el nombre primitivo de Jerez: el lagar por excelencia.

¹⁰¹ Lagash en sumeria, fue una ciudad cerca del río Tigres reputada por sus viñedos y sus vinos.

La bodega criolla en Cuyo consta, por lo general, de lagar y bodega de fermentación y conservación. Dentro de tal soporte arquitectónico la uva se transforma en vino. El mismo viñedo que la abastece la rodea. Este conjunto de elementos, naturaleza más arquitectura, conforma lo que consideramos una “unidad de producción” vitivinícola.

3.1.- Tipologías

3.1.1.- El lagar de obra o fijo

El lagar es, por extensión, la construcción que encierra el lagar, su pilón y la prensa. Los hallazgos obtenidos nos han colocado ante la presencia individual o conjunta de dos tipos de lagares desde la Antigüedad hasta la Modernidad: el lagar fijo, de fábrica o de obra¹⁰², construido dentro de la bodega con materiales pétreos o térreos, crudos o cocidos y el lagar de campo.

El lagar de obra, construido en las bodegas de superficie que desarrollaron los romanos, era un recipiente o pileta donde se rompían los granos de los racimos vendimiados para obtener el “mosto”. El proceso más tradicional para la extracción del mosto es la pisa de la uva, que consiste en aplastar los granos con los pies, por lo que en Roma¹⁰³ se lo denominaba también *calcatorium*. “El lagar es donde se realiza la vinificación propiamente dicha. En España está constituido por dos recipientes el lago y la pila. El lago, lagar, cocedera o depósito es amplio, de piedra o ladrillo, generalmente blanqueado con cal. Allí se vierte y pisa la uva. La pila, pilo, pilón, por su parte, está situada más abajo y su función es recoger el mosto que cae desde el lagar, gracias a un aliviadero, denominado canalejo” (Rivera Medina, 2007:144-145).

La *lacuna torcular*, también llamada *praelum a premando*, tenía una prensa de husillo de viga, que aprieta el hollejo de la pisada exprimiendo el último jugo, al que se agregaba un poco de agua. Este proceso de vinificación, en España, “se

¹⁰² Lagar de fábrica o de obra es el construido con ladrillo, piedra, tapial, adobe, con argamasas de arena, tierra, cal, etc.

¹⁰³ Roma es la madre de la vitivinicultura mediterránea. Ver, Rivera Medina, Yravedra Soriano y otros.

completaba con el prensado, que podía ser manual o utilizando un artilugio. Uno y otro debían acompañarse de un movimiento cíclico. En Europa, y por supuesto en la metrópoli, se difundió el uso de la prensa romana, que podía ser de dos tipos en función del mecanismo empleado para subir y bajar el brazo de la palanca. En el primero, la palanca es una viga gruesa de madera que desciende, sujeta a un extremo y tirada hacia abajo por medio de una cuerda unida a una polea en su parte opuesta. En el segundo, un poco más tardío, la polea se reemplaza por un tornillo central de madera largo y robusto que se encaja en un cojinete móvil situado en el extremo de la viga y soportado por una gran piedra. A esta última se la denomina prensa de husillo o trujal” (Rivera Medina, 2007:145).

El procedimiento de la pisa de la uva en el lagar de husillo que aún se reproduce en el pueblo español de Gotarrendura implica los siguientes pasos del proceso de vinificación:

“Primeramente, tras haber realizado la cosecha de racimos, se vacían los cestos en el lagar. Luego se pisa la uva tal cual viene del campo con los pies descalzos y se la deja que escurra el mosto que ha salido. Después de escurrida se hace el “pie” con la mano se va apartando el “rampojo” para hacer pared y echar el hollejo en medio. Se ata después con una soga alrededor, tantas vueltas como tenga la soga (3 ó 4). Tras esta operación, se pone un tablón encima del pie y se ponen unos maderos encima del tablón y del pie.

Para prensarlo, se carga la viga hasta que se levante la piedra y se deja estrujar el pie hasta que se asiente la piedra. Si no queda bien escurrida se vuelve a deshacer el pie y se repite la operación (hasta tres veces). El mosto que escurre cae en el pozo pegando al lagar por un agujero que tiene el lagar”¹⁰⁴.

El mantenimiento de las vasijas y los lagares utilizados para elaborar y conservar el vino ya era asunto tratado en los primeros manuales de agricultura redactados por los romanos. Un buen ejemplo es la obra *Res Rusticae* (*Acerca de la agricultura*), escrita en doce tomos por el gaditano Lucio Juno Moderato Columela en el año 65 de nuestra era. Entre otras observaciones, el autor señala la práctica de

¹⁰⁴ www.gotarrendura.es/LAVENDIMIA.htm

revestir las vasijas con brea en su interior práctica que trasladaron no sólo al acondicionamiento de las vasijas sino también de los lagares.

Una tarea sensible en el uso de los lagares era prepararlos para estar en condiciones adecuadas para cumplir sus funciones. Esta tarea se llamaba calafateo. La función del calafateo era impermeabilizar los lagares y botijas, para evitar la pérdida del mosto o el vino. En el espacio vitivinícola, en vísperas de la vendimia, se procedía a calafatear la bodega. Esta acción consistía en encerar los lagares y la vasija con brea y yeso. Para los lagares se usaba una brea muy delicada, con una propiedad principal: era insípida, para no alterar el sabor del vino. Por la importancia de la actividad, el costo de los materiales y el oficio requerido en la mano de obra, no tardó en trasladarse, dentro de Chile, este mismo concepto para el cuidado y mantenimiento de los lagares.



Fig. 21.- Reconstrucción de un lagar romano
Mas-de-Tourelles, Beaucaire, Francia



Fig.22.- Lagar que aparece ilustrando al Beato de Liebana Siglo VIII

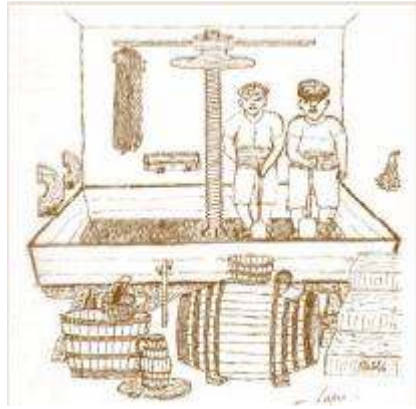


Fig. 23.- Pisada de la uva en lagar de madera con husillo



Fig. 24.- Pisada de la uva en lagar de madera con husillo.

Los lagares tradicionales más frecuentes en la región de Cuyo desde los comienzos en el siglo XVI fueron los de husillo, contruidos con materiales de fábrica, con carácter fijo, según la de tradición mediterránea. Estas instalaciones implicaban, generalmente, una envolvente con o sin cubierta para la protección para estos aparejos, sea fuera o dentro del edificio de bodega propiamente dicho. Estaban en un espacio cubierto y cerrado, pero separado de área de fermentación y conservación de los vinos.

3.1.2.- El lagar de viña

Dentro del área vitivinícola mediterránea, entre los siglos X y XVI, se utilizaron dos tipos de lagar dentro de la viña, sobre todo en las zonas montañosas, donde el acarreo de la vendimia hasta la bodega en el pueblo resultaba tarea dificultosa. El lagar de campo podía ser fijo como el llamado rupestre, tallado en roca arenisca o granítica que emergía entre las viñas, junto a fuentes de agua y caminos, a partir del siglo XIII se los ubica en lugares habitados, cerca o adentro de las bodegas. Otro tipo fue el de madera o lagareta transportable, que se iba acercando en la viña siguiendo la labor de los vendimiadores.

3.1.2.1.-Lagares rupestres

Eso motivó que la pisada y el prensado de la uva se realizasen al aire libre en “lagaretas” de madera o en lagares rupestres, tallados en la roca misma (Tojal – de las Heras, 1994:166-167)¹⁰⁵. Esto permitía hacer el vino junto a las viñas, pues los vinateros transportaban su mosto a las bodegas (Tojal – de las Heras, 1994:174). En la península ibérica, estos lagares se encuentran aún en las cuencas del Ebro y del Duero, desde Cataluña a Portugal¹⁰⁶. En las periferias de las ciudades de Meda y Longroiva en Portugal han sido detectados y excavados importantes conjuntos de lagares y lagaretas rupestres, cavadas en el suelo granítico de la región: Quinta do Vale da Manta, Quinta de Sao Joao, Trigueiras, Quinta do Moreira Pintas, Safarejo / Cruzinha (Brochado de Almeida – Viana Antunes Baére de Faria, 1898:241 y 1999:211).



Figs. 25 y 26.- Pisando uvas en un lagar rupestre.
San Vicente de la Sonsierra, La Rioja.

Estos lagares rupestres no han sido sino excepcionalmente encontrados en territorios americanos como ocurrió en México (Corona Páez, 2004:247), pero eso no indica que no fueran utilizados lagares de campo en las colonias.

3.1.2.2.- El lagar transportable

El lagar de campo, en América podía ser portátil como la lagareta de madera, el lagar de cestones y el lagar de cuero que aparece en algunas regiones del reino de Chile, como el Valle Central y Cuyo, que permitía ser montado en el sitio más

⁹ Ver también: Barrio, Fernando Andrés, “Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en la roca.” En: www.vallenajerilla.com/berceo/rioja-abierta/andresbarrio/lagares.htm visitado 10/3/ 2008.

¹⁰⁶ Barrio, Fernando Andrés, Op. Cit.

indicado. Así se puede interpretar el texto de un documento sanjuanino del siglo XVIII donde Juan Clemente Ferreira expresa poseer “un cuartel de viña con lagar de casa y de huerta”¹⁰⁷; y el curioso caso de la herencia legada por doña Antonia de Coria de “dos lagares de cestones bien tratados”¹⁰⁸.



Fig. 27.- Lagareta de madera



Fig. 28.- Lagareta de madera

3.3.- Siglos XVI y XVII: a la manera española

El examen de las testamentarias cuyanas de los siglos XVII y XVIII, referidos a los bienes de producción vitivinícola, muestra la supremacía de los lagares de obra construidos y revestidos con materiales térreos y pétreos. Los documentos testamentarios indican que gran parte de los lagares eran fijos, más grandes, más importantes y más valiosos. Estaban construidos con materiales como adobe, adobe y ladrillo, con y sin revoques, piedra y yeso, calicanto, ripio y cal, con y sin revoques, piedra laja, especialmente en San Juan, donde abunda. Los lagares fijos, generalmente dentro de la bodega o en construcciones muy próximas a ella, tenían mayor capacidad. Era común que estuvieran provistos de su pilón y de prensa de husillo, lo que demuestra el uso contemporáneo de una tecnología similar a la peninsular.

¹⁰⁷ *Testamento de Juan Clemente Ferreira vecino de San Juan, s/f.* AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 2, Carp. 7, Doc. 4. Folio 9 v.

¹⁰⁸ *Testamentaria de doña Antonia de Coria. Mendoza, 9 de noviembre de 1767.* Carp. 239, Doc. 11, 110 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 13 v. 16 Sánchez Andaur, 2006: 93-104.

La costumbre de calafatear los lagares con brea y yeso para conferir impermeabilidad a los lagares se difundió entre los viticultores de ambos lados de la cordillera. Al parecer, sus orígenes estuvieron en Chile Cisandino debido a la familiaridad con las costumbres de mar y a la abundante disponibilidad de la brea vegetal. Pero el constante ir y venir de los arrieros a través de la cordillera no tardó en difundir estas prácticas en la provincia de Cuyo, en Chile Trasandino. Como resultado, entre los bodegueros de las actuales zonas centrales de Argentina y Chile se compartió esta costumbre de calafatear los lagares. Así se refleja en los registros de "lagar calafateado de brea y yeso". El uso de la brea como acondicionador se utilizó tanto en lagares de cuero como en los de material no perecedero.

Las chacras y haciendas vitivinícolas tenían, entre sus materiales de trabajo, brea y yeso, sobre todo antes de la vendimia. El caso de la hacienda de don Miguel de Arizmendi, con los detalles que se ventilaron en un juicio, arroja luz sobre estos materiales y su uso. La chacra de don Miguel de Arizmendi tenía una pequeña viña de 4.100 cepas frutales. Era un viñedo de buena calidad, valuado a cinco reales por cepa y cercado de tapias. Las instalaciones de elaboración incluían los siguientes elementos: "un cuarto grande de bodega y lagar, tres tinajas enterradas y acondicionadas, un cuarto con su división adentro y su puerta; un cuarto de media agua, seis perales, una higuera y el sitio en que está edificado, todo ello tasamos en \$1.230". Dentro de la bodega estaban los materiales para la vendimia, incluyendo 10 arrobas y 16 libras de brea cocida y varias fanegas de yeso. El yeso se valuaba a ocho reales la arroba y la brea costaba \$5 por arroba; tal vez su elevado costo se debía al flete que cobraban los arrieros para transportarla desde el otro lado de la cordillera (Lacoste, 2011).

Los lagares inicialmente construidos en las viñas mendocinas fueron instalados en torno a la bodega, en las proximidades de la casa habitación. Los documentos judiciales hacen notar que, en el siglo XVI, Mendoza contaba con numerosos propietarios de viñas, pero fue encontrada escasa información registrada acerca de las bodegas de entonces. No aparecen señaladas instalaciones de bodegas en los documentos sucesorios de la época, pero sí la condición de bodegueros de los testadores. El primero de ellos con carácter relevante, documentado en Mendoza, fue

Don Alonso de Reinoso, quien se afincó en Mendoza a poco de fundada la ciudad, desde de Santiago de Chile. Se desempeñó como Alcalde, Corregidor y encomendero. En 1576 recibió una merced de tierras donde plantó una viña con “5.000 plantas, cercada de tapias” y más de ciento cincuenta arrobas de vasija para vino” como consta en el testamento que Reinoso redactó en 1588¹⁰⁹ (Draghi Lucero, 1993:62).

Otro ejemplo similar ofrece la testamentaría de Don Cristóbal Varela¹¹⁰ casado con D^a Inés de Mitre, donde dejó constar que fue propietario de una viña recibida en herencia de su padre junto a las casas de su morada donde guardaba 14 botijas de vino, además poseía una viña nueva, pero no se menciona bodega alguna. Acá queda claro que produce uvas y que guarda en botijas su vino en algún aposento de su casa. La localización de sus propiedades, parece haber sido dentro de la traza urbana. Si bien no aparece detalle sobre la materialidad de las bodegas, queda claro que las mismas contaban con un espacio específico para el lagar y las labores que allí se desarrollaban. Los documentos revelan varios casos de bodegueros donde no se mencionan sus instalaciones de elaboración, sino la viña o solamente la posesión de botijas y tinajas depositadas en algún aposento de la casa. Tal era el caso de don Antonio Moyano Cornejo, quien declaró tener 300@ de vino nuevo y añejo en la bodega de los Villarroeles más 600@ de vasija en otras tinajas, tres tinajas de vino bueno al parecer 100@, 6 tinajas de vino dañado y vinagre de la cosecha del año pasado, 200@más o menos, y 600 @ de vino bueno y malo, pero no se mencionan instalaciones de elaboración de vinos¹¹¹. Don Simón de Lima y Melo también fue propietario de viña y de 40 botijas de vino, pero tampoco se registró bodega¹¹². Estos parecen haber sido viñateros sin bodega propia, situación aparentemente frecuente durante las primeras décadas de la colonia. No todos tuvieron entonces facilidades para proveerse de instalaciones propias por lo que comenzaron a elaborar la vendimia en lagar de otro o bien guardaron su producción en bodegas de otros bodegueros.

¹⁰⁹ *Testamento de Alonso de Reinoso. Mendoza, 29 de diciembre de 1588.* Fs. 119. En: Draghi Lucero, 1993: 59 a 65.

¹¹⁰ *Testamentaría de don Cristóbal Varela. Mendoza, 13 de diciembre de 1594.* Carp. 270, Doc. 1, 58 fs. AGPM, Época Colonial. Sección Judicial, Folio 8.

¹¹¹ *Testamentaría de don Antonio Moyano Cornejo, Mendoza, 2 de marzo de 1658.* Carp. 255, Doc. 1, 26 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folios 11 v. y 12.

¹¹² *Inventario de bienes dejados por el fallecimiento de don Simón de Lima y Melo. Mendoza, 17 de agosto de 1697.* Carp. 253, Doc. 6, 8 fs. AGPM, Época colonial, Sección Judicial. Folios 1 v. y 2.

Los inventarios de testamentarías de los siglos XVI y XVII examinados, ofrecen descripciones muy generales de las propiedades de vitivinicultores. Allí aparecen meras menciones a la existencia del lagar de obra y la bodega. También indican el lugar que ocupaban estas instalaciones en relación con la casa y la huerta, así como las tasaciones y la existencia, o no, de lagar con su piquera, pilón, prensa de husillo, piedras de lagar y de otros utensilios y aparejos propios de la pisada de la uva.

Estos inventarios identifican una primera tipología de la unidad de producción, donde el espacio industrial está anexado y directamente comunicado con el espacio doméstico. La habitación principal de la casa estaba directamente conectada con la bodega a través de una puerta. Por consiguiente, debido a las emanaciones del mosto el lagar y el espacio destinado a la primera fermentación debía estar convenientemente alejado de la casa. Así vemos como ejemplo, que entre los bienes de don Antonio Moyano Flores y doña Tomasina de Puebla y Salinas, el inventario detalla que la casa tenía “Otro aposento que sigue inmediato a la sala por la parte del Oriente con puerta a la dicha sala que sirve de bodega” más “otro aposento para la parte del Sur donde está el lagar”.¹¹³ Esta situación indica la importancia que daba el bodeguero al cuidado y control de sus vinos.

El lagar con prensa de husillo fue de uso corriente, siguiendo la tradición española del lagar romano. Doña Tomasina de Puebla y Salinas declara ser dueña de una bodega “en una viña con su lagar de husillo”¹¹⁴. En la importante bodega de don Miguel Chacón habían dos recintos “con su lagar, pilón y piquera, puertas y ventanas (...) más 20 piedras de cargar el lagar”¹¹⁵ cuyo uso se explica a continuación:

Tal fue el procedimiento utilizado por los bodegueros cuyanos, ya que contaban con instalaciones similares a las españolas, provenientes de la tradición

¹¹³ *Inventario de los bienes de don Antonio Moyano Flores y D^a Tomasina de Puebla y Salinas. Mendoza, 3 de septiembre de 1699.* Carp. 255. Doc. 7. 20 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 1.

¹¹⁴ *Inventario de los bienes de don Antonio Moyano Flores y doña Tomasina de Puebla y Salinas, 3 de septiembre de 1699.* Doc. 7. 20 fs. AGPM. Época Colonial, Carp. 255. Folios 1 y 7.

¹¹⁵ *Sucesión de don Miguel Chacón. 11 de noviembre de 1688.* Carp. 243, Doc. 3. 31 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2.

romana, pero adaptándose a las condiciones del medio. Todos los casos indican que se trata de lagares de obra, tales como el adobe o la piedra con argamasa de arena y cal. En ninguno de estos documentos del siglo XVIII hay referencia alguna a sus medidas, capacidad, ni materiales.

En algunos casos sí aparece la tasación de los lagares, indicando esos montos la importancia de estas instalaciones en la bodega, generalmente como un elemento separado de la misma, que se avalúa aparte. La tasación de los lagares de obra, en Mendoza, fluctuó entre los \$100 y \$120, con sus utensilios comprendidos. “El lagar, pilón y piedras en 120 pesos” fue el valor atribuido en la bodega de doña Tomasina de Puebla¹¹⁶. En la propiedad de don Miguel Chacón la tasación de la bodega es de 300 pesos, “el lagar de dicha bodega en 100 pesos y el husillo de exprimir cepa en 100 pesos”¹¹⁷. Se deduce que el lagar de husillo valía lo que la tercera parte de la bodega.

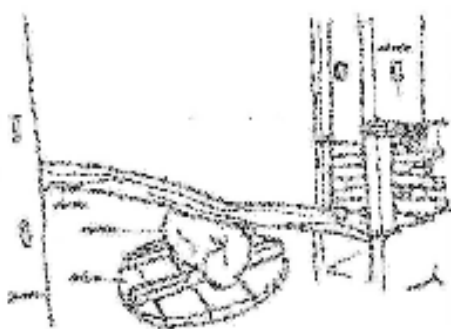


Fig. 29.- Primitiva prensa de Lagar de husillo¹¹⁸



Fig. 30.- Prensa de viga



Fig. 31.- Piquera sobre pilón¹¹⁹

¹¹⁶ *Inventario de los bienes de don Antonio Moyano Flores y doña Tomasina de Puebla y Salinas, Mendoza, 6 de septiembre de 1699.* Carp. 255. Doc. 7, 20 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 6

¹¹⁷ *Inventario de los bienes de don Antonio Moyano Flores y D^a Tomasina de Puebla y Salinas, Mendoza, 6 de septiembre de 1699.* Carp. 255, Doc. 7, 20 fs. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 7.

¹¹⁸ www.gotarrendura.es/FOTOSAYTO/lagar.jpg

3.4.- Lagares cuyanos en el siglo XVIII y XIX

El siglo XVIII, con los Borbones y la Fisocracia en España, y por la difusión de manuales de agricultura y viticultura como *Le gentilhomme cultivateur*, escrito por Dupuy-Demportes, traducido en España por Valcárcel 1765, se marcaron los rumbos de la “nueva vitivinicultura” española. En 1797 el tratado de Navarro se refiere específicamente a las condiciones atmosféricas y de higiene de las bodegas.

Se produjo entonces un importante auge de la actividad vitivinícola trasladado también a las colonias americanas. Se observa que fue una época de notable desarrollo tecnológico que justificaba el detalle de los bienes en los inventarios, ya que existió conciencia cabal de sus valores dentro del desarrollo industrial y económico familiar y regional.

Los 32 testamentos y testamentarías cuyanos examinados, pertenecientes al siglo XVIII presentan mayor precisión en las descripción de los bienes, por lo que resultan muy atractivos como fuente de información sobre temas vitivinícolas. De un total de once documentos de propietarios en Mendoza y veintiuno en San Juan, compulsados en la información perteneciente a su Archivo Histórico¹²⁰ podemos obtener datos como la cantidad de bodegas que poseía cada propietario, el número de lagares, los materiales constructivos utilizados, el tipo de lagar, la capacidad de pilones, si estaban techados o no, y también la tasación de esos lagares. Es pertinente señalar que hay casos en que los testamentos mencionan sólo el lagar y las botijas bodegueras, sin mencionar la palabra “bodega”, por lo que suponemos que se trataba de los casos más rudimentarios entre la mayoría relevada. Para ejemplificar, mencionamos las testamentarias de don Miguel Martínez de la Rosa y doña Petronila

¹¹⁹ Piquera sobre pilón: en el fondo (de) él, el *dormillo*. Aquí es donde se realiza la molturación de la uva, en una de las paredes hay un caño de desagüe, la piquera o caño, que vierte sobre el pilón o poza, el cual es de cemento o loza enterrado, y tiene en su fondo una oquedad que permitía sacar absolutamente todo el mosto. En: 1900/1980 Utensilios y herramientas del viñedo. Rociana. Cultivo de la viña. rocianadelcondado.info/paginas/curiosidades/usos.htm

¹²⁰ Ana María Rivera Medina (2007: 148-149) aporta información sintética sobre 18 bodegas más de este siglo en San Juan.

de Morales (1744)¹²¹. Esta situación no implicaba que no se considerara bodegueros a los propietarios de tales instalaciones.

La tasación de los edificios y de la infraestructura de la hacienda vitivinícola se realizaba identificando ítem por ítem. Así la bodega por una parte tenía un valor propio y el lagar el suyo, por separado. En un documento de la Ciudad de Mendoza, conservado en el archivo de San Juan, consta que en 1705, el capitán Agustín de Quiroga y Lozano, vecino de San Juan de la Frontera hace donación a la Compañía de Jesús de sus bienes, entre los que aparece “parte de bodega y lagar (...) que se tasó en \$24”¹²². El lagar de la bodega de don Juan Antonio de Guevara estaba tasado en cuarenta pesos, y la familia Vásquez del Carril con tres bodegas cuyos lagares estaban tasados en \$6, \$135 y \$ 156 con 4 reales. Las cinco tasaciones que aparecen en los documentos examinados, nos permiten inferir que los lagares comienzan a bajar su valor respecto al período anterior.

En los documentos del siglo XVIII, los escribanos comienzan a dar mayores datos de los bienes inventariados, y se especifican mejor las instalaciones de las propiedades y los materiales con que fueron construidos. Los hermanos Francisco y Tomás Robledo, hacia 1727, heredaron de su madre diversos bienes edificados “casa, bodega, lagar, molino instalado en ella de adobe”¹²³. En el inventario de don Matheo Xaques Maxiel (1730), aparece por primera vez mención al material constructivo de sus edificios: “dos cuartos pequeños de vivienda, una bodega pequeña de adobe, con su lagar de adobe, y pilón, declárelo por bienes míos.”¹²⁴ Este texto está señalando la vinculación entre casa de su morada y bodega como hecho usual, lo que indica la permanencia de la tipología de bodega del siglo anterior. En 1732, el testamento de don José Frías, deja entrever que el lagar es un elemento construido como el resto de los edificios: “la casa de mi vivienda que se compone de una sala, aposento y una

¹²¹ *Testamento de doña Petronila de Morales, San Juan, 22 de junio de 1744.* Caja 6, Carp. 31. Doc. 25 (4folios). AGPSJ, Folio1 v. y *Testamento de Miguel Martínez de la Rosa. San Juan, 2 de septiembre de 1744.* Caja 6, Carp.31, Doc. 45. (4 folios). AGPSJ, Fondo Tribunales. Folio 2

¹²² *El capitán Agustín de Quiroga y Lozano, vecino de San Juan de la Frontera hace donación a la Compañía de Jesús de sus bienes. San Juan, 14 de mayo de 1705.* Caja 1 B. Carpeta 4, Doc. 3. AGPSJ. Fondo Tribunales. Folio 2.

¹²³ *Transacción entre Tomás y Juan Robledo por división de los bienes de la herencia materna. San Juan, 15 de julio de 1727.* Caja 2, Carp. 8, Doc. 5. AGPSJ. Fondo Tribunales. Folio 1v.

¹²⁴ *Testamento Matheo Xaques Masiel. San Juan, 10 de noviembre de 1730.* Caja 3, Carp. 18, Doc. 5. AGPSJ. Fondo Tribunales. Folio 2 v.

bodega, todo edificado con puertas, lagar y pilón”¹²⁵, texto que reitera la vinculación del espacio doméstico con el espacio industrial.

En otros tres documentos se explicita la orientación de las aberturas y del lagar. El *Tratado de Arquitectura* del romano Vitruvio “propone en sus villas la orientación norte del lagar”¹²⁶. Hay que tener en cuenta que el norte en Europa se corresponde con el sur en Cuyo. El objetivo era otorgar a este espacio menor temperatura que el resto del edificio. En San Juan, doña Justa de Oro tenía “un lagar en la parte del norte de la bodega”¹²⁷, orientación que se oponía al consejo vitruviano. Don Clemente Salinas dejó expreso que el lagar estaba construido bajo techo, anexo a la sala de bodega: “una bodega en el sitio que llaman de (Quirós) muy maltratado, con una puerta de dos manos a la parte del sur, con varias tijeras maltratadas, con un lagar maltratado con su techo y tres palos”¹²⁸. Acá la ubicación de la puerta deja en claro que las aberturas al sur se hacían por ser propicias para el equilibrio térmico y proteger el interior de las altas temperaturas dadas en los otros rumbos. Estas especificaciones demuestran que al construir el espacio industrial, se ponía atención en aspectos técnicos y climáticos para beneficio del producto.

Hay una serie de documentos que nos brindan mayor información en relación a las dimensiones, capacidad y condiciones del recinto del lagar. Este elemento es generalmente cuadrado o ligeramente rectangular. Las dimensiones de los lagares oscilaban entre las 4 y 6 ½ varas de lado, siendo los de 4 a 4 ½ varas, los más comunes. Generalmente no aparecen estos datos sino en cuatro documentos. Don Melchor Moyano, en 1770, se nos revela como un bodeguero importante. “El lagar con 4 ½ varas de largo y mismo ancho con una ventana en el mojinete de la bodega al lado del Oriente y otra en el mojinete del Poniente y una ventana al Norte con cerradura.” Agrega que tiene “el pilón con 50 @”¹²⁹. Similares dimensiones presenta

¹²⁵ *Testamento de José Frías, San Juan, 13 de diciembre de 1732*. Caja 3, Carp. 17, Doc.18. AGPSJ. Fondo Tribunales. Folio 2.

¹²⁶ Yravedra Soriano, M^a José, Op. Cit., P. 78.

¹²⁷ *Juan José de Echegaray se dirige al alcalde de segundo voto pidiendo inventario de la herencia de su madre Justa de Oro*. San Juan, 11 de diciembre de 1784. Caja 15, Carp.65, Doc.18. AGPSJ. Fondo Histórico. Folio 2.

¹²⁸ *Inventario de bienes de Clemente Salinas. San Juan, 10 de diciembre de 1780*. Libro 15. Folio 20v. AGPSJ. Fondo Histórico. Folio 21v.

¹²⁹ *Tasación de bienes de Melchor Moyano. San Juan, 18 de diciembre de 1770*. Libro de J. S. de Castro. Protocolo 1769-1770. AHSJ. Fondo Tribunales. F. 130 v.

el lagar de la bodega de don Bernardino de Oro, “de ladrillar con 4 varas en cuadrado, un pilón de tinaja quebrada con buque de 40@”¹³⁰. En la propiedad de don Domingo Castro, en el mismo año, el recinto del lagar estaba en construcción y en el documento aparece por primera vez dimensiones lineales determinadas: “unas paredes levantadas hasta estado de enmaderar donde de halla el lagar y pilón con 13 ½ varas de largo y sigue la línea de aposento para el naciente”¹³¹. El inventario de don Juan Tello de Meneses¹³² es el primero en proporcionarnos dimensiones lineales de sus lagares con todo detalle: “se inventarió una bodega y dentro de ella un lagar con 6 ½ varas de largo, y la bodega de largo tiene, fuera del lagar y pilón, 27 varas y 6 de ancho” y en otra bodega había “un pilón y un lagar que tiene 7 varas”¹³³. Las dimensiones señaladas nos indican que el ancho de la bodega oscilaba entre las 4 y las 7 varas castellanas, variando mucho entre ellas la longitud del espacio. Si las consideramos según los criterios modernos, se trata de espacios pequeños o medianos, pero no se levantaron bodegas de grandes dimensiones.

Existieron casos de lagares instalados que no fueron realizados con la tecnología del adobe. En algunos testamentos del siglo XVIII aparecen casos con interesantes particularidades en su construcción y adaptaciones tipológicas a situaciones propias de cada propietario. Por ejemplo, hacia 1774 don Diego Sánchez de Loria, tenía “una bodega en la misma conformidad sin acabarse, con un lagar y acabado con un corral de madera y otro poco más de madera de algarrobo”¹³⁴. Es el caso en que se especifica el uso de la madera en la construcción del corral, donde se sobreentiende está emplazado el lagar, en el texto en ningún momento se menciona una construcción de tierra como era usual. Otra situación especial nos ofrece la mención de otro tipo de “lagar muy arruinado de adobe con pilón de noques tasado

¹³⁰ *Tasación de bienes de Dn. Bernardino de Oro. San Juan, 2 de agosto de 177.* Libro de J. S. de Castro. Protocolo 1769-1770. AGSJ. Fondo Tribunales. Folio 58.

¹³¹ *Tasación de bienes de Dn. Domingo Camargo. San Juan, 1 de septiembre de-1770.* Libro J. S. de Castro. Protocolo 1769-1760. AGSJ. Fondo Tribunales Folios 86 y 86v.

¹³² *Inventario de bienes del maestro de campo Dn. Juan Tello de Meneses. San Juan, 29 de octubre de 1755. Testamento de Doña Isabel de Morales, su legítima mujer. San Juan, 8 de marzo de 1756.* Caja 9, Carp. 40, Doc. 7. AGPSJ. Fondo Tribunales. Folio 4 v.

¹³³ La vara era la unidad de medida de longitud utilizada, se trata generalmente de la *vara castellana*, equivalente a 83,59 cm, del sistema métrico decimal.

¹³⁴ *Testamento de Diego Sánchez de Loria. San Juan, 6 de julio de 1774.* Libro Joseph Sebastián de Castro. Protocolo 1774. Archivo de Tribunales. San Juan. Folios 76 v y 77.

en \$4¹³⁵. Los noques eran recipientes de cuero de escasa capacidad donde se recibía el mosto¹³⁶. Esto indica que con elementos de bajo costo y de fácil obtención se ingeniaban muy bien para hacer el vino.



Fig. 32.- Noque de cuero

Respecto a los aspectos constructivos, los documentos examinados indican claramente que el lagar con su pilón estaban contruidos en un recinto independiente a la sala de conservación de la bodega. Podía ser parte del cuerpo del edificio, pero separados cada local de otros con muros o vinculados al espacio de fermentación a través de arcos de $\frac{1}{2}$ punto¹³⁷ contruidos de adobe, como lo prueba este contrato para la construcción de una bodega entre don Tomás de Toro Mazote y don Pedro Joseph de Videla: “ la dicha bodega ha de tener el cuerpo de ella 28 varas de largo y 6 varas de ancho, la tapia una vara y 4 varas de alto, y asimismo le he de hacer en la una frente para dos lagares en la forma que se han comenzado a abrir los cimientos que han de tener 20 varas de largo y 6 y cuarto de ancho, y 4 de alto sin tres cuartas de cimiento corto la bodega.(...) y asimismo me obligo a hacer 3 arcos, los 2 en los lagares, y el otro en la división de la bodega, para lo cual el dicho Pedro Joseph le ha de dar el albañil para sólo los arcos, y yo he de poner los adobes”.¹³⁸.

¹³⁵ *Tasación de los bienes del fallecido Cristóbal Salinas. San Juan, 5 de setiembre de 1771.* Archivo del Poder Judicial de San Juan. Folio 1 v.

¹³⁶ El *noque* es un recipiente de cuero cosido e impermeabilizado, provisto de dos argollas del mismo material que se ensartaban en dos palos para transportar el mosto a las vasijas de fermentación por dos esclavos. El documento revisado nos indica que, a veces, la primera fermentación se producía en estos pilones que presumiblemente tenían mayores dimensiones y capacidad que los noques de uso corriente.

¹³⁷ Arco de medio punto: denominase el arco de directriz circular. (De Mesa,1978:53)

¹³⁸ Protocolo N° 22, Escribano Pedro Correas, 1686-1689, folios 31, 31 V., 32, 32 v. AGPM. Copia de la transcripción del documento realizada por Luis César Caballero, a solicitud del Dr. Pablo Lacoste.

El recinto del lagar estaba provisto de generosas aberturas para la entrada de la vendimia, sus puertas y ventanas eran amplias. Estas últimas podían ser para la ventilación y circulación del aire en la parte superior del volumen del edificio, como las más pequeñas llamadas “piqueras”¹³⁹, que permitían volcar los canastos de uvas directamente al lagar, desde el corredor, sin necesidad de ingresar al edificio, lo comprobamos en el texto del mismo documento “y asimismo es calidad que le he de hacer las puertas de la bodega y ventanas llanas, y dejarlas puestas y asentada, y las dichas ventanas han de ser, las cuales las ha de poner donde las pidiere el dicho Pedro Joseph con advertencia que las dos de rejas y 3 puertas”.

También solía estar el lagar en otra construcción separada del edificio principal, pero próximo al mismo, con o sin techado. Generalmente aparecen como un solo cuerpo lagar-bodega en los inventarios. Ambas situaciones fueron frecuentes en gran parte de las unidades de producción, por lo que al tratar las bodegas nos extenderemos en el análisis de casos sobre el espacio destinado al lagar.

Otros datos que aparecen en las testamentarias son los propietarios de más de una bodega, como en épocas anteriores, con la presencia de más de un lagar en la misma, la capacidad del pilón y su tasación. En el ya revisado documento de don Cristóbal Salinas se mencionan también otros dos lagares del mismo propietario, aparentemente en otras tantas de sus viñas: “en otra bodega se inventariaron un lagar con su pilón, con buque¹⁴⁰ de 22 @. Otro lagar en la Ramadita, con su pilón de buque de 36 @”.¹⁴¹ También la bodega sanjuanina de Juan Antonio de Guevara, según una tasación realizada en 1760, contaba con un “lagar de cien arrobas y pilón todo mal tratado, tasado en \$40”¹⁴². La misma capacidad de lagar declaraba en 1744 Miguel Martínez de la Rosa en su testamento como uno de sus bienes¹⁴³.

En los lagares cuyanos, se utilizaron sistemas mecánicos de prensado que aumentaban el beneficio de la extracción del mosto. En la importante bodega de Don

¹³⁹ Esta es una segunda acepción del término *piqueras*.

¹⁴⁰ *Buque* es un término que indica un sinónimo de capacidad o volumen que luego se da en medidas: @, litros, fanegas, etc.

¹⁴¹ Idem. Folio 25v.

¹⁴² *Largo proceso por tierras*. AGPSJ. Fondo Tribunales, Caja 1 A, Carpeta 1, Doc. 1. Folio 15 v.

¹⁴³ *Testamento de Miguel Martínez de la Rosa*. San Juan, 2 de septiembre de 1744. Carp.31, Doc. 45. AGPSJ. Fondo Tribunales, Folio 2.

Miguel Chacón habían dos recintos “con su lagar, pilón y piquera, puertas y ventanas (...) más 20 piedras de cargar el lagar”¹⁴⁴. La bodega de Tello y Meneses contaba con “32 piedras de laja para el lagar”¹⁴⁵ que se utilizaban para prensar el orujo a fin de aumentar el rendimiento. Este dato merece ser relacionado con otro del mismo documento¹⁴⁶, en que se hace referencia a las “17 piedras para el Zinchón” que, se sobreentienden vinculadas a este procedimiento de prensado. En un panel de texto en el Museo Graffigna de la Ciudad de San Juan se describe el procedimiento de prensado con piedras: “A medida que se realizaba esta operación (el pisado de la uva), hacia un costado de la pileta se amontonaba, con horquetas de madera, la uva ya pisada; es decir, el orujo. Terminado el trabajo de la pisa, cubríase el orujo con grandes tablonces, apretados con pesadas lajas, a fin de que al prensarse por la carga, se fueran despidiendo los últimos residuos del jugo, que aún quedaba sin escurrirse totalmente”¹⁴⁷. Es posible observar, a partir de los casos examinados, que el lagar de husillo no era el único procedimiento de prensado, sino que se ingeniaron, como en España, otras formas de prensa con las “piedras de cargar el lagar”.

Hacia 1776, en la propiedad de don Joseph Argüello encontramos la primera mención a un lagar de piedra laja: “en esta bodega un lagar de 4 ½ varas de largo y 4 ¾ de ancho, todo de lajas y un pilón de tinaja con buque de 40 ½ (@) y una lagareta para pisar la uva con 3 varas de largo y vara y cuarto de ancho y 8 lajas que sirven para el pié”¹⁴⁸. La piedra laja abunda en San Juan y resulta muy adecuada para uso en revestimientos, por lo que serán muchos los lagares revestidos con este material en esta provincia. En Mendoza no se utilizaba con igual frecuencia por no ser propia de su morfología geológica.

La “lagareta” puede ser un lagar de material de obra muy pequeño, pero también puede tratarse de un lagar transportable, generalmente de madera, según encontramos escrito en los inventarios y museos de Mendoza y San Juan. Otra rica

¹⁴⁴ *Sucesión de don Miguel Chacón*. 1688. Carp. 243, Doc. 3, 31fs. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2.

¹⁴⁵ *Idem*. F. 5.

¹⁴⁶ *Inventario de los bienes de don Joseph Arguello*. San Juan, 10 de julio de 1776. Archivo del Poder Judicial de San Juan. Archivo del Poder Judicial de San Juan. Protocolo 1776. Folio 81.

¹⁴⁷ Se exhibe allí un panel con el texto de Luis Castro Bustos (1939: 32). El texto explica el procedimiento utilizado en 1862, que inferimos, debe haber sido practicado ya en el siglo XVIII.

¹⁴⁸ *Inventario de los bienes de Don Joseph Arguello*. San Juan, 10 de julio de 1776. Archivo del Poder Judicial de San Juan. Archivo del Poder Judicial de San Juan. Protocolo 1776. Folio 81.

familia de hacendados sanjuaninos¹⁴⁹ hizo constar en su inventario de bienes que “se puso por inventario una bodega con 45 varas de largo y 6 varas de ancho y en ella un lagar y su pilón con puerta de dos manos al norte con cerradura y llave corriente y de una mano al sur sin llave (...) y en esta bodega a la parte de afuera una lagareta con su puerta de dos manos con cerraduras y llave corriente”. En otros varios inventarios, como el del escribano Joseph Sebastián de Castro¹⁵⁰ entre sus bienes declaró dos bodegas, “una vecina a su casa que se halla a la parte del sur (...) con lagareta lagar y pilón con puerta de una mano al norte y al sur la ventana en la lagareta”. La segunda bodega, en la “viña de arriba” también estaba provista de los mismos elementos: lagar, pilón y lagareta. Podemos inferir que en la lagareta se realizaba la pisada para obtener el primer mosto, que se llevaba en noques al lagar donde era prensado y vertido al pilón, donde en muchos casos se producía la primera fermentación, antes de trasvasarse a las botijas bodegueras.

Un caso de bodegueros que contaban con más de una bodega, y que cada una presentaba sus particularidades en la instalación de los lagares fue el de los Vásquez del Carril. Establecidos en San Juan en el siglo XVIII, poseyeron tres bodegas cuyos lagares tuvieron características diferentes. La bodega de “la Viña Cardozo estaba descubierta y contaba con un solo lagar y la de la Viña Sánchez con lagar y lagareta de laja, eran bodegas discretas. La Bodega del Molino fue mucho más ambiciosa, contaba con 2 lagares, uno con su pilón, 2 lagaretas de laja: una con el 2º lagar, un lagarcillo de 4@, cerrados con cuatro tapias”¹⁵¹. Este ejemplo indica que las instalaciones no fueron homogéneas sino que cada caso era resuelto conforme a los intereses y factibilidades financieras de cada propietario.

La descripción y tasación de los bienes legados aparece como constante indispensable para hacer una partición equitativa de los bienes del difunto entre sus herederos. El de don Fernando de Alvarado sólo anuncia: “Declaro por bienes míos la parte que tengo de bodega, lagar y cuatro tinajas de buque de 100 arrobas”¹⁵².

¹⁴⁹ *Inventario de bienes de don Juan Álvarez de Miranda y Doña Juana Toranzo. San Juan, 17 de mayo de 1776.* Libro J. S. de Castro. Protocolo 1776. Archivo del Poder Judicial de San Juan. Folio 27.

¹⁵⁰ *Inventario de bienes de don Joseph Sebastián de Castro. 20 de junio de 1785.* Libro de Joseph Sebastián de Castro Archivo del Poder Judicial de San Juan. F. 77 y 78v.

¹⁵¹ Rivera Medina, 2008: 86-87.

¹⁵² *Testamento de Fernando de Alvarado, Mendoza, 14 de agosto de 1706.* Protocolo N° 29, escribano José de Úbeda (1706-1707). AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 53 v.

Amplía en algo el inventario y tasación de bienes: “Tasamos una bodega sin puerta, con su lagar maltratado en \$200”¹⁵³.

Se han encontrado también bodegas provistas de dos lagares. Ya advertimos, en el siglo XVII, esta situación en Mendoza, en la propiedad de Don Joseph de Villegas. El sargento mayor Ignacio de Figueroa Godoy redactó su testamento en 1725¹⁵⁴: “Y declaro por mis bienes la bodega con dos lagares y su corredor”. El expediente de don Juan de la Cruz del Castillo (1749) es más específico en las descripciones de bienes: “Una bodega con dos lagares dentro de ella, (...) y sus dos pilones en dichos lagares”¹⁵⁵.

Los testamentos de la segunda mitad del siglo XVIII incorporaron frecuentemente información acerca de la materialidad de los lagares. Don Joseph de Coria describió su bodega con mayor detalle, especificando materiales constructivos del lagar “con una frente de adobe y lo demás de argamasa y cascajo sin pilón.”¹⁵⁶ Don Simón de Sosa y Mariana Rivas, declaran en su bodega vieja un “lagar de adobe maltratado y sin puerta” tasados ambos en \$130¹⁵⁷.

Es necesario tomar como arquetipo de las bodegas de órdenes religiosas de la época en Cuyo las de la Compañía de Jesús de Mendoza, en la Hacienda del Buen Viaje o de la Cañada, entre otras cosas, por la importancia de sus lagares:

“Primeramente tasamos una Bodega que se halla en el patio de Nuestra Señora del Buen Viaje. De oriente a poniente con 38 varas de largo y 6 de ancho y en ella tres lagares de cal y ladrillo. El uno de 7,33 varas de largo y 5,33 de ancho, el otro de 4,33 de largo y 4 de ancho con sus respectivos pilones de 10 a 12 arrobas cada uno con más un altillo que se halla sobre los lagares, y el Corredor que cae a dicho patio y en él construidos 2 cuartos de media agua con su respectivo terreno, en \$800.” (...) “En la hacienda de la Viña se halló una bodega, dos lagares” (Boyle, 2006: 6).

¹⁵³ Idem. F. 15 v.

¹⁵⁴ *Testamento de Ignacio de Figueroa y Godoy*. Mendoza, 12 de septiembre de 1725. Protocolo N° 37- Escribano José Molina de Vasconcelos, años 1721-1736. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folios 6 a 7 v.

¹⁵⁵ *Actuaciones pertenecientes a la testamentaría de don Juan de la Cruz del Castillo*. Mendoza, 18 de junio de 1749. Carpeta 238, Doc. 7. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 23 v.

¹⁵⁶ *Testamentaria de don Joseph de Coria*, Mendoza, 1 de octubre de 1750. Carpeta N° 238, Doc. N° 10, 9 fs. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 4 v.

¹⁵⁷ *Testamentaria de don Simón de Sosa y Mariana Rivas*. Mendoza, 20 de agosto de 1757. Carp. 266, Doc. 42, 2 fs. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 1.

En San Juan, la bodega de los jesuitas, dedicada sobre todo a la producción de aguardientes, fue en la chacra de Puyuta, la que “ tenía una bodega de unos cuarenta metros de largo con dos lagares de piedra laja, alambiques de cobre de Coquimbo y todos los implementos para fabricar y almacenar vinos y aguardientes”¹⁵⁸ Los libros de gastos especifican el uso de cal y canto y piedra laja para su construcción¹⁵⁹: “se hizo en la chacra un lagar de cal y canto con su piqueta” (1744). “Se hizo un lagar nuevo de lajas con su piqueta” (1748). “Se volvió a levantar las paredes de un lagar y el lagar también que la avenida había derribado, y las hormigas habían trasminado” (1751). En ambos casos, se destaca la complejidad de estas unidades de producción y el desarrollo tecnológico aplicado por la Orden en sus haciendas vitivinícolas.

Han sido analizados 31 lagares mendocinos en el siglo XIX. Las descripciones entregadas en los inventarios son aún más cuidadosas en el siglo precedente; esto permite un conocimiento más profundo de las tipologías de lagares. Éstos no varían en sus aspectos fundamentales, sino que adquieren una factura más prolija e higiénica. Generalmente el lagar estaba incluido dentro de un recinto apartado de las salas de conservación y sus características constructivas resultan perfeccionadas, siempre conforme a las técnicas constructivas locales. Se destaca la presencia de lagares revocados, con sus pilones y piqueras, acompañados con las dimensiones claramente acotadas. También aparecen datos referidos a la orientación del lagar con respecto a edificio principal de la bodega y, si cabe, también en relación con la vivienda lo que muestra la continuidad de criterios con respecto al siglo XVIII.

Las testamentarias del siglo XIX abundan en información sobre las dimensiones, materiales, técnicas constructivas e infraestructura de las unidades de producción. En la época independiente, el presbítero don Eduardo Larreta que había testado en 1827, declaraba poseer una finca de viña y bodega con los respectivos edificios de los que destacaba:

¹⁵⁸ López Chávez, Celia (2001), 2005: 38.

¹⁵⁹ Idem, p.77.

“Al Sur de los antedichos edificios, hay un corralón, cuyo costado Naciente lo forma una pieza de media agua construida de Sur a Norte, con 14 $\frac{1}{2}$ varas de largo, 4 $\frac{1}{8}$ de ancho y 4 $\frac{1}{2}$ de alto, murallas de adobón y adobe revocadas. En su techo 4 tirantillos y 17 vigas, todo de sauce rollizo, cubiertas con caña y barro. Al Naciente tiene una puerta en alto, de 2 manos, con 1 y $\frac{7}{8}$ de alto, y 1 $\frac{1}{3}$ de ancho, marco y esqueleto de sauce y tableros de alerce, pendiente en 4 bisagras, y con una aldaba. La superficie de dicha pieza la ocupa un lagar de cal y ladrillo, estucado con mezcla, con su pilón del mismo material, y piqueta de madera, todo en buen estado y tasado en...\$ 103, 4 reales”¹⁶⁰.

La bodega de doña María Francisca Pelliza de Villanueva, que en el documento detalla las dimensiones del lagar:

“Al Sur y Naciente de dicha bodega, y cuerpo con ella, hayan cuarto de media agua donde están los lagares... en dicho cuarto un lagar de cal y canto, de 5 $\frac{1}{8}$ varas de largo, 3 y $\frac{1}{2}$ de ancho, y 1 vara larga de hondo, todo revocado con argamasa. En seguida al Norte, otro lagar, idéntico al anterior, pero de 5 $\frac{1}{3}$ varas de largo. Al Poniente de los expresados lagares, un pilón de la misma calidad, tiene de largo 2 y $\frac{1}{8}$ varas, ancho 1 $\frac{1}{2}$ vara, hondo una vara y sesma. Una escalita de adobe para subir a los citados lagares, y cada uno de ellos tiene un despidiente de madera (...) todo lo que parcialmente tasado importa \$151”¹⁶¹.

En estos documentos se manifiesta gran desarrollo constructivo en los lagares y un cuidadoso sentido de la higiene al constatarse revoques de argamasa. Es el primer caso en que nos proporcionan la medida de profundidad del lagar.

Los criterios para la construcción de los lagares, en cuanto a la variedad de soluciones adoptadas, han sido diferentes y se adaptaron a las diversas necesidades. La testamentaria de don Manuel Silvestre Videla revela con gran precisión las formas y materiales empleados en la construcción de lagares: “al frente de la anterior media agua hay un edificio descubierto... Dentro de dicho edificio hay construido un lagar de cal y ladrillo, con su correspondiente pilón de igual material, tiene 6 y 2 tercias varas de largo, 2 y 2 tercias de ancho, y 5 sesmas ¹⁶²de alto, y el pilón una

¹⁶⁰ *Testamentaria de Larreta, Eduardo* Carp. N° 31, Legajo N° 2, 16 fs. Juez: Rosas – Secr.: Mayorga – Iniciada: 27 de enero de 1851. Terminada: 4 de septiembre de 1882 -57.– años 1850/1857 – Carp. N° 31, Legajo N° 2, 16 fs. AGPM. Época Independiente, Sección Judicial. Folio 7.

¹⁶¹ *Testamentaria de María Francisca Pelliza de Villanueva, Mendoza, 21 de noviembre de 1884.* Juez: Barrionuevo, Secr.: Mayorga. Carp. N° 42, Legajo N° 16. 97 fojas. AGPM. Época Independiente, Sección Judicial. Folio 3.

¹⁶² *Sesmo o sesma*: medida de longitud equivalente a la sexta parte de la vara castellana, es decir, unos 14 cm. (RAE, 2001: 2057).

sesma varas de ancho e igual profundidad: en el mojinete de dicho edificio hay una ventana por donde se recibe la uva, como de 1 y ½ varas de alto y proporcionado ancho”. Describe a continuación una segunda bodega cuyo lagar está provisto de un pilón circular, así informa al señalar el diámetro del mismo: “dentro de dicha bodega, hay construido un lagar con su correspondiente pilón y una tinaja enterrada, con brocal de ladrillo y cal: tiene 4 y 2/3 varas de largo, 3 ¼ de ancho y 7/8 vara de profundidad, y el pilón de 5/6 varas de diámetro y 1 1/3 varas de profundidad”¹⁶³. Por lo tanto, los lagares en esta propiedad son diferentes. Se encuentra un espacio destechado que contenía al lagar rectangular, construido de ladrillo y cal, en primer término. En segundo lugar se informa de la presencia del lagar circular, el único caso hallado en el corpus documental examinado. Esto indica que cada caso respondía no sólo a la tradición sino también a una voluntad de formas del propietario, seguramente respondiendo a determinadas utilidades.

Es interesante observar que las bodegas que estaban equipadas con corrales de alambiques para la producción de aguardientes. Éstos poseían lagares apropiados a sus fines. Tales situaciones aparecen en las propiedades de don Juan Simeón Moyano y don Manuel Ignacio Molina. Moyano había construido junto a su bodega el corral de los alambiques con sus lagares: “un edificio al costado del Sur de dicha bodega (...) en el que hay dos lagares de ladrillo y cal, con 8 varas de largo, 2 y tercia de ancho, y una vara de alto, y sus pilones del mismo material”¹⁶⁴. La complejidad de estas instalaciones conlleva la presencia de varios lagares: “Abajo, al Naciente de la bodega hay una media agua vieja (...) con dos lagares de ladrillo y cal en su plan con 9 ½ de largo y 3 de ancho el uno, y el otro con 7 varas de largo y el mismo ancho, ambos con sus pilones como de 10 arrobas cada uno”. También describe otras dos bodeguitas con corrales de alambiques anexos con sus lagares: “en el corralón de los alambiques hay una media agua vieja (...) bajo ella hay un lagar de ladrillo y cal, cuyas murallas son de este material a soga, y tiene 8 varas de largo y 3 1/3 de ancho, con su pilón de idem, como de 25 a 30 arrobas de buque”. Éste estaba dentro de “el ramadón del lagar, con una puerta de una reja”¹⁶⁵. Es notable la

¹⁶³ *Testamentaria – Videla Manuel Silv estre –12 de enero de 1854*. Carp. 60, Doc.10, AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 12, 12v y 13.

¹⁶⁴ *Testamento de Juan Simón Moyano, Mendoza, 22 de noviembre de 1833*. Protocolo N° 209, 61 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 15 v y 16

¹⁶⁵ *Idem*, Folio 16 v.

complejidad de la unidad de producción y el cuidadoso trabajo descriptivo realizado por el notario en este documento. Consta en este inventario el poder económico de Moyano, manifiesto en estas posesiones vitivinícolas.

Don Manuel Ignacio Molina había construido su bodega similar por sus características a las de Moyano, con un galpón al Poniente: “en dicho galpón un lagar cimentado de piedra y mezcla, y sobre éste dos hiladas de ladrillo, murallas de idem con su respectivo estuque y pilón correspondiente, como de 64 arrobas”. Se sumaba a esta instalación otra orientada al Sur: “en dicho galpón en lagar de igual construcción que el anterior, poco menos de buque, y respectivamente su competente pilón, como de 45 arrobas,”¹⁶⁶.

Don José Manuel García, presenta también una interesante bodega. En el documento se detalla el edificio de los lagares donde se describen los elementos de seguridad adoptados para proteger sus vinos: rejas, cerrojos, puertas de doble mano: “Al Poniente de la anterior bodega, sigue otro edificio en el cual se hallan dos lagares (...) con una puerta que da vista al Poniente de dos manos, muy antigua, y en quicio tiene 2 $\frac{3}{4}$ varas de alto, y 1 $\frac{5}{6}$ de ancho, marco de varias maderas, quicios y largueros de algarrobo, barrotes de sauce y tableros de cedro, y un cerrojo en lugar de llave”¹⁶⁷. En 1820, don José Díaz Barroso poseía una bodega cuyo lagar está ubicado en un cuarto con una ventana sin reja, con puerta de dos hojas, tableros de ciprés y esqueleto de sauce, y trasumbral de higuera, y en esta armellas y candado”¹⁶⁸.

Los lagares y lagaretas podían armarse en sitios semi-cubiertos, como los corredores de las instalaciones. Respecto a la bodega que se está tratando, “en el corralón de alambiques hay un corredor afirmado a la muralla del costado Sur de la Bodega (...) en el extremo del Poniente de dicho corredor hay una ordinaria lagareta formada de ladrillo, cal y adobe, y un pequeño pilón de igual material”. También

¹⁶⁶ *Inventario, división y partición de los bienes que quedaron por muerte del finado don Manuel Ignacio Molina. Mendoza, 16 de enero de 1829. Juez: Pelliza – Secr.: Zorroaquín –Carp. 33, Doc. N° 3- 30 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. F. 12, 12 V.*

¹⁶⁷ *Testamentaria de José Manuel García. Mendoza, 24 de abril de 1845. Juez: Segura, Secretario: García, Carp. N° 24, Doc. N°1, 103 fojas. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 87 v.*

¹⁶⁸ *Testamentaria de Francisco Coria. Juez: Hoyos, Secr.: Pacheco. Mendoza, 28 de julio de 1830. Carp. 9, Doc. 5, 209 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 7 v.*

tuvo el lagar armado en un corredor la bodega de don Pedro José Valderrama y doña María de los Ángeles Zavalla¹⁶⁹. Estas descripciones nos indican que los lagares podían establecerse en espacios cerrados y semi-cubiertos, tales como son los corredores.

Tal situación se presenta también en la propiedad de don Jacinto Godoy testó de su “hacienda de viña” situada donde se llamaba el Alto Godoy,

“En el extremo del Naciente del mismo corredor, hay otro edificio con un lagar dentro, en todas sus partes igual al anterior, que sin la pared del costado Sur por pertenecer a la bodega, importa...\$ 155”. Luego describe el corral de alambiques, “en cuyo extremo Norte hay un lagar con su correspondiente pilón formado todo de cal y ladrillo cubierto al costado del Poniente con muralla de adobe y el del Norte con muralla de adobón y adobe, tiene 6 $\frac{3}{4}$ varas de largo, unas 3 varas de ancho y 1 vara escasa de alto, las murallas del Naciente, Poniente y Norte son de sencilla de ladrillo estucado con mezcla, y la Sur es doble, el buque es de 125 arrobas y pilón de 25 arrobas, que todo importa \$ 110,5 (...) Bajo el mismo corredor, hay una lagareta formada de ladrillo, estucada con mezcla, tiene 3 varas de largo, 2 de ancho y una de alto, piso enladrillado y estucado. \$8”¹⁷⁰.

De la misma familia, don Francisco Borjas Godoy recibió la hacienda en la viña, con su bodega que tenía al Sur

“un edificio de media agua con 2 puertas iguales por donde se recibe la uva, de una y 5 sesmas varas de alto cada una, y cuarta escasa de ancho: marco y esqueleto de sauce y tabla corrida de ciprés, pendiente en dos alcayatas cada una sin llave. Dentro de dicha pieza, hay construidos 2 lagares de $\frac{7}{8}$ de alto, la muralla que los divide por medio es de ladrillo colocado de cabeza, asentado y estucado con mezcla, y el piso enladrillado; el otro tiene 7 y tercia varas de largo, es igual de ancho y alto que el anterior. Un pilón para mosto buque de 43 arrobas y una lagareta para cocidos de cal y ladrillo, tiene una cuarta vara de ancho, una y media de largo, y una y $\frac{2}{3}$ de profundidad, y la lagareta tiene igual ancho y largo, y una cuarta vara escasa de profundidad, y otro pilón bajo el corredor que mira al Sur de igual material, de 1 $\frac{5}{8}$ varas de profundidad, 1 y $\frac{1}{2}$ de largo y 1 $\frac{1}{4}$ de ancho, que todo importa, sin la pared del costado Norte por pertenecer su valor a la bodega...\$315, 4 $\frac{4}{8}$ ”¹⁷¹.

¹⁶⁹ *Testamentaria de Pedro José Valderrama y María de los Angeles Zavalla, Mendoza, 13 de julio de 1847.* Carp.7, Doc. 4.50 fojas. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. F. 17v y 18.

¹⁷⁰ *Testamentaria de Jacinto Godoy. Mendoza, 19 de febrero de 1851.* Perito José María Reyna. Carp. 24, Doc. 10, 114 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 21, 21v y 22.

¹⁷¹ *Testamentaria de Francisco Borjas Godoy, Mendoza, 25 de octubre de 1852.* Perito José María Reyna, Carp. 25, Doc. 3, 88 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 21.

Entre los materiales utilizados para el lagar y su pilón fue muy conveniente el uso de piedra laja. Don Vicente Zapata, en 1851, testa su finca con sus instalaciones:

“dentro de dicha bodeguilla un lagar de cal y canto, con seis varas de largo, 4 de ancho, el piso de 2 corridas de ladrillo asentadas con mezcla, y más debajo de ellos, una corrida de laja, las paredes que circulan de una vara de alto, de 2 ladrillos de espesor, con mezcla y estucados; al pie un pilón del mismo material de 2 varas de largo, 1 de ancho y $1 \frac{1}{4}$ de profundidad, en cada costado del lagar, sus escalas, que todo según su pormenor y estado ruinoso, tasamos en \$60”¹⁷².

En la propiedad de don Damián Carrión aparece un cuarto de amasijo y “al Poniente de dicho cuarto, una lagareta de $5 \frac{1}{2}$ varas de largo, $2 \frac{3}{4}$ de ancho y 2 de alto, formada con murallas firmes de cal y ladrillo estucadas con mezcla, y el piso de piedra laja sentada también con mezcla, y con techo de 7 tirantillos, tablilla, caña y barro. Una puerta de madera de álamo de $1 \frac{1}{2}$ varas de alto, $1 \frac{1}{4}$ de ancho, sostenida en 2 alcayatas, y armellas para candado \$65”. También describe la bodega y su lagar: “Al Poniente de la antedicha bodega, un lagar de $5 \frac{2}{3}$ varas de largo, $3 \frac{1}{2}$ de ancho y una de alto, piso y murallas de cal y ladrillo, con su pilón como de 40 arrobas, poco más o menos, de buque, del mismo material, cubierto con su techo de 12 tirantillos de álamo delgados, los que descansan en una solera por el centro, rota, y en otra por el Norte, y se tasa en \$89”¹⁷³.

Doña Lugarda Pereira, tenía su bodega provista de lagar dentro de ella. Era “de cal y ripio, con $6 \frac{1}{4}$ varas de largo, y 5 varas de ancho, el estuque del asiento muy maltratado, con su pilón de ladrillo de buque 36 arrobas, todo en \$43,2”¹⁷⁴. El presbítero don José Godoy era propietario de una bodega comunicada por un arco con el recinto de media agua donde tenía:

“una pequeña lagareta formada de cal y ladrillo, estucada toda y como de una cuarta de alto, la cual recibe el mosto que despide el lagar y lo comunica a los 2 pilones grandes del mismo material que tiene dicha lagareta a los costados, y 3 enfriaderas formadas también de cal y ladrillo

¹⁷² *Testamentaria de José Vicente Zapata. Mendoza, 30 de junio de 1851.* Juez: Rosas- Secr.: Mayorga. Carp.64., Doc. 6, 107 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 43 v.

¹⁷³ *Testamentaria de Damián Carrión.* Juez: Rosas- Secr.: Rodríguez, Mendoza, 25 de septiembre de 1834. Carp. 9, Doc. 6, 21 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 11 v.

¹⁷⁴ *Testamentaria de María Lugarda Pereira de Astargo.* Mendoza, 8 de junio de 1849. Juez: Barrionuevo, Secr.: Mayorga. Carp. 41, Doc. 18. Fojas 22. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 9 v.

hasta un poco más de la mitad: una puerta al Naciente de 2 manos, antigua y en quicio con 2 y $\frac{5}{6}$ de ancho, toda de algarrobo con inclusión del marco, con 2 $\frac{1}{2}$ varas de alto y 1 $\frac{3}{4}$ de ancho, marco y trasumbrales de álamo, y el piso de algarrobo, esqueleto y tableros, también de álamo pendiente en 6 alcayatas, y una aldaba en lugar de llave”¹⁷⁵.

Observamos que los lagares se construyeron por sobre el nivel de piso, y que progresivamente se fue incorporando el ladrillo en su edificación. Famosa fue la bodega de don José Albino Gutiérrez. En la bodega principal, el lagar estaba incluido en el mismo recinto y medía “8 varas de largo y de ancho 4 $\frac{5}{6}$ varas en claro, y el pilón buque de 50 arrobas, todo de cal y ladrillo, importa \$ 680”¹⁷⁶.

Doña Carmen Almandos tenía una bodega compuesta por dos piezas contiguas, en la segunda de ellas

“2 lagares, cada uno con 6 $\frac{3}{4}$ varas de largo, cerca de 5 de ancho, todo de hueco, las murallas de $\frac{3}{4}$ de alto de ladrillo, con mezcla de yeso, el piso de fijo o ripio muy menudo, cubierto con mezcla, los pilones de 2 varas $\frac{2}{3}$ varas de largo, una de $\frac{3}{8}$ de ancho, una con una sesma de alto, murallas de ladrillo con mezcla, el piso de los lagares, el uno de éstos con el piso descompuesto en casi una tercera parte, pero de fácil compostura, el otro en más de sus $\frac{2}{3}$ partes, como igualmente el pilón, el que también tiene desmoronados algunos pedazos de sus murallas, todo según su por menor y estado en \$ 783,20”¹⁷⁷.

María Lorenza Moyano fue también una rica bodeguera del siglo XIX. Su bodega en la finca de Alto Godoy. Sus edificios contaban con un recinto para el lagar

“con 11 $\frac{1}{2}$ varas de largo, 5 de ancho y 5 $\frac{1}{2}$ de alto, murallas dobles de adobe sobre cimientillo de piedra: en su techo tiene 14 tijeras de sauce, tablilla, caña y barro, y dos tirantes de sauce delgados, una puerta al Norte de 2 manos y quicio marco de álamo y sauce, esqueleto de álamo y algarrobo, cubierto con tablas de álamo: tiene 2 $\frac{1}{3}$ varas de alto y una y media de ancho, con armellas para candado. En este edificio hay construido un lagar de ladrillo y mezcla con el piso de piedra laja sentada y sellada con mezcla, y su correspondiente pilón formado del dicho

¹⁷⁵ *Testamento de José Godoy (presbítero). Mendoza, 24 de febrero de 1838.* Juez: Ortiz, Secr.: Rodríguez Carp. 23, Doc. 3, 112 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 48 v y 49.

¹⁷⁶ *Testamentaria de José Albino Gutiérrez. Mendoza, 19 de octubre de 1831.* Juez: Hoyos, Secr.: Mayorga. Carp.2, Doc.1, 226 fs. Folio 48 v.

¹⁷⁷ *Testamentaria de doña Carmen Almandos. Mendoza, 6 de julio de 1828.* Juez: Doncel, Secr.: Pacheco. Carp. 1, Doc. 15, 109 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 4.

material: dicho lagar tiene 9 $\frac{3}{4}$ varas de largo y 5 de ancho y $\frac{3}{4}$ de alto: ...considerando la pared del Poniente sencilla y la del Sur ruinosa...\$100»¹⁷⁸.

3.5.- El lagar de cuero

El lagar de cuero apareció en el Reino de Chile y en Cuyo probablemente como variante de lagar transportable que podía también montarse en la viña. En Chile, en la zona de Concepción, también habían sido utilizados estos lagares junto a los de madera¹⁷⁹.

De este tipo de lagares, el más antiguo aparece en los documentos mendocinos recién a partir de 1740, en la segunda parte del XVIII y en el XIX, épocas de mayor desarrollo de la viticultura. El lagar de cuero podría haber sido un complemento utilizado en ocasiones determinadas para la pisa de la uvas, sin que haya sido en muchos casos el único tipo de lagar con que contaban las bodegas cuyanas. Resultaban útiles especialmente en propiedades donde no había bodegas, permitiendo el traslado del mosto desde las viñas a las vasijas de fermentación, a veces ubicadas en salas anexas a las viviendas.

En muchos casos, a partir de 1740 se inventariaron también lagares de cuero. Hubo bodegas que sólo realizaron la molienda en lagares fijos y en otras pocas sólo se utilizaron lagares de cuero. Nuestro recorrido documental referido a la viticultura cuyana de los siglos XVIII y XIX, demuestra la coexistencia de ambos tipos de lagares, los de obra y los de cuero. Hacia la segunda mitad del siglo XVIII y en el XIX son frecuentes los de cuero, transportables, que podían instalarse en las ramadas de las bodegas tanto como montarse entre las viñas siguiendo la tradición hispana del lagar de campo. Era de suponer que los lagares serían puestos a punto a la hora de la elaboración, como atestigua en San Juan Don Tomás Robledo: “declaro el retazo de viña que tengo declarado en el Pueblo Viejo en tiempo de cosecha tengo acción en la

¹⁷⁸ *Testamentaria de María Lorenza Moyano . Mendoza, 30 de noviembre de 1848.* Juez: Barrionuevo, Secr. Rodríguez. Carp. 34, Doc. 4. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 138.

casa y lagar para la vendimia”¹⁸⁰. Así como el caso ya mencionado de Juan Clemente Ferreira¹⁸¹.

Como iniciación al conocimiento del primitivo lagar cuyano, resalta un artículo de Juan Draghi Lucero que describe la bodega de San Juan y Mendoza en la época colonial. La mirada de Lucero resulta bastante simplista, por que reconoce como único tipo existente de lagar el de cuero por lo que resulta evidente la ausencia de información documental de los siglos XVIII y XIX para mostrar un panorama más completo. Su descripción del lagar dice así:

“Se utilizó como lagar a un gran cuero de buey que, convenientemente estirado, se sostenía por varias estacas clavadas en el suelo en tal forma que era posible pisar en él la uva.

Se cuidaba que este cuero conservase el de la cola del animal en forma cerrada o natural, de tal manera que pudiera oficiar de caño de desagüe. En el momento de entrar en funciones este lagar primitivo, se volcaban en él los racimos de los cestos que conducía “la mula cestonera”, y un indio o esclavo africano pisaba la uva, reventando los granos con los pies con lo que producía el mosto, el que una vez almacenado en cantidad, se lo hacía salir por el “caño” que formaba el cuero de la cola, al que se le sacaba un bitoque que había las funciones de tapón. El mosto, o sea la parte líquida de la uva, con el hollejo, pasaba así a un noque de cuero (especie de balde), provisto de dos anillas, también de cuero, por las que pasaban dos varillones, los que tomaban dos esclavos para conducir este mosto a la bodega.” (Lucero, 2005:90)

Los documentos hallados indican que este artefacto se instalaba bajo una ramada armada en las inmediaciones del edificio o en uno de los corredores de la bodega, tal como aparece en la ilustración de John Miers. El Museo del Vino de la bodega La Rural, en Coquimbito, Departamento de Maipú, Mendoza, exhibe las copias de los grabados que ilustran el artículo “La bodega sanjuanina y mendocina en la primera época colonial”, escrito por Juan Draghi Lucero en 1946.

¹⁸⁰ *Testamento de Dn Tomás Robledo San Juan, 30 de mayo de 1755*. Libro J. S. de Castro, Protocolo 1754-1755. AGPSJ. Fondo Tribunales. Folio 34.

¹⁸¹ *Testamento de Juan Clemente Ferreira, vecino de San Juan*. S/f. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 2, Carp. 7, Doc. 4. Folio 9 v.



Fig. 33.- Pisingo uvas en un lagar de cuero.



Fig. 34.- Copia de la figura en La Rural

Si comparamos ambas imágenes de la pisada de la uva, por ejemplo, ya que de lagares hablamos, observamos que la copia de La Rural (1985) presenta diferencias respecto al original (1946). Esta copia, más abocetada, quita a los trabajadores los rasgos raciales negros propios de los esclavos que trabajaban en estas labores. La presencia del negro y la esclavitud en Cuyo es una realidad que en muchos casos se prefiere ocultar o negar, como ocurre en la cerámica esmaltada del Museo del vino.

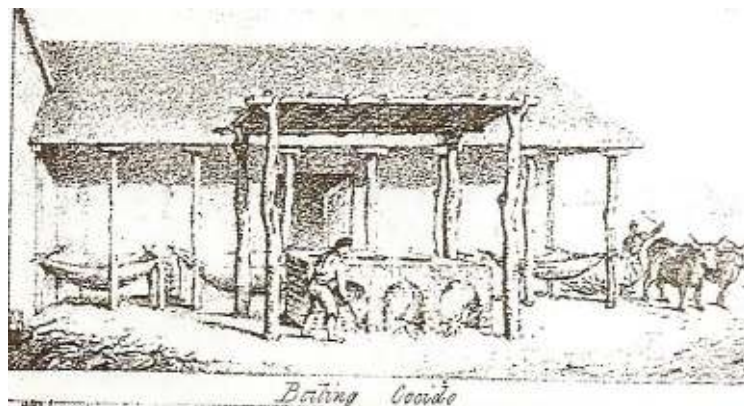


Fig. 35.- Exterior de bodega del siglo XVIII

De aproximadamente 80 bodegas descritas, aparecen 20 lagares de cuero de 1, 2 y 4 piezas. Los 377 lagares de cuero detectados indican la importancia de su uso en la región del Valle Central de Chile y Mendoza, pues 37 de ellos fueron localizados en esta provincia (Lacoste, 2009: 26). “El primer elemento importante que surge de las fuentes, es la gran variedad de tamaños que tenían los lagares. Estos podían ser pequeños, medianos o grandes. Los lagares pequeños eran de uno o dos

cueros. Los lagares medianos eran de tres, cuatro o seis cueros. Y los más grandes tenían ocho, diez o más cueros”¹⁸². Doña Antonia de Coria tenía dos bodegas en 1767: la del pueblo, dentro de la traza urbana, y la de la chacra. En esta última se nos presenta una inédita variedad de lagares en uso: “Un lagar de piedra y yeso que se halla en dicha bodega, el cual no está perfeccionado tasado en \$100. 3 lagares nuevos de 4 cueros c/u en \$12. 3 lagares viejos en \$2 c/u...\$6. 2 lagares de cestones bien tratados en 12 reales...\$1”¹⁸³. Esta mención a los lagares de cuero que fue encontrada junto a la inédita solución de lagar de cestones. De esto también cabe inferir el pisado en lagares transportables en la viña, ya indicados como parte de la tradición vitivinícola hispana. Cabe resaltar que estos lagares transportables o “de quita y pon” como los de cuero, aparecen generalmente asociados a los lagares de material, sea adobe, ladrillo o piedra y yeso. Pero hay casos en que sólo se mencionan los de cuero, como en la testamentaría de Don Ignacio Moyano (1794): “2 lagares de a 4 cueros viejos en...\$3.1 lagar nuevo en \$6”¹⁸⁴. La chacra de don Diego Pringles también estaba provista de un lagar de 4 cueros según su testamento en 1779¹⁸⁵. Interesa destacar que la data de estos documentos se remonta a los años 1794 y 1795, es decir a fines del siglo XVIII.



Fig. 36.- Lagar de un cuero

¹⁸² Lacoste, P.; Castro, A.; Quinteros, K.; Ruiz, J.; Soto, N.; Gaete, J.; González, R.; Rivas, J.; Carcamo, F.; Solar, M., *Lagar y pisada de la uva (Chile y Argentina, 1550-1850)*. Santiago, inédito, 2009. P. 25.

¹⁸³ *Testamentaría de doña Antonia Coria, 9 de noviembre de 1767*. Carpeta 239, Doc.11, 18 fs. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 13 v.

¹⁸⁴ *Testamentaría de Ignacio Moyano, Mendoza, 24 de mayo de 1794*. Carp. 259, Doc. 1, 20 fs. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2 v.

¹⁸⁵ *Testamento de Diego Pringles, Mendoza, 29 de septiembre de 1779*. Carpeta 263. Doc. 22, 17 fs. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 6 v.



Fig. 37.- Lagar de un cuero

El número de lagares de cuero en la viticultura cuyana, hallados en las bodegas de fines del siglo XIX y primera mitad del XX, ha dado lugar, hasta ahora, a que se consideraran testimonio de precariedad tecnológica en cuanto a los modos de elaboración del vino en la región. Lucero mencionaba justamente que, la existencia de esos lagares de cuero demostraría la incapacidad de los viticultores cuyanos por desarrollar sistemas más higiénicos y eficientes: “Él usa el lagar de higiénico material a cambio del anticuado de cuero de buey que, al decir de los tozudos empíricos daba “más sustancia a los vinos” (Draghi Lucero, 2005: 323-324). Sin embargo, en el transcurso de la presente investigación, se ha llegado a pensar que el sentido de esos lagares era muy diferente, pues se infiere que pudieron ser lagares transportables que podían trasladarse al interior de las viñas en tiempos de vendimia, para pisar la uva junto a las cepas y reducir costos de cosecha y acarreo. Esta interpretación sería verosímil si contáramos con antecedentes más numerosos y expresos del uso de lagares junto a las viñas, en la misma región o en la tierra de origen de los colonos españoles radicados en Mendoza colonial. Sin constituir expresamente uno de esos casos, el documento donde Juan Clemente Ferreira expresa poseer “un cuartel de viña con lagar de casa y de huerta”¹⁸⁶; y el curioso caso de la herencia legada por doña Antonia de Coria de “dos lagares de cestones bien tratados”¹⁸⁷ permiten su interpretación como lagares de campo o de viña. Apoyando esta hipótesis, Rivera Medina nos ofrece la tasación de una capellanía del convento de San Agustín de San Juan, realizada en 1757, que describe viña, casa y bodega como sigue: “un lagar maltratado con sus ramadas y horcones (...) otro lagar en la huerta”. Esta bodega sencilla y descuidada interesa en tanto evidencia el carácter

¹⁸⁶ *Testamento de Juan Clemente Ferreira vecino de San Juan*, s/f. Carp. 7, Doc. 4. AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 2, Folio 9 v.

¹⁸⁷ *Testamentaría de doña Antonia de Coria. Mendoza, 9 de noviembre de 1767. Carp. 239, Doc. 11, 110 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 13 v.*

transitorio de este tipo de construcciones, como así también de los instrumentos para la vivificación (Rivera Medina, 2006: 49-50).

Otro factor favorable al uso del lagar de cuero es que era más barato. Podía obtenerse un lagar de cuero por sumas entre los 3 y los 12 pesos, mientras que uno de obra ascendía como menos a los \$100. Esta accesibilidad a la compra de un lagar de cuero permitía acceder a su posesión a los productores de menores recursos, lo que constituía una ventaja social.

El haber reconocido los abundantes y extendidos casos de uso de lagares rupestres y lagares transportables en el ámbito vitivinícola mediterráneo, resulta útil para entender la existencia del lagar de cuero de vaca y lagaretas de madera utilizados en Cuyo. Análogamente, es posible que, dadas las características del lagar de cuero y de las lagaretas de madera que podemos reconocer en nuestros museos del vino, que, siguiendo tal tradición, estos aparatos hayan sido montados y utilizados no sólo junto a las bodegas, sino también en viñas más alejadas de ellas. Además de las referencias escritas al respecto, es posible observarlos en el Museo Graffigna de San Juan y en de la bodega La Rural, en Mendoza. Aparecen dibujados en el exterior de las bodegas en las ilustraciones de John Miers y bajo una ramada en el texto Draghi Lucero.

En el siglo XIX continuaron utilizando lagares de cuero. En algunos casos acompañaron a los de obra, pero en otros los propietarios contaron únicamente con este tipo de lagar para la pisada de la uva. Aparece luego una serie de propiedades desprovistas de lagares de obra, mostrando el auge del uso de los lagares de cuero. Tal es el caso de don Domingo Coria donde aparecen, en el rubro “muebles de cuero...petacas, riendas, aperos” “Un lagar de 4 cueros nuevo en \$6. Otro de más uso de 4 cueros en \$5. Un noque de cuero en 8 reales”¹⁸⁸.

También don Pedro Rodríguez, con bienes notablemente inferiores a los descritos hasta ahora, cuenta entre sus bienes muebles “un lagar viejo tasado en

¹⁸⁸ *Testamento de don Domingo Coria, s/f.* AGPM. Protocolo N° 225, Juan Moreno, año 1839. F. 13 V.

\$2”¹⁸⁹. Similar fue en la propiedad de don Domingo Funes quien dejó “un lagar de 4 cueros, remendado, en \$3”¹⁹⁰. Otro inventario incluye “un lagar de 4 cueros en buen uso, en \$4; Otro lagarcito de cuero en 8 reales...\$1, Un noquecito de un cuero remendado en 6 reales...\$0,6”, legados por don Nazario Gómez¹⁹¹. Tan pobre fue también el legado de don Juan Manuel Funes. En el rubro “Trastes de cuero y barro” están inventariados como útiles de bodega: “Un lagar de cuatro cueros en buen uso en \$8 y “un lagar viejo de 2 cueros en 10 reales...\$1,2”¹⁹². También don Vicente Torres tenía en su bodega “dos lagares de 4 cueros cada uno en buen uso y un noque de un cuero sobre palos”¹⁹³. Cabe aclarar que el noque servía de pilón en estos casos.

En la Hacienda de San Vicente, de don Domingo Coria, entre los “muebles de cuero, petacas, riendas y aperos” se inventariaron: “Un lagar de 4 cueros nuevo en \$6. Otro de más uso de 4 cueros en \$5 y un noque de cuero en 8 reales”.¹⁹⁴ Tan limitado era el patrimonio testado por doña María Dominga Quevedo, quien sólo tenía una viña y bodega, entre cuyos muebles aparecen dos lagares de cuatro cueros, uno bueno y el otro muy usado, tasados en \$6 y 12 reales respectivamente¹⁹⁵. También don Ignacio Ferramola, más atraído por la fabricación de aguardientes, declara poseer, entre los muebles de su bodega, un “lagar de 2 cueros tasado en 14 reales...\$1,6”¹⁹⁶. Don Bartolo Zapata, bodeguero, también se las arreglaba con “un lagar de cuero, de regular uso, tasado en \$3”¹⁹⁷ La bodega que legó doña Margarita

¹⁸⁹ *Testamento de Pedro Rodríguez, Mendoza, 3 de mayo de 1813*. Protocolo N° 346- Escribano Angel Navarro- Año 1872. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2 v.

¹⁹⁰ *Testamentaria Domingo Funes, Mendoza, 26 de agosto de 1834*. Juez Moyano, Secr.: Otero. Carp. 19, Doc. 9. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 9 v.

¹⁹¹ *Testamentaria de Nazario Gómez, Mendoza, 18 de diciembre de 1834* Juez: Bombal, Secr.: Mayorga. Carp. 22, Doc. 8, 17 fojas. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 16.

¹⁹² *Testamentaria de José Manuel Funes, Mendoza, 20 de junio de 1853*. Juez: Rosas, Secr.: Mayorga. Carp. 20, Doc. 4, 50 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 17 v.

¹⁹³ *Testamentaria de Vicente Torres, Mendoza, 18 de septiembre de 1833*. Juez: Videla, Secr.: Pacheco. Carp. 55, Doc. 2, 18 fojas. Folio 5 v.

¹⁹⁴ *Testamento de don Domingo Coria, sin fecha*. Protocolo N° 225. Juan Moreno, año 1839, folio 28. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 13 v.

¹⁹⁵ *Testamentaria de doña Dominga Quevedo, Mendoza 11 de mayo de 1835*. Juez: Vargas, Secretario: Moreno. Carp. 46, Doc., 3, 53 Fs. Folio 20 v.

¹⁹⁶ *Testamento de don Ignacio Antonio Ferramola, otorgado por su hijo Tomás Antonio Ferramola, Mendoza, 11 de diciembre de 1817*. Protocolo N° 179, Escribano Justo Moreno, Año 1820. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 37 v.

¹⁹⁷ *Testamentaria de Bartolo Zapata, Mendoza, 28 de enero de 1823*. Juez: Segura, Secr.: J. M. Pacheco. Carp. 63. Doc. 7, 22 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. F. 7 v.

Medina también tuvo solamente, entre sus muebles de bodega, “un lagar de dos cueros roto y viejo, tasado en \$2.”¹⁹⁸

La presencia de lagares de cuero en el siglo XIX, elementos que perduraron a las bodegas con lagares de obra desaparecidas por los terremotos o por voluntad de sus propietarios, quedó manifiesta en el número de ellos que han sido localizados. Hubo una creencia generalizada de que el lagar de cuero fue el único utilizado en la región durante la colonia, desconociéndose que la mayoría de los lagares cuyanos fueron de obra, en cantidad notable, y contruidos esmeradamente, lo que permitió el desarrollo y crecimiento de la industria vitivinícola que fue sostén de la economía cuyana.

3.6.- Conclusión

El extenso examen de los inventarios de testamentarías ha procurado datos de los diversos tipos de lagares existentes en Mendoza. Este examen documental permite aseverar que en el Reino de Chile colonial y en la región de Cuyo, especialmente en Mendoza, estas instalaciones se construyeron siguiendo la tradición mediterránea. No se ha hallado desfasaje temporal entre la tecnología vitivinícola utilizada en el viejo y en el nuevo mundo.

El sentido de haber desplegado tan exhaustivo análisis de casos ha provisto de datos más variados y completos respecto a las alternativas materiales, espaciales, técnicas y tipológicas de los lagares coloniales cuyanos. La abundancia de datos y la variedad de los mismos, nos permite identificar con precisión las características materiales y espaciales de los lagares cuyanos. Se nota claramente el predominio de la tradición hispano-romana de lagar construido y el uso de la prensa de husillo a través de los cuatro siglos de vitivinicultura recorridos.

Si bien en el siglo XVI no han quedado sino un par de registros documentales de propietarios de viña y bodega, la abundancia de estas instalaciones en el siglo XVII

¹⁹⁸ Testamentaría de Vicente Pescara y Margarita Medina de Pescara, su esposa, finados, Mendoza, 17 de agosto de 1813. Juez: Moyano, Secr.: Porto y Mariño. Carp. 41., Doc. 7. 141 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 67.

asegura la importancia de la actividad vitivinícola desde los primeros tiempos, dejando claro que las pretensiones de los cuyanos de entonces, algunos aún precariamente establecidos en la región, eran la producción de sus vinos en el ámbito doméstico y para consumo familiar, sin desaprovechar las posibilidades de comercialización de los remanentes que pudieran presentarse.

En el siglo XVIII, tanto en San Juan como en Mendoza, el afianzamiento de los productores se infiere a través de los detallados inventarios de las testamentarías. Aún las herramientas e instrumentos deteriorados o rotos tuvieron su valor de uso en el contexto de una vitivinicultura en notable ascenso. Fue la actividad industrial y comercial por excelencia. El valor del vino como moneda de intercambio comercial en la región y con otras regiones con las que se intercambiaron los bienes de consumo.

La ubicación más frecuente del lagar de obra, sea en un recinto independiente o dentro de la bodega, es al Sur o al Poniente de la misma. Estos habitáculos contaban con las aberturas necesarias ventanas y puertas para el ingreso de la vendimia y para la ventilación adecuada para obtener buenos resultados en la labor de pisada y prensado de la uva. También hubo lagares cuyos recintos quedaban sin techar o bien estaban instalados en corredores o ramadones sin cerramientos de muros.

La forma de los lagares de obra era generalmente cuadrangular. No estaban excavados sino construidos en superficie. Los materiales fueron el adobe y cal, ladrillo y cal, piedra y cal o argamasas. Estaban revestidos con estucos e impermeabilizados con brea y yeso. Contaban con piqueta para verter el mosto en el pilón. Este podía ser del mismo material que el lagar, o bien de noques de cuero o de vasijas cerámicas (tinajas).

Las dimensiones y capacidades de los lagares de obra fueron variables, conforme a la producción de cada finca eran frecuentes los cuadrados de 4 1/2 varas de lado, en otros las 7 a 7 1/2 v. y en pocos casos, superan las diez varas. La capacidad más frecuente de lagar y pilón ronda entre las 40@ y las 100@. En cuanto a las tasaciones, son variables conforme al estado de mantenimiento, y se aproximan al 20% del valor de la bodega. Los lagares construidos estaban dentro del rango entre los

\$70 a \$100 y alrededor de \$500 los más complejos. Las lagaretas de madera o de ladrillo oscilaban entre los \$8 y los \$40.

Resulta interesante destacar la presencia de corrales de alambiques montados en galpones separados del edificio principal de la bodega, contaban con lagares propios apartados del ámbito de la gran pisada de uva para vinificar. Generalmente eran recintos sin techar, lo que implicaba disminuir la pesadez del aire ante los gases emanados por la destilación y también prever los riesgos de daños ante un incendio.

Consta que el lagar de cuero apareció recién a partir de 1740, en algunos casos como único medio para obtener el mosto, pero generalmente como complemento del lagar de obra. Hemos resaltado el rol del lagar de cuero en varias oportunidades, que apareció con mayor frecuencia en el siglo XIX. En el caso de los lagares de cuero, varían desde un solo cuero y dos cueros hasta 10 o 12 cueros cosidos e impermeabilizados, pero los de cuatro y dos cueros son los más abundantes en los inventarios. Los lagares de cuero eran muchísimo menos costosos, oscilando su valor medio entre \$4 y \$10, aunque los más grandes de varios cueros podían alcanzar valores más elevados. El carácter transportable de esos lagares permitía su uso en cualquier espacio de la unidad de producción, generalmente al aire libre, bajo una ramada provisoria, en la viña, en el huerto o en el corredor de la bodega. En nuestros museos sólo han sido conservados dos lagares de un solo cuero.

Pese al concepto paradigmático del atraso vitivinícola del siglo XIX, adjudicado a las guerras independentistas, los testamentos muestran claramente el crecimiento de la tecnología vitivinícola en el acondicionamiento de las bodegas y sus lagares, construidos con claras intenciones de lograr mayor higiene y actualización tecnológica..

Los lagares del período tradicional de la viticultura del Reino de Chile y Cuyo conformaron una instalación compleja dentro del proceso del pisado y prensado de la uva para elaborar el vino. Se usaron lagares rústicos y sofisticados, toscos y finos, baratos y caros. Había lagares de pequeños viticultores pobres y lagares complejos de mayor innovación en las haciendas vitivinícolas más importantes. Los lagares del ciclo tradicional de la viticultura han dejado de ser parte del equipamiento industrial

de las bodegas y viñedos. “El ciclo del lagar tradicional y la pisada de la uva se cerró con el siglo XIX. En el XX avanzó el proceso de industrialización, con el cual la uva dejó de pisarse con pie de hombre para molerse en forma mecánica”¹⁹⁹.

¹⁹⁹Lacoste, Pablo y otros, “Pisada de la uva y lagar tradicional en Chile y Argentina (1550-1850)”. En: Atenea (Concepc.) no.503 Concepción 2011. P.39-81. Versión ISSN 0718-0462.

Cuadro 1. Lagares siglo XVII – Mendoza - Elaboración propia a partir de Testamentarias Siglo XVII. AGPM.

Orden	año	Propietario	tipología	Situación	material	medidas	capacidad	tasación	otros
1	1643	José de Villegas	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	
2	1657	María Lucero	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	
3	1672	Catalina de Videla	lagar de husillo	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	
4	1687	Andrés y Domingo Sanchez Chaparro	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	
5	1688	Miguel Chacón	lagar de husillo	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	20 piedras de cargar lagar
6	1694	Juan de Puebla y Reynoso y Maria del Castillo	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	
7	1699	Antonio Moyano Flores y Tomasina de Salinas	1. lagar y pilón 2.lagar de husillo	Cada uno su recinto	s/e	s/e	s/e	\$ 100	

Cuadro 2. Lagares siglo XVIII – San Juan. Elaboración propia a partir de Testamentarías Siglo XVIII. APSJ

Orden	Año	propietario	Situación	material	Medidas	capacidad	tasación	otros
1	1705	Agustín Quiroga de Lozano	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	
2	1727	Francisco y Tomás Robledo	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	
3	1728	Juana Mallea	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	
4	1730	Matheo Xaques Maciel	en bodega	adobe	s/e	s/e	s/e	Pilón
5	1732	José Frías	en bodega	s/e	s/e	s/e	s/e	Pilón
6	1744	Lucas Ramirez	recinto propio	s/e	s/e	s/e	s/e	aún sin techo
7	1744	Miguel Martínez de la Rosa	s/e	s/e	s/e	100@	s/e	
8	1755	Juan Tello y Meneses	en bodega	s/e	61/2 varas	s/e	s/e	Pilón
9	1760	Juan Antonio de Guevara	s/e	s/e	s/e	100@	\$ 40	Pilón
10	1767	Compañía de Jesús-Puyuta	en bodega	piedra laja	s/e	s/e	s/e	Piquera
11	1770	Domingo Castro	recinto propio	s/e	s/e	s/e	s/e	Pilón
12	1770	Melchor Moyano	s/e	s/e	41/2 varas	50@	s/e	Pilón
13	1770	Bernardino de Oro	en recinto	s/e	4 varas	40@	s/e	pilón de tinaja
14	1771	Cristóbal Salinas	en recinto	adobe	s/e	s/e	s/e	pilón de noque
15	1774	Pascual Morales	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e
16	1774	Diego Sanchez de Loria 3 bodegas	recinto propio en recinto s/e	madera s/e s/e	s/e s/e s/e	s/e 22@ 36@	s/e s/e s/e	s/e Pilón Pilón
17	1776	Joseph Arguello	s/e	piedra laja	41/2 x 41/4	401/2@	s/e	pilón de tinaja
18	1776	Juan Alvarez de Miranda y Juana Toranzo	en bodega	s/e	s/e	s/e	\$30	pilón, lagareta y piedras de Carga

19	1785	Juan José de Castro 2 bodegas	en bodega en bodega	s/e s/e	s/e s/e	s/e s/e	s/e s/e	pilón y lagareta pilón y lagareta
20	s/f	José Clemente Ferreira	en casa	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e
21	s/f	Salvador Vásquez del Carril 3 bodegas	s/e s/e 2 en bodega lagarcillo lagareta	s/e pedra laja pedra laja s/e pedra laja	s/e s/e s/e s/e	s/e s/e s/e 4@ s/e	\$ 6 \$135 4r. \$156 4r. \$ 43 \$ 104	sin cubrir Lagareta Pilón

Cuadro 3. Lagares del siglo XVIII – Mendoza - Elaboración personal a partir de las Testamentarias consultadas en el AGPM.

Orden	Año	propietario	Situación	material	Medidas	capacidad	Tasación	otros
1	1706	Fernando de Alvarado	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e	s/e
2	1725	Ignacio de	recinto propio	s/e	s/e	s/e	s/e	lagareta
3		Figueroa Godoy	2 lagares					
4	1744	Clemente de Godoy	En bodega	s/e	s/e	s/e	s/e	lagareta y pilón
5	1749	Juan de la Cruz Castillo	2 lagares En bodega	s/e	s/e	s/e	s/e	2 pilones
6	1749	Bernardo Videla	recinto propio	s/e	s/e	s/e	\$ 30	bajo ramada
7	1750	Joseph de Loria	s/e	adobe, argamasa y cascajo	s/e	s/e	s/e	sin pilón
8	1757	Simón de Sosa y Mariana Rivas	recinto propio	adobe	s/e	s/e	s/e	sin puerta
9	1767	Antonia de Coria	s/e 2 bodegas	pedra y yeso	s/e	s/e	\$ 100	
				6 de 4 cueros	s/e	s/e	\$ 18	
				2 de cestones			\$ 2	
10	1767	Compañía de Jesús	en bodega 3 lagares	cal y ladrillo	7,33x5,33v	pilón 12@	s/e	2 pilones
					4,333x4 v			
11	1779	Diego Pringles	s/e	4 cueros	s/e	s/e	s/e	s/e

Cuadro 4.- Lagares siglo XIX – Mendoza - Elaboración propia a partir de Testamentarias AGPM

orden	Año	Propietario	Situación	material	medidas	capacidad	tasación	Otros
1	1813	Pedro Rodríguez	s/e	Cuero	s/e	s/e	\$ 4	a/e
2	1813	Margarita Medina	s/e	2 cueros	s/e	s/e	\$ 2	s/e
3	1817	Ignacio Ferramola	s/e	Cuero	s/e	s/e	\$ 2	s/e
4	1818	María Candelaria Vargas	s/e	2 de cuero	s/e	s/e	\$ 16	
5	1820	José Díaz Barroso	en recinto	cal y canto estucado cal y ladrillo	81/2x47/8 v	s/e	s/e	Pilón
6	1823	Bartolo Zapata	s/e	Cuero	s/e	s/e	\$ 1. 5r	s/e
7	1827	Eduardo Larreta	en recinto	cal y ladrillo estucado con mezcla	s/e	s/e	\$ 103 y 4 r.	pilón y piquera
8	1828	José Manuel García 2 lagares	en recinto	cal y ladrillo	61/2x51/3	600@	\$360 1 r.	pilón 10@
				laja-estucado	61/2x51/2 v	125@		
				ripió estucado				
9	1828	Carmen Almandos 2 lagares	s/e	ladrillo y ripio		s/e	s/e	2 pilones 2/3 v 2/3 v alto
10	1829	Manuel Ignacio Molina 2 lagares	en galpón 2 lagares	cimientos de piedra ladrillo estucado			\$ 200	pilón 64@
11	1831	José Albino Gutiérrez	en bodega	cal y ladrillo	8x45/5	s/e	\$ 680	pilón 50@
12	1833	Vicente Torreas 2 lagares	s/e 2 lagares en galpón	4 cueros	s/e	s/e	s/e	noque cuero sobre palos
				Idem	Idem	s/e	\$ 180	pilón 64@
13	1833	Juan Simón Moyano	en recinto	ladrillo y cal	82/3xçl.x1 pr.	s/e	s/e	s/e
		2 lagares						
		2 lagares	en recinto	ladrillo y cal	41/2x3 v	s/e	s/e	s/e
		otro lagar	s/e	s/e	7 v lado	s/e	s/e	2 pilones 10@

		otro lagar	corral de alambiques	ladrillo y cal	8x31/3 v	s/e	\$ 50	pilón 25-30@	
		Damián Carrión	s/e	ladrillo y cal estucada	51/2x23/4x2	s/e	s/e	s/e	
14	1834		lagareta en recinto	pedra laja cal y ladrillo	52/3x31/2x1 v	s/d	\$ 89	pilón 40@	
15	1834	Domingo Flores	s/e	4 cueros	s/e	s/e	\$ 3	s/e	
16	1834	Nazario Gómez	s/e	Cuero	s/e	s/e	8 reales	noquecito 6 r.	
17	1835	Mª Dominga Quevedo	s/e	2 de 4 cueros	s/e	s/e	\$6 .18 reales	s/e	
18	1836	José Clemente Benegas	Corredor	ladrillo y cal	s/e	s/e	s/e	s/d	
19	1838	José Godoy Lagareta	s/e	ladrillo y cal	1 cuarta alto	s/e	\$43 2 r.	pilón 36@	
20	1839	Domingo Coria	s/e	4 cueros s/e	s/e	s/e	\$ 11	noque 8 reales	
21	1840	Felipe Segura y Mónica de la Cruz Pelliza	en bodega	cal y canto	s/e	50 @	\$ 117	pilón \$30	
		Juan José Lemos 2 lagares	en recinto	cal y ladrillo	51/2x41/3x1 v.	s/e	\$114.2r	Pilón	
22	1843		s/e	cal y ladrillo	s/e	s/e	s/e	Pilón	
23	1844	Mª Francisca Pelliza de Villanueva	en recinto	cal y canto rev.argamasa	51/8x31/2x1 v	s/e	s/e	s/e	
24	1845	Mª Josefa Moyano	en recinto	s/e	3/8 lado x 1 sesma alto	s/e	s/e	s/e	
25	1847	Pedro osé Valderrama y María de los Angeles Zavalla	en corredor	adobe y ladrillo estucado	51/2 x 3v	s/e	s/e	pilón 6@ \$20	
26	1848	Lugarda Pereira	en bodega	cal y ripio	61/4x5 v	s/e	\$ 43. 2r	pilón ladrillo	
		Jacinto Godoy	2 lagares						
			Lagareta						
			Lagar						
			en recinto						
			en corredor		cal y ladrillo				
27	1851		en corral de alambiques	estucado c/mezcla	3x2x1 v.	s/e 125@	s/e \$110.5 r	s/s pilón 25@	

28	1851	José Vicente Zapata	en bodega	cal y canto estucado	6x4 vx1v	s/e	\$ 60	pilón 2x1x1/4
29	1852	Francisco Borjas Godoy	lagareta p/cocidos en recinto	s/e cal y ladrillo	71/2 lx7/8alto 1/2 x 1 1/2 x 174 prof.	s/e s/e	s/e	pilón 43@ en corredor
30	1853	Manuel Funes						
31	1854	Manuel Silvestre Videla	2 bodegas en recinto s/e	cal y ladrillo s/e	62/3x22/3x5s 42/3x31/4x71/8	s/e s/d	\$ 538 \$ 208	pilón 1s.vara pilón 4 s diám.
32	s/f	Domingo Coria	s/e	4 cueros (2 l)	s/e	s/e	\$11.8 r.	noque cuero

CAPÍTULO 4- LA BODEGA MENDOCINA

4.1.- Generalidades

El concepto “bodega” es utilizado en Mendoza para identificar los establecimientos destinados a la elaboración y crianza de los vinos tanto como los destinados a la elaboración y manipulación de los caldos. La palabra bodega es de uso generalizado en Cuyo siguiendo la tradición regional. El uso de esta palabra tiene diferente connotación en otras regiones como en Chile, donde la palabra bodega es un lugar para almacenar objetos y el equivalente a la “bodega” en Argentina, es la palabra “viña”. En la región estudiada en esta tesis, “bodega” es, por lo tanto, la matriz del vino.

La bodega, estrechamente ligada a la casa del propietario, como núcleo de la actividad vitivinícola era un factor decisivo en la construcción del paisaje y su influencia se hacía sentir en toda la vida social, económica y cultural del entorno. De sus características constructivas, especialmente referidas al equilibrio entre temperatura y humedad, dependían las condiciones de elaboración y crianza de los vinos. Además, los materiales y sus técnicas constructivas afectaban la vida útil del edificio y los mayores o menores costos de mantenimiento. Por otra parte, los aspectos estéticos del conjunto influían también en el prestigio de los viticultores dentro de su entorno social. Finalmente, la resolución de bodegas de bajo costo permitía que los sectores subalternos pudieran incorporarse a la industria vitivinícola y progresar dentro de la escala social. Por lo tanto, la bodega presentaba un espacio dinámico con capacidad de afectar la vida social y económica de la región.

El vino encontraba en la bodega su espacio de maduración de donde devenía el vino nuevo. La construcción era acorde con las necesidades para su conservación y, si estaba en los planes del bodeguero, prevista para su proceso de crianza, como el del “vino puesto a la vela” elaborado por algunas bodegas mendocinas dieciochescas.

El desarrollo de los aspectos constructivos de las bodegas mediterráneas ha sido desarrollado desde la antigüedad por los tratadistas de agricultura y arquitectura,

como Plinio (S. I d.C.), Columela (S.I a.C.) y Vitruvio (S 1 d.C.). También del Renacimiento, se sumaron estos tratados realizados por expertos como Gabriel Alonso de Herrera (S.XVI) y Palladio (S XVII). En el siglo XVIII, la renovación de las prácticas vitivinícolas pusieron de moda los trabajos de Dupuy-Demportes, traducido en España por Valcárcel 1765, se marcaron los rumbos de la “nueva vitivinicultura” española como remarca el tratado de Navarro Mas y Maquet (1797). También resulta de gran interés la obra de Billard (1913). Estos autores se han extendido sobre los problemas del emplazamiento de las bodegas, orientación, influencias de los vientos, dimensiones, materiales, aberturas, instrumentos de vinificación, relación entre los diversos locales utilizados en las funciones complementarias de la vinificación, etc. Todos estos tratadistas han puesto gran dedicación a los trabajos vitivinícolas y desarrollaron los diversos aspectos y posibilidades de construcción del lagar en los diversos medios geográficos mediterráneos. Los españoles venidos a América hicieron uso de esos manuales que, en algunos casos, fueron inventariados en las casas de las haciendas de vitivinicultores mendocinos. En la biblioteca de don Juan José Lemos se inventariaron una “*Agricultura práctica*, 2 tomos en cuarto, en pasta a 10 reales”²⁰⁰. Entre los libros de don José María Videla, aparecen un tomo de “*Secretos de la Agricultura, casas de campo y pastoril y etc.*” y un tomo del *Catecismo de la Industria Rural y doméstica*.²⁰¹ Doña Carmen Almandos según su testamento, disponía de “un tomo de *Viñas en folio menor desencuadrado en 4 reales*”²⁰². Estos libros aparecen documentados en el transcurso de la primera mitad del siglo XIX.

De los autores contemporáneos, destacaremos los que se ocuparon de las bodegas enterradas y en cuevas, predominantes en la Península y de quienes desarrollaron sus estudios considerando las bodegas en superficie propias de Andalucía, cuya influencia y modelo fue adoptado en Iberoamérica. Señalamos a Yravedra Soriano (2003), Aitor Balbas (2001), José Peñasco (2006), García del Barrio Ambrosy (1995), Luis Vicente Elías Pastor (2001). Sus obras nos permiten

²⁰⁰ *Testamentaria de Juan José Lemos. Iniciado el 20 de noviembre de 1849.* Juez: Barrionuevo, Secr.: Rodríguez. C.arp. 30, Doc. 14, 105 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 42 v.

²⁰¹ *Testamento de José María Videla y Magdalena Correa de Videla, finados. Iniciado el 3 de septiembre de 1863.* Carp. 62, Doc. 1, 112 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 27 v y 29.

²⁰² *Testamento de doña Carmen Almandos. Mendoza, 8 de julio de 1828.* Juez: Doncel, Secr. Pacheco. Carp. 1, Doc. 15, 109 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 52.

conocer las técnicas de vinificación y la respuesta arquitectónica para que el medio físico-químico sea propicio para la elaboración de los vinos de crianza propios de Andalucía.

4.2.- Las bodegas cuyanas

Teniendo en cuenta que el siglo XVIII fue trascendental en avances tecnológicos y de producción vitivinícola tanto en el área mediterránea como en América, los estudiosos del tema han considerado la bodega cuyana de este siglo como arquetipo por excelencia de la bodega colonial. Por un lado se dispone de las descripciones contemporáneas a la época estudiada (Jesuita Expulso, 1787; Miers, 1822). El texto del Jesuita Expulso de fines del siglo XVIII fue el primero de relevancia en el desarrollo del tema vitivinícola, pero permaneció ignorado durante un siglo y medio. Rescatado posteriormente de los archivos chilenos, fue publicado en 1940 por la Junta de Estudios Históricos de Mendoza. Ese texto dio origen a otros estudios como el de Draghi Lucero (1946), Martínez (1961-1969), Carbonari (2008). La literatura especializada también ha realizado sus propias descripciones, tal como reflejan los textos de Díaz Araujo (1969), Coria (1988), Girini (2003); Boyle (2006); Pérez Romagnoli y Richard Jorba (1992, 2008), Lacoste (2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2011) en Mendoza. En San Juan fue tema para los estudios de Maurín Navarro (1967), Castro Bustos (1939), Rivera Medina (2006, 2007), Fanchín (2005), López Chávez (2001, 2005) y Solar Mansilla (2006) quienes presentan descripciones de estos establecimientos que guardan semejanzas entre ellos.

El texto considerado del jesuita expulsado, escrito durante su destierro en Italia, apareció en *Fuente Americana de la Historia Argentina...* (1940: 45,46) y señalaba que:

“la experiencia que se tiene en el estado presente la hace una verdad clara y visible. Al presente no siendo sino de un piso y situada sobre la superficie de la tierra, los edificios destinados a la composición y conservación de los vinos duran éstos ocho o más años sin perder nada de su fuerza, antes aumentándola en grado tal, que se hacen temer, aún tomados en corta cantidad del estómago y cabeza más fuerte y robusta; ¿cuánto más durarían y cuánta mayor perfección vendrían a conseguir con la insinuada fábrica de cantinas y bodegas?” (Jesuita Expulso, 1787: 45-46).

Este texto no entrega mucho detalle, sólo informa que las bodegas eran superficiales y de un solo nivel, a ras de tierra. Tal detalle pudo llamar su atención pues la tradición italiana implicaba la construcción de bodegas subterráneas. En relación a esta característica no encontramos en los historiadores Draghi Lucero (1946) ni Martínez (1961, 1969) innovación alguna, pues se limitan a reiterar lo dicho por el jesuita. Martínez sólo agrega una referencia al respecto señalada por el Padre Morales: las bodegas debían “ser subterráneas, para evitar la alteración de los vinos cuando empiezan a soplar los vientos calientes del Norte” (Martínez, 1961: 112 y 1969: 56). Este criterio respecto a la necesidad de cuidar el equilibrio térmico en el recinto de guarda, coincide con el expresado por Draghi Lucero (2005: 93). Prieto opina que: “Con respecto al testamento de Juan de Villegas (AGI), yo digo que pareciera que se alude a una sala subterránea para conservar el vino “porque todo piuca en vinagre”²⁰³.

Si se confrontan el trabajo de los historiadores de esa generación que se ocuparon de asuntos vitivinícolas, salvo algunas explicitaciones de Draghi Lucero (1946) no se hallan en sus obras referencias a los aspectos edilicios de las bodegas tales como materiales y técnicas constructivas, dimensiones de muros, tipos y medidas de aberturas y cerramientos, alternativas de techumbres y pisos, en fin, referencias a los diversos componentes edilicios adecuados para asegurar la calidad de los vinos.

Algunos viajeros que pasaron por Mendoza hacia Chile o Buenos Aires, asentaron en sus diarios de viajes sus impresiones de las bodegas cuyanas. Sus obras fueron publicadas posteriormente en Europa. Por ejemplo, el inglés John Miers estuvo en Mendoza hacia 1819. En sus notas de viaje del día 27 de abril, relata su salida de la ciudad por los suburbios plenos de viñas a punto de vendimia cuidadosamente descritos, destacando que “La tierra era irrigada por medio de canales pequeños que corrían entre las hileras de viñas”. Luego describe la bodega que el propietario tuvo “enorme placer” en mostrarle:

²⁰³ Prieto, María del Rosario, comunicación personal, febrero de 2012.

“El edificio constaba de un solo piso, y consistía en un depósito de largo considerable, de veinte pies²⁰⁴ de ancho, y las paredes construidas con adobes sin blanquear²⁰⁵; aquí los esclavos se ocupaban en apisonar las uvas transportadas en canastas, de donde se las arrojaba a los cedazos cuyas mallas eran de dimensión apropiada como para dejar pasar la pulpa mientras los hollejos eran retenidos; en unos recipientes construidos con ladrillo y cal deshacían los frutos pisándolos con los pies. El mosto así obtenido se depositaba en grandes cántaros dispuestos uno junto a otro a cada lado de la construcción” (John Miers, 1941: 129).

Esta descripción nos aporta una serie de datos. Las medidas: “veinte pies de ancho” y de “largo considerable” señalan una planta rectangular u oblonga. El material de los muros: “adobe sin blanquear”, tal como fueron la mayoría de las bodegas, salvo contadas excepciones que describiremos más adelante. El techo con doble pendiente, conforme a la ilustración que acompaña al texto, donde se perciben los tijerales de madera y el lagar al fondo, así como las vasijas alineadas a cada lado de la construcción. Aparece una clara referencia al lagar de ladrillo y cal.

Entre los historiadores tradicionales, en primer lugar, retomamos a Juan Draghi Lucero con su divulgada descripción del edificio y del proceso de vinificación en Mendoza y San Juan donde relata:

“En el interior de la vetusta bodega de adobe o adobón, techada con tijerales de retorcidos palos de chañar, algarrobo o sauce, se colocaban convenientemente, sobre rollizos de árboles tendidos paralelamente sobre el piso de tierra, las vasijas, con el objeto de separarlas del suelo, para darles conveniente altura y airear el fondo de las altas tinajas que asentaban su redondeada base sobre ellos. Estas panzudas tinajas, fuertemente aseguradas al muro de la bodega para evitar que algún sismo produjera su caída y rotura (...) Terminada la fermentación se procedía al trasvase del vino nuevo a su vasija de conservación. Este traslado de vino se hacía en la forma más sencilla: por gravitación propia. Se retiraba el bitoque de la tinaja de fermentación y el vino caía en la tinaja enterrada de conservación” (Draghi Lucero, 2005: 91- 93)²⁰⁶.

²⁰⁴ Pie inglés: unidad de medida de longitud equivalente a 30,48 cm. 20 pies= 6, 96 metros, aproximadamente 7 ¼ varas.

²⁰⁵ Esto no implicaba que todas las bodegas tuvieran sus muros exteriores sin encalar, así lo demostraba en 1830, la bodega de don Francisco de Coria, que estaba revocada y blanqueada.

²⁰⁶ Este artículo fue publicado por primera vez en 1946 con el título “La Bodega Mendocina-Sanjuanina durante la primera época colonial”. En: *Revista de la Sociedad de Historia y Geografía de Cuyo*. T. II, Cuarto Trimestre de 1946, P. 215. Ha sido citado reiteradamente por Maurin Navarro

Si analizamos los párrafos transcritos, uno de los primeros aspectos a destacar es el adjetivo “vetusta” utilizado con una clara connotación peyorativa. Podemos atribuir esta valoración a las ideas progresistas de la época con la consecuente desvalorización de lo colonial, restando todo interés por su interpretación en relación al momento histórico y su contexto social, cultural y económico. Entonces, la bodega colonial sería de escaso interés y valoración.

El párrafo comienza con las palabras: “En el interior de la vetusta bodega” que dejan en claro que el lagar, descrito en el párrafo precedente, estaba instalado fuera del recinto de la bodega. Ya se ha dejado expreso, en el capítulo anterior, que la ubicación del lagar podía darse en diversos sitios de la unidad de producción, sea integrado a la sala de vasijas o afuera, en el corredor o bien en una pieza separada del edificio principal, por lo que la apreciación de Draghi Lucero no puede generalizarse.

El texto continúa describiendo la estructura material del edificio, realizado de barro y maderas propias del lugar. Estas estructuras estaban condicionadas en sus dimensiones por las que tuvieran las maderas disponibles para este uso. No nos proporciona datos referidos a las medidas, orientación, relación con su entorno, pero sí desarrolla los procedimientos de que se valieron para solucionar problemas de temperatura y humedad:

“Este sistema de conservación y añejamiento, (...) conseguía liberar a éste del peligro que entrañaban los bruscos cambios climáticos, muy frecuentes en las zonas de San Juan y Mendoza, especialmente en la primera, donde el viento Zonda reseca la atmósfera y eleva la temperatura en forma brusca y a veces por varios días. ¿Cómo se combatió este peligro durante la época colonial? Pues, enterrando las tinajas que oficiaban de vasijas de conservación. Estas tinajas no sobresalían de la superficie del piso de la bodega más de diez centímetros, de manera que prácticamente el vino se conservaba en subterráneos (...) Era costumbre tener siempre húmedo el piso de la bodega para provocar la mayor frescura del ambiente. Se lo regaba con frecuencia.” (Lucero, 2005: 92).

(1967), Díaz Araujo (1989) e historiadores tradicionales dejando su concepto como arquetipo de la bodega colonial.

El sistema de equilibrio higrotérmico referido en el relato, es el mismo practicado tradicionalmente en las bodegas andaluzas para la crianza del vino de flor. En ellas el poroso pavimento de tierra de albero permitía el riego para conservar el equilibrio entre temperatura y humedad. Éste debía considerarse asociado con las proporciones del edificio, el sistema de ventilación, la orientación, los materiales constructivos y la relación interior-exterior en el caso de los *vinos de flor*. Por lo tanto, resultaba conveniente para la crianza de los vinos “a la vela” o “de velo de flor” propios de Mendoza en el siglo XVIII²⁰⁷. Debido al clima semidesértico de Cuyo, es posible inferir que otorgarle cierta humedad al interior de la bodega habría beneficiado al producto. Son aspectos estos que están presentes en documentos de la época, pero no han sido considerados por Lucero.

Si bien esta descripción y sus reflexiones son acertadas, no aparece ninguna expresión que demuestre el reconocimiento de los procesos tradicionales de vinificación en España y resto del área mediterránea. Las descripciones de las bodegas cuyanas y de Moquegua (Rice, 1989, 1995, 1996, 1997) pueden confrontarse entre sí, ya que están escritas en términos similares. Estos textos llevan a inferir cierto desconocimiento del origen y difusión de esas prácticas vitivinícolas. Cabe señalar que los corredores que anteceden el acceso a la bodega no aparecen en los textos de Miers ni de Draghi pero sí en sus dibujos. Estos son herencia de la bodega andaluza, y actúan como filtro térmico-lumínico entre interior-exterior. Están abiertos a amplios patios que servían para la recepción de la vendimia y que articulaban la bodega con recintos anexos destinados a otras labores ligadas a la producción vitivinícola, que serán recorridos oportunamente.

Este modelo de bodega habría estado vigente aún hacia 1880, cuando la bodega

“era artesanal, con lagares de cuero vacuno, uva pisada con los pies y procesos rudimentarios de fermentación y conservación. Sin edificios adecuados, la mayoría de las bodegas eran simples ranchos o ramadas, donde se elaboraba en condiciones de baja higiene, sin adecuado control de la vinificación y se vendían los mostos sin haber completado la maduración mínima” (Richard Jorba y Pérez Romagnoli, 2008: 246).

²⁰⁷ Lacoste, Pablo, *Complejidad de la industria vitivinícola colonial: crianza biológica de vino (Reino de Chile siglo XVIII.)*. Latin American Research Review, volume 42, number 2, 2007, p. 154-168.

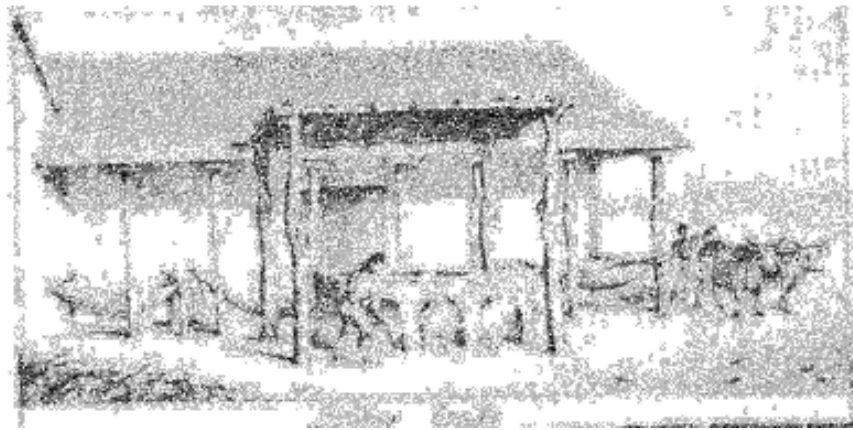


Fig. 38.- Técnicas de vitivinicultura a comienzos del siglo XIX, según Miers.

Existe una descripción de un establecimiento sanjuanino que presenta mayores avances constructivos. Este relato agrega al anterior el tratamiento térmico ante el frío. Se trata de un interesante y valioso relato escrito hacia 1860, que ilustra claramente el proceso y condiciones edilicias de la vinificación cuyana:

“Construían las bodegas, los más adinerados, (con) un lagar pequeño de paredes de argamasa, con fondo inclinado de piedra canteada (laja), donde “a pata” se pisaban los granos vaciados de los yoles. (...) Del lagar, el mosto iba a otra pileta. De ésta se trasegaba para su fermentación, a pipas de algarrobo.”

Las bodegas fueron de adobe, techadas con palos de chañar o algarrobo. Una vez allí el mosto era vaciado dentro de vasijas panzudas de barro cocido. (...) Terminada la fermentación se trasvasaba el vino nuevo por gravitación propia, a una vasija de conservación (...) Una vez llenas las tinajas se sellaban con cal, yeso o barro y eran colocadas sobre troncos de árboles para separarlas del suelo y airear el fondo. Éstas quedaban fuertemente aseguradas al muro con sunchos de hierro, evitando su caída en

caso de algún sismo”. (...) “En las bodegas antiguas se debían encender hogueras en caso de que hiciera demasiado frío, si hacía mucho calor se dejaban las puertas y ventanas abiertas para refrescar el ambiente y hasta se regaba el exterior de las cubas si se disponía de agua fresca y de una bomba. En los años de grandes calores se llegaba incluso a meter barras de hielo en las cubas” (Castro Bustos, 1939: 38).

Ya han sido presentados y examinados algunos de los textos más difundidos respecto a las bodegas cuyanas. En los últimos años este tema ha sido retomado por una nueva generación de historiadores que, en algunos casos, no aportan mayor novedad respecto a los edificios de las bodegas, pero en otros, aportan información de gran importancia que contribuye a evaluar con mayor conocimiento y equidad estas unidades de producción.

Las características dadas se asimilan, tanto desde el punto de vista tipológico como desde el punto de vista espacial, a las de las bodegas andaluzas de los siglos XVI al XVIII (Maldonado Rosso y Ramos Santana, 1996; Iglesias Rodríguez, 1995; Barros Caneda, 2001; Yravedra Soriano, 2003; Junta de Andalucía, 1999), conforme a las posibilidades del medio y al presupuesto del propietario. La bodega cuyana fue más sencilla que la española, y no fueron tan cuidadas las medidas de protección y conservación de los caldos (Rivera Medina, 2006:148-149).

Los primeros establecimientos bodegueros aparecen documentados en 1600 en una Representación del Cabildo Mendocino de fecha posterior, en la que se indican datos sobre el tamaño de estas instalaciones. El Consistorio establecía una media de superficie oscilante entre 60 y 80 varas por 6 o 7 de ancho. Se trataba de pequeños y medianos recintos, a veces fijos, otras de escasa estabilidad constructiva. El tamaño dependería de las dimensiones de las plantaciones de sus dueños, como indica la Dra. Rivera Medina (2006:148) en sus investigaciones de las bodegas sanjuaninas. Es posible cotejar las medidas propuestas por el Cabildo de Mendoza con las dimensiones de las bodegas jerezanas antiguas tradicionales, desarrolladas entre los siglos XVI y XVIII. En ellas el ancho de nave se aproxima a los cinco metros, correspondientes a las 6 o 7 varas de ancho establecidas para las cuyanas. El largo o profundidad de las mismas siempre resulta variable entre los 8 a 40 m en España y de 40 a 80 varas en Cuyo conforme al documento capitular mencionado. Sólo la altura es marcadamente diferente: la española tradicional alcanzaba unos 10

m, mientras que, seguramente por las limitaciones de los materiales disponibles, las cuyanas se alzaban solamente entre 4 y 6 varas, es decir, alrededor de 5 m.

El factor sísmico y el clima continental árido del Valle de Tulum, San Juan, condicionaron marcadamente las características de las bodegas en superficie. Rivera Medina supone que en el siglo XVII la orientación debe haber sido en sus comienzos al sureste, para lograr mayor ventilación y frescura y protegerlas del Zonda que sopla del noroeste. Sostiene también que los vitivinicultores levantaron sus bodegas con materiales baratos y fácilmente sustituibles, ya que en cualquier momento podían perderlo todo. El adobe, la madera y el cañizo habrían sido los habituales. Las construcciones eran sencillas, de unos veinte metros de frente, con cierta altura para conservar el fresco, a veces destechadas, sobre todo las áreas destinadas al trasiego, el pisado y el estrujado. Lo importante era preservar los utensilios aunque la estructura fuera derribada por un sismo o por el Zonda. A partir de la última década del XVII se ampliaron y completaron las instalaciones, a las que se sumó el corral de alambiques y los nuevos utensilios para la producción de aguardientes.

En el siglo XVIII las bodegas crecieron con una imagen muy diferente. El adobe siguió siendo el material utilizado con techados soportados por tijerales de algarrobo o sauce. En su composición se zonificaron los espacios para las diferentes tareas de elaboración y guarda, depósitos de materiales, envases y leña. Las herramientas se multiplicaron y estuvieron destinadas, sobre todo, a la fabricación de aguardientes (Rivera Medina, 2007:142-143).

Con la intención de ilustrar las bodegas y equipamiento de las haciendas cuyanas, Lacoste (2007: 148) ha procedido a seleccionar un grupo de casos referidos a vitivinicultores mendocinos y sanjuaninos de relevancia: doña Melchora Lemos (Mendoza, 1741), don Ignacio Godoy y Figueroa (Mendoza, 1744), don Juan de la Cruz del Castillo (Mendoza, 1749), don Joseph de Coria (Mendoza, 1750), don Juan de Tello y Meneses (San Juan, 1755), don Melchor Moyano (San Juan, 1770), don Joseph de Argüello (San Juan, 1776) y don Luis de Benegas (San Juan, 1784). Como regla general, Lacoste sintetiza:

“La bodega colonial tenía cinco varas de alto, seis o siete de ancho y un largo variable entre 30 y 80 varas. Las paredes eran de adobes o tapiales, con puertas y ventanas. Junto a las bodegas se levantaban cuartos de media agua, también con muros de adobe y techos de cañas o junquillos” (Lacoste, 2007:183-184).

Habiendo repasado esta importante serie de descripciones realizadas con diferentes criterios de valoración, se considera procedente realizar un análisis documental a fin de confrontar los diversos casos y obtener una visión propia convenientemente fundada sobre los edificios de las bodegas cuyanas. Debido a la amplitud del corpus obtenido, nos serviremos de documentos testamentarios, de los inventarios en particular, a fin de ejemplificar las tipologías y particularidades presentadas. Quede así entendido que estas descripciones no son exclusivas ni excluyentes de la gran variedad de casos desarrollados en Cuyo.

Conforme a los documentos notariales y del Cabildo, en el siglo XVI, Mendoza contaba con numerosos propietarios de viñas pero no ha sido hallada suficiente información acerca de los aspectos constructivos de las bodegas de entonces. La primera de ellas en Mendoza, de importante producción, fue propiedad de don Alonso de Reinoso, quien se afincó en Mendoza a poco de fundada la ciudad, proveniente de Santiago de Chile. En 1576 recibió una merced de tierras donde cultivó 5000 cepas, de las que alcanzó a almacenar más de 150 @ de vino, según consta en el testamento que Reinoso redactó en 1588.²⁰⁸

Otro ejemplo aparece en la testamentaria de don Cristóbal Varela²⁰⁹ casado con doña Inés de Mitre, quien parece haber sido un viñatero sin bodega propia. Don Cristóbal Varela dejó constar que fue propietario de una viña recibida en herencia de su padre junto a las casas de su morada donde guardaba 14 botijas de vino, además poseía una viña nueva y “chácara con cuadra de la Merced calle por medio”. Acá queda claro que producía uvas y guardaba en botijas su vino en algún aposento de su casa que cumplía la función de bodega.

²⁰⁸ *Testamento de don Alonso de Reinoso, 29 de diciembre de 1588.* Reproducido completo en: Draghi Lucero, 1991: 62.

²⁰⁹ *Testamentaria de don Cristóbal Varela. Mendoza, 13 de diciembre de 1594.* Carp. 270, Doc. 1, 58 Fs. AGPM, Época Colonial, Folio 8.

Del siglo XVII fueron examinados 12 ejemplos de unidades de producción vitivinícola en Mendoza y 10 ejemplos en San Juan. Estas muestras fueron seleccionadas a fin de obtener un panorama heterogéneo de la región, donde aparecieran unidades pequeñas, intermedias e importantes. Los documentos más antiguos tampoco entregan ninguna información material de las bodegas, recién a mediados de siglo, en la década de 1640. En el S. XVII se identificaron 6 bodegas anexas a la casa habitación, tres dentro del solar de la casa, organizado a partir del patio y otras 5 con mayor independencia de la vivienda pero siempre acompañadas de otras instalaciones complementarias de la actividad vitivinícola: botijería, herrería, alambiques, hornos de cocidos, enramadas que configuraban espacios de labor, lagares abiertos o destechados.

Don Juan de Amaro fue otro de los iniciadores de la actividad vitivinícola en Mendoza. La condición de Amaro como político y terrateniente no fue obstáculo para su protagonismo en la actividad productiva, como demostró en su Hacienda de El Carrascal, famosa por sus bodegas y viñedos. En 1642 la bodega contaba por lo menos con 30.000 litros de vino. Al carecer de herederos, la hacienda El Carrascal fue donada a la orden de San Agustín, cuyos religiosos explotaron la propiedad en los siglos posteriores.

Los problemas familiares y políticos no lograron desviar el espíritu emprendedor de don Antonio Moyano Cornejo, quien en la segunda mitad de su centenaria vida, se dedicó a la producción vitivinícola. “Concentró sus mejores años en cultivar una viña de 12.000 plantas y elaborar vinos en una bodega de 30.000 litros”²¹⁰. Su principal aporte fue no sólo la elaboración del vino, sino la continuidad del abastecimiento de los mercados rioplatenses para los caldos cuyanos. “En su cuádruple dimensión de vitivicultor, ganadero, transportista y comerciante, don Antonio Moyano fue un símbolo de la protoburguesía emergente en la región” (Lacoste, 2006:4).

²¹⁰ *Testamento de don Antonio Moyano Cornejo, Mendoza, 21 de diciembre de 1658*. Reproducido completo en: Marcó, Mariano, *Quién era quién en Mendoza. Índice de los Testamentos en Actuaciones Notariales*. Tomo 1, 1561-1810. Mendoza, 1998. P. 42-43.

La presencia de estas bodegas en Mendoza es realmente notable para la época. Los vecinos de una pequeña y remota aldea del siglo XVI, engastada en tierras desérticas, poseían un establecimiento con capacidad para elaborar y conservar 5.000 litros; posteriormente, en la primera mitad del siglo XVII, se levantaron por lo menos tres bodegas que, en conjunto, tenían capacidad para más de 130.000 litros de vino. En cuanto a los viñedos, Coria (1988) ha detectado documentalmente la existencia de una docena de ellos; y de acuerdo a sus estimaciones, podría calcularse en 100.000 plantas.²¹¹ A esta altura, Mendoza ya se insinuaba como un potencial polo vitivinícola en la región (Lacoste, 2006).

Con el correr del siglo XVII, los testamentos siguieron siendo muy pobres en las descripciones de bienes, ya que se limitan a expresar que los declarantes poseían casa de su morada, bodega con o sin lagar, viñas, tinajas de vino llenas o vacías y algún dato más que se considerara relevante para la repartición de los bienes entre los herederos. Para ejemplificar, el testamento de Alonso de Videla (1618), que dispone de “la casa de su morada, viña y bodega”²¹². Tipológicamente, aparece una fuerte relación entre la bodega y la vivienda, seguramente a fin de controlar la seguridad de los vinos y aguardientes allí guardados.

En otras testamentarías aparece la enumeración detallada de todos los edificios y recintos de mayor complejidad que dieron lugar a unidades de producción más importantes, las que, con el tiempo, comenzaron a separarse geográficamente de la traza urbana. Esto era beneficioso pues les proporcionaba las ventajas de una mayor superficie para su desarrollo, como fue la propiedad de don José Villegas (1643) parece haber sido más afortunado ya que tenía una “viña de 30.000 plantas con su bodega”²¹³.

Otro rasgo frecuente en este siglo fue la existencia de propietarios con dos o más bodegas, quienes, coincidentemente, poseen rangos militares altos. Esto se debe al rol que ellos cumplían en casos de ataques a la ciudad o a las propiedades de los

²¹¹ En la época colonial, una hectárea de viña tenía entre 1.500 y 2.000 plantas de vid. Ver: Del Pozo, José. *Historia del vino chileno*. Santiago, Editorial Universitaria, 1998.

²¹² *Testamentaria de don Alonso de Videla, Mendoza, 30 de noviembre de 1618*. Carp. 270, Doc. 2, Fs. 47. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial.

²¹³ *Testamentaria de José Villegas, 20 de diciembre de 1643*. Carp. 270, Doc. 3, Fs. 10. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Fs. 6 y 8.

españoles perpetrados por los indios, pues debían reclutar y costear las milicias para la defensa de sus propiedades y sus vidas. Este servicio a la Corona era compensado con la entrega de tierras de cultivo y crianza de ganado: chacras y haciendas (Prieto, 2000: 186-189). Por ejemplo, el Maestre de Campo don Juan Moyano (1672) había heredado de sus padres, don Juan Moyano de Aguilar y doña Juana Flores, dos bodegas²¹⁴. El documento de Testamentaría del Capitán Juan de Puebla y Reynoso y doña María del Castillo (1694) es igualmente somero en su información: dejaban “una bodega con tres lagares” y “horno de cocer botijas”²¹⁵, sin mayor especificación.

Progresivamente, los notarios fueron siendo más generosos en información al detallar los bienes testamentarios, lo que permite ajustar las características edilicias de las bodegas y sus tipologías. Éstas últimas fueron modificándose paulatinamente a través del tiempo, dejando inferir sus semejanzas con las llamadas “casas de viña y lagar” del campo andaluz. La sucesión de don Miguel Chacón (1688) nos aporta más información de su bodega: “con su lagar, pilón y piquera, puertas y ventanas”²¹⁶. Estos detalles indican la tipología del edificio, separado de la vivienda y ajustado a la tradición mediterránea, con puertas para entrar con la uva al lagar y ventanas para favorecer la circulación del aire dentro del recinto.

El documento del siglo XVII más interesante, por su exclusividad, es un contrato para la construcción de una bodega en Mendoza que guarda el Archivo General de la Provincia. Fue celebrado entre Don Joseph Pedro de Videla y el Capitán don Manuel de Toro Mazote el 17 de julio de 1686²¹⁷. El edificio en cuestión debía construirse según lo especificado en el convenio:

“la dicha bodega ha de tener el cuerpo de ella 28 varas de largo y 6 varas de ancho, la tapia una vara y 4 varas de alto, y asimismo le he de hacer en la una frente para dos lagares en la forma que se han comenzado a abrir los

²¹⁴ *Testamentaría de don Juan Moyano de Aguilar y doña Juana Flores. Mendoza, 14 de agosto de 1672.* Carp. 155, Doc. 2, 61fs.. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 13 v.

²¹⁵ *Testamentaría del Cap. Juan de Puebla y Reynoso y María del Castillo, Mendoza, 20 de noviembre de 1694.* Carp. 265, Doc.3, 164 Fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 25.

²¹⁶ *Sucesión de Don Miguel Chacón. Mendoza, 11 de noviembre de 1688.* Carp.243, Doc .3, 31 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 5.

²¹⁷ *Contrato para la construcción de una bodega en Mendoza, entre Don Manuel de Toro Mazote y Pedro Joseph de Videla.* Protocolo N° 22, Escribano Pedro Correas, 1686-1689, folio 31. AGPM. Copia de la transcripción del documento realizada por Luis César Caballero, a solicitud del Dr. Pablo Lacoste. El documento completo se transcribe en el Apéndice.

cimientos que han de tener 20 varas de largo y 6 y cuarto de ancho, y 4 de alto sin tres cuartas de cimiento corto la bodega... acarrearle la madera que fuere necesaria para un...?... tijeras y cortaderas 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 asentada,... las dos de tejas y 3 puertas, y asimismo me obligo a hacer 3 arcos, los 2 en los lagares, y el otro en la división de la bodega”

Aparece por primera vez documentada la altura de la bodega, dato que nos permite conocer las proporciones del prisma del edificio. Así también se incorpora la teja en la construcción, propia de la tradición bodeguera árabe andalusí y el uso de arcos como divisores de espacio. Respecto al material utilizado para los muros y arcadas, se especifica el uso del tapial, así como inferimos el uso de la piedra en los cimientos. Este es un caso que se aproxima notablemente al definido por García del Barrio Ambrosy como bodega antigua tradicional de dos naves con arcadas, descrita en el apartado de bodegas jerezanas. La particularidad de la cuyana es la presencia de lagares vinculados al salón de conservación de los caldos, que sólo en las casas de viña y lagar se repite como antecedente. Se trata, indudablemente, de un edificio de importante calidad, lo que indica el poder económico del propietario. En relación con las demás bodegas es también excepcional en la Mendoza del siglo XVII.

De la ciudad de San Juan la información más antigua hallada se remonta a las primeras décadas del siglo XVII. Un precedente significativo vinculado con el desarrollo de la vitivinicultura en el Valle de Ullum ha sido el legado del mismo Capitán Juan Jufre, que por entonces era un aventajado vitivinicultor en Chile. Hacia 1617 aparecen documentos que acreditan esta actividad bodeguera en las propiedades de 5 vecinos, los capitanes Alonso Sarmiento, Diego Salinas y Heredia, Baltasar de Cisternas, quien además fabricaba botijas, y el Alférez Martín Pérez de Anguiosar, cuya vasija llegaba a 320@. Podemos considerar este grupo como la primera generación de bodegueros y formadores de la vitivinicultura sanjuanina.

Un segundo grupo de 4 bodegueros se desempeñaría hacia mediados del siglo, en 1642. Son identificados en esta categoría doña Juana de Lemos, Vda. del Cap. Alonso Sarmiento, quien poseía un lagar y 20 tinajas de vasija, como así también el sargento Juan de Besera. La capacidad de producción de Diego Lucero de Tobar llegaba a 200@. En el mismo año, doña Margarita Arce de Villavicencio, Vda. del

Capitán Juan Jufre, llegó a producir 1000@ (Rivera Medina, 2007: 148- 149). De esa propiedad se dispone de información que facilita la recreación de su bodega que estaba, como la mayoría de estas unidades de producción, junto a su viña. El testamento de doña Margarita da indicios de la ubicación de la propiedad, pues donó la casa a la Compañía de Jesús para que estableciera allí su Colegio. Este sitio estaría en vecindad de la Plaza de la Ciudad. Las bodegas entonces eran muy sencillas, de adobes, destechadas y de pequeñas dimensiones: 5x25x4 varas. Disponían de pílón, lagar y noques. Doña Margarita hacía la molienda en su lagar y en un recinto anexo se guardaban las botijas. Esta propiedad era más compleja, pues se sumaban a la bodega otras instalaciones como fraguas, depósitos de herramientas y otros edificios dedicados a actividades agrícolas. La viuda de Jufre señaló que tenía “vino añejo en la bodega y a precinto de la viña embotijada que doce carretas más o menos” (Rivera Medina, 2006: 5-15).

El siglo XVIII fue el de mayor importancia en la historia de la vitivinicultura europea y americana. Su desarrollo tanto en técnicas de cultivo como de vinificación es reconocido por todos los especialistas en esta materia. De este siglo, tanto en reservorios documentales mendocinos como sanjuaninos es posible compulsar descripciones muy precisas de los diversos aspectos que conforman los edificios de las unidades de producción en Cuyo. Estas fueron especialmente numerosas, conforme al éxito de actividad vitivinícola en la economía de la región. La información encontrada acerca de los adelantos constructivos, el equipamiento de las bodegas y la frecuencia del traslado de vinos y aguardientes a los centros de consumo dejan en claro el auge de la vitivinicultura y de las actividades anexas que la complementaban en la economía de la sociedad cuyana. Los documentos informan con mayor detalle respecto a dimensiones, materiales, orientación del edificio, estado de conservación, capacidad de vasija, etc.

Se detallaron con notable precisión las dimensiones de cada elemento de la bodega y de los edificios anexos, así como los materiales, las aberturas y elementos de seguridad y protección del espacio de conservación y crianza del vino. Los lagares estaban definitivamente incluidos en el edificio de bodega, pero conservaron una provisión de lagares de cuero para uso suplementario en vendimia, que instalaban en los corredores y enramadas.

Aparecieron edificios cada vez más complejos, compuestos por locales yuxtapuestos destinados a usos diversos y articulados en torno al salón de conservación de la bodega. Se trataba de una serie de construcciones espontáneas, construidas sin planificación previa, siempre respondiendo a las técnicas y usos tradicionales.

Otro grupo de documentos proporcionan información de bodegas en construcción, aportando a nuestros datos características como su vinculación con el lagar, las dimensiones, su relación con otros edificios, sobre todo la casa habitación, y los materiales utilizados. Don Domingo Camargo tenía, en 1770, su bodega en construcción: "unas paredes levantadas hasta estado de enmaderar donde se halla el lagar y pilón con 13,5 varas de largo y sigue la línea del aposento para el Naciente."²¹⁸ La bodega de don Diego Sánchez de Loria estaba en la misma situación cuando testó: "Primeramente 5 cuartos levantados de pared. 1 bodega en la misma conformidad sin acabarse, con 1 lagar y acabado con un corral de madera y otro poco más de madera de algarrobo"²¹⁹. Es interesante destacar la presencia del algarrobo en las diversas funciones constructivas; con esto se evidencia la adaptación y el ingenio desarrollados para valerse de los materiales que ofrecía el medio geográfico. Los lagares quedaban incluidos dentro del espacio de las bodegas.

En el Siglo XIX, ya dentro del período independiente, fueron examinados cincuenta y dos casos de estas unidades productivas en Mendoza, lo cual indica que pese a la situación de retracción de la actividad vitivinícola, sus establecimientos lograron mantener su capacidad de producción. Hubo avances en el desarrollo de técnicas vitícolas, se incorporaron nuevos cepajes, formas de conducción y de cultivo. En esa época tuvo su apogeo la vasija de madera y la incorporación del vidrio para vasijas de comercialización y transporte iniciado por las bodegas de don Tomás Godoy Cruz (Lacoste, 1007).

²¹⁸ *Tasación de los bienes de Dn Domingo Camargo. San Juan, 14 de septiembre de 1770.* Libro J. S. de Castro, Protocolo 1769-1770. AHSJ, Fondo Tribunales. Folio 86 y 86V.

²¹⁹ *Testamento de Diego Sánchez de Loria. San Juan, 6 de julio de 1774.* Libro J.S. de Castro. Protocolo 1774. Archivo de Tribunales. San Juan. Folios 76 V y 77.

4.3.1.- Características de las bodegas

4.3.1.1.- Disposición y orientación

Las bodegas cuyanas eran generalmente bodegas de superficie tal como nos anuncian viajeros e historiadores. “Generalmente eran de una sola planta” (Martínez, 1961: 112 y 1969: 56), “el edificio constaba de un solo piso” (Miers, 1968:126-133). Como excepción, hacia 1704 don Juan de Godoy inventarió entre sus bienes viñas y “una bodega con su lagar (...) y un cuarto alto sobre el techo de la bodega”,²²⁰ que funcionaba como segundo nivel. Otro caso similar fue la bodega construida con dos niveles o pisos que perteneciera don José Díaz Barroso (1820).²²¹ Don Juan Simeón Moyano (1835) describe que entre sus bienes “con frente a la calle hay una bodega (cuyo techo está construido) de 42 tijeras de sauce rollizo, 23 tirantes de ciprés rollizo, que sirven de piso a la vivienda de arriba”,²²² Manuel Silvestre Videla (1851) tenía su bodega a nivel de suelo y “2 piezas de habitación sobre ella”,²²³.

Contrariamente a la tradición peninsular generalizada de bodegas subterráneas, en Cuyo se siguieron el modelo de las bodegas andaluzas de construcción aérea, es decir, sin instalaciones de subsuelos ni partes enterradas, salvo un par de excepciones: la de D^a María Lucero (1657) señalada como “una bodeguilla enterrada”,²²⁴. El segundo caso hallado, es del siglo XIX; se trata de la bodega de Don Juan de la Cruz Vargas fue relatado por Miers (1941:142): “después visité la bodega en la cual se seguían los mismos procedimientos que en la visitada por mí en el día anterior, excepto que, además de las tinajas, tenía un gran depósito subterráneo en el cual fermentaba el jugo de las uvas”.

²²⁰ *Testamento de Juan de Godoy del Castillo, 8 de octubre de 1701*. AHM, Protocolo de escribanos n° 25. Folios 64-71. Elvira Martín de Codoni, “Un testamento al comenzar el siglo XVIII”, en *Revista de Historia Argentina y Americana*, 38 (1998):319-323. En: Lacoste, Pablo, “Ascenso y secularización de la viticultura en Mendoza: el aporte de la familia Godoy (1700-1831)”. En: *The Americas*, Volume 63, Number 3, January 2007, p. 385-407.

²²¹ *Testamentaria de José Díaz Barroso, Mendoza, 30 de marzo de 1822*. Doc. 5. Carpeta N° 15. 240 fojas. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 25.

²²² *Testamentaria de Juan Simeón Moyano. Mendoza, Mendoza, 1 de setiembre de 1833*. Carpeta N° 33, Doc. 4, 118 fojas. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 12-12 v.

²²³ *Codilicio de Don Manuel Silvestre Videla, Mendoza, 1 de marzo de 1851*. Protocolo N° 257, Escribano Gregorio Galignana, Años 1850-1852, Folio 28. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 11.

²²⁴ *Inventario de D^a María Lucero, Mendoza, 30 de setiembre de 1657*. Carp. 253, Doc. 2, 15 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial, Folio 2.

Desde la Antigüedad, los tratadistas tanto como los agricultores pusieron en práctica la correcta orientación de las bodegas a fin de lograr atemperar las temperaturas, evitar los vientos calientes perjudiciales y aprovechar los más frescos que beneficiaban el desarrollo de los vinos. Esto estaba incluido en la tradición vitivinicultora de los colonos y los datos obtenidos así lo demuestran. Si bien no se especifica explícitamente en los documentos la orientación geográfica de los edificios, se puede inferir a partir de la información entregada sobre la localización de los corredores y las aberturas, sobre patios al norte o al sur, que estaban destinadas a ventilación y acceso del edificio. Sin embargo, estos datos no siempre aparecen documentados. Seguramente, los rumbos plenos norte-sur no eran los más convenientes, por lo que su mención en estos términos sería una simplificación de los medios rumbos: noreste-sudoeste que resultarían más convenientes. En San Juan, el escribano don Joseph Sebastián de Castro (1785) describió su segunda bodega “que corre a la parte del Norte y Naciente”²²⁵, dato significativo que ilustra nuestra hipótesis.

Las bodegas tenían plantas rectangulares u oblongas, con sus lados mayores orientados norte-sur, en los que se abrían los vanos para facilitar la ventilación y acceder a la bodega. También se encuentran casos en los que fueron abiertas ventanas pequeñas hacia el este o el oeste. Las descripciones más abundantes de estos elementos aparecen en cinco documentos sanjuaninos: don Clemente Salinas (1780)²²⁶, don José de Echegaray (1784)²²⁷, don Melchor Moyano (1770)²²⁸ cuya bodega tenía aberturas también en los mojinetes al este y al oeste, lo que indica la orientación norte sur de los lados mayores del edificio. Don Joseph de Argüello (1776)²²⁹, don Joseph Sebastián de Castro (1785)²³⁰. También los inventarios

²²⁵ Archivo del Poder Judicial de San Juan. Libro de J. S. de Castro. Protocolo 1785-1786. Folios 66, 77 y 78.

²²⁶ *Inventario de bienes de Clemente Salinas, San Juan, 10 de diciembre de 1780*. Fondo Histórico, libro 15. AGPSJ. Folio 20 v y 21.

²²⁷ *Juan José de Echegaray se dirige al alcalde de segundo voto pidiendo inventario de la herencia de su madre Justa de Oro. San Juan, 11 de diciembre de 1784*. Caja 15, Carp.65, Doc. 18. 170 folios. AGPSJ, Fondo Tribunales. Folio 2.

²²⁸ *Tasación de bienes de Melchor Moyano, 18 de diciembre de 1770*. Libro J. S. de Castro. Protocolo 1769-1770. AGPSJ, Fondo Tribunales. Folio 130 v.

²²⁹ Libro J. S. de Castro. Protocolo 1776. *Inventario de bienes de Don Joseph Argüello, San Juan, 10 de julio de 1776*. Folio 81.

mendocinos los detalles son abundantes en la descripción de estas propiedades, sobre todo con el avance del siglo y cuando se trataba de propiedades de envergadura.

La propiedad de don Vicente Pescara era modesta, y su bodega estaba en construcción, hasta la 12ª hilada de adobe sobre cimientos de piedra, con dirección norte sur y de este a oeste 39 v. de largo, mientras que la mediagua que servía de bodega, por lo que era transitoria, tenía sólo “6 v de largo, 5 de ancho y 4 v. de alto, revocada, con cola de pato con caña y barro, 26 costaneras y puerta de dos manos con candado”²³¹. La de doña María Antonia Zapata era una construcción con frente al patio y a la calle al oeste, con 17 v. de largo, 5 ½ de ancho e igual altura, construida con adobe mediano chico sobre cimiento de piedra, revocada por dentro y por fuera de ambos costados, de enlucido ordinario, con sus cornisas de teja al patio y a la calle. Su techado estaba constituido por “2 falsos de sauce y caña, 22 tijeras con caña y tablillas algo delgadas, embarradas con mezcla de cal y arena, 3 tirantes de ciprés labrados con sus canes, puerta de quicio de 2 manos al patio, de tableros con postigos, chapa y llave corriente de tablazón y pintada al óleo”²³². Esta descripción nos permite comprobar el acrecentamiento de detalles que nos proporciona el documento.

4.3.1.2.- Dimensiones

Las dimensiones de las bodegas estaban fundamentalmente condicionadas por los materiales disponibles utilizados: las maderas locales: chañar, algarrobo y sauce para la estructura portante del techo y el barro usado en tapiales y adobes para la construcción de los muros, más la quincha, combinación de ramas con barro, que solía emplearse para las construcciones menores. Esto condicionaba sobre todo el ancho de la nave, que variaba entre 4 y 7 varas (3,36 m y 5,88 m).²³³

²³⁰ Archivo del Poder Judicial de San Juan. Libro de J. S. de Castro. Protocolo 1785-1786. Folios 66, 77 y 78.

²³¹ *Testamentaria de don Vicente Pescara y Margarita Medina, Mendoza, 28 de julio de 1813*. Carp. 41. Doc. 7, 141 fs. AGPM, Época Independiente. Folio 12 v.

²³² *Testamentaria de doña María Antonia Zapata, Mendoza, 12 de abril de 1817*. Juez: Zapata, Secr.: Barcala. Carp. 64, Doc. 3, 23 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 67.

²³³ Medida de longitud que se usaba en distintas regiones de España con valores diferentes, que oscilaban entre 768 y 912 mm. En la región predominó la “vara castellana” de 84 cm.

Se trataba de pequeños y medianos recintos, a veces fijos, otras de escasa estabilidad constructiva. Cabe señalar que hubo bodegas de muy pequeñas dimensiones y otras con amplios espacios, muchas veces compuestas por más de una nave o salón, interrelacionadas o no. Las dimensiones podían darse en varas de 0.84m o en tijerales²³⁴ o tijeras o mencionando ambos elementos a la vez. Cada tijeral distaba del otro entre 60 y 90 cm., La relación de medidas se debe a que este tipo de soporte estructural se colocaba a una distancia variable entre 0.60 y 0,90 m, medidas aproximadas, *grosso modo*, a la vara si se incluye el espesor de la madera. Esto conformaba, en términos actuales, un módulo más o menos fijo para la estructura portante en lo que hace a sus dimensiones útiles; por consiguiente, el número de tijerales daba una aproximación a la medida en varas castellanas. Téngase en cuenta que en estas obras las dimensiones constructivas no eran regulares, Así lo expresan en los testamentos como en el de don Clemente Salinas dueño de dos bodegas, donde una tenía “32 tijeras, 5 tirantes” construcción a la que se adosaba “una mediagua a la parte sur del mismo largo que la bodega, con 38 tijeras prendadas sobre horcones de algarrobo”. La otra bodega estaba en otro lugar cuyas tijeras maltratadas eran varias, dice el documento, sin más especificaciones de medidas.²³⁵

Recién en la segunda mitad del siglo XVIII los documentos entregan información sobre las dimensiones de ancho, profundidad y la altura de las bodegas. Revisaremos primero lo que nos entregan los archivos sanjuaninos. En un documento que incluye a doña Ysidora Gil de Oliva, “Una bodega...con cinco varas de larga y seis varas y cuarto de ancho... con tres tijeras de un corto trecho”²³⁶. Don Juan José de Echegaray había heredado de su madre doña Justa de Oro “una bodega (...) con 33 varas de largo y 6 de ancho, con 33 tijeras y 3 tirantes”²³⁷. La bodega de

²³⁴ El tijeral o tijera era el soporte estructural de madera, especie de cabriada, donde apoyaba el resto de la estructura del techo y la cubierta. Los tirantes son las vigas secundarias que apoyan en las tijeras y sobre los tirantes la cubierta.

²³⁵ *Inventario de bienes de Clemente Salinas. San Juan, 10 de diciembre de 1780.* Fondo Histórico, libro 15. AGPSJ. Folio 20 v, 21 y 21 v.

²³⁶ “Autos a Seguir el Procurador del Convento Santo Domingo contra don Juan Antonio Guevara y sus bienes de 1759 al 60” Folio 1. en: *Largo proceso por tierras (33 folios)*, Caja 1 A, Carp. 1. AGPSJ, Fondo Tribunales, Doc. 1. Folio 15.

²³⁷ *Juan José de Echegaray se dirige al alcalde de segundo voto pidiendo inventario de la herencia de su madre Justa de Oro. San Juan, 11 de diciembre de 1784.* Caja 15, Carp.65, Doc. 18. 170 folios. AGPSJ., Fondo Tribunales. F.2.

don Juan Tello y Meneses, que heredara su esposa doña Isabel de Morales, tenía “de largo, fuera del lagar y pilón, 27 varas y 6 de ancho”²³⁸. Don Melchor Moyano fue un bodeguero importante, cuya bodega tenía “50 varas de largo y 6 de ancho y 40 tijeras y 9 tirantes.”²³⁹. La bodega de don Bernardino de Oro era apenas más corta que la anterior, “medía 45 varas de largo y 6 de ancho, con 35 tijeras”²⁴⁰.

Aparecieron también en el siglo XVIII bodegas más complejas, provistas de más de un recinto o una serie de recintos, techados y destechados, como la que tenía la hacienda de don Joseph de Argüello “que se compone de 30 varas de largo y 5 y $\frac{3}{4}$ de ancho (...) y 33 tijeras con 3 tirantes con una media agua consecutiva a la bodega a la parte sur con 15 varas de largo y 4 varas de ancho y de alto 3 varas (...) una media agua en la parte sur consecutivo a esta bodega al naciente con 14 y $\frac{3}{4}$ varas de largo y 4 varas de ancho con 11 vigas y 4 costaneras (...) el alto de la bodega es de 4 varas y media”²⁴¹. También eran instalaciones amplias las de don Juan Álvarez de Miranda y doña Juana Toranzo, elaboradores de vinos y aguardientes: “medía unas 40 varas de largo por 6 de ancho, con 42 tijeras y 4 tirantes”²⁴².

El escribano don Juan Sebastián de Castro construyó una importante fortuna familiar. Declaró tener dos bodegas en la viña de arriba, “con 31 y $\frac{1}{2}$ varas de largo y 5 y 172 de ancho (...) más una media agua que cae a la parte del Naciente con 25 varas de largo y el mismo ancho que la otra (...) otra media agua a la parte del Poniente de esta bodega con las mismas 25 varas de largo y el mismo ancho que la otra”. A continuación hace referencia a la segunda bodega “con 13 y $\frac{1}{2}$ varas de largo y 5 de ancho”. En la viña de abajo, la bodega “se compone de 45 varas de largo

²³⁸ *Inventario de los bienes del maestro de campo don Juan Tello de Meneses, San Juan, 29 de octubre de 1775. Testamento de Doña Isabel de Morales, su legítima esposa, San Juan, 6 de marzo de 1756. Caja 9, Carp. 40, Doc. 7, 47 fs. AGPSJ, Fondo Tribunales, Folios 4 v y F.5 v.*

²³⁹ *Tasación de bienes de Melchor Moyano, San Juan, 18 de diciembre de 1770. Libro J. S. de Castro. Protocolo 1769-1770. AGPSJ, Fondo Tribunales, Folio 130 v.*

²⁴⁰ *Tasación de los bienes de Don Bernardino de Oro. San Juan, 2 de octubre de 1770. Libro J. S. de Castro. Protocolo 1769-1770. AGPSJ, Fondo Tribunales. Folio 58.*

²⁴¹ *Inventario de bienes de don Joseph Argüello, San Juan, 10 de julio de 1776. Libro J. S. de Castro. Protocolo 1776. AGPSJ, Fondo Tribunales. Folio 81.*

²⁴² *Inventario de bienes de don Juan Álvarez de Miranda y doña Juana Toranzo San Juan, 1 de mayo de 1776. Libro J. S. de Castro. Protocolo 1776. AGPSJ, Fondo Tribunales. Folio 158.*

y 6, éstas de ancho”, a este espacio “sigue la bodega en doble con 21 varas (...) y a la parte Sur de este edificio sigue la sala con 18 varas de largo y 6 de ancho”.²⁴³

Don Domingo Matías Frías también construyó dos bodegas, “la una con 29 varas de largo y 5 ½ de ancho (...) 29 tijeras.(...) la otra parte con 27 varas de largo y el mismo ancho que la otra, y 26 tijeras... y otra media agua con 22 varas y ½ de largo y 4 de ancho...”²⁴⁴ La bodega de doña María Guardia Espinosa, viuda de don Juan Furque, tenía “50 varas de largo, y una segunda con 25 varas de largo” sin que se especifiquen otras dimensiones²⁴⁵.

Don Salvador Vázquez del Carril conformó su fortuna con tres propiedades. En la Viña del Molino, la gran bodega medía 82 ½ varas de largo, cubierta con 60 tijeras, cinco tirantes, a la que se adosaban varias medias aguas, habitaciones y ramada. Una segunda bodega, en la misma viña, tenía menores dimensiones (Rivera Medina, 2006:150). En la Viña Cardozo, el recinto medía 26 varas de largo, 5 de ancho y 3 ½ varas de altura, con 24 tijeras y 4 tirantillos, a lo que se adosaban dos medias aguas. La bodega de Viña Sánchez tenía 60 varas de largo (Rivera Medina, 2007: 84-85).

Durante el siglo XVIII, en Mendoza, las características de las bodegas no variaban mucho de las sanjuaninas. Don Juan de la Cruz del Castillo, en 1749 había legado una gran bodega de” 80 varas de largo y 7 varas de ancho. (...) Se compone dicha bodega y 2 lagares de 31 tijerales, son los dichos falsos, y 15 tirantes”²⁴⁶. Don Joseph de Coria dejaba, según el inventario de sus bienes tras su fallecimiento, “Una bodega de pared pisada y adobe, de 30 varas de largo, 31 tijerales”²⁴⁷. Don Clemente Godoy y Villegas, poseía una bodega de “23 varas de largo con cuatro tirantes (...)

²⁴³ Archivo del Poder Judicial de San Juan. Libro de J. S. de Castro. Protocolo 1785-1786. Folios 66, 77 y 78.

²⁴⁴ *Inventario de bienes de Domingo Matías Frías, San Juan, 22 de agosto de 1785*. Archivo del Poder Judicial de San Juan. Libro J. S. de Castro. Protocolo 1785-1786. Folios 133-134.

²⁴⁵ *Testamento de doña María Guardia de Espinoza. San Juan, 23 de julio de 1790*. Archivo del Poder Judicial de San Juan. Libro J. Navarro Cano Oro. Protocolo 1790. Folio 53.

²⁴⁶ *Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo, Mendoza, 1º de julio de 1749*. Carp. N° 238, Doc. 8. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folios 23v, 24, 24v, 25 y 26.

²⁴⁷ *Testamentaria de don Joseph de Coria, Mendoza, 1º/10/1750*. Carpeta N° 238, Doc. N° 10, 12 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 9.

su corredor con siete pilares”²⁴⁸. Una de las bodegas más importantes en Mendoza fue la de doña Melchora Lemos. Primero heredó la de su padre de 40 varas de largo (destechada) y viñedos. Posteriormente, edificó otra bodega nueva, más grande, de 50 varas, techada.²⁴⁹

La Bodega de la hacienda de la Viña de los jesuitas, fue una de las mayores y más productivas de Mendoza, sus dimensiones alcanzaron “de Oriente a Poniente con 38 varas de largo y 6 de ancho”, según consta en el Inventario de Temporalidades levantado en 1767²⁵⁰. La bodega de Puyuta, en San Juan, también tenía grandes dimensiones que alcanzaban unas 33 y ½ varas de largo (López Chávez, 2001: 77). No aparecieron detalles de las medidas de importantes bodegas mendocinas del siglo XVIII, como la de don Miguel de Arizmendi, ya que en muchos casos el volumen de producción o capacidad de vasija era la manera de expresar la dimensión de una bodega. La dicha de Arizmendi, por ejemplo, podía elaborar 32.000 litros de vino.

Don Manuel de Peralta tuvo

“una bodega de 22 ½ v. de largo, 5 ½ de ancho y 5 de alto, con 15 tijeras rollizas, tablilla, caña y barro. 2 tirantes labrados sin canes, un falso en el techo anterior, con sólo el mojinete del Poniente (...) Una puerta de 2 manos al Norte de 3 v. de alto y 1 5/6 de ancho en quicios de algarrobo y todo lo demás de ella con tabla de cedro corrido. Otra igual al patio pero con todo su esqueleto de sauce y llave corriente. Una ventana sin puertas en el mojinete con umbralado y 3 verjillas; 20 canes hincados en la pared”²⁵¹.

Entre las del siglo XIX, la de don José Albino Gutiérrez fue de las más relevantes, “el cuerpo central de la bodega tenía 45 varas de largo por 5,5 de ancho y 4 de alto.” (Girini, 2003: 163- 164; Lacoste, 2005:158). La de don Juan de la Cruz Vargas, fue descrita por John Miers en 1819, “El edificio constaba de

²⁴⁸ *Testamento de Clemente Godoy, Mendoza, 15 de julio de 1744.* Protocolos de escribanos n° 50. AGPM, Época Colonial, Folio 37 v.

²⁴⁹ *Testamento de Melchora Lemos, Mendoza, 3 de mayo de 1741.* Protocolos de Escribanos N° 48. AGPM, Época colonial, Sección Judicial, Folio 56 v.

²⁵⁰ Publicado por Adriana Micale en: Schávelzon, Daniel (Coord.), *Las Ruinas de San Francisco. Arqueología e Historia.* Municipalidad de la Ciudad de Mendoza, Mendoza, 1998. P. 197 y sigs. Fs. 73 y sigs.

²⁵¹ *Testamentaria de don Manuel Peralta. Mendoza, 29 de julio de 1823-1824.* Carp. 42, Doc. 4, 153 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 10.

un solo piso, y consistía en un depósito de largo considerable, de veinte pies de ancho”²⁵².

Mendoza tuvo curiosos edificios de dos plantas en los que la planta inferior estaba destinada a la bodega y la superior a la vivienda familiar, caso de la propiedad de don José Díaz Barroso²⁵³ y el de M^a Josefa Moyano en su finca del Alto Godoy, quien también tenía un edificio similar que reunía bodega y vivienda en un solo bloque construido²⁵⁴.

Fue importante la propiedad de Juan Isidro Maza y Mercedes Anzorena, cuya bodega, situada en una línea de cuartos de oeste a Este, tenía “29 ¼ v. de largo, 5 ½ de ancho y alto, murallas de adobe y medio, sobrecimiento de piedra, revocadas por dentro y fuera, con una llave de madera en cada ángulo del extremo E. Su techo plano con 40 tirantes de álamo a medio labrar, caña y barro. Con su aleta de caña y barro de 2/3 v de ancho en el lado N y parte de la bodega con su techo bajo que sirve de despensa con 22 tirantes de álamo sin labrar, caña y barro.” Esto indica que la bodega tenía un entrepiso. Describe el documento las aberturas, sus dimensiones y materiales:

“puerta al N, cuadrada, de 2 hojas, de 2 ¼ v de alto, 1 1/3 de ancho, toda de álamo, con piso de peral, 6 alcayatas y pasadores, 3 ventanas con rejas de madera de 1 v. de alto, ¾ de ancho con 2 machos cada una para alcayatas”. “Dentro de dicha bodega un lagar de cal y canto, de 6 ½ v. de largo 4 1/3 v de ancho y una de alto. Sus murallas de 1 ½ ladrillo de espesor, estucado con mezcla”²⁵⁵.

El establecimiento de la familia González Videla en Panquegua, conserva su pabellón más antiguo de bodega y es el único referente en pie de las bodegas criollas examinadas. En 1854 la bodega era un edificio de poca importancia dentro del conjunto productivo, con planta rectangular de aproximadamente 6 por 14 varas.

²⁵² Miers, John, *Viaje al Plata. 1819-1824*. Traducción de C. C. M. de Aparicio. Bs. As., Hachette, 1968. P. 126 - 133.

²⁵³ *Testamentaria de don José Díaz Barroso, Mendoza, 30 de marzo de 1822*. Juez: Gutiérrez, Secr.: Moreno. Carp. 15, Doc.: 4, 177 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial, Folio 86 v.

²⁵⁴ *Testamentaria de María Josefa Moyano, Mendoza, 23 de Octubre de 1845*. Carp. 34, Doc. 4, 44 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 9 v.

²⁵⁵ *Inventario, tasación, liquidación y partición de los bienes formados por fallecimiento de don Juan Isidro Maza y su esposa doña Mercedes Anzorena. Mendoza., 29 de julio de 1854*. Carp. 36 – Doc. 2 – 53 fs. Juez: Rosas – Secr. Rodríguez. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial, Folios 24 y 24 v.

Posteriormente, se requirió de una bodega mayor. Esto fue en 1856, bajo la administración de Don Carlos González Pinto, quien construyó un cuerpo mayor de bodega de planta rectangular, de 8,40 m por 68,86 m²⁵⁶, gruesos muros de adobón de 4,30 m de altura a la base de la cabriada y unos 10.m de altura a nivel de la cumbra. (Cirvini, 1995:155 – Manzini, 2008: 31). Este caso especial por sus dimensiones, se debe al uso del álamo para el armado de la estructura.

Es importante tener en cuenta que las dimensiones de ancho y profundidad de los recintos proporcionan su superficie, tema que no ha sido desarrollado. Esta superficie debía permitir tanto el acondicionamiento de las vasijas en los espacios de fermentación de los caldos como así también proporcionar el espacio necesario para que los operarios realizaran las diferentes tareas requeridas por el proceso de vinificación. Así también las dimensiones debían ser cómodas para el almacenamiento y desplazamiento de las vasijas de guarda o conservación. Por consiguiente el ancho casi constante, variable entre las 4 y las 7 varas, asimilable al acostumbrado en las bodegas peninsulares de la época, que rondaba en los 5 m demostraba ser adecuado para estos usos. La profundidad de las bodegas era mucho más flexible, variaba entre 8 y 60 varas, según las posibilidades de producción y la fortuna material de los propietarios. Vale la pena recordar que en muchos casos fueron construidas bodegas de más de un salón, con recintos yuxtapuestos, generalmente de dimensiones similares al principal, que sumaban superficie para los procesos de elaboración y almacenaje.

Si a estas dos dimensiones agregamos la altura de la construcción, que no era mayor a 4 o 5 varas y media, podemos obtener el volumen del local, dato de relevancia si consideramos las necesidades de aire y ventilación. Este elemento es de especial importancia para el desarrollo del “velo de flor”²⁵⁷.

4.3.1.3.- Muros

Siguiendo la tradición mediterránea y en correspondencia con el uso de los materiales vernáculos para la construcción, la bodega cuyana fue construida con

²⁵⁶ En varas, aproximadamente 10 varas de ancho por 82 de profundidad y unas 11 varas de altura.

²⁵⁷ Yravedra Soriano, 2007, comunicación personal.

barro. Este material fue utilizado en sus diversas tecnologías: adobe, adobón, tapial y quincha. El adobe y el adobón es un mampuesto de tierra cruda secada al sol, moldeada en idénticas dimensiones, siendo de mayor tamaño el adobón.



Fig. 39. Sobrecimientos de piedra.²⁵⁸

En el siglo XIX abundan las han sido halladas referencias a los cimientos de muros, de piedra, en varias casos con sobrecimientos del mismo material. Así lo expresa el documento testamentario que la de Don José Díaz Barroso, en 1822, estaba apoyada sobre cimientos de piedra²⁵⁹. La excepción se da en el siglo XIX, pues la bodega de Panquegua asienta sus muros sobre cimientos de cal y canto. Retomando el contrato para la construcción de una bodega en el siglo XVII celebrado entre don Joseph Pedro de Videla y el Capitán don Manuel de Toro Mazote el 17 de julio de 1686.²⁶⁰ Los cimientos del edificio debían construirse según lo especificado en el convenio:

“la dicha bodega ha de tener el cuerpo de ella 28 varas de largo y 6 varas de ancho, la tapia una vara y 4 varas de alto, y asimismo le he de hacer en la una frente para dos lagares en la forma que se han comenzado a abrir los

²⁵⁸ Molino calle Las Cañas. Se utiliza como muestra del sistema constructivo que no tuvo variantes en las diversas tipologías edilicias ni en el período de tiempo desarrollado.

²⁵⁹ *Testamentaria de Don José Díaz Barroso. Mendoza, 30 de marzo de 1822.* Carp. 15, Doc. 4, 177 Fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial, Folio 69.

²⁶⁰ Protocolo N° 22, escribano Pedro Correas, 1686-1689, Folio 31. AGPM. Copia de la transcripción del documento realizada por Luis César Caballero, a solicitud del Dr. Pablo Lacoste. El documento completo se transcribe en el Apéndice.

cimientos que han de tener 20 varas de largo y 6 y cuarto de ancho, y 4 de alto sin tres cuartas de cimiento corto la bodega...”

La bodega de don Juan de la Cruz Vargas, descrita por Miers en 1819, tenía “las paredes construidas con adobes sin blanquear” (Miers, 1968: 127). Lucero hace referencia al “interior de la vetusta bodega de adobe o adobón” (Lucero, 2005: 93). La de doña Ysidora Gil de Oliva (1759) tenía “las murallas muy maltratadas de adobe y medio”. En 1730, don Matheo Xaques Masiel declaraba “...una bodega pequeña de adobe”. Las bodegas de don Salvador Vázquez del Carril “eran de construcción sencilla, de una sola planta en superficie, construida con adobes” en la Finca del Molino. La de la Viña Cardozo “con tapia y adobe” (Rivera Medina, 2006:150). Las bodegas cuyanas podían tener o no los muros encalados. Miers hizo notar que la bodega de don Juan de la Cruz Vargas tenía sus paredes sin blanquear. La bodega de don Francisco de Coria²⁶¹ tuvo sus muros revocados y blanqueados, como los andaluces. El blanqueo o encalado de los muros contribuía al equilibrio térmico de la bodega, debido a las ventajas de la refracción de la luz y del calor.

En Mendoza, en 1750 don Joseph de Coria dejaba, según el inventario de sus bienes tras su fallecimiento, “Una bodega de pared pisada y adobe”²⁶². Don Miguel de Arizmendi (1748), describe su chacra en estos términos “el edificio de bodega disponía de todos los aperos necesarios, un cuarto grande de vivienda y otro mediano de media agua, dividido por medio con (...) de adobes”²⁶³.

En el primer cuarto del siglo XIX, la bodega de don José Albino Gutiérrez tenía “las murallas en parte de adobones y el resto de adobe; otra parte de puro adobe.” (Lacoste, 2005: 22). Por último, la bodega Panquegua (1856), bajo la administración de don Carlos González Pinto, tuvo “un cuerpo mayor de bodega de planta rectangular, de 8,40 m por 68,86 metros, gruesos muros de adobón de 4,30 m de altura”. (Manzini, 2009:40-419 - Armani, 1999: s/p).

²⁶¹ *Testamento de Francisco de Coria, Mendoza, 28 de julio de 1830.* Juez: Hoyos, Secretario: Pacheco. Carp. 9, Doc. 5, 209 Fs. AGPM. Época Independiente. Sección Judicial. Folio 6 v.

²⁶² *Testamentaria de don Joseph de Coria, Mendoza, 1 de julio de 1750.* Carp. 238, Doc. 10, 12 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 1 v.

²⁶³ *Testamento de don Miguel de Arizmendi, Mendoza, 23 de abril de 1748.* Protocolo N° 53, F. 71. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 45.

Una gran cantidad de los más antiguos documentos no hacen referencia explícita ni a los muros ni a sus materiales constructivos, ya que tácitamente se entendía que el barro sea en forma de adobe o de tapia, ha sido predominante en estas obras. La baja altura de los muros era observada como previsión sísmica, y el generoso espesor del muro de adobe o tapial servía como refuerzo al equilibrio estructural, por un lado, y por otro, era un poderoso aislante térmico que mantenía las temperaturas constantes o con pequeñas variaciones térmicas durante el año, tal como convenía al proceso de elaboración de los caldos. El ladrillo no fue utilizado en la construcción de muros hasta fines de siglo, saliendo, entonces, del período de la bodega criolla que se analiza.

4.3.1.4.- Pisos

El piso de la bodega, por excelencia, fue el de tierra. En la de don José Albino Gutiérrez era de terraplén (Lacoste, 2005: 158). Este material se compactaba y permitía su riego periódico, sobre todo en verano, para mantener el equilibrio higrotérmico. Debía permitir ser excavado para enterrar las vasijas a la manera romana y peninsular. Así también, se le sobreponían rollizos de madera sobre las que apoyaban las botijas, a fin de aislarlas de la tierra y tener movilidad en casos de sismos. Esto lo detalla Lucero: “se colocaban convenientemente, sobre rollizos de árboles tendidos paralelamente sobre el piso de tierra, las vasijas, con el objeto de separarlas del suelo, para darles conveniente altura y airear el fondo de las altas tinajas que asentaban su redondeada base sobre ellos” (2005: 93).

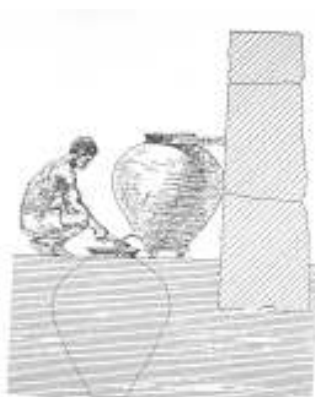


Fig. 40.- Vasija sostenida con sunchos y apoyada sobre rollizos
Vasija enterrada para conservación del vino

4.3.1.5.- Techos

Las bodegas cuyanas más antiguas podían estar o no techadas. A veces se reservaban para los locales más importantes, quedando espacios como los lagares y corrales de alambiques sin techar. Es frecuente encontrar aclaraciones donde se indica que la bodega está “destechada”. Las estructuras de los techos eran de maderas de la región, como el algarrobo, el sauce y el chañar. Tras la introducción del álamo en 1808 por Juan Cobo, también fue su madera ocupada para la construcción, inicialmente para elementos de carpintería de obra, como puertas y ventanas, y en la segunda mitad del siglo XIX recién fue utilizada con fines estructurales. Al tratarse de troncos de mayor longitud fue utilizada para techos, permitiendo mayores dimensiones del ancho de las naves. Entre los documentos hallados, está techada con álamo la de los González en Panquegua, construida en 1856.

Una descripción sanjuanina nos indica que las bodegas “estaban techadas con palos de chañar o algarrobo” (Castro Bustos, 1939: 38), texto similar al de Lucero “techada con tijerales de retorcidos palos de chañar, algarrobo o sauce” (2005: 91). Se usaban distintas maderas en su construcción; (...) el sauce (en rollizos) se usaba para tijeras, tirantes, vigas...” (Lacoste, 2007:183-184).

Don Clemente Salinas (1780), en San Juan, tenía dos bodegas: “una con 32 tijeras, 5 tirantes” a la que se adosaba “una mediagua a la parte Sur del mismo largo que la bodega, con 38 tijeras prendada sobre horcones de algarrobos.”

En 1784, don Juan de Echegaray, tenía su bodega cubierta “con 33 tijeras, algunas maltratadas, de sauce y 3 tirantes”. Don Melchor Moyano, que testó en 1770, indicó que en su bodega había un techo con 33 tijeras, algunas maltratadas, de sauce y 3 tirantes”, especificando que era una estructura de mojinete. Del mismo año, el documento de don Bernardino de Oro, declara 35 tijeras en el techado. Don Juan Álvarez de Miranda y doña Juana Toranzo (1776), contaban en el techo de su bodega

“42 tijeras de sauce rollizos y 4 tirantes de pértigo”²⁶⁴. Don Domingo Matías Frías también era dueño de dos bodegas²⁶⁵: “la una de la parte del oriente con (...) 29 tijeras rollizas y la otra a la parte del poniente dañada en sus murallas (...) con 26 tijeras rollizas un corral de alambique que sirve a ambas bodegas” El establecimiento mendocino de don Joseph de Coria dejaba, según el inventario de sus bienes tras su fallecimiento hacia 1750, “una bodega de pared pisada y adobe, de 30 varas de largo, 31 tijerales de sauce”²⁶⁶.

La bodega de don Joseph de Argüello (1776) era mucho más compleja. Estaba techada con “33 tijeras de sauce rollizos con 3 tirantes, las 3 de sauce rollizo y el otro de pértigo de carreta y un sauce (...) Más una media agua consecutiva a la bodega a la parte sur con 15 varas de largo y 4 varas de ancho y de alto 3 varas, con 11 vigas y 4 costaneras, todo de sauce y el mismo techo de junquillo. Y otra “una media agua en la parte sur consecutivo a esta bodega al naciente con 14 y $\frac{3}{4}$ varas de largo y 4 varas de ancho y el mismo alto con 13 vigas de sauces rollizos y 4 costaneras y techo de caña”. También fueron complejas las instalaciones de don Salvador Vázquez del Carril. Había logrado construir en su Viña del Molino una gran bodega de 82 $\frac{3}{4}$ varas de largo cubierta con 60 tijeras de sauce, cinco tirantes de pértigo, a las que se adosaban varias medias aguas, habitaciones y enramada”. (Rivera Medina, 2007: 84-85).

En Mendoza, (1749) don Juan de la Cruz del Castillo poseía dentro de su bodega “una ramada con tres horcones de algarrobo y 15 varas de sauce entre gruesas y delgadas. (...) una sala de 2 tirantes con 12 tijerales”. Don Joseph de Coria dejaba, según el inventario de sus bienes tras su fallecimiento hacia 1750, “una bodega de pared pisada y adobe, de 30 varas de largo, 31 tijerales de sauce...”

La bodega de José Albino Gutiérrez, en el primer cuarto del siglo XIX, “estaba techada a dos aguas con “grandes tirantillos de sauce rollizo, 62 tijeras,

²⁶⁴ El pértigo es la lanza o tirante del carro o carreta al cual se amarraba el yugo, donde se unían las mulas o los bueyes, sujetándolos al carro o carreta. (*Larousse Universal Ilustrado*, 3 Tomos. Buenos Aires, Larousse, 1958. Tomo 3, p. 154.). Las varas de pértigo eran utilizadas como vigas de la estructura del techo.

²⁶⁵ *Inventario de bienes de Domingo Matías Frías. San Juan, 22 de agosto de 1785*. Libro J. S. de Castro. Protocolo 1785-1786. Archivo del Poder Judicial de San Juan. Folios 133-134.

²⁶⁶ *Testamentaria de don Joseph de Coria, Mendoza, 1 de julio de 1750*. Carp. 238, Doc. 10, 12 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 3.

tablilla, caña y barro.”²⁶⁷ (Girini, 2003: 163- 164; Lacoste, 2005: 158). La bodega de González Videla, 1856 donde “la nave de la bodega estaba techada con cabriadas de gruesa madera azuelada tipo pendolón²⁶⁸ con caña y barro como cubierta,” realizada con madera de álamo. Su estructura ya no está constituida por tijerales como las anteriores.



Fig. 41.- Bodegas González Videla – Panquehua – Las Heras
Cuerpos 1856-1859 – Tijerales de álamo

La tabla nos muestra el predominio del sauce para la construcción de tijerales y tirantes, prefiriéndose en rollizos. Los pértigos de carretas demostraron ser aptos y resistentes para cubrir estas estructuras. Hay que tener en cuenta los esfuerzos a que estaban sometidas por los sismos, los vientos como el zonda, y los golpes de las lluvias estivales y el peso de la nieve.

4.3.1.6.- Los vanos. Puertas y ventanas

Las aberturas tenían enorme importancia para el buen funcionamiento de los edificios de bodegas. Había puertas, en las más antiguas, que conectaban directamente la bodega con la sala de la vivienda, a fin de facilitar el control directo de las vasijas. Por allí sólo accedía el dueño, por lo que se trataba de una puerta de

²⁶⁷ *Testamentaria de don José Albino Gutiérrez*, Mendoza, 19 de octubre de 1831. Carp. 23, Doc. 1, 226 Fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 154 v.

²⁶⁸ Este tipo de cerchas o cabriadas se compone de dos cordones superiores inclinados, en cuya unión superior se ubica la cumbre y se dispone el montante central, siendo su particularidad el que este elemento queda suspendido unos centímetros antes de tocar el cordón inferior que se extiende cubriendo la totalidad de la luz de la nave. Tanto a la derecha como a la izquierda del montante central se refuerza con dos diagonales. Ver Manzini, Lorena, *Claves de lectura histórico-arquitectónica para la determinación del significado cultural de los bienes patrimoniales. El caso de patrimonio agroindustrial vitivinícola del Área Metropolitana de Mendoza*. Anexo Tesis Doctoral. Doctorado en Arquitectura, FAUD – UM - 2009. Inédito.

una mano, generalmente provista de cerradura. Las puertas de dos manos, que cerraban vanos más amplios, conectaban interior-exterior, a fin de facilitar el movimiento propio de la vendimia, cuando se llevaba la uva al lagar, y el de las botijas cuando salían para su comercialización. El exterior era el patio del conjunto, cuyas dimensiones favorecían estas maniobras. Generalmente estaban provistas de cerraduras, cerrojos, llaves y todo tipo de elemento de seguridad. También los espacios de la bodega, propios de las diversas actividades, solían conectarse a través de puertas de una o dos manos, según las funciones de cada uno. En otras circunstancias, sólo se abrían arcadas para interrelacionar los espacios, por ejemplo entre dos cuerpos de bodega o entre ésta y el lagar. Esto venía de la tradición andaluza más antigua.

Lacoste sintetiza respecto a las aberturas: “Las puertas podían ser de una o dos manos, con aldabas, cerraduras y llaves; las ventanas se aseguraban con barrotes. Se usaban distintas maderas en su construcción; el algarrobo se empleaba para los marcos de puertas y ventanas; el sauce (en rollizos) se usaba para tijeras, tirantes, vigas y barrotes de ventana; las puertas eran de alerce, sauce o algarrobo...” (2007: 183-184).

La preocupación y el cuidado de los propietarios por la seguridad de la bodega están presentes en la mayoría de los documentos desde el siglo XVII. Allí se mencionan la presencia de aberturas, puertas y ventanas, provistas de rejas de madera o de fierro, cerrojos y llaves, sin hacer referencia en absoluto a las características constructivas del edificio.



Fig. 42.- Puertas de dos y una mano de edificios coloniales de San Juan

Ejemplo de esto apreciamos en el documento de don Francisco Felipe, que se limita a expresar que “en la dicha viña una bodega bien tratada con sus puertas”²⁶⁹. La presencia de puertas en las bodegas queda expresa en los documentos, ya que valoran sus productos y los deben proteger de todo tipo de perjuicios: robos, inclemencias climáticas u otros. En la propiedad de don José Frías, de San Juan, se destaca que todos los aposentos están provistos de cerramientos: “y una bodega, todo edificado con puertas”²⁷⁰.

La bodega de don Antonio Moyano Flores y doña Tomasina de Puebla Salinas, cuyas casas también tenían un torreón y donde la bodega era un aposento inmediato a la sala de la vivienda, al este de la misma y vinculadas entre sí. Doña Ysidora Gil de Oliva tenía “la puerta de esta bodega que cae al patio y linderos, todo algarrobo, con buenos umbrales, menos el de abrazo que está quebrado y una de las puertas agujereada”.

La bodega de don Clemente Salinas contaba con una “puerta de dos manos que abría al Norte con cerradura y llave. Otra puerta abierta al Sur de una mano también con cerradura y llave. Tenía dos ventanas de barrotes en los mojinetes.” Don Juan de Echegaray aseguró su bodega “con 2 puertas de mano, una al Norte y la otra al Sur, ésta con su cerradura y llave.” Los Tello y Meneses protegieron su bodega “con puertas grandes de 2 manos con cerradura y llave”.

Don Melchor Moyano tenía bodega con techo de mojinete con ventanas al Oriente y al Poniente, y otra ventana al Norte con cerradura; se abría al exterior con 2 puertas de dos manos una hacia el Norte y otra hacia el Sur, con cerraduras y llaves corrientes”.

La bodega de don Bernardino de Oro estaba equipada “con 2 puertas, la una de dos manos y la otra de una igualmente una ventana”. La bodega de Joseph de

²⁶⁹ *Poder para testar de don Francisco Felipe y su posterior testamento otorgado por sus albaceas. Mendoza, 28/12/1666 y 17/4/1667 respectivamente. Protocolo N° 18, escribano Bartolomé de Rivas, años 1666/1667, folio 131. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial.*

²⁷⁰ *Testamento de José Frías. San Juan, 13 de noviembre de 1732. AGPSJ., Caja 3, Carp.17, Doc. 18. 4 folios. AGPSJ, Fondo Tribunales. Folio 2.*

Argüello tenía “2 puertas, una al Norte con dos manos con cerradura y llave y la otra al Sur de una mano”, además, “en esta bodega (...) una ventana de barrotes de sauce y umbralado entero (...) una media agua consecutiva a la bodega a la parte Sur (...) con su puerta de una mano con tabla de alerce con cerradura y llave, con umbralado entero (...) una ventana con 4 barrotes de sauce en esta media agua”. El matrimonio de don Juan Álvarez de Miranda y doña Juana Toranzo, tenía en su bodega “a la parte de afuera una lagareta con su puerta de dos manos con cerradura y llave corriente.”

El escribano don Juan José de Castro declaró tener

“dos bodegas en la viña de arriba, distante una legua y media de la ciudad. Una de ellas contigua a un aposento con corredor que abría al norte del mismo, la bodega en la parte Sur (...) En esta bodega una lagareta, lagar y pilón con puerta de una mano al norte y al sur la ventana”. Luego hizo referencia a la segunda bodega “que corre a la parte del Norte y Naciente con 13 y media varas de largo y cinco de ancho con umbralado y dos ventanas de palo”. Prosigue el texto describiendo “otra mediagua que se halla en la parte Naciente de esta bodega (...) con puerta y llave corriente y 3 ventanas (...) otra está al mismo lado con puerta pasadizo de una mano y dos ventanas. (...) otra está al Naciente con (...) 3 ventanas. “...el corralón que sigue de esta mediagua con (...) su puerta con cerradura y llave “.

Don Domingo Matías Frías también era dueño de dos bodegas²⁷¹: “la una de la parte del Oriente (...) con dos puertas de dos manos con cerradura y llave corriente y una ventana de barrotes (...) y un corral de alambique que sirve a ambas bodegas y en él (...) una puerta de una mano.” Doña María Guardia de Espinosa testó sus bodegas. “La primera bodega (...) daba a un patio, al cual también abría la segunda bodega (...) La primera bodega tenía dos puertas con sus cerraduras corrientes.”

El mendocino don Juan de la Cruz del Castillo tenía, en 1749, en su “bodega 2 puertas de 2 manos, la una con cerradura y llave, y la otra con aldaba. (...) El patio principal de dicha bodega con 2 puertas de reja,” También “una sala (...) con dos puertas la una con cerradura, llave y cerrojo, y la otra con armella, Don Joseph de Coria dejaba, según el inventario de sus bienes tras su fallecimiento, “Una bodega de pared pisada y adobe, de 30 varas de largo, 31 tijerales de sauce y su puerta de 2 manos con cerradura y llave y su ventana al poniente.” La bodega de don Clemente

²⁷¹ *Inventario de bienes de Domingo Matías Frías. San Juan, 22 de agosto de 1785.* Libro J. S. de Castro. Protocolo 1785-1786. Archivo del Poder Judicial de San Juan. Folios 133-134.

Godoy y Villegas tenía “23 varas de largo con cuatro tirantes, su lagar, lagareta y pilón con dos puertas adornadas la una con cerradura de llave y la otra con cerrojo”.

D^a Melchora Lemos construyó su segunda bodega que el 1741, más grande que la heredada de su padre, de 50 varas, techada; tenía puerta con cerraduras. Don Diego Pringles, en 1719, era un pequeño bodeguero cuya instalación era “un rancho que sirve de bodega, maltratado con su puerta de una mano”. Contrariamente, la bodega de los jesuitas tenía una importante dimensión. En el Inventario de Temporalidades (Micale, 1998: 133-134) levantado en 1767, con motivo de la expulsión de la Orden, se especifica que “la bodega tenía dos puertas de dos manos con cerraduras y llaves y una ventana con rejas de madera”.

Ya en el siglo XIX, don José Albino Gutiérrez tenía su bodega “dos puertas “de dos manos, esqueleto de sauce, tabla de ciprés”. Como caso final del período examinado, la de don Carlos González Pinto, 1856, estaba construida con “puertas tienen importantes dinteles rectos de madera con grandes dimensiones (...) Disponía de una puerta al frente que daba al patio al Sur del edificio y dos puertas laterales, al este y el oeste.” (Manzini, 2009:40-419 - Armani, 1999: s/p).²⁷²

Las aberturas eran generalmente de una y dos manos, sin tener en los documentos datos acerca de sus dimensiones. Estaban generalmente umbraladas y provistas de cerraduras con llaves o cerrojos. Las ventanas carecían de vidrios y estaban protegidas por lo general, con rejas de madera. Los bodegueros trataban de dar a estos recintos toda la seguridad disponible conforme a los medios de la época.

En los documentos del siglo XIX, la información acerca de las aberturas aparece muy abundante y da detalles completos de sus materiales y formas, además de las dimensiones. La bodega de don Melchor Molina tenía “una puerta cuadrada de dos manos que mira al Naciente, en quicio, con el alto de 3 varas y ancho de 1 $\frac{3}{4}$ varas, piso, trasumbral y largueros de algarrobo y peral, esqueleto de sauce y

²⁷² Armani, Gabriela, “Estudio de caso: Casco de las Bodegas y Viñedos de Panquehua”, inédito, Beca Iniciación, Informe Final 99, CRICYT, Mendoza, 1999.

algarrobo y 16 tableros de cedro, con llave y aldaba de de fierro para candado”²⁷³. Don Juan Agustín Videla tenía una bodega grande con tres puertas. “Una puerta al Norte y a la calle, de 2 manos, en quicio, con el alto de 3 ½ varas, de ancho 2 varas escasas, marco de algarrobo, esqueleto de algarrobo y sauce y tabla corrida de cedro, con una aldaba. Otra que mira al patio y al Poniente de 2 manos, en quicios, de 3 1/8 varas en todo igual a la anterior pero con chapa. Una puertita al Sur, para echar uva al lagar, de 2 manos, con el alto de 1 ¾ varas y de ancho 1 1/8 varas marco y esqueleto de sauce y tabla corrida con tres armellas para candado”²⁷⁴.

Salvo en los trabajos realizados por la nueva generación de historiadores, estos aspectos no habían sido cubiertos. Eran presencias invisibles, como los cimientos del edificio, que cumplían eficaz y “silenciosamente” sus funciones, sin alardes ni mayores atractivos. Eran imprescindibles para solucionar diversos aspectos de la funcionalidad de la bodega, como la movilidad, ventilación, desplazamiento y seguridad de los bienes y productos.

4.4.- Conclusiones

Si bien las descripciones de los historiadores tradicionales y sus reflexiones son acertadas, no aparecen en ellas expresiones que demuestren el conocimiento de los procesos tradicionales de vinificación en España y resto del área mediterránea.

Las características de la bodega criolla se asimilan, tanto desde el punto de vista tipológico como desde el punto de vista espacial, a las de las bodegas andaluzas de los siglos XVI al XVIII, conforme a las posibilidades del medio y al presupuesto del propietario. La bodega cuyana fue más sencilla que la española, y no fueron tan cuidadas las medidas de protección y conservación de los caldos.

Los primeros establecimientos bodegueros aparecen documentados en 1600 en una Representación del Cabildo Mendocino, de fecha posterior, en la que se

²⁷³ *Testamentaria de Melchor Molina*, Mendoza, 27 de mayo de 1831. Juez: Hoyos, Secr.: Rodríguez. Carp. 33, Doc. 11, 18 fs. AGPM, Época Independiente. Sección Judicial. Folio 2.

²⁷⁴ *Testamentaria de Juan Agustín Videla y Norberta Alamando, esposos finados Mendoza, 17 de octubre de 1844*. Juez: Correas, Secr.: Marín. Carp. 51, Doc. 3, 38 Fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 4v.

indican datos sobre el tamaño. El Consistorio establecía una media de superficie oscilante entre 60 y 80 varas por 6 o 7 de ancho. Se trataba de pequeños y medianos recintos, a veces fijos, otras de escasa estabilidad constructiva.

El siglo XVIII fue el de mayor importancia en la historia de la vitivinicultura europea y americana. Su desarrollo tanto en técnicas de cultivo como de vinificación es reconocido por todos los especialistas en esta materia. De este siglo, tanto en reservorios mendocinos como sanjuaninos podemos compulsar descripciones muy precisas de los diversos aspectos que conforman los edificios de las unidades de producción en Cuyo. Estas fueron especialmente numerosas, conforme al éxito de actividad vitivinícola en la economía de la región. Los documentos nos informan con mayor detalle respecto a dimensiones, materiales, orientación del edificio, estado de conservación, capacidad de vasija, etc. La información encontrada acerca de los adelantos constructivos, el equipamiento de las bodegas y la frecuencia del traslado de vinos y aguardientes a los centros de consumo dejan en claro el auge de la vitivinicultura y de las actividades anexas complementarias en la sociedad cuyana. Fueron detallados con notable precisión las dimensiones de cada elemento de la bodega y de los edificios anexos, así como los materiales, la presencia y orientación de las aberturas y elementos de protección del espacio de conservación y crianza del vino. Los lagares estaban definitivamente incluidos en el edificio de bodega, pero conservaron una provisión de lagares de cuero para uso suplementario en vendimia, que instalaban en los corredores y enramadas.

Las bodegas cuyanas eran generalmente bodegas de superficie tal como nos anuncian viajeros e historiadores. “Generalmente eran de una sola planta” (Martínez, 1961: 112 y 1969: 56), “el edificio constaba de un solo piso” (Miers, 1968:126-133). Sin embargo, hemos hallado cuatro edificios de bodegas de dos niveles o plantas construidos en los siglos XVIII y XIX, ese segundo nivel en dos de los casos era utilizado para habitación y en los otros dos como parte de la bodega.

Aparecieron edificios cada vez más complejos, compuestos por locales adosados destinados a usos diversos y articulados en torno al salón de conservación de la bodega. Se trataba de una serie de construcciones espontáneas, construidas sin

planificación previa, siempre respondiendo a las técnicas y usos tradicionales. No siempre consistieron en un solo salón al que se le sumaban los anexos para desarrollo de las actividades complementarias. Observamos que en varias instalaciones del siglo XVIII se construyeron salas yuxtapuestas de dimensiones similares, muchas veces interrelacionadas entre ellas, a través de puertas o arcadas, destinadas a una misma función vinícola. En cuanto a los lagares, entre los siglos XVII y XVIII aparecen incluidos en el recinto de la bodega, pero separado funcionalmente de los espacios de fermentación y guarda. También los corredores que siguen paralelos al lado mayor del edificio están presentes en las descripciones que examinaremos. Estos elementos son herencia de la antigua bodega andaluza cuyo modelo tipológico fue conservado en la región.

Desde la Antigüedad, los tratadistas tanto como los agricultores pusieron en práctica la correcta orientación de las bodegas a fin de lograr atemperar las temperaturas, evitar los vientos calientes perjudiciales y aprovechar los más frescos que beneficiaban el desarrollo de los vinos. Esto estaba incluido en la tradición vitivinicultora de los colonos, y los datos obtenidos así lo demuestran. Si bien no se especifica explícitamente en los documentos la orientación geográfica de los edificios, podemos inferirla a partir de la información que se entrega sobre la localización de los corredores y las aberturas, sobre patios al norte o al sur, que estaban destinadas a ventilación y acceso del edificio. Sin embargo, estos datos no siempre aparecen documentados. Seguramente, los rumbos plenos norte-sur no eran los más convenientes, por lo que su mención en estos términos sería una simplificación de los medios rumbos. noreste-sudoeste que resultarían más ventajosos.

Las dimensiones podían darse en varas de 0.84m o en tijerales o tijeras o mencionando ambos elementos a la vez. Cada tijeral distaba del otro entre 60 y 90 cm., La relación de medidas se debe a que este tipo de soporte estructural de colocaba a una distancia variable entre 0.60 y 0,90 metros, medidas aproximadas a la vara si se incluye el espesor de la madera. Esto conformaba, en términos actuales, un módulo más o menos fijo para la estructura portante en lo que hace a sus dimensiones útiles; por consiguiente, el número de tijerales daba una aproximación a la medida en varas castellanas. Téngase en cuenta que en estas obras las dimensiones

constructivas no eran regulares, sino que estaban condicionadas por la “vara” usada por el práctico a cargo de la misma. Esta relación no ha sido tenida en cuenta en los textos históricos consultados.

Es importante tener en cuenta que las dimensiones de ancho y profundidad de los recintos proporcionan su superficie, tema que no ha sido desarrollado. Esta superficie debía permitir tanto el acondicionamiento de las vasijas en los espacios de fermentación de los caldos como así también proporcionar el espacio necesario para que los operarios realizaran las diferentes tareas requeridas por el proceso de vinificación. Así también las dimensiones debían ser cómodas para el almacenamiento y desplazamiento de las vasijas de guarda o conservación. Por consiguiente el ancho casi constante, variable entre las 4 y las 7 varas, asimilable al acostumbrado en las bodegas peninsulares de la época, que rondaba en los 5 m demostraba ser adecuado para estos usos. La profundidad de las bodegas era mucho más flexible, variaba entre 8 y 60 varas, según las posibilidades de producción y la fortuna material de los propietarios. Vale la pena recordar que en muchos casos fueron construidas bodegas de más de un salón, con recintos yuxtapuestos, generalmente de dimensiones similares al principal, que sumaban superficie para los procesos de elaboración y almacenaje.

Si a estas dos dimensiones agregamos la altura de la construcción, que no era mayor a 5 varas y media, podemos obtener el volumen del local, dato de relevancia si consideramos las necesidades de aire y ventilación. Este elemento es de especial importancia para el desarrollo del “velo de flor”.

Siguiendo la tradición mediterránea y en correspondencia con el uso de los materiales vernáculos para la construcción, la bodega cuyana fue construida con barro. Este material fue utilizado en sus diversas tecnologías: adobe, adobón, tapial y quincha. Las aberturas o vanos previstos, puertas y ventanas, eran delimitados con piezas de madera, rollizos o escuadrada. La dimensión básica de estos muros era una vara, es decir, aproximadamente 80 cm. La quincha era una conjunción de trama de ramas aglutinadas con barro, utilizado para construcciones menores y destinos perecederos.

Una gran cantidad de documentos descriptivos no hacen referencia explícita ni a los muros ni a sus materiales constructivos, ya que tácitamente se entendía que el barro fuera en forma de adobe o de tapia, ha sido predominante en estas obras. La baja altura de los muros era observada como previsión sísmica, y el generoso espesor del muro de adobe o tapial servía como refuerzo al equilibrio estructural, por un lado, y por otro, era un poderoso aislante térmico que mantenía las temperaturas constantes o con pequeñas variaciones térmicas durante el año, tal como convenía al proceso de elaboración de los caldos. El ladrillo no fue utilizado en la construcción de muros hasta fines de siglo, saliendo, entonces, del período de la bodega criolla que nos ocupa.

El piso de la bodega, por excelencia, fue de tierra. Esta se compactaba y permitía su riego periódico, sobre todo en verano, para mantener el equilibrio higrotérmico. Debía permitir ser excavado para enterrar las vasijas a la manera romana y peninsular. Así también, se le sobreponían rollizos de madera sobre las que apoyaban las botijas, a fin de aislarlas de la tierra y tener movilidad en casos de sismos. En San Juan sí se dieron casos de revestimiento de pisos con piedra laja, abundante en el lugar.

Las bodegas cuyanas más antiguas podían tener o no cubierta de techo. A veces se la reservaba para los locales más cuidados, quedando espacios, como los lagares sin techar. Es frecuente encontrar aclaraciones donde se indica que la bodega está “destechada”. Las estructuras de los techos eran de maderas de la región, como el algarrobo, el sauce y el chañar. Después de la introducción del álamo en 1808 por Juan Cobo, también fue su madera, de mayor longitud, utilizada para techos, permitiendo mayores dimensiones del ancho de las naves.

La estructura que se utilizaba era lo que hoy conocemos como una viga reticulada llamada tijeral o tijera, basada en la triangulación de la pieza, utilizando el carácter de figura indeformable y la gran resistencia a los esfuerzos de cargas que posee el triángulo. Podía ser confeccionado en madera rolliza o azuelada, es decir formando prismas de corte rectangular. También fueron varios los edificios de bodegas que usaron arcos de medio punto como elemento separador del lagar,

permitiendo la diferenciación de cada ámbito y manteniendo, a su vez, la vinculación funcional necesaria para la actividad.

Las aberturas eran generalmente de una y dos manos. Los umbrales y marcos eran de algarrobo y las placas de sauce, alerce u otra madera disponible. Estaban generalmente provistas de cerraduras con llaves o cerrojos. Las ventanas carecían de vidrios y estaban protegidas, por lo general, con rejas de madera. Podían ser adinteladas o con arcos de medio punto, especialmente numerosas en las del siglo XX. Las puertas y las ventanas abrían generalmente una a la calle y la segunda al patio, podían tener otra puerta secundaria que vinculaba con otros espacios de la unidad productiva. Los bodegueros trataban de dar a estos recintos toda la seguridad disponible conforme a los medios de la época.

Salvo en los trabajos realizados por la nueva generación de historiadores, estos aspectos no habían sido cubiertos, Eran presencias invisibles, como los cimientos del edificio, que cumplían eficaz y “silenciosamente” sus funciones, sin alardes ni mayores atractivos. Eran imprescindibles para solucionar diversos aspectos de la funcionalidad de la bodega, como la movilidad, ventilación, desplazamiento y seguridad de los bienes y productos.

Cuadro 5.- Tabla de dimensiones de bodegas según las medidas proporcionadas por los inventarios testamentarios.

Elaboración propia a partir de documentos notariales de los Archivos Históricos de las Provincias de San Juan y Mendoza.

lugar	Año	propietario	tijerales cantidad / material	tirantes cantidad - material	soportes	cubierta
San Juan	1780	Clemente Salinas	32			
	1784	Juan de Echegaray	38	5	Horcones de algarobo	
	1770	Melchor Moyano	33 de sauce	3		
	1770	Bernardino de Oro	33 de sauce	3		
	1776	Joseph de Argüello	a)33 de sauce rollizos	a)3 de sauce rollizo 1 de pértigo de carreta b)11 vigas y 4 costaneras c)13 vigas sauce rollizo, 4 costaneras		b)junquillo c) caña
	1776	Juan Alvarez de Miranda y Juana Toranzo	29 rollizo (oriente) 26 rollizo (poniente)			
	1783	Salvador Vázquez del Carril	60 de sauce	5 de pértigo		
Mendoza	1749	Juan de la Cruz Castillo	12 tijerales	2 tirantes	3 horcones algarrobo	
	1750	Joseph de Coria	31 de sauce			
	1813	Vicente Pescara				Cola de pato, caña y barro
	1817	Mª Antonia Zapata	22 tijeras	3 tirantes de ciprés labrados con sus canes		Tablillas, caña y barro
	1822	José Díaz Barroso 2 plantas-casa arriba		23 tirantes, 2 de quebracho y 21 de ciprés		Piso de planta alta
	1822	Manuel Peralta	28 tjeras de sauce	3 tirantes labrados sin canes		Tablilla, caña y barro
	1827	Juan V. Vargas	9 tijeras	Tirante de peral		Tablillas de sauce, caña y barro

	1828	Manuel I. Molina	52 tijeras de sauce	10 tirantes de sauce		Tablilla, caña y barro
	1829	Bartolo Zapata	15 tijeras sauce rollizo	2 tirantes sauce rollizo		Caña y barro
	1831	José Albino Gutiérrez	62 tijeras	Sauce rollizo		Tablilla, caña y barro
	1833	Vicente Torres	28 tijeras sauce rollizo	6 tirantes de sauce		Tablilla, aña y barro
	1835	José S. Moyano 2 plantas – casa arriba	42 tijeras de sauce	23 tirantes de ciprés rollizo		Piso del planta alta
	1837	Melchor Molina	59 tijeras de sauce rollizo	7 tirantes de ciprés		Tablillas, caña y barro
	1844	Juan A. Videla	47 tijeras de sauce rollizo	8 tirantes de peral		Caña y barro
	1845	M ^a Josefa Moyano	17 viguetas de sauce(mediagua)	2 tirantes de ciprés labrado		Tablilla, caña y barro
	1848	M ^a Lorenza Moyano	Tijeras de sauce rollizas	7 tirantes de varias maderas		Tablilla,carrizo y barro

Cuadro 6.- Tabla de dimensiones de bodegas según las medidas proporcionadas por los inventarios testamentarios.

Elaboración propia a partir de documentos notariales de los Archivos Históricos de las Provincias de San Juan y Mendoza.

Lugar	Año	Propietario	Ancho	largo	alto
San Juan	1759	Ysidora Gil de Oliva	5 varas	6 y 1/4	s/d
	1784	Juan José de Echegaray	6 varas	33 varas	s/d
	1775	Juan de Tello y Meneses	6 varas	27 varas	s/d
	1770	Melchor Moyano	6 varas	50 varas	s/d
	1770	Bernardino de Oro	6 varas	45 varas	s/d
	1776	Joseph de Argüello	a) 5 y ³ / ₄ varas b) 4 varas c) 4 varas	30 varas 15 varas 14 y ³ / ₄ varas	3 varas 4 y ¹ / ₂ varas
	1776	Juan Alvarez de Miranda – Juana Toranzo	6 varas	40 varas	s/d
	1785/1786	Juan Sebastián de Castro	Bodega 1 ^a a) 5 y ¹ / ₂ varas b) 5 y ¹ / ₂ varas c) 5 y ¹ / ₂ varas Bodega 2 ^a 5 varas Bodega 3 ^a a) 6 varas b) 6 varas c) 6 varas	31 y ¹ / ₂ varas 25 varas 25 varas 13 varas 45 varas 21 varas 18 varas	s/d
	1785	Domingo Matías Frías	Bodega 1 ^a a) 5 y ¹ / ₂ varas b) 5 y ¹ / ₂ Bodega 2 ^a 4 varas	29 varas 27 varas 22 y ¹ / ₂ varas	s/d
	1790	María Guardia de Espinosa	s/d s/d	1 ^a Bodega 50 varas 2 ^a Bodega 25 varas	s/d
	1783	Flia. Vázquez del Carril	s/d	1 ^a Bodega 82 y ¹ / ₂ varas	

			5 varas	2ª Bodega 26 varas 3ª Bodega 60 varas	3 y ½
			s/d		s/d
	1767	Jesuitas	s/d	33 y ½ varas	s/d
Mendoza	1749	Juan de la Cruz del Castillo	7 varas	80 varas	s/d
	1750	Joseph de Coria	s/d	30 varas	s/d
	1744	Clemente Godoy y Villegas	s/d	23 varas	s/d
	1741	Melchora Lemos	s/d	1ª Bodega 40 varas 2ª Bodega 50 varas	s/d
			s/d		s/d
	1767	Compañía de Jesús	6 varas	38 varas	s/d
	1813	Vicente Pescara	5 varas	6 varas	4 varas
	1817	Mª Antonia Zapata	5 ½ varas	17 varas	5 ½ varas
	1819	Juan de la Cruz Vargas	s/d	7 y ¼ varas	s/d
	1822	José Díaz Barroso	5 2/3 varas	17 ½ varas	5 varas
	1822	Manuel Peralta	5 ½ varas	22 ½ varas	5 varas
	1827	José V. Vargas	4 varas	8 1/8 varas	5 varas
	1828	Manuel I. Molina	5 varas	22 varas	5 varas
	1829	Bartolo Zapata	4 5/6 varas	12 1/8 varas	4 ½ varas
	1831	José Albino Gutiérrez	5 y ½ varas	45 varas	4 varas
	1833	Vicente Torres	5 ½ varas	21 ¾ varas	4 varas
	1835	Juan S. Moyano	6 varas	46 varas	5 varas
	1837	Melchor Molina	5 ½ varas	51 varas	5 varas
	1844	Juan A. Videla	5 ¾ varas	37 ¾ varas	5 ½ varas
	1845	Mª Josefa Moyano	5 ½ varas	14 varas	5 ½ varas
	1848	Mª Lorenza Moyano	6 1/3 varas	26 ½ varas	5 varas
	1851	José V. Zapata (2 bodegas)	5½ varas 4 ½ varas	18 ¼ varas 22 ½ varas	5 ½ varas 3 1/3 varas
	1851	Presb. Eduardo Larreta	3 1/3 varas	25 varas	3 1/3 varas

	1854	Carlos González Pinto	6 varas	14 varas	s/d
	1856	Juan Isidro Maza	5 ½ varas	29 ¼ varas	5 ½ varas
	1858	Benito Segura	8 varas	22 varas	4 varas
	1869	José M ^a Varo	4,70 m	20,30 m	3,50 m ²⁷⁵

²⁷⁵ Es el primer documento encontrado con las dimensiones expresadas en metros, lo que implica la introducción del Sistema Métrico Decimal

Cuadro 7.- Tabla de aberturas y materiales de puertas, ventanas, rejas y cerraduras de bodegas según las medidas proporcionadas por los inventarios testamentarios. Elaboración propia a partir de documentos notariales de los Archivos Históricos de las Provincias de San Juan y Mendoza.

Lugar	Año	propietario	Puertas Cantidad-material orientación	Ventanas Cantidad -material orientación	rejas	cerramientos
San Juan	1759	Ysidora Gil de Oliva	Una al patio			
	1780	Clemente Salinas	De dos manos al norte	Ventana en el mojinete	con barrotes	Cerradura y llaves
	1784	Juan de Echegaray	2 de una mano, al N y al S			Cerradura y llaves
	1775	Juan de Tello y Meneses	2 de 2 manos			Cerradura y llaves
	1770	Melchor Moyano		Al oriente y al poniente en el mojinete Otra al N		Cerradura y llaves
	1770	Bernardino de Oro	2 de 2 manos 1 de una mano	una		
	1776	Joseph de Argüello	Una al norte de 2 manos Una al S una mano 1 de una mano de alerce	1 con umbralado entero 1 con umbralado entero	barrotes de sauce 4 barrotes de sauce	Cerradura y llave
	1776	Álvarez de Miranda- Toranzo	Una de 2 manos			Cerradura y llaves
	1785	Joseph de Castro	A) bodega Una al oeste Una al Sur de 2 manos Otra al Norte b) mediagua este puerta puerta una mano c) otra mediagua	2 de palo 6 de sauce Tres ventanas Dos ventanas		Cerradura y llave Cerradura y llave Cerradura y llave

			d) corralón puerta	Tres ventanas		
	1785	Domingo Matías Frías	a) 2 de 2 manos b) 2 de 2 manos c) Mediagua d) Puerta de una mano	Una ventana	barrotes	Cerradura y llaves
	1790	María Guardia de Espinosa	2 puertas			Cerraduras corrientes
	1719	Diego Pringles	Puerta de una mano			
	1767	Jesuitas	2 puertas de 2 manos	ventana	De madera	Cerradura y llaves
Mendoza	1817	M ^a Antonia Zapata	Puerta en quicio 2 manos de tableros con postigos. Otras puerta de ½ punto al patio con alcayatas,			chapa y llave corriente chapa y llave corriente
	1822	José Díaz Barroso	Puerta de 2 hojas con postigo, toda de cedro, marco de algarrobo y trasumbrales de higuera	ventana con puertas de 2 manos con tablero de cedro, marco de algarrobo y trasumbrales de higuera	Reja de hierro	Cerradura corriente
	1827	Manuel Peralta	Puerta de 2 manos al N en quicios de algarrobo y tabla de cedro corrido. Otra igual al patio, esqueleto de sauce			Llave corriente
	1828	Manuel I. Molina	1 puerta de 2 manos en 6 alcayatas, marco de peral, piso de algarrobo, piso de algarrobo, umbrales y trasumbrales de distintas maderas, voladores y	4 ventanas sin puerta, marco y trasumbrales de peral.	balaustres labrados	Chapa y llave corriente

			barrotes de sauce			
	1831	José Albino Gutiérrez	2 puertas de 2 manos Sauce y ciprés			
	1833	Vicente Torres	Puerta que mira al patio de 2 manos, en quicio, de olivo y algarrobo			Con armellas y candado
	1835	José Simeón Moyano	3 puertas de 2 manos en quicio orientadas al S y al N			Cerrojos y chapa sin llave
	1837	Melchor Molina	Puerta de 2 manos de ½ punto, marco de peral y algarrobo, esqueleto de álamo y 10 tableros de ciprés, también los postigos, 4 4 alcayatas de flor, 2 aldabillas y 4 alcayatas cruz			Chapa y llave corriente

CAPITULO 5.- INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS A LA BODEGA: BOTIJERÍA, ALAMBIQUES, TALLERES DE CARPINTERÍA

5.1.- Generalidades

En torno a la viña, además de la bodega y los lagares, se levantaban otras instalaciones y equipamientos que contribuían al aprovechamiento, elaboración y conservación de las cosechas, tanto de la uva como de otros frutales cultivados en los huertos. Los hornos botijeros proveían de la vasija necesaria tanto para la bodega como para envasar y transportar el vino y el aguardiente a los mercados. Los alambiques permitían destilar el vino o el orujo para obtener aguardiente. Los talleres de carpintería servían para fabricar los materiales necesarios tanto para enmaderar viñas (rodrigones) y parrales (horcones) como para recipientes del vino (toneles, pipas) y medios de transporte (carretas). Los secaderos de fruta aportaban las instalaciones necesarias para deshidratar la fruta y conservarla para el invierno. Estas frutas secas no sólo se elaboraban para el consumo local sino que fueron comercializados en Buenos Aires y el Litoral.

Las bodegas cuyanas no sólo se dedicaron a la elaboración del vino. La destilación de aguardientes fue otra actividad productiva que se desarrolló en la mayoría de las unidades de producción. Esta industria requirió de instalaciones específicas que se levantaron vecinas a la bodega y el lagar: el corral de alambiques con sus fogones, lagares y demás requerimientos. Tanto en Mendoza como en San Juan, la importancia del comercio de los aguardientes repercutió en beneficio de la economía de la región. Debido a que las uvas sanjuaninas se benefician con más altas temperaturas que en Mendoza, los frutos logran mayor concentración de azúcar y resultan más propicias para elevar la calidad de los aguardientes. Tanto Mendoza como San Juan elaboraron y exportaron vinos y aguardientes en diferentes proporciones, pues San Juan lideraba el mercado de aguardiente y Mendoza el de vinos. El beneficio del aguardiente fue su alta graduación alcohólica que le permitía soportar las peripecias de los largos viajes. Esto se reflejaba en la economía sanjuanina debido a las pingües ganancias que proporcionaba tanto a los productores como al fisco que percibía importantes tasas e impuestos.

Las carretas que desde Mendoza partían cargadas hacia Buenos Aires y el Litoral, eran portadoras de vinos y aguardientes mendocinos y sanjuaninos. Este medio de transporte sobre ruedas facilitaba el desplazamiento a través de las llanuras. Los mercados de aguardientes sanjuaninos en el centro y noroeste del territorio rioplatense hacían difícil su transporte en carretas, por lo que fueron principalmente transportados por los arrieros y sus mulas. La diversificación de las actividades permitió que algunos viticultores dominar todo el proceso de producción, comercialización y transporte de vinos y aguardiente como ocurrió en Mendoza con don Miguel de Arizmendi y doña Melchora Lemos, pero también hubo quienes se dedicaron al transporte de vinos y aguardiente de manera profesional y exclusiva. El 9% de la población de San Juan se dedicaba a esa actividad. Tan pujante fue esta negocio que consolidó una estructura empresarial capaz de generar actividades asociadas a ella -criadores de ganado, herrería, carpintería para la fabricación y reparación de carretas- y permitió que indios, negros y mestizos fueran el capital humano utilizado (Solar, 2010).



Fig. 43.- Acuarela de Emeric Essex Vidal (1816)
Tropilla de mulas en Mendoza

5.2.- Depósitos y talleres de útiles y herramientas

Los inventarios de *útiles de bodega* definían herramientas e instrumentos como noques, cestones, balanzas “romanas”, pailas, tinajas, barriles, bombas, cernidores, embudos. En estos inventarios se detallaban también las herramientas de labranza como arados, podones, palas y demás, como se observa en el inventario del

capitán Juan de Puebla y Reinoso “tres azadones y una pala vieja, dos podones”²⁷⁶, en otro inventario aparece “un podón viejo, dos azuelas de tina, un hacha vieja, tres azadones viejos, tres palas pequeñas viejas, tres hoces de segar, una zaranda vieja ” y las de vinificación así también productos tales la brea y el yeso u otros utilizados en el procesamiento y conservación de los caldos.

También aparecen inventariadas las herramientas de carpintería, utilizadas para el mantenimiento de los objetos de madera y de las carretas: “dos barrenas una grande y una pequeña, una lima, una sierra de manos brasera y otra pequeña, dos azuelas de carpintería, unas tenazas de hierro, unos alicates de hierro con sus cajas de plata, un martillo de hierro, un compás de hierro”²⁷⁷. Si bien los inventarios no especifican la existencia de espacios destinados específicamente a depósitos ni a talleres de mantenimiento de herramientas, carretas como “el aposento con las masas y rayos de labrar las camas de quebracho para carretas menos sus lechos y 7 carretas usadas”²⁷⁸, vasijas cerámicas y de madera, sí están detallados todos estos objetos cuidadosamente, incluyendo su estado de conservación y su tasación, necesarios para la partición equitativa de los bienes.

5.3.- Secaderos de frutas

Otra actividad anexa perteneciente al ámbito agrícola, fueron los secaderos de frutas. El sistema descrito para esta función era sumamente simple: en un paredón blanqueado a la cal y orientado hacia el norte, se colgaban de cañas clavadas de punta en el muro, las ramas con los frutos para que se deshidrataran al sol. La fruta seca tuvo también un importante rol en la economía regional. Junto a los vinos y aguardientes, las carretas cargaban bolsas de frutas secas que se vendían en los mismos mercados que los vinos y aguardientes. Las pasas de uvas, orejones, peras disecadas, ciruelas y demás frutos cultivados en los huertos de árboles

²⁷⁶ *Testamentaria del Cap. Juan de Puebla Reynoso y María del Castillo, Mendoza, 20 de noviembre de 1694.* Carp. 265, Doc. 3. 164 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 66 v.

²⁷⁷ *Inventario de bienes de don Antonio Moyano Flores y D^a Tomasina de Puebla y Salinas, Mendoza, 3 de septiembre de 1699.* Carp. 255, Doc. 7, 20 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 1 v.

²⁷⁸ *Testamentaria de Juan Moyano de Aguilar y Juana Flores. Mendoza, 14 de agosto de 1672.* Fs. 61. Carp. 255, Doc. 2. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 3 v.

omnipresentes en las casas urbanas tanto como en las propiedades extramuros, eran muy apreciadas, así como los dulces y conservas que de ellas se obtenían. En algunos casos, las frutas también se utilizaron en la fabricación de aguardientes y licores, como la cereza, la pera, el durazno.

5.4.- Alambiques y aguardientes

El “aguardiente” es una bebida espirituosa obtenida por destilación del vino o su orujo y de otras sustancias como la caña de azúcar, las guindas, duraznos, cereales como el trigo y la cebada, el agave. “Agua ardiente” es alcohol diluido en agua. Para su elaboración es necesario realizar un proceso de destilación, para el cual se utilizan los artilugios llamados “alambique” y “alquitara”. El alambique o la alquitara llenos del jugo fermentado de las frutas son puestos al fuego. Según la antigua usanza, produce un líquido que sale por la espita del enfriador tan transparente como el agua clara, pero que al acercarlo ligeramente al fuego se enciende “con una llamarada que casi parece obra del Diablo”²⁷⁹.



Fig. 44.- Alambique de cobre



Fig. 45.- Alquitara de cobre

El “alambique” (del árabe *al-ambiq*, y a su vez del griego *ambicos*: vaso) es el sistema de destilación más utilizado. Su rendimiento técnico es superior al de la alquitara, pues separa las fases de vaporización y de condensación facilitando el mejor control del proceso. La calidad del producto es superior que el obtenido por destilación con alquitara, según los especialistas. Estos artilugios estuvieron presente en la elaboración de aguardientes en toda la América colonial, predominando los

²⁷⁹Pepe Iglesias, Historia de la cocina. Organización no gubernamental. Grupo Gastronautas. Septiembre 2006. www.historiacocina.com/historia/articulos/aguardiente.htm

alambiques. De la Mendoza colonial, en 1667 quedó inventariado “una alquitara y una olla de cobre en que se saca el aguardiente” entre los bienes de D^a Mayor Carrillo de Bohórquez, viuda de Don Juan de Amaro de Ocampo, en la bodega de la Hacienda del Carrascal²⁸⁰. En el siglo XIX, entre las propiedades de Don Tomás Godoy Cruz había “Un alambique, (en su casa morada conserva una alquitara de hoja de lata en 4 piezas)”²⁸¹. Estos datos confirman la continuidad de la industria de aguardientes en la ciudad

“El equipo, tal como se fabrica actualmente, consta de una caldera o pota de cobre, de capacidad variable, un capacete condensador prolongado en un cuello de cisne (o trompa de elefante), un condensador refrigerante cilíndrico (bidón) provisto en su interior de un serpentín de cobre, conectable al cuello de cisne y con salida para el destilado en su parte inferior y una base para el condensador refrigerante.”²⁸²

Conforme a los documentos que nos entregan información sobre los alambiques entre los siglos XVI y XIX, eran entonces más simples, como es posible confrontar en los museos del vino argentinos y chilenos. Respecto a la terminología de la época que identifica sus partes, las “pailas de cobre” son las calderas o potas, los “cañones de alambiques”, los serpentines, y las “enfriaderas” son los condensadores refrigerantes.

Hacia 1600, la Compañía de Jesús puso gran atención en la producción de aguardientes. La bebida era buena como “consuelo de los que sufren”. Dedicaron sus recursos intelectuales y materiales al estudio de nuevas materias alcohólicas y nuevas técnicas de destilación.

El desarrollo de la destilación del alcohol y la producción de aguardientes provocó la atención de los gobernantes, quienes establecieron cargas impositivas para su beneficio con esta industria, que ya era considerada de primera necesidad.

²⁸⁰ *Testamento de D^a Mayor Carrillo de Bohórquez*. Mendoza, 4 de octubre de 1667. Escribano Juan Ramírez, Protocolo 14 (1668), Foja 20. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 4v.

²⁸¹ 1831.- *Inventario de bienes de D. Tomás Godoy Cruz*. Pagés Larraya, 1938: 193-209.

Expediente relativo a la confiscación de los bienes de Godoy Cruz. En: Pagés Larraya, 1938: 193-209. Hacienda de Viña (p. 201).

²⁸² www.alambiques.com/alambiques.htm *Alambiques: descripción y tipos*, p. 1.

Cabe tener en cuenta que se produjeron tanto en forma legal como clandestina, esta última a fin de beneficiarse obteniendo el producto a menor precio²⁸³.

5.4.1.- Aguardiente de Málaga

Considerando que en el corpus documental no se nos ofrece detalles acerca de la fabricación de los destilados, resulta de interés un acercamiento a este proceso partiendo de la antigua tradición española, andaluza y extremeña, en especial. Los colonos que poblaron Cuyo tenían predominantemente este origen, por lo que aportaron sus modos de hacer a la industria del aguardiente. El aguardiente de Junquera, en Málaga, se elaboraba en el siglo XIX según el procedimiento que se describe a continuación, asimilable, por sus resultados, al utilizado en San Juan para la obtención de los aguardientes anisados que aparecen en los documentos comerciales coloniales.



Fig. 46.- Destilación de aguardiente

El proceso de elaboración del famoso aguardiente de Yunquera, en Málaga, consistía en la “quemada” del mosto en una caldera de gran tamaño²⁸⁴. A medida que hervía, el vapor que soltaba pasaba por un serpentín, especie de tubo de poco grosor, de cobre, que en su recorrido iba dando vueltas por una pequeña alberca de agua²⁸⁵ que constantemente se iba renovando para que no se calentara. El vapor que pasaba por el tubo se licuaba y caía en un recipiente o pequeña cuba de madera rodeada por unos aros de hierro. Era un fino chorrillo llamado “cochura” y que de nuevo era

²⁸³ Ramírez de la Torre, Nuria, *Historia de la destilación*, 2004. En: [www.alambiques.com/historia de la destilación.htm](http://www.alambiques.com/historia-de-la-destilacion.htm) p.3.

²⁸⁴ En los documentos consultados aparecen como “pailas de cobre”.

²⁸⁵ Se trata de las “enfriaderas”.

quemado en la caldera, que además se mezclaba con matalauva, siguiendo el proceso anteriormente dicho.

Pasado este procedimiento, se iba rebajando con agua hasta conseguir grados apropiados que eran medidos con un aparato parecido a un termómetro de cristal, midiendo los grados que tenía el aguardiente. El orujo de la uva era desechado y no se podía aprovechar como combustible. El combustible utilizado era la leña, que se traía de la sierra transportada por animales de carga. Un alambique en funcionamiento requería de la atención de diez personas.²⁸⁶

5.4.2.- Aguardientes y alambiques cuyanos

Como se puede observar, este procedimiento básico sería el común y tradicional, como el realizado en los corrales de alambiques cuyanos, especialmente sanjuaninos, que producían el famoso aguardiente anisado (Castro Bustos, 1939:32). Este producto era más codiciado que los aguardientes mendocinos. Las uvas moscatel utilizadas para su elaboración, alcanzan en San Juan niveles de graduación de azúcares o alcohólica mayores que en Mendoza, donde las temperaturas no son tan elevadas. Sin embargo, fue propia del siglo XVIII en Mendoza la elaboración de “aguardientes a la vela”, sumamente valorados y de elevada cotización dentro del mercado de consumo. Los aguardientes cuyanos más requeridos en el siglo XIX dentro del territorio del Río de la Plata, provenían de Mendoza y San Juan los que emulaban al *brandy* y al *cognac* sin abandonarse la producción de anisados sanjuaninos (Coria, 2006:100-124; Castro Bustos, 1939:32).



Fig. 47.- Destilación doméstica

²⁸⁶ Miguel Merchán Toledo, en: www.andalucía.cc/leyendas_ytradiciones/amabiques.htm

A partir del siglo XVII y hasta el XIX inclusive, puede hallarse información documental en Mendoza que asegura la existencia de elementos para destilar aguardientes en las bodegas y en viviendas desprovistas de bodega pero que llevaron adelante esta práctica de profunda tradición española. Los términos para designar el espacio destinado a la actividad aguardentera fueron corral de alambiques y patio de alambiques. En el primer caso, se trata de un espacio cerrado perimetralmente que podía o no tener techo. El patio, por esencia, es un espacio abierto. Se puede inferir que el uso del fuego para el proceso de elaboración determinaba las precauciones de evitar los materiales que favorecieran los incendios. En muchos casos, no se define el lugar donde se elaboraban, pero los inventarios incluyen alambiques, tapaderas, cañones de alambiques, pailas, hornillas, etc.

En el siglo XVII, de las 15 propiedades relevadas, en 9 de ellas se elaboraron aguardientes. En 1643, Don José Villegas legó entre sus bienes una unidad productiva donde, además de vinos, se elaboraban aguardientes en el corral de alambiques. Además especifica el notario que el espacio estaba conformado por “una cocina con dos despensas, ítem una cubierta con alambique y su corral”. Esto indica que el espacio era cerrado y techado²⁸⁷. Un segundo caso, en la propiedad de Sánchez Chaparro que según el inventario sucesorio contaba, entre los útiles de bodega con “un alambique con su tapadera”. El documento no nos entrega información que indique la existencia de un espacio destinado a la permanencia del alambique en su función²⁸⁸. En las casas de Moyano Flores había mayor dedicación a la actividad aguardentera, pues contaban con 4 alambiques, 3 de ellos en un corral de espaldas al lagar y el otro inventariado separadamente como parte de los bienes de su otra bodega “un alambique viejo”²⁸⁹.

El material de los alambiques y sus pailas era el cobre, sea de Castilla o de Coquimbo, como tenían los Moyano Aguilar “un pailón viejo de Castilla, un

²⁸⁷ *Testamentaria de José Villegas, Mza., 20 de diciembre de 1643.* Carp. 270, doc. 3 10 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial, Folio 8.

²⁸⁸ *El Padre Agustín Chaparro desiste del albaceazgo de los finados Andrés Sánchez Chaparro y Domingo Sánchez Chaparro. Mza., 21 de abril de 1687.* Carp. 266. Doc. 2, 13 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial, Folio 10.

²⁸⁹ *Inventario de los bienes de don Antonio Moyano Flores y D^a Tomasina de Puebla y Salinas. Mza., 3 de septiembre de 1699.* Carp. 255, Doc. 7, 20 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial, Folios 1 y 1 v.

alambique de cobre de Coquimbo”²⁹⁰. Son curiosas las expresiones con que se manifiesta la función de estos artilugios: “alambiques para largar aguardientes”²⁹¹, “cañón de alambique de sacar aguardiente”²⁹², “una alquitara y una olla de cobre en que se saca aguardiente”²⁹³. Debido a la parquedad de las descripciones propia de los escribanos de la época, no se han obtenido descripciones acerca de las instalaciones propias de los corrales y patios de alambiques.

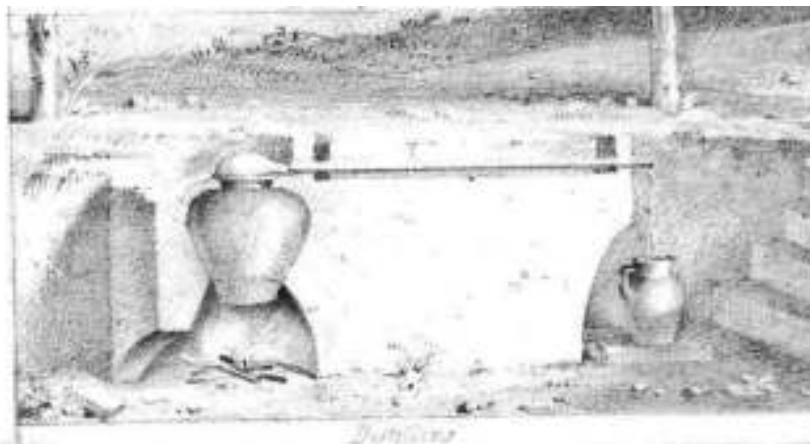


Fig. 48.- Instalación del alambique para destilar aguardientes

Los documentos del siglo XVIII avanzan muy lentamente en prodigar mayores datos acerca de los bienes inventariados. De las 17 bodegas documentadas, tuvieron instalaciones y artilugios en seis de ellas. Siguen apareciendo los espacios destinados a la instalación de alambiques con los nombres de “patio”²⁹⁴ y “corral” sin otorgar ningún detalle acerca de estos espacios. Abundan las precisiones sobre algunas instalaciones y las diversas partes de estos artilugios: “3 cañones de alambiques de 3 piezas”²⁹⁵, “una lagaretilla de guardar orujo (...) 2 cañones de

²⁹⁰ *Testamentaria de Juan Moyano Aguilar y Juana Flores. Mza., 14 de agosto de 167,* fs. 61. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folios 3 y 22.

²⁹¹ *Testamentaria de Don Antonio Moyano Cornejo, Mza., 2 de marzo de 1658.* Carp. 255, Doc. 1, Fs. 26. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Fs. 18. No poseía bodega, pero de su viña se surtía de vinos que guardaba en bodegas de terceros con los que elaboraba aguardientes.

²⁹² *Inventario de D^a María Lucero. Mza., 30 de septiembre de 1657.* 15 Fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 8 v.

²⁹³ *Testamento de D^a Mayor Carrillo de Bohórquez. Mendoza, 4 de octubre de 1667.* Escribano Juan Ramirez, Protocolo 14 (1668), Foja 20. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 3v.

²⁹⁴ *Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo, Mendoza, 1^o de julio de 1749,* 267 fs. Carp. 238, Doc. 8. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial, Folio 123.

²⁹⁵ *Testamentaria del maestro de campo Fernando de Alvarado, 17 de julio de 1742.* Inventario... Carp. 232, Doc. 13, Fs. 31. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 17v.

alambique, 3 pailas de alambique con sus tapas y cañones, (...) barriles”²⁹⁶, algunos alambiques estaban soldados con plata²⁹⁷.

Entre 33 unidades productivas detalladas en el siglo XIX, seis de ellas tuvieron espacios y artilugios para elaborar aguardientes. Siguen manteniendo las denominaciones “patio” y “corral”. Continúan también detallando las instalaciones para la destilación, “dos hornillas de alambique” situadas frente a la galería que da al patio²⁹⁸. Hay instalaciones de mayor importancia en la hacienda de viña de J.M. Molina (1822) donde había instalados un patio de alambiques y un corral de alambiques. En este caso se describió someramente como

“un galpón de 5 pilares de adobe, con 23 palos de sauce sobre los que forma el techo de tablillas, caña y barro (...) bajo otro galpón una hornilla donde se halla instalada la paila (...) y a continuación una lagareta estucada de cal y ladrillo”. También detalla el inventario que había “2 botijuelas para el alambique, 2 fondos de alambiques, 2 cañones de cobre en los alambiques de 3 piezas y bocinas correspondientes, más otro similar suelto”²⁹⁹.



Fig. 49.- Hornilla donde se halla instalada una paila

²⁹⁶ *Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo, Mendoza, 1º de julio de 174.* Carp. 238, Doc. 8, 267 fojas AGPM. Folio 139.

²⁹⁷ *Testamento de don Ignacio Moyano, Mendoza, 26 de febrero de 1763.* Protocolo N° 79, escribano Francisco de Videla, año 1763, folio 27. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 29.

Testamento de doña Antonia de Coria, Mendoza, 1 de diciembre de 1744. Protocolo N° 50, escribano Gaspar de Castro (1743-1744), Folio 79. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 82.

Testamentaria de doña Antonia de Coria, Mendoza, 9 de noviembre de 1767. Carp. 239, Doc. 11, 110 fojas. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 89 v.

²⁹⁸ *Testamentaria de don José Díaz Barroso. Juez: Gutiérrez, Secr. Moreno. Mendoza, 30 de marzo de 1822.* C 15 – D. 4, 177fs. y D 5. 240 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 88.

²⁹⁹ *Testamentaria de D. Manuel Ignacio Molina. Mendoza, 22 de octubre de 1828.* Carp 33, doc. 3, 30f. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 17 y 22 v.

En documentos del siglo XIX aparecen más detallados los datos acerca de la construcción y localización de los corrales de alambiques en algunas haciendas. Una descripción más precisa de un corral de alambique puede verse en el inventario de Testamentaría de José Albino Gutiérrez. Se trata del levantado en su hacienda de viña, donde se hallaba su bodega principal y su casa.

“En el corral de alambiques un ramadón que mira de Norte a Sur con el largo de 16 ½ varas, la muralla al Poniente de 3 adobones y el resto de adobe, la del Norte y mojinete al Oriente de puro adobe, 21 palos ordinarios en el techo de caña y barro, soleras de sauce ordinario y 4 horcones, y en esta una puerta que da comunicación a la huerta (...) en el corral de alambique un horno para cocer pan”. También se expresa que el corral de alambique tiene puerta que abre a un zaguancito que lo separa del cuerpo de bodega³⁰⁰.

Muy somera es la referencia que hace el Inventario de las propiedades de Da. M. Lorenza Moyano de Maza en su Hacienda de la Torre, cuyo corral de alambique “34 v de pared de 3 adobones que cierra por el N el corral de los alambiques, en ella una puerta que da a un cuadro plantado de árboles. Marco, esqueleto y tabla corrida de álamo pendiente en 2 alcayatas”³⁰¹. La descripción más completa de un corral de alambique la proporciona el Inventario sucesorio de don Juan Isidro Maza, importante propietario de una unidad productiva:

“Al Oriente del corredor que está al N de la bodega, un corralón (...) en que está colocado el alambique, con 13 ¾ v de largo, tapia de 3 adobones por los lados del S y N y en el E un corredor de 12 ½ v de largo, afirmado en una muralla de 3 adobones y 5 hiladas de adobe revocada, de 4 1/3 de ancho, y 2/3 de aleta. Su techo con 21 viguetas de álamo labrada. 2 pilares de adobes revocados con cimientito de piedra de 2 2/3 v de alto. Murallas del S y N de 3 adobones y coronado de adobe, todo revocado y parte del corredor cerrado al extremo N con 350 adobones lo cual con inclusión de 24 2/3 de acequia con piso y cordón de piedra y 2 compuertitas con marcos de buena madera y las hojas de álamo”³⁰².

³⁰⁰ *Testamentaría de José Albino Gutiérrez, 1º de diciembre de 1831*. Carp. 23, Doc. 1, Fs. 226. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 47 y 50.

³⁰¹ *Testamentaría de María Lorenza Moyano (de Maza)*. Juez Barrionuevo, Secr. Rodríguez. Mza., 30 de noviembre de 1848. Carp. 34, Doc. 4, 138 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 30 v.

³⁰² *Inventario, tasación, liquidación y partición de los bienes formados por fallecimiento de don Juan Isidro Maza y su esposa doña Mercedes Anzorena*. Mendoza., 29 de julio de 1854. Carp. 36 – Doc. 2 – 53 fs. Juez: Rosas – Secr. Rodríguez. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 25.

En estas descripciones observamos que se empleaba el mismo sistema constructivo que para los demás locales de la hacienda, diferenciándose en la calidad de la carpintería y las terminaciones de albañilería, que fueron de mayor rusticidad.

5.5.- Botijeras y hornos de cocer botijas

Entre las instalaciones y equipamientos específicos de la unidad de producción vitivinícola, desde el siglo XVI al XVIII se contaban las botijeras o talleres de fabricación de vasijas cerámicas y sus respectivos hornos para la cochura de las piezas. Los hornos botijeros constituyen uno de los elementos más interesantes de las industrias complementarias con la vitivinicultura. Las bodegas importantes estaban también provistas de estas instalaciones, pero también hubo quienes se dedicaron a esta actividad con exclusividad.

Estos recipientes cerámicos fueron imprescindibles para el desarrollo de la totalidad del proceso vitivinícola, desde las de fermentación en los comienzos de la vinificación, hasta las de transporte, sea a lomo de mula o en carretas. Se fabricaron gran variedad de recipientes cerámicos en las mismas unidades productivas, muchas de ellas también provistas de hornos de cocer botijas. También los artesanos se ingeniaron para reparar botijas rotas, así como de forrarlas con cueros o tejidos de fibras vegetales para disminuir los riesgos de rotura ante los impactos derivados del transporte. Esta actividad y la presencia de las instalaciones botijeras disminuyeron progresivamente hacia la segunda mitad del siglo XVIII. La introducción de las vasijas de madera, más seguras y durables para cumplir las funciones señaladas, fue haciendo desaparecer las botijeras de las bodegas. Se fue imponiendo la fábrica de tonelería y el maestro tonelero fue ganando espacio con la fabricación y conservación de pipas, toneles y demás tipos de vasijas de madera.

Los historiadores del vino en el periodo colonial latinoamericano han prestado especial interés al tema. En el Virreinato de Nueva España (México) donde no se utilizaron vasijas cerámicas, fueron utilizadas exclusivamente vasijas de madera: toneles, pipas, pipotes, barriles y tinajas que se acondicionaban cuidadosamente antes de la vendimia (Corona Páez, 2004:208-209). En el Perú, desde los inicios de la vitivinicultura fueron utilizadas vasijas cerámicas. Los

recipientes de este material fueron parte de la tradición romana también desarrollada en España, quienes establecieron en sus bodegas estos recipientes en las colonias americanas de Sur del continente. Centros vitivinícolas como Moquegua en el Perú, desarrollaron ampliamente esta industria logrando alcanzar técnicas sofisticadas, donde importantes hornos cilíndricos de una cámara construidos en superficie para la cochura de las piezas fueron obras de arquitectura e ingeniería de particular interés (Rice, 1993, 1994). Los hornos cubiertos representan una compleja estructura arquitectónica, se lo conoce como horno “árabe” o “romano”. Estos hornos han sido utilizados tan solo en las regiones costeras de Andalucía, Levante y Portugal y en algunas localidades del interior de la Península (Sempere, 1999:374). Esta información nos permite reconocer su derivación en la América Colonial.

La industria vitivinícola en el Reino de Chile y en Mendoza, también fueron destacados por la confección de estos recipientes. Las vasijas destinadas al transporte del vino quedaban en sus destinos, pues se vendía el vino conjuntamente con su contenedor. Esto hacía necesario la permanente elaboración de piezas para el permanente traslado comercial de los vinos a las regiones de Córdoba, el Litoral y el Río de la Plata. Las vasijas estaban destinadas a una variada diversidad de usos entre los que se pueden mencionar la conservación de los granos, harinas, sal, aceitunas, aceites y escabeches.

Mendoza estuvo provista de grandes y pequeños talleres de tinajas y botijas. Los sitios de donde se extraía la tierra arcillosa apropiada para la confección de vasijas y donde estaban los hornos, recibirían el nombre de “carrascales” (RAE, 2001:461) y los operarios de esa industria se llamarían “carrascaleros” (Ceruti, 1983: 8).

Estos contenedores conformaban una variedad adecuada a los diferentes usos dentro del proceso de elaboración de vinos y aguardientes, con formas y dimensiones apropiadas para cada función: tinajas, tinajones, botijas, botijas veleras, botijones y pipas. Las botijas tenían una capacidad de 12 litros, o sea una arroba de Aragón, las tinajas entre 100 y 400 litros, y las pipas entre 400 y 1000 litros. En el Reino del Chile, en el siglo XVIII, la producción de una bodega se medía en botijas, siendo cada una equivalente a 25 l (Ceruti, 1986: 8-9).

Una de las más importantes en el siglo XVII fue la de la hacienda del Carrascal de los monjes agustinos. La propiedad les fue donada por Doña Mayor Carrillo de Bohórquez y contaba con casas, bodegas, viñas y esclavos. Desarrollaron la alfarería para el traslado de vinos, aguardientes y vinagres que exportaban a otros pueblos. La industria cerámica de los agustinos servía a los bodegueros de la zona, pues los esclavos podían trabajar para sí y eran ocupados en otras fábricas de vasijas para bodegas (Hurtado, 2006:383-384).

En la Hacienda jesuítica del Buen Viaje, los padres instalaron otra importante botijería. La misma era una construcción de muros de adobe de 40 v. de largo con su horno de botijas. Las dimensiones de las botijas allí fabricadas oscilaban entre 11 y 64 arrobas (Lacoste, 2006:46). Allí almacenaban el vino, previo curado del interior de las botijas con una preparación de sebos y breas vegetales y sellaban las bocas con una mezcla de cal, barro y paja para darle hermetismo al recipiente. El obraje de las botijas contaba con un torno, un horno y dos operarios y un gran depósito. Producían 24 tinajas por día, llegando en un momento a reunir 300 botijas crudas, listas para la cochura. Se considera que para las botijas de grandes dimensiones no se utilizaba sólo la técnica del torno, sino también la de rodete a piso fijo (Boyle, 2006) o técnica del modelado urdido (Sempere, 1999:372).

En relación a los hornos botijeros que aparecen en los documentos judiciales, no aparece ninguna descripción de ellos. Se cuenta con información que remite a la tradición indígena de hornos enterrados. John Miers (1968, 126 a 133), en 1819, describió la factura de las tinajas: “se confeccionan con un barro ferruginoso rojo traído de las sierras próximas; este barro se amasa y moldea en la forma requerida y se cuece luego en un hoyo cavado en el suelo dentro del cual se introduce el combustible; las tinajas se untan luego con asfalto que traen de la Cordillera”. Según la historia oral recogida en Coquimbo, Chile, el proceso de elaboración de las grandes tinajas incluyendo su cocción, se realizaba “dentro de un gran agujero abierto en el suelo” (Iribarren Charlin, 1972:26), lo cual coincide con el texto de Miers. Esta información, según el ceramista Elio Ortiz, en una comunicación personal, se considera poco probable. Explica que cuando se trata de piezas de pequeñas dimensiones puede funcionar, pero la cochura de vasijas vinateras de

grandes dimensiones no practicarse con este sistema. Estas requieren de un horno de superficie que permita el flujo de corrientes de aire necesarias para la distribución del calor que permita la cochura pareja de la pieza. Es posible considerar que hubieran existido ambas alternativas en cuanto a los tipos de hornos botijeros, aunque los documentos no lo especifiquen. Hipotéticamente, es factible que estas construcciones hayan sido acupuladas, como las levantadas para hornos de minerales (Uspallata) y los hornos domésticos para pan. Sería esta idea asimilable a la tradición romana y morisca cultivada en España y reproducida en Moquegua. Hay que considerar que el criollo tenía dominio de estas técnicas constructivas que también fueron utilizadas para cubrir silos donde se guardaban granos, viviendas, cocinas, y torres de capillas como en Guanacache.

Los recipientes de alfarería para el almacenamiento de vinos comenzaron a fabricarse en Mendoza en el siglo XVI, industria que se desarrolló hasta el siglo XVIII en que comenzaron a utilizarse recipientes de madera. Estos se fueron imponiendo paulatinamente provocando la decadencia de la industria botijera. Señala Rusconi (1961) que esta industria fue inicialmente reservada a las órdenes religiosas, tal como señalamos, entre los agustinos y jesuitas principalmente. Esta situación se dio también en Moquegua, donde las botijas están grabadas con los nombres de los conventos, las advocaciones marianas y nombres de santos, como muestra Rice (1995). Las tinajas encontradas en el Museo “Cornelio Moyano” de Mendoza, muestran las fechas de su elaboración incisas: “19 de abril de 1632”, y “12 de marzo de 1691”.



Figs. 50, 51 y 52.- Botijas vinateras

En el siglo XVII en 1667 el matrimonio de Juan Moyano de Aguilar y D^a Juana Flores tenía horno de cocer vasijas, los Sánchez Chaparro tuvieron su botijería con su horno (1687)³⁰³ otro horno de botijas cerca de la acequia de Tabalqué (1689)³⁰⁴, También los De Puebla y Reinoso y María del Castillo contaba con botijería y horno de cocer botijas (1694)³⁰⁵. Don Melchor Cárdenas (1763), ya en el siglo XVIII tenía un ranchón que sirve de botijería y horno de cocer botijas, D^a Baltasara Gómez de Pardo tenía 2 hornos de cocer botijas, uno grande y uno pequeño (1743). Dentro de su circuito de producción y comercialización vitivinícola, D^a Melchora Lemos tenía, por compra a su cuñado, los hornos botijeros y unos cuartos pequeños donde se labran y guardan hasta su cocimiento, Estos fueron de su hermana doña María de Lemos Barroco. Melchora los había heredado de su madre Doña María Pereira Sirne³⁰⁶. Según el historiador Isidro Maza³⁰⁷, “hubieron otras carrascaleras menores, algunas en Dorrego, en el departamento de Guaymallén,

³⁰³ *El Padre Agustín Chaparro desiste del albaceazgo de los finados Andrés y Domingo Sánchez Chaparro. Mendoza, 21 de abril de 1687. Carp. 266, Doc. 2, 13 fs.. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 9.*

³⁰⁴ *Testamentaria de don Domingo Sánchez Chaparro y doña Eufrasia Videla. Mendoza, 17 de enero de 1689. Carp 266, Doc. 3, 19 fs.. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 5 v.*

³⁰⁵ *Testamentaria del capitán Juan de Puebla y Reynoso y María del Castillo, Mendoza, 20 de noviembre de 1694. Carp 265, Doc. 3, 19 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 14.*

³⁰⁶ *Protocolo N° 33, Simón de Videla Pardo, 17 de marzo de 1718, año 1715, folio 10. AGPM. Época Independiente, Sección Judicial. Folio 13 v.*

³⁰⁷ *Maza, Isidro, Toponimias, Tradiciones y Leyendas Mendocinas. Mendoza, Rotary Internacional, 1979.*

junto a una calle que vinculaba con Luján. El permanente fuego de los hornos de cocción, llegó a la imaginación popular a llamar a esa zona “El Infiernillo”, que permaneció hasta años atrás”³⁰⁸.

Sus formas y tamaños fueron variando conforme a los usos que se les destinaron. Existen estudios realizados por Rusconi (1961-1967), Cerutti (1983), Muñoz González (1976), el padre Paucke (1942), Zorrilla y Puebla (2010). Estos científicos ya han realizado estudios minuciosos sobre la botijería mendocina y son fuente invaluable de información para su conocimiento. Como los objetivos de este trabajo se dirigen hacia el aspecto espacial y formal de la arquitectura de las unidades productivas, no se considera pertinente otorgar mayor extensión a este asunto.



Figs. 53,54 y 55.- Botijas vinateras

5.5.-Vasijas de madera

Desde los inicios de la labor vitivinícola en Mendoza en la segunda mitad del siglo XVI hasta mediados del XVIII la vasija cerámica tuvo supremacía en las bodegas, sólo se encontró una excepción, muy puntualizada, en el Inventario de Testamentaría de D^a María Lucero (1657), aparece “un barrilito de echar vino”³⁰⁹.

Hacia la segunda mitad del siglo XVIII comenzó la introducción de las vasijas de madera, más seguras y durables para cumplir las funciones señaladas. Esta innovación provocó la desaparición de las botijerías en las bodegas. Se fue

³⁰⁸ Rosales, Norma. *La sabiduría de los artesanos “Las Vasijas de Elio Ortiz” ¿Arte o Artesanía?* Tesina de Grado dirigida por el Prof. Elio Ortiz (ceramista), Mendoza, 2001.

³⁰⁹ *Inventario de D^a María Lucero, Mendoza, 30 de septiembre de 1657.* Carp. 253, Doc. 2, 15 fs. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 9 v.

imponiendo la fábrica de tonelería y el maestro tonelero fue ganando espacio con la fabricación y conservación de pipas, toneles y demás tipos de vasijas de madera.

La vasija de madera fue introducida definitivamente en la vitivinicultura mendocina por don Clemente Godoy, doña Melchora Lemos y don Miguel de Arizmendi en la primera mitad del siglo XVIII³¹⁰. Clemente Godoy estaba provisto de “siete pipas de España”³¹¹, Doña Melchora tenía “2 pipas que entre ambas harían 30 arrobas”³¹²; mientras de don Miguel de Arizmendi declaró “dos barrilitos con arcos de fierro y palo”³¹³. Lacoste (2006:12) las considera, acertadamente, experiencias piloto, pues la vasija vinaria de estas grandes bodegas era mayoritariamente de greda. En la década de 1760 se extendió el uso de vasijas de madera, como se observa en la bodega de don Santiago Puebla, que contaba entonces con, además de 181 tinajas de cerámica, “18 pipas grandes, una pipa mediana y un barril de carga”³¹⁴. Entre las bodegas de las órdenes religiosas, la de los jesuitas contaba con “7 pipas y un barril”, siendo enorme la cantidad de vasijas cerámicas de tal bodega, mientras que los padres bethlemitas poseía sólo un barril entre 463 recipientes de cerámica.

Los documentos analizados no mencionan instalaciones de tonelería en las propiedades, pero sí aparecen variadas herramientas de carpintería junto a duelas de algarrobo y arcos de metal que se utilizarían para reparar las vasijas de madera. Don Juan de la Cruz del Castillo tenía depositados en su bodega “91 duelas de algarrobo para pipas grandes, 12 tabloncitos de algarrobo de cabeceras de pipas, una pipa de 20 arrobas, poco más o menos con 10 arcos de fierro. 4 cinchones de fierro grandes” además de numerosos tinajones, tinajoncillos, botijas, botijas bodegueras adicionales que convivían con la vasija de madera”³¹⁵. Don Ignacio Ferramola legaba, según su

³¹⁰ Lacoste, Pablo, 2006: 93-118.

³¹¹ *Testamento de Clemente Godoy, Mendoza, 15 de julio de 1744*. Protocolo de Escribanos N° 50, Fs. 37 v. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 39.

³¹² *Testamento de Melchora Lemos, Mendoza, 10 de setiembre de 1774*. Protocolos de Escribanos, N° 97. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folios 58 a 69.

³¹³ *Inventario de bienes de Miguel de Arizmendi, Buenos Aires, 18 de enero de 1748*. Archivo General de la Nación, Buenos Aires, Tribunales Sucesiones 3859; legajo 3 “*Arizmendi, Miguel, Testamentaria*” Folio 6 v.

³¹⁴ *Testamento de Santiago de Puebla, Mendoza, 1 de marzo de 1766*. Protocolo de Escribanos, N° 83, Fols.21. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 25 v.

³¹⁵ *Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo, Mendoza, 1° de julio de 1749*. Carp. 238, Doc. 8, 267 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial, Folio 23 v. y 24 v.

inventario “2 pipas de roble regulares, 2 dichas chicas, 3 barriles de carga, 2 dichos chicos, 23 duelas para pipas grandes, una tina de madera, otra dicha idem de sauce, 3 tinajas o platos de duelas”³¹⁶ y a su vez, “un ranchón que servía de botijería” según el Inventario de 1749. Don Diego Pringles tenía “un barril bueno” entre las numerosas vasijas de greda que utilizaba en la bodega de su chacra, donde elaboraba aguardientes³¹⁷.

Este tipo de vasijas implicaría un paulatino cambio en el ordenamiento de las vasijas dentro de las bodegas. Las tinajas enterradas y las amarradas al muro se reemplazarían por toneles y pipas ordenadas dentro del espacio. No se menciona en ningún caso el uso de andanas alineadas para recostar estas vasijas.

Las vasijas de madera eran especialmente aptas para los largos viajes de los vinos y aguardientes cuyanos hacia el litoral y el Río de la Plata. Eran menos frágiles y más fáciles de reparar que los cerámicos. También eran más livianos. En cuanto a su capacidad, los barriles llegaban a contener 125 litros, las pipas hasta 500 litros y los toneles hasta 900 litros. Los envases de cerámica y los de madera convivieron durante todo el siglo XVIII. Luego los documentos no registran botijerías, por lo que desaparecen estas instalaciones de las haciendas vitivinícolas. Progresivamente se fue desarrollando el oficio del tonelero que pasó a ocupar un lugar altamente calificado en la industria vitivinícola³¹⁸.

5.6.- Molinos, trojes o silos para almacenar granos

En Mendoza, aún en el siglo XIX, existieron unidades de producción mixtas. A la actividad vitivinícola agregaban la cerealera y los potreros con sus alfalfares que beneficiaban la crianza de ganado. Las haciendas vitivinícolas cuyanas tenían

³¹⁶ *Inventario, tasación y partición e bienes de los finados don Ignacio Ferramola y D^a Candelaria Bargas, entre sus herederos, año 1821, escribano Justo Moreno.* Carpeta 19, Testamentaria Época Independiente, Doc., 6, Ferramola Ignacio y su esposa Candelaria Vargas, año 1821, secretario Moreno, Inicio: Mendoza, marzo 8 de 1821, 26 fs. AGPM. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 11.

³¹⁷ *Testamentaria de Diego Pringles.* Mendoza, 29 de septiembre de 1779. 31 fs. Carp. 263, Doc. 22. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 8 v.

³¹⁸ Lacoste, Pablo, 2006: 93-118.

también instalaciones y equipamiento destinados a actividades complementarias, como los molinos harineros. Mendoza solo producía trigo y harina para su subsistencia: esta actividad solo se orientaba al consumo interno; no se generaban excedentes ni se exportaba. Pero igualmente, tenía su relevancia como complemento de la actividad principal, que era la vitivinicultura. Incluso en determinadas épocas, la producción de molinos harineros alcanzó una relevancia interesante, tema que captó la atención y el interés de la comunidad académica.

El tema de los molinos hidráulicos ha sido especialmente desarrollado por Paola Figueroa (2005-2006) en publicaciones posibles de consultar para obtener un conocimiento más extenso acerca del tema. Sin embargo es oportuno señalar algunas de sus condiciones y características más relevantes. Figueroa especifica que en Mendoza los molinos estuvieron mayormente localizados en el propio trazado urbano en el siglo XVI. Esa instalación temprana de molinos harineros en Mendoza se basa en un documento que señala la existencia de “la acequia del molino o Caubabanete”. El equipamiento molinero general consistía en una rueda hidráulica y maquinarias, que se construyeron directamente en Mendoza con maderas importadas desde San Luis o Córdoba, con mano de obra de herreros y carpinteros mendocinos. El molino de la Compañía de Jesús, por ejemplo, era “un molino corriente con todos sus aperos, en un cuarto de bóveda, de adobe crudo, y otro accesorio de la misma calidad, que corresponde al primero y este con su puerta con cerradura y llave. Otro cuarto sirve de vivienda a los criados que asisten al molino, con su puerta de dos manos”(Figueroa, 2006: 234-235).

Si bien estas construcciones no estaban directamente ligadas a la actividad vitivinícola, su frecuente presencia en estas haciendas y las particularidades de su construcción dentro del conjunto edilicio agro industrial, merece dedicar algunas líneas al tema. A los fines de asegurar el abastecimiento de cereales, hubo haciendas provistas de molinos harineros y trojes o silos para guardar el grano. Gran parte de éstas poseyeron silos o trojes aunque no tuvieran molinos harineros. Estos silos estuvieron contruidos conforme a los requisitos necesarios para conservar la calidad del trigo y demás cereales, que eran parte de la dieta alimenticia de los mendocinos.

Don Ignacio Moyano tenía una “troja para guardar trigo”³¹⁹, así como Don Ignacio Godoy y Figueroa “troje para trigo”³²⁰ en 1821, Ignacio Ferramola también tenía un “troje de adobe”³²¹. En otras muchas situaciones las vasijas cerámicas eran también utilizadas para guardar granos, caso de Juan de la Cruz del Castillo, quien declara en su propiedad “31 botijas llenas de trigo”³²², Don Ignacio Moyano legaba entre sus bienes “dos tinajas de echar granos”³²³, y Don Diego Pringles³²⁴. El general don José Albino Gutiérrez contaba una hacienda de viña, que en realidad era mixta, pues tenía una plantación de trigo, lavadero y secadero de este cereal, granero y molino³²⁵. Don Bernardino Morales, en su finca de Luján tenía un granero en la planta alta de su casa³²⁶. María Lorenza Moyano de Maza contaba con una bóveda para granero, y una tahona, en distintas fincas de su propiedad³²⁷. Esta estructura abovedada fue frecuente para cubrir graneros en el siglo XIX. Se encontraban en las propiedades de Domingo Funes³²⁸, y el denominado “troje” en la de Vicente Torres³²⁹.

El pan era elaborado en las instalaciones de cada finca a fin de abastecer tanto a los propietarios como a los trabajadores, por lo que también eran usuales los hornos

³¹⁹ *Testamento de don Ignacio Moyano, Mendoza, 26 de febrero de 1763*. Protocolo N° 79, escribano Francisco de Videla, año 1763, folio 27. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial, Folio 32 v.

³²⁰ *Testamento de don Ignacio de Figueroa y Godoy, Mendoza, 14 de marzo de 1719*. Protocolo N° 34, escribano José Molina Vasconcelos (1719-1722), folio 4. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 5 v.

Testamentaria de don I. Figueroa Godoy, 12 de septiembre de 1725. Carp. 246, Doc. 21, 33 fs. AGPM, Folio 20.

³²¹ *Testamentaria de don Ignacio Ferramola y D^a Candelaria Varga. Mendoza, 8 de marzo de 1821*. Carp. N° 19, Doc. 6, 26 Fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 19 v.

³²² *Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo, Mendoza, 1° de julio de 1749*, 267 fojas. Carp. 238, Doc. 8. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 25.

³²³ *Testamentaria de Ignacio Moyano, Mendoza, 24 de mayo de 1794*. Carp. 259, Doc. 1, 24 fs. AGPM., Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2 v.

³²⁴ *Testamento de don Diego Pringles, Mendoza, 31 de octubre de 1776*. Protocolo N° 100, escribano Francisco de Videla, año 1776, folio 133v. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 228.

³²⁵ *Testamentaria de don José Albino Gutiérrez. Mendoza, 19 de octubre de 1831*. Juez: Hoyos, Secr.: Mayorga. Carp. 23, Doc. 1, 226 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 197 v.

³²⁶ *Testamentaria de Bernardino Morales. Juez: Segura. Secr. Moyano. Mendoza, 11 de septiembre de 1835*. Carp. 33, Doc. 6, 51 fs. AGPM. Época Independiente, Sección Judicial. Folio 38.

³²⁷ *Testamentaria de María Lorenza Moyano (de Maza). Juez Barrionuevo, Secr. Rodríguez. Mendoza, 30 de noviembre de 1848*. Fs. 138. AGPM. Época Independiente, Sección Judicial.

³²⁸ *Testamentaria de don Domingo Funes. Mendoza, 26 de agosto de 1834*. Carp. 39, Doc.: 9 Secr. Otero. 39 fojas. AGPM. Época Independiente, Sección Judicial.

³²⁹ *Testamentaria de don Vicente Torres. Mendoza, 18 de septiembre de 1833*. Juez: Videla, Secr.: Pacheco. Carp. 55, doc. 2, 18 fs. AGPM. Época Independiente, Sección Judicial. Folio 5.

para cocer pan, que podían ser uno o dos, situados cerca de las cocinas o en ramadas próximas a ellas.

5.7.- Conclusiones

Lo destacable del análisis de los elementos presentados en este capítulo, es observar la complejidad y variedad de instalaciones, herramientas y artilugios con que contaban las unidades de producción mendocinas para su autosustento. Es notoria la creatividad y el uso exhaustivo de los elementos disponibles para el desarrollo de los elementos necesarios para cubrir los requerimientos de todo el circuito industrial y comercial de la vitivinicultura.

En cada uno de los apartados de este capítulo puede observarse la adaptación de las tradiciones peninsulares al medio, conservando las pautas de alimentación propias de la dieta mediterránea. La presencia de los aguardientes, que no solo proveyeron al mercado local, fue un medio de crecimiento económico esencial sobre todo para la economía sanjuanina, aunque es de entender, por la profusión de alambiques mendocinos, que también en esta ciudad tuvieron un rol importante, aunque menos desarrollado como bien de intercambio comercial.

La botijería mendocina fue esencial para la elaboración, la conservación y el traslado de los caldos, para lo cual recibió tratamientos específicos tanto en el interior de las vasijas como en su exterior, a fin de protegerlas en los viajes a través de las pampas debido a la fragilidad del material cerámico. La variedad de formas, dimensiones y capacidad de estos envases fue sumamente variada, respondiendo a las funciones de cada uno de ellos.

Las unidades productivas estuvieron provistas de herramientas y productos para el mantenimiento de carretas, vasijas, toneles, pailas y alambiques. También de elementos propios de la construcción de edificios, como tapias con sus pisones y adoberas de distintos tamaños para cortar adobones y adobes, palos utilizados para funciones estructurales, entre ellos de algarrobo, peral, sauce y cedro que fueron los más utilizados. Todo destaca el carácter espontáneo y popular de las construcciones

que se fueron anexando y yuxtaponiendo en torno a patios, respondiendo a la modulación impuesta por la técnica constructiva vigente.

El carácter mixto de las unidades productivas está sobre todo señalado por la presencia de molinos y trojes donde se guardaba el grano y se fabricaba harina, no sólo para uso propio sino también para su intercambio a nivel local. También está señalada por la presencia de alfalfares para el engorde de animales, numeroso sobre todo en el siglo XIX. Tradicionalmente, desde los inicios de la ciudad la presencia de la huerta frutal acompañó a la viña. La producción de variados frutos de carozo, de pomáceas, cítricos, la presencia de higuerales y olivares, dio pie a la tradición de los secaderos de frutos y elaboración de pasas y orejones que constituyó un importante pie en la economía mendocina.

Es posible concluir en destacar el carácter plurifuncional y autosustentable de las unidades productivas, chacras, viñas y haciendas vitivinícolas de Mendoza desde sus orígenes hasta la finalización del período analizado, es decir, los inicios de la segunda mitad del siglo XIX.

Cuadro 8.- Unidades de producción siglo XVIII – Mendoza. Elaboración propia a partir de documentos del AGPM.

caso	año	Propietario	denominación	localización	emplazamiento en el terreno	componentes del conjunto	equipamiento	cierre divisorio
1	1742	Fernando de Alvarado	viña	En la ciudad	Ocupa dos parcelas en 2 manzanas separadas por la calle	Viña, casa y bodega de mi vivienda 3 cañones de alambiques de 3 piezas, carretas, esclavos 20		Viña cercada
2	1763	Melchor Cárdenas	viña	En la ciudad		Viña. Bodega con sus vasijas, vivienda, horno de botijas con su ranchón que sirve de botijería,	paila y cañón de alambique	
3	1760	Joseph Cardoso	Hacienda - solar	Solar en el Pueblo		Viñas, Vivienda, patio, oficinas horno de botijas		
4	1749	Juan de la Cruz del Castillo	Viña de San Antonio,	Vecina a la capilla homónima		Bodega con 2 lagares, corral cercado de pared que está en la bodega con su corredor, Patio de los alambiques, una lagaretilla de guardar orujo, huerta de frutales	Cañón de alambique en 2 pedazos, pasas de moscatel, costal de higos secos, Aguardiente nuevo y aguardiente viejo. Duelas de algarrobo para pipas grandes. Tinajas y botijas, botijas de trigo, 2 cañones de alambique. 3 pailas de alambique con sus tapas y cañones, Barriles,	
5	1750	Joseph de Coria				Viña, casa y bodega con sus aperos	Horno de cocer pan. Adobera de cortar adobones	Cercado de adobón y tapia
6	1763/1794	Ignacio Moyano	Viña con su sitio en que hay edificado una bodega			Casa que ha servido de bodega, troja para guardar trigo 3 lagares de cuero	Horno de cocer pan, horno de cocer yeso, cañón de alambique solado en plata, 3 pailas diversas	
7	1743/44	Antonia Coria	Viña en la ciudad y casa de vivienda			Bodega de la casa: tinajas, lagar de cuero. Bodega de la chacra tinajas	Pailas y cañón de sacar aguardientes. Cañón de alambique soldado en plata.	

						diversas. Botijas, botijones, tinajas, tinajones. Lagar de piedra y yeso, lagar de cestones	Horno de cocer pan;horno de cocer yeso	
8	1779	Diego Pringle	Casa, viña frutal con su bodega			Casa, bodega, pulpería, huerta de árboles, botica	Mariana de Ribas2 alambiques, varias pailas, lagar de 4 cueros, botijas para grano, botijas, botijones, barril, tinajas y tinajitas	terreno que se hallare bajo mi cerco
9	1737	Mariana de Ribas	Casa, viña, bodega	Calle de San Antonio		Bodega con su lagar de adobe, 50@ de vasija, cocina de adobe	en tinajas y botijones	
10	1749	Bernardo Videla	sitio	Calle de por medio con la huerta de la Compañía de Jesús.		Bodega, casa, lagar con su ramada y su pilón, Cuartitos de cocina	Pailas y tapas de alambiques, tinajas, saranda, adobera	
11	1744	Clemente Godoy				Casas, bodega con lagar de 9 tinas 225@+-, huerta de árboles		
12	1744	Ignacio de Godoy y Figueroa				Casa con huerto, viña y bodega con 2 cuartos de lagar, troje para trigo, horno de cocer pan		Todo cercado de pared

Cuadro 9.- Unidades de producción siglo XIX - Elaboración propia a partir de documentos del AGPM.

caso	Año	Propietario	Denominación	Localización	Emplazamiento dentro del terreno	Componentes del conjunto	Esquema formal	Cierres divisorios
1	1813	P.Rodríguez – A.J.Antúnez			En la esquina de otro alfalfar	Bodega Casa Viñas Alfalfares Huerta frutal	Construcciones en torno al patio, sin determinar interconexión entre ellas.	Propiedad cercada por paredones de adobón, así como sus subdivisiones internas.
2	1813	V.Pescara –M. medina	Hacienda de viña	Sitio ubicado a 1 ¼ cuadras de la plaza principal		Corralón Pulpería Cocina Ramadón Bodega en construcción Casa Patio Otra bodega Cuarto 2 ramaditas Huerta y viña	Tres grupos de construcciones: comerciales, de vivienda y bodega con anexos. Patio y corredores de interconexión espacial.	Propiedad cercada por paredones de dos adobones.
3	1817	M.A.Zapata	Sitio de la morada		Esquina noroeste del terreno, calle real al N.	Edificios para comercio, dos bodegas, casa ramadones, cochera huerto frutal	Secuencia de espacios cubiertos organizados de E a O y de E a S, planta en “L”, patio organizador	Paredones de tres adobones cercan la propiedad
4	1821	I. Ferramola – C. Vargas	Terreno/ Hacienda del Pedregal Se trata de una			Edificio principal y anexos sin precisar funciones Troje de adobe Vereda de piedra	Secuencia de espacios organizados en “T” con patio	Cercado con tapias de tres adobones.

			serie de terrenos vecinos entre sí.			Huerto frutal, viña de moscatel, sauce y álamos		
5	1822	J. Díaz Barroso	Hacienda de Abajo		Calle perimetrales en sus cuatro rumbos	<u>Bodega en planta baja y casa de morada en planta alta.</u> Construcciones anexas a la bodega en planta baja, alambiques.	Patio en planta baja. Edificios dispersos alrededor de él. Disposición en “L”.	Cierre O a la calle con 88 matas de sauce rollizas con varillaje.
6	1822	M. Peralta	Sitio	Menciona una Capilla lindera, lindando con la acequia grande y el zanjón	Calle al E en esquina	Instalación comercial, bodega y vivienda con sus anexos. Vereda de piedra.	Patio central; organización perimetral al mismo.	Tapia de tres adobones en todos los lindes
7	1823	J. Godoy – M. Falcato		Casa en el alfalfar, pulpería, huerta frutal y viña chica.		Casa, pulpería, cocina son los únicos espacios nombrados.	Do bloques separados, uno de comercio y otro de vivienda	Todo rodeado de paredes
8	1826	J. Jordán y R. Villegas	sitio	En la calle de San Vicente		Sólo especifica Sala y zaguán. Vereda y patio enladrillados	En “U” en torno a patio	Tapiado por todos sus lindes
9	1827	J.V. Zapata	Casa / sitio	8 a 9 cuadras al O de la plaza de San Vicente	En esquina, calle pública al O y al N.	Casa, bodega cocina y patio, viña	Esquema en “L” sobre patio	Cerramiento de paredes
10	1828	J.M.Molina (importante)	Hacienda de viña y potreros		Frente al Sur sobre calle pública y zanjón; calle pública al E.	Corral de rejas, patio principal y sitio de la higuera, edificio de la hacienda, patio de alambiques, traspatio de las casas, <u>huerto de</u>	Esquema en “T”	Tapia de tres adobones divisorias

						hortalizas, casa de habitación de <i>la finca</i> bodega y oficinas, corral de alambiques, viña y huerta de árboles		
11	1829	B.Zapata		Fuera de la ciudad una legua al S	Terreno sobre calle pública	Casa, bodega contigua al N.	Un bloque	Paredes divisorias y tapias
12	1831	T. Godoy Cruz	2 propiedades importantes: 1.Hacienda de viña 2.Hacienda de Panquegua	1. en el B° de la Cañada 2. en Panquegua	1. a 8 cuadras de la plaza principal	1. casa y dos bodegas 2.. casa y tres bodegas, una de ellas soterrada y sin techo, alambiques y alquitara	Sin descripciones	Sin descripciones
13	1831	J. A. Gutiérrez (importante)	Hacienda de viña (hacienda principal, la del Infiernillo carece de relevancia)			Corralón con hornos de cal y ladrillo, bodega principal, bodeguita, cubas, cuartos anexos a las bodegas, corral de alambiques, casa de habitación, patios, granero, horno de pan, cochera, ramadita, lavadero y tendedero de trigo, palomar	Esquema en "T".	Cercado de tapias de tres adobones
14	1833	V. Torres	Sitio	al otro lado del Tajamar al O, a 6 cuadras de él		Casa, patio, huerta de árboles y viña, troje, gallinero, bodega, cuartos anexos, horno grande	Esquema en "E"	Paredones de cierre
15	1834	D. Funes	sitio	A una legua de la ciudad, al costado de la calle al N		Casa, patio, gallinero, granero, hornos de pan, cochera, corrales para caballos	Esquema en "U"	Paredes de cierre
16	1835	D. Quevedo	Terreno de la finca y	Terreno cercano a la	Casas con frente a calle pública	Casas, patio, huerto de árboles, viña, bodega y	Un bloque de N a S	Muralla de cierre de adobe

			edificios	capilla de la Sma. Trinidad		palomar		
17	1835	B. Morales	Finca de Luján	SE de la ciudad y a 4 legua de ella		Casa con oratorio, <i>granero en planta alta, mirador que está encima del granero</i> , enramada, galpón, 2 patios, puentes, patio con hornos de pan y hornilla con brocal de argamasa, otro galpón, 2 corrales de animales, parrales de moscatel y viña.		Paredes divisorias de tres y dos adobones
18	1837	M Molina	Terreno		Callejón al E	Casas, bodega, huerta de árboles y parral	Bloque de N a S	Paredones
19	1839	A Mont	Sitio	Frente al templo e Sto. Domingo.		Tienda y trastienda, casa, cochera, corral patio, huerto frutal, cocina, cuarto <i>sobre un pasadizo del corral</i> , vereda de ladrillo	Esquema en “U”	Paredes divisorias
20	1844	M.F. Pelliza	Sitio	Una cuadra al E de la plaza principal		Casa, patio y traspatio, huerta, pulpería, ramadoncito	Esquema en “L”	Cierre de tapia y adobones
21	1844	J.A.Videla y N. Alamando	Terreno		al E del patio y con calle al N	Bodega, casa con oratorio, 2 patios, viña, huerta de árboles frutales	Esquema en “T”	Cierres de tres y cuatro adobones
22	1845	M.J.Moyano	Finca del Alto Godoy	Tres cuadras al O de las pirámides que encabezan el Paseo de la Alameda	Calle pública al S y al O	Casa, <i>bodega con 2 plantas (habitaciones arriba)</i> , cuartos anexos, corralones, hornos de pan, gallinero,viña	Esquema en “T”	Murallas de adobón
23	1845	Presb. J. Godoy	Hacienda de	1 legua al NO	Calle pública	Casa con dos plantas, 2	Esquema en “L”	Murallas de 2

			viña	de la plaza principal	por el E	bóvedas de adobe, bodega cuadrando el patio por el O.		adobes
24	1848	M.L.Moyano (de Maza) (importante, 3 haciendas)	1.Hacienda denominada La Torre 2.Hacienda de la Cañada 3. Hacienda de abajo	1.Al O de la plaza principal y Paseo de la Alameda 2.a 9 cuadras de la plaza principal 3. 18 cuadras al E de la plaza principal	1.Calle al S en medio de la propiedad sin salida 2. frente al O con calle pública 3. sobre calle pública al S	1.Casa, otra casa <i>Casa sobre la bodega (dos plantas)</i> , cocina, cuartos anexos, otra bodega, corralón, corral de alambiques, bóveda para granero, otra bóveda, viña y huerta. 2. cuartos, bodega, cocina, ramada, huerta, olivos y viña. Muralla para secar moscatel al S. 3. bodega, tahona, cuartos anexos, casa con oratorio, cocina 2 patios, corral, jardín, huerta, plantío de moscatel y viña	1.Esquema en “L” 2. Esquema en “U” 3. Esquema en “E”	1.Paredes de 2, 3 y 4 adobones 2. Paredes de 3 adobones 3. Paredes de 3 adobones
25	1849	M.L.Pereira	sitio	½ legua al S de la plaza principal	Sin frente a la calle, sino a un callejón	Cuartos, dos de ellos en bóveda, bodega, huerta de frutales y viña	Un bloque de habitaciones y otro de bodega y cuartos anexos, separados	
26	1851	J.V.Zapata	Finca de San Nicolás	Chacra que ubica cerca de la capilla de San Nicolás, 2 cuadras al O		Casa, cocina bodega y bodeguilla y viña	Un bloque casa y bodega vinculadas, separadas cocina y bodeguilla	Cercado de tapias de 3 adobones
27	1851	Presb. E.Larreta (importante)	1. Sitio de casa y bodega 2.Otro sitio 3.Finca de	1.En la calle Federación frente a la Casa de Ejercicios 3. A 3 cuadras	1.Frente a la calle	1. casa, 2 patios, bodega 2. casa de 2 pisos 3. cuartos alrededor del	1.Esquema en “L” 3. Esquema rodeando el patio	1. Divisoria de 2 y 3 adobones 3. Cierre de

			viña y bodega	de la Capilla de la Cañada		patio, corredor con lagar, paredón de secar moscatel al S, ramadita, hornilla de adobe con brocal de ladrillo, cocina con chimenea y fogón, cocinita.		tapias de 3 adobones
28	1854		1.Sitio 2. Propiedad	1.En la calle de Salta 2. a 15 cuadras de la plaza Independencia		1.Cochera, corredor, <i>lugar común</i> , pileta p/ agua y acequia, un cuarto. 2. casa con patio, corral de alambiques, bodega parte de 2 plantas, corral de animales, huerta de árboles	1.Lineal	1.Muralla de 4 adobones y adobes 2. tapias de 2 adobones con borde de tuna
29	1858	B.Segura	Hacienda del Tapón de Sevilla			Casa, bodega, granero en piso alto, ramadita para guardar el carro, chiquero, corral de ovejas y huerta de árboles.	Esquema lineal más construcciones dispersas	Cierre de pared de 3 adobones
30	1859/63	J.M.Videla-M.Correas de Videla	1.Finca – chacra con viña, parrales y potreros 2. Chacra de la Falda	1.Paraje de San Miguel, 8 cuadras al N de la plaza principal que fue de esta ciudad (destruida por el terremoto 1861). 2. 7 cuadras al O de la anterior	1.Calle al E 2. se entra por un callejón	1.3 cañones de edificios, rancho, lagares, horno y corral. 2. un rancho	1.Esquema en “U”	1.Pared de 2 adobones 2. Paredón de 3 ½ adobes
31	1868	P., H. y J.A. Torres	Fundo	Calle de la Chimba cerca del convento	Calle al E			

			Otro terreno Otro fundo	de las Monjas. Al frente cruzando la calle al E A espaldas del fundo al O	Sobre la acequia del Tajamar			
32	1869	J.M.Varo	Stio	En la villa de San Vicente Al S de la ciudad como 20 cuadras, barrio denominado “Cariño Botado”	Frente al e sobre calle pública	Casa, bodega, cocina y horno de pan, huerta de árboles y parral.	Esquema en “U”	Pared de 2 adobones
33	1869	J.M. Zapata	Huerta			1 edificio de E a O con cuatro piezas	Esquema Lineal	

CAPITULO 6. LA CASA DE LA BODEGA

6.1.- Generalidades

La casa de la bodega fue el edificio de mayor jerarquía del conjunto agroindustrial. Mantuvo con la bodega una relación directa y de supremacía. Las palabras de don Fernando de Alvarado en su testamento permiten interpretar este concepto: “declaro por mis bienes la viña cercada, casa y bodega de mi vivienda”³³⁰. Se interpreta que la bodega es parte de la vivienda. La relación de contigüidad entre casa y bodega obedece al celo con que el bodeguero cuidaba su mayor bien: los vinos de su producción. Esta relación de contigüidad se mantendrá en la mayor parte de las unidades productivas desde el siglo XVI al XIX.

La estructura familiar de raigambre hispana condicionó las características de las casas, que aún después de transcurrido mucho tiempo después de la Independencia, continuaron siendo similares. Se entiende la vivienda como continente de un contenido: la familia y como lugar donde el propietario urdía sus proyectos y dirigía las labores para el éxito de sus emprendimientos agroindustriales. Era una casa habitada por muchas personas. Además del núcleo familiar, arrimados, entenados, sirvientes y esclavos compartían los diversos recintos, jerárquicamente determinados, donde desarrollaban sus vidas (Lacoste, 2008:211).

Como en las demás instalaciones analizadas, la información que entregan los documentos más antiguos es limitada, pero permite, en muchos casos, captar la esencia y la trascendencia de la casa como centro de acción del conjunto. La expresión más frecuente para su denominación es “la casa de mi morada”, o “la casa donde vivo”. En algunos casos se trata de viviendas urbanas, las cuales no entran en este examen, que está centrado en los edificios propios de la unidad de producción. Esto coloca a la vivienda dentro del espacio donde se cultiva la viña y se elabora el vino. Esta situación será constante tanto en los casos de propiedades situadas dentro de la traza urbana como fuera de ella. Otro término frecuentemente encontrado es

³³⁰ *Testamento de don Fernando de Alvarado, Mendoza, 9 de abril de 1740.* Protocolo N° 47, escribano José Méndez de Sanjurjo (1740-1741). AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folios 98 v y 99.

“sitio”, que además de designar el asiento de un lugar³³¹, implicaba que se trataba de un espacio fuera de la ciudad, donde además de la casa había tierras cultivadas o con otros usos agropecuarios. Este significado se sigue manteniendo en la lengua portuguesa³³² como chacra o pequeña hacienda.

Tanto en Chile como en el Plata, las miradas de los viajeros del siglo XIX, conocidas a través de sus publicaciones de diarios de viajes y crónicas hicieron un aporte enriquecedor, aunque parcial, que completan los conceptos desarrollados sobre las viviendas. Respecto a Mendoza aportaron sus observaciones Tadeo Haencke (1794), Samuel Haigh (1817), John Miers (1819), Alexander Caldcleugh (1821), Robert Proctor (1823), Francis Bond Head (1825), Vicuña Mackena (1855), Frederick Gerstaecker (1849). Ellos coincidieron en las características de sus casas bajas, blanqueadas, con sus corredores abiertos a patios con jardines y huertos frutales.

En Chile, Benavidez Rodríguez (1941) realizó un importante trabajo sobre la arquitectura monumental y doméstica del Reino de Chile precedida de un análisis de la arquitectura y el urbanismo del Virreinato del Perú. Armando de Ramón (2000:45) examinó la vivienda chilena del siglo XVII. Ambos autores han contribuido especialmente al conocimiento de sus características y condicionamientos. De Ramón se valió de los documentos de cronistas de la época, como el padre Ovalle y González de la Nájera. Concluyó en afirmar que la descripción de la forma y detalles arquitectónicos de las casa, tanto para este período como para los siguientes, no se pueden obtener de esas fuentes, pues sólo proporcionan datos útiles para hacer un inventario. El examen de los documentos judiciales mendocinos de la época brinda igual resultado, ya que entregan abundante información que no permite reconocer las formas y los detalles arquitectónicos ni la organización espacial con total certidumbre.

La vivienda colonial argentina del siglo XVIII fue examinada inicialmente por Kronfuss (1920), a partir de la observación directa propia del trabajo de campo.

³³¹ Covarrubias, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, 1611. P. 1034.

³³² Dicionário da Língua Portuguesa, *Novo Aurélio*, Século XXI. **Sítio**: Moradia rural, ou chácara nas imediações da cidade. P. 1867.

Se trata del análisis de los edificios *in situ*. Un aporte de especial interés y utilidad es el de Carlos Moreno, quien en su libro *La casa y sus cosas* (1994), se explaya en el estudio de la vivienda en forma integral, abarcando la tradición española y los diversos tipos de casa urbana y rural en el Río de la Plata. Utilizó para su examen fuentes documentales y también realizó trabajo de campo.

En Mendoza, Rosa Guaycochea (1978) realizó su reconocimiento de la casa rural mendocina del siglo XVIII utilizando el mismo método que Kronfuss. El relevamiento de viviendas y otros edificios realizado abarca los que se mantuvieron en relativo buen estado de conservación y estaban habitadas. Esto implicó que sus reconocimientos fueron parciales porque los edificios no podían ser registrados en su complejidad ni en forma integral, debiendo conformarse con observar lo que el propietario quería mostrar. Además, la muestra es muy limitada, dado que el terremoto de 1861 destruyó casi la totalidad de las construcciones de Mendoza; solo quedaron en pie muy pocos edificios.

Resultan de interés especial en la región de Cuyo los resultados de los exámenes documentales realizados en los archivos provinciales por Lacoste (2008), Ponte (1987, 2005), Ponte y Cirvini (1995,1998), Paola Figueroa (2005,2006) para Mendoza, Fanchin (2001) y Rivera Medina (2007) dentro de los casos sanjuaninos.

Si hay una ciudad colonial del Cono Sur que no puede casi estudiarse a partir de este método es, justamente, Mendoza. No queda otro remedio que acudir a los registros notariales y judiciales para reconstruir esa ciudad perdida. En otras palabras, si en otras ciudades de la región se pueden complementar los estudios de la arquitectura en terreno con los documentos escritos en la época, en el caso de Mendoza es al revés: la fuente principal se encuentra en los registros y las construcciones reales son un complemento para su estudio. La descripción de la casa de don Miguel de Arizmendi, realizada por Lacoste (2008), es el primer caso en que se utilizaron los documentos testamentarios para que, a partir de la descripción inventariada, permitió la reconstrucción literaria de la vivienda y sus instalaciones anexas, sumándole detalles de ornamentación y ajuar. Esto ha implicado la implementación de una metodología muy diferente a la utilizada por Guaycochea (1978), basada esencialmente en el trabajo de campo y el análisis de los textos de los

viajeros del siglo XIX. Es importante considerar que la vivienda es una estructura viva, que puede modificarse conforme a las diversas circunstancias que viven sus propietarios. El documento escrito nos introduce en el momento en que las construcciones están en pie, aunque sean señalados el mal estado de conservación o el derrumbe de los diversos locales. El documento es fuente confiable para el conocimiento de los edificios de la unidad de producción, y sobre todo de las casas, a las que los notarios dedicaron especial atención.

A partir de esta metodología como fuente principal de obtención de datos, fue realizado el análisis de las casas de las unidades productivas realizado, a través de los Inventarios de Testamentarías. Se seleccionaron ocho de los 16 documentos de los siglos XVI-XVII; se eligieron diez entre los 31 casos de interés del siglo XVIII y del siglo XIX se revisaron 52 documentos de los que fueron seleccionados 31 para los fines perseguidos. La interpretación de los datos proporcionados por estos documentos, permite un examen más complejo de la constitución de las viviendas urbanas y rurales dentro de las unidades de producción.

6.2.- La influencia española

A partir de la herencia española, aparecieron nuevos modos culturales conforme a las necesidades de adecuación al nuevo continente y sus circunstancias geográficas. La cultura mediterránea fue refinada y con fuerte transculturización entre las distintas regiones. Los modos culturales de los españoles se reflejaron en las formas de disposición de las casas y en su materialización, la que debido a la escasa oferta de recursos, construyeron con tapias o con material vegetal trenzado. Así se dieron las primeras soluciones que también limitaron la forma de los ámbitos que contenían. Las viviendas se organizaron de igual manera que estaba organizada la familia, y sus dimensiones variaron conforme a la posición social de sus propietarios, tanto en los recursos financieros para su construcción como para su mantenimiento. En cuanto a las tipologías, mayoritariamente arrastraron la inercia de la tradición española. La vivienda predominante respondió a una organización espacial en torno a un patio que permitía amortiguar el calor, sobre todo en las zonas mediterráneas donde el clima es cálido y muy luminoso.

Las viviendas populares españolas de sus diversas regiones son presentadas y analizadas por Moreno (1994: 24). Describe la vivienda en la región de León a fines de la Edad Media; construida de barro crudo en adobe o tapial, pues allí la tierra fue siempre materia prima abundante por la escasez de piedra. Las casas tenían una o dos plantas, simples construcciones las primeras y de mayor complejidad constructiva las segundas, planteadas con subdivisiones interiores. La meseta castellana tenía en esa época la mayoría de las casas construidas con materiales del lugar, con sistema de tapial, rústicos techos de madera sin desbastar y cubiertas vegetales, de una planta y en su mayoría construidas por sus propios dueños (Moreno, 1994: 26). Ambas descripciones son perfectamente asimilables a la realidad cuyana. Se constata así la fuerte tradición de la arquitectura de tierra desarrollada en España, perfectamente transferible al medio geográfico mendocino.

Un modelo muy apropiado para asimilar la casa de la viña cuyana puede observarse en las plantas de vivienda rural en Arenales de San Gregorio, en Castilla-La Mancha, cuya descripción esclarece, sin ser idénticos, la interpretación de los documentos mendocinos. En sus inicios, el arenalero³³³ desarrolló al menos, tres tipos de vivienda. Usaron la tapia de tierra, piedra y yeso, encalada, típica cubierta de teja curva árabe. Se las conoce como coceros, caserías y cocederos. El “cocero”³³⁴ fue la vivienda más común en los orígenes de Arenales. Servía de morada permanente a familias sostenidas por los productos de la huerta. El edificio estaba dividido en tres compartimentos: cuadra, destinada al alojamiento de burros y mulas, la cocina donde se desarrolla la actividad humana, que albergaba una pequeña pajera para abastecimiento de los animales, un fogón y unos poyos o camastros; y cuarto para el reposo, que podía reemplazarse por los camastros de la cocina. La “casería” respondía a iguales funciones que el cocero, pero era más compleja. Los propietarios podían residir allí en forma permanente o transitoria. Estos “señores”, como los llamaban sus subalternos, eran propietarios de fincas o explotaciones que rodeaban la casería. Poseía bodega, corral y estancias, para uso de los caseros, mayoresales, gañanes, peones, segadores y vendimiadores. El “cocedero” era una construcción rural que respondía a las industrias derivadas del vino. Sobre todo a la fabricación de aguardientes mediante un alambique. Constaba de cocinas, dormitorios, patio y

³³³ Nombre del poblador de Arenales de San Gregorio, en la Mancha.

³³⁴ Lugar donde se cocía el vino; bodega de fermentación.

corral, de una bodega y fogón o cocedero donde estaba el alambique (Olivares, 2001:1-2).



Fig. 56, 57 y 58.- Plantas de los tipos de Arenales según Olivares

Según la tradición andaluza del siglo XVI, la casa se organizó en torno a patios, modelo consolidado aplicado tanto a palacios como a las casas más sencillas. Se ingresaba por un zaguán que abría a un patio cuadrangular con galerías en los lados menores. En los testeros grandes arcos que daban a la sala; en el frente a la calle aparecía un mirador. El patio fue el lugar protagónico de la vivienda, donde se generaba un ambiente intimista y acogedor, con plantas y flores, surtidores y fuentes de agua, en correspondencia con los modos de vida y valores hispano-árabes. Generalmente los interiores sólo fueron utilizados en invierno o por la noche.

El auge de la economía andaluza quedó expresado en el medio rural, en los cortijos y haciendas, cuyas construcciones se organizaban alrededor de un corralón o patio cerrado, consolidados como arquitectura durante los siglos XVII y XVIII, y que luego servirían como modelo para muchas chacras bonaerenses. Su imagen era sencilla y austera, sin más tratamiento de los exteriores, lisis y blanqueados, que el ornamento en su portal de ingreso, a veces con un mirador. Las cubiertas de tejas, a dos aguas, muros de tapias rodeando un corral Moreno (1994:30). Estos elementos aparecen, con formas simplificadas en los ejemplos rurales cuyanos de los siglos XVIII y XIX.

La Ilustración y la influencia de los borbones en España provocaron cambios importantes en la arquitectura española que luego se trasladarían a las colonias americanas. Con Felipe V se impuso un afrancesamiento a la cultura española que se vio forzada a ponerse a tono con la “modernidad” del momento. Esa “modernidad se manifestaba en mensajes científicos, históricos y alegóricos que fueron constituyéndose en un modo expresivo particular. Ese mensaje quedó contenido en la

preeminencia absoluto del modelo ítalo-francés, referente de lo europeo y deseable por el todo el mundo occidental (Moreno, 1994: 31). En el siglo XIX se adoptó el modelo del “neoclasicismo”, expresión que respondía a los valores de la sociedad europea de la Ilustración (Moreno, 1994). Este modelo fue adoptado en las colonias emancipadas como modelo antihispano, adecuado para estos pueblos independientes.

6.3.- La casa en el reino de Chile

En la zona central de Chile se desarrolló el temperamento chileno y por ende, debido al espíritu de estos pobladores se conformó una arquitectura acorde a las condiciones geológicas de su territorio. Se observan en el examen de las casas de ambos lados de la cordillera muchas situaciones análogas, por lo que es interesante destacar estos elementos comunes que, a su vez, dieron caracteres semejantes a sus construcciones. No hay en estas regiones piedra blanda apta para las construcciones, por lo que la mayor parte de sus edificios fueron construidos de adobes o ladrillos techados con tejas, pues abunda la arcilla para la fabricación de estos elementos constructivos. Las maderas existentes no dieron buen resultado estructural, debido a no haber sido secadas previamente, sin embargo fue importante su obraje en carpintería. En las provincias de Santiago y Valparaíso abunda la cal, mientras que en otras regiones resultaba cara, por lo que, por ejemplo en Concepción, los ladrillos estaban asentados en barro. También hubo yacimientos de yeso, pero hay dudas respecto a su uso en la construcción (Benavidez, 1941: 168). El clima es en general templado. Estas condiciones determinaron la disposición de las habitaciones y las dimensiones de las aberturas, donde las rejas de hierro de tradición vizcaína fueron un detalle característico (Benavidez Rodríguez, 1941: 160 - 168).

Santiago, fue en sus comienzos, una ciudad amurallada. Tras su destrucción por Michimalongo en 1541, el gobernador Valdivia ordenó al alarife de la ciudad la construcción de murallas para su defensa (Benavidez Rodríguez, 1941: 174-175). De allí que se encuentren en las crónicas y documentos las expresiones “dentro de la traza” y “extramuros” a los que debe darse una interpretación literal. Se describe la constitución de la ciudad, y respecto a las casas expone como ejemplo un relato de Oscar Viera, llegado a Santiago en 1544, quien vio a su arribo “hasta cinco o seis casas y las demás de “bahareque” y “de paja muy ruines” dentro del recinto de la

ciudad (Benavidez Rodriguez, 1941: 177). En el siglo XVI Santiago contaba con casas de mejor factura y de dos pisos rodeando la Plaza de Armas, tales las de Francisco de Aguirre y de Juan Dávalos Jofré, mientras que al pie del cerro Santa Lucía Juan Fernández de Alderete construyó su casa con ermita. El resto de la descripción de Santiago se asimila enormemente con las descripciones de Mendoza, pues en relación a ambas se encuentran expresiones como: “suma pobreza, aspecto alegre y risueño, chacras y huertos que sus pobladores cultivaban en extensos solares, los que regaban con acequias (...) Edificios de paredes de adobe y techos de paja o tejas, desprovistos de todo adorno, diseñando ya el carácter de la casona colonial chilena, con su gran portón comunicando por un amplio zaguán al primer patio, al que el estrado separaba del segundo, y el comedor, separando al segundo del tercero que ocupaban las dependencias y que se confundía con el huerto” (Benavidez Rodriguez, 1941: 179).

En el siglo XVIII dada la pobreza de la colonia y de los materiales empleados, no se entiende que la parte de dos pisos, tanto en Santiago como en Mendoza, abarcase más que el cuerpo de la fachada y, en la mayoría de los casos, debió reducirse a un altillo, el cual como habitación no debía tener utilidad alguna, pero que en cambio, servía para realzar la importancia de la construcción y sostener en su frontispicio la complicada ornamentación de la portada, cuyo motivo principal era, sin dudas, el escudo de armas del propietario. De este último elemento no ha sido hallada ninguna referencia en Mendoza, pero en las imágenes de la plaza de Mendoza, se puede apreciar la presencia de portales ornamentados. También se observa la presencia de una casa de dos pisos, y en el desarrollo de este examen, se comprobará que fueron varias las que así se construyeron, contrastando esta realidad con la imagen de “ciudad chata” transmitida por los viajeros. John Constance Davies, en 1803, las describió: “las viviendas de los habitantes son de estructura baja y pobre o bien son casas de un solo piso, hechas de diversos materiales, de los que más les venían a mano y se hallan esparcidas de cualquier forma sin un orden simétrico” (JEH, 1944: 515).

Sí podemos asimilar a las casas mendocinas la amplitud del portal y el zaguán, debido a la necesidad del paso de caballos y carretas, que ingresaban al primer patio para depositar los productos de chacras y haciendas. Otro elemento

propio de la cultura chilena, es la columna en ángulo, hecha de piedra, ladrillo o madera, que reforzaba la esquina aprovechada como local comercial en la que se vendían los productos de la chacra, fundo o industria o cualquier comercio del dueño de casa. La acuarela de La Touanne (S XIX) que muestra la Plaza de Mendoza, tiene este detalle edilicio en su primer plano. En las unidades de producción urbanas mendocinas, la pulpería o la tienda ocupaban la esquina del solar y se le anexaba la trastienda que las separaba de la vivienda la cual quedaba con su frente más hacia centro de la cuadra.



Fig. 59.- Plaza de Mendoza. Edmond de la Touanne, 1826



185.-Pilar de ángulo.—Petorca, Chile.—Ejemplo modesto de una solución arquitectónica interesante.

Fig.60.- Pilar en ángulo



184.-Vista interior del patio de las casas de la finca "San José" —Bodega de Santiago— de la que puede apreciarse la estructura del primer patio de la casa colonial de un solo piso.

Fig.61.- Primer patio de una hacienda chilena

6.4.- La arquitectura popular mendocina

La arquitectura popular fue la que mejor conservó esos modelos, tuvo carácter localista con relativa inversión de recursos y de bajo perfil en su necesidad de significación. Conservó durante siglos las formas simples como respuesta arquitectónica a las necesidades reales de la población: fue utilitaria y de sencilla materialización, especialmente en marcos económicos de subsistencia. La hicieron los artesanos locales, repitiendo los modelos tradicionales que habían sido probados

generación tras generación, permaneciendo sin mayores modificaciones por mucho tiempo. Cuando hubo mayores recursos, llegaron a imitar modelos de mayor prestigio, acordes a las posibilidades locales.

Un factor de gran importancia en Mendoza fue la constante inseguridad del territorio sujeto a los malones de los indios, por lo que debieron disponer de elementos defensivos. Pese al dibujo de un muro de cierre y señalización de Puerta de la Ciudad en el Plano de 1761, no hay constancia cierta de que hubiera estado cercada como lo estuvo Santiago en su momento. Ya fue tratada la presencia de tapiales de cierre de las propiedades, que no sólo fueron perimetrales cercando la totalidad de cada propiedad, sino también internos, separando cada ámbito en particular. Hubo casas con torres o miradores que contribuyeron a la protección de los habitantes de la ciudad y de las chacras y haciendas.

6.5.- La casa de la bodega en Mendoza

En los comienzos, la simpleza de las descripciones deja entrever la sencillez y austeridad de las casas mendocinas. Conforme al examen desarrollado queda expreso que eran muy similares a las españolas. Lacoste (2008:205) también acuerda esta relación entre la casa europea y la de las colonias. Considera a los vitivinicultores iniciadores de la protoburguesía criolla, por lo tanto, la evolución de sus casas fue más notoria que la de los palacios, monasterios o los ranchos de los pobres. Dice de las casas europeas del siglo XVI que estaban constituidas por una o dos habitaciones de usos múltiples. La calefacción la brindaba la chimenea o el fogón de la cocina.

En San Juan, Rivera Medina (2007: 49-50) ha desarrollado un examen de la casa de los del Carril, uno de los principales bodegueros sanjuaninos del siglo XVIII. Lo hizo a través de los documentos de 1804. Sus características constructivas básicamente semejantes a las de las casas mendocinas, difieren en el uso del ladrillo cocido, que la autora describe en el frontis del zaguán. Este material es muy escaso, casi excepcional, en las casas mendocinas, apenas utilizado ornamentalmente en los coronamientos, chimeneas y en algunos casos, en tabiques internos que separaban ambientes en los recintos principales. También deja claramente descrita la existencia de un patio rodeado de habitaciones y de un traspatio, que también se han encontrado

en varios casos de viviendas mendocinas. La casa de don Clemente Salinas en San Juan tenía sala con alcoba, corredor de media agua, aposento de media agua al oeste del corredor, un cuarto al norte con 4 tijeras, otro cuarto, cocina, patio cercado que cae al norte, bodega, media agua al sur de la bodega³³⁵. En estas descripciones se agregan detalles de estructuras, terminaciones, carpintería, seguridad a través de cerraduras y llaves. En ambos casos se destaca la importancia concedida a estas instalaciones de alto costo material y una requerida labor artesanal (Lacoste, 2008: 211).

Las consideraciones de Lacoste en relación a los aspectos de uso social de las viviendas cuyanas merecen ser señaladas: “Las casas cuyanas fueron evolucionando desde la construcción de una sola sala, en la cual vivían todas las personas, hacia grados más avanzados de privacidad”. En este concepto se encuentra relación con los ejemplos manchegos expuestos. Cabe señalar que no sólo se trató de privacidad, sino de concentración de funciones, multiplicidad de usos, que con el correr del tiempo se fueron diferenciando, aunque no son claros los documentos en estas especificaciones. A continuación expresa: “Las casas de los vecinos de Mendoza y San Juan en el siglo XVIII tenían tres aposentos principales. El más importante era la sala y, en segundo lugar, la cámara (dormitorio). A ello se agregaban una o más habitaciones, que recibían distintos nombres como recámara o cuarto. Luego venían patio y traspatio, con el huerto de árboles frutales y viñas. Samuel Haig, en 1824, señalaba: “Cuando volvíamos a casa observé que las vistas de Mendoza son principalmente viñedos y huertas y el perímetro de la Ciudad muy extenso, pues una viña, una huerta o jardín está contiguo a casi todas las casas” (JEH, 1944: 516). Entre las habitaciones que circundaban el patio y el patio mismo estaban los corredores con sus pórticos. En el patio posterior o traspatio, un cuarto servía de cocina, un horno para hacer pan y las habitaciones de servicio. Algunas casas tenían tienda o pulpería, que daba a la calle” (Lacoste, 2008:212).

El examen realizado por Guaycochea (1978) expresa sus apreciaciones de la casa mendocina estableciendo sus relaciones con las del Río de la Plata, pero no con las chilenas que fueron modelos culturales para la casa cuyana. Esta autora no

³³⁵ *Inventario de bienes de Clemente Salinas, San Juan, 10 de diciembre de 1780*. AHSJ, Fondo Histórico, Libro 15, Folios. 21 y 21 v.

encuentra novedades respecto a los materiales y a las técnicas constructivas, es más, expresa que “no las habrá en realidad, durante largo tiempo aún, salta a la vista como una primera impresión, y justamente no son muchos los casos, la variedad de soluciones adoptadas. Al punto que contándose con elementos muy simples donde la decoración cuenta muy poco como dato distintivo, reduciéndose todo a una combinatoria de volúmenes, no hay dos viviendas iguales” (Guaycochea, 1978: 13). Hay que considerar que la autora realiza su estudio exclusivamente sobre los casos existentes en esos años, sin haber accedido a los documentos de archivo, como en el caso de este trabajo, basado esencialmente en los inventarios sucesorios, donde están detalladas cada una de ellas. De ese enorme corpus documental, han sido seleccionadas las más representativas de los diferentes casos, dentro de los ámbitos urbano y rural. En general, el examen de esos documentos coincide parcialmente con las apreciaciones de Guaycochea al respecto. Esta autora desconoce la existencia de construcciones de dos niveles de altura, de viviendas en planta alta sobre las bodegas y abiertas a corredores en el piso superior, por ejemplo. Así también las casas cuyas habitaciones de ordenan en torno a uno o más patios, a la manera chilena. Es decir, que los casos por ella relevados entre los edificios entonces en pie, son sólo muestras de la diversidad tipológica de las viviendas rurales mendocinas. El tipo de vivienda se asimila al tipo de vida de sus ocupantes, y dentro de una unidad de producción, a las necesidades del productor, cabeza de familia y de su chacra o hacienda. Por ellos cada conjunto edilicio respondía más que a una identidad formal, artística y exterior, a una arquitectura identificada al modo de vida y a brindar una respuesta utilitaria y funcional.

El esquema pompeyano, ya que la vivienda hispana tiene su modelo italiano, no fue fielmente reproducido en Cuyo. Sí lo fue en Buenos Aires y Córdoba y en el área urbana santiaguina. Tampoco los exámenes de casos llevan a hacer entender que fueran expresiones tan ricas como las de esas ciudades. Si bien actuaron varios arquitectos en Mendoza, comenzando por los alarifes del Cabildo en el siglo XVI, Juan Manuel López en el XVIII, Martínez de Soto y Rozas entre el XVIII y XIX, también Cayetano Ayroldi, Jaime y Ramón Roquer su impronta quedó en la arquitectura urbana, sobre todo de los edificios públicos, civiles y religiosos de la ciudad. Evidentemente, para el constructor colonial debía haber diferencias entre una casa urbana y la de campo. Generalmente, estas últimas fueron obras populares,

espontáneas y realizadas por los prácticos con la ayuda de los trabajadores de la hacienda.

La vivienda de la bodega podía tener dos ubicaciones diferentes. La más frecuente es la que estaba junto al zaguán de ingreso a la hacienda o chacra y abría sobre la calle. Su emplazamiento, cuando había también una explotación comercial anexa, tienda o pulpería, era en esquina, dejando en encuentro de vías para el negocio y yuxtaponiendo la casa a esas instalaciones. En haciendas extramuros de importancia, la casa se erguía en el interior de la finca desplegando sus numerosas instalaciones.

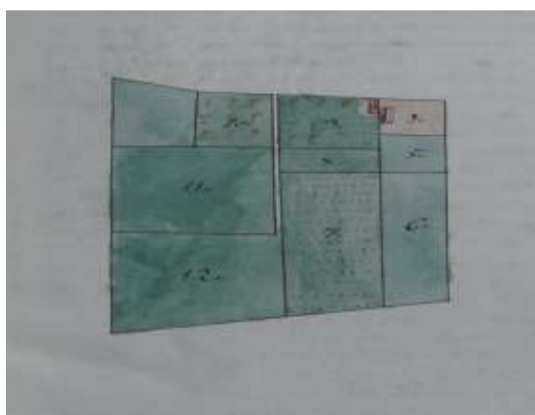


Fig. 62.- 1835- Propiedad de doña Dominga Quevedo

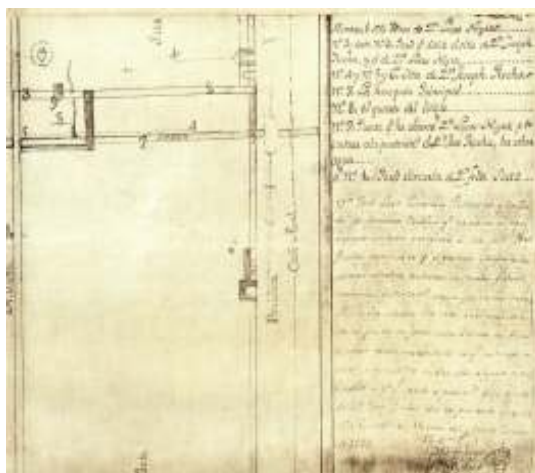


Fig. 63.- 1786- Cuarto de terreno en litigio

La ductilidad de la planta en “L” para el crecimiento de la vivienda con poco gasto desarrollándose por uno de sus brazos conforma a las necesidades, considera Guaycochea. En realidad, si bien los documentos no son suficientemente claros para permitir reconstruir con exactitud las plantas de estos edificios, las descripciones son

orientadoras para poder determinar la frecuencia de la presencia de patios encerrados con construcciones por tres lados, y son bien claros en cuanto a declarar la existencia de un segundo y tercer patio y aún de traspatios, siempre éstos vinculados a las huertas frutales y alguna huerta de hortalizas.



Fig. 64.- Plano de la propiedad de María Lorenza Moyano-1848.

El expediente de María Lorenza Moyano de Maza tiene adjunto un plano de la propiedad que permite conocer claramente las características de la unidad productiva, desde su relación con la calle, su distribución espacial y la conformación del conjunto casa-bodega. Es clara la planta en “U” de la vivienda y su articulación con la bodega y la viña a través de un zaguán³³⁶.

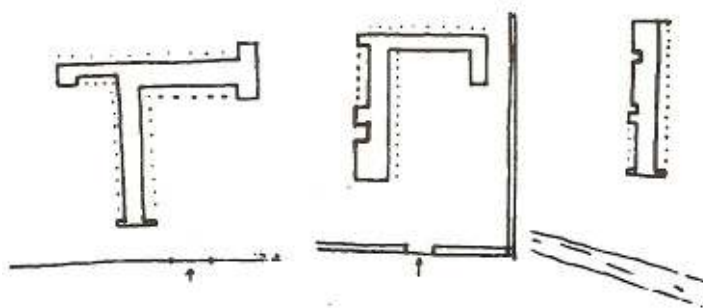


Fig. 65.- Tipologías de plantas de casonas mendocinas según Rosa G. de Onofri

La mayoría de las descripciones indica el uso de tijerales que marcan las dos aguas para cubrir las dependencias más importantes de las casas, como salas y recámaras, así como las bodegas. Estos fueron las soluciones más antiguas en estas construcciones, las que tuvieron pendientes más pronunciadas (Guaycochea, 1978:

³³⁶ *Testamentaria de doña María Lorenza Moyano (de Maza)*. Mendoza, 30 de noviembre de 1848. Carp. 34, Doc. 4, 44 fd. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. F. 45.

23). El de una sola pendiente llamado también media agua aparece un poco después, acompañando al de dos aguas en locales de menor jerarquía. En el siglo XIX aparecen casas con techos a dos aguas con cubiertas de tejuelas y uno con tejas y horizontales³³⁷, de azotea, cubiertos con tejuelas y rodeados de balaustres, dando cuenta de una definida adhesión a los modelos neoclasicistas de los primeros tiempos independientes.

Otra forma de techumbre muy difundida fue la bóveda o forma acupulada, en los siglos XVIII y XIX, como las de don Juan de Dios Videla, en Tres Esquinas, Maipú, y la de Carola Molina de Baca en Rodeo de la Cruz, Guaymallén (Guaycochea, 1978: 23-27). Sirvan estas como enunciado, ya que se podrá comprobar la existencia de otras no sólo en cubiertas de aposentos sino también de los silos anexos a las viviendas, donde se conservaban granos y alimentos que requerían espacios muy protegidos, así como cocinas y hornos de pan.



Fig. 66.- Casa de las bóvedas en Guaymallén

Las casas cuyanas tuvieron una gran similitud con las rioplatenses y las chilenas tanto en sus formas cuanto en sus sistemas constructivos, excepto en que la frecuencia de las tejas en las cubiertas, propia de las regiones señaladas, no se dio en Cuyo. Esta condición es recalcada en los relatos por los viajeros del siglo XIX. La presencia de las tejas era muy escasa debido a las dificultades de provisión de madera para cocerlas. Ya en el siglo XVII Fray Lizárraga advirtió respecto a la

ciudad: “sólo una falla tienen, que es la leña para la mantención de las casas” (JEH, 1944: 509). El predominio absoluto lo tuvo el techo de madera, de especies locales: algarrobo, sauce, quebracho, peral, utilizados para la construcción de tijerales y tirantería; para lo cual fueron adaptados hasta los pértigos de carretas. Una forma frecuente de resolver los encuentros de pendientes de techos fue el llamado “cola de pato”, ensamblaje de terminación de los ángulos exteriores de la construcción dejando un pequero alero sobresaliendo al muro. Las cubiertas fueron de caña, carrizo o paja y barro engrasado, que era suficiente para protegerlas de las escasas lluvias anuales y aún de las torrenciales del verano. Esto implicó también la necesidad de un mantenimiento de estas construcciones más frecuente y cuidado.



Fig. 67.- Cola de pato

Los muros fueron de adobe, adobón y tapial. Lo más corriente fue el muro de 1 ½ adobe, a veces superpuesto a una altura de 1/3 de muro construido en tapial. A veces combinaban la parte baja de tapial y la superior, más liviana con adobe chico. La altura de los muros alcanzaba una 4 ½ v en promedio, pero en el recinto, la cumbra del tijeral se elevaba una vara más aún. De la conjunción de estas dimensiones, el cubo de 5 ½ varas de ancho, alto y profundidad parece ser un módulo que se repitió en las dimensiones de los diversos recintos de la vivienda. Los muros se levantaban sobre cimientos de piedra, en muchos casos también reforzados con sobrecimientos del mismo material. En dos casos se detallan tabiques de quincha de caña y barro separando interiores³³⁸.

³³⁸ *Testamentaria doña María Antonia Zapata. Mendoza, 12 de abril de 181. Juez, Zapata, Secr. Barcala.. Carp.64, Doc. 3. Fs. 23. AGPM. Época Independiente, Sección Judicial. Folio 8 v.*



Fig. 68 y 69.- Construcción de quincha

Generalmente las casas tenían sus aposentos revocados, enlucidos y blanqueados a la cal. Así lo aseguran la mayoría de los documentos examinados. Robert Proctor, en 1823, señala que “todas las casas son de adobe blanqueado” (JEH, 1944: 524). Vicuña Mackena (1855) reitera esta característica y se extiende en la descripción y comparación de la casa mendocina con la porteña y la santiaguina: “Las casas son bajas, blanqueadas, y sólo había una, en construcción, que tuviera dos pisos. Los patios externos son tan grandes como los nuestros, y muchos tienen jardín y por supuesto arboleda frutal y un gran corral exterior. Puede decirse que la arquitectura de Mendoza se parece más a la de Buenos Aires que a la de Santiago, su vecina, más bien que es una mezcla de ambas, pues las casas, aunque son generalmente de azotea, muchas tienen la forma de mojinete. Y los techos de todas están embarradas, como las nuestras, antes de cubrirlas de tejas” (JEH, 1944:534). Este texto de Vicuña Mackena presenta conceptos poco claros, ya que la cantidad y frecuencia de lluvias en Buenos Aires (1200 mm anuales) requiere de construcciones más resistentes a la humedad que Santiago, donde llueve de 350 a 600 mm al año, requiriendo otro tipo de condiciones constructivas para protegerse de las lluvias. Mendoza, con unos 200 mm anuales de precipitaciones, guarda mayor semejanza con Santiago. Comparten también estas ciudades andinas la cultura del huerto frutal, mucho menos común en Buenos Aires. Mendoza y Santiago compartieron un paisaje donde las construcciones de tierra, la viña y los frutales tienen fuerte protagonismo. La diferencia estaba en las tejas de las casas santiaguinas, donde la abundancia de madera permitía su fabricación, en tanto que los techos mendocinos sólo estaban protegidos por caña y barro y la teja era utilizada muy excepcionalmente.

Don José María Videla y Magdalena Correas de Videla. Mendoza, 3 de septiembre de 1863. Juez Saez, Secr. Mayorga. Carp. 62, Doc. 1, 112 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 11 v.

Respecto a los pisos interiores de las casas, inicialmente fueron de tierra apisonada. Con el correr del tiempo, fueron revestidos con ladrillo o baldosa de ladrillo, llamados “enladrillados” y con baldosas calcáreas o vidriadas llamados embaldosados. En los corredores de utilizaron tanto la laja como el enladrillado, así como en las veredas de las casas que abrían directamente a la calle.

Un tema interesante lo constituye la carpintería de puertas y ventanas. Podían ser de una o dos manos (hojas), de tableros, las más importantes, o de tabla corrida. Fueron frecuentes las rejas, ya fueran de madera como de fierro en las ventanas. También se utilizaron puertas de reja en las aberturas de los tapias internos para comunicar un sector con los demás adjuntos. Las puertas y ventanas podían ser adinteladas o en arco de medio punto, aunque fueron frecuentes las conformadas a partir del arco escarzano, pero este tipo no aparece señalado con este nombre en los documentos. También hubo puertas de cuero y de géneros, armadas en bastidores de madera. Las ventanas fueron en todos los casos verticales. Puertas y ventanas podían tener o no postigos para iluminar los interiores. En el siglo XIX aparece el vidrio en las aberturas, reemplazando a los tableros opacos de madera. En estos tableros se manifestó una clara voluntad estética en el labrado de los artesanos. También los herrajes utilizados, como chapas para cerraduras, alcayatas y aldabas fueron de calidad artística. En las puertas de espacios más utilitarios o que requerían de mayor seguridad, estaban provistas de cerrojos y de armellas para candados. El umbralado de las puertas y ventanas fue generalmente de algarrobo, los esqueletos fueron de sauce, peral y luego de álamo, mientras que para los tableros, la madera más utilizada fue el cedro. Las de tabla corrida fueron igualmente de cedro. Las puertas podían estar colocadas con goznes o colgadas de alcayatas, esta generalmente fueron seis u ocho, mientras que en las ventanas sólo cuatro. Las puertas y ventanas generalmente abrían a corredores que daban al patio principal, pero en los recintos con mojinetes, una ventana en ese triángulo era muy frecuente. La carpintería y herrería también se utilizó para la fabricación de las barandas de las escaleras que subían al piso alto o a la azotea y las de los balcones, sean de los corredores corridos en los pisos altos, o los pequeños de los altillos sobre los zaguanes del portal de acceso principal.

En el siglo XVIII las casas cuyanas contaban con más de un solo aposento principal. A la de mayor jerarquía, la sala, se sumaban cuartos con diversos nombres, aumentando el número de habitaciones: cámara, recámara, cuadra, oficinas y simplemente cuarto. Las denominaciones eran cambiantes y en muchos casos con el nombre de “cuarto” se hace referencia a un aposento, o espacio habitable por personas. En general, no aparece una clara denominación de cada uno de ellos, lo que hace difícil la interpretación del orden funcional y espacial de las viviendas descritas.

Las descripciones de las viviendas traen a los inventarios la presencia de elementos de infraestructura construida tales como las alacenas, chimeneas, mesas de altar de adobe en el oratorio, cuando formaba parte de la casa. Otro elemento, que no fue encontrado entre estas descripciones como parte de la obra de fábrica, fueron los estrados de las salas, pero figuran como parte de los objetos de madera inventariados, los cuales no han sido relevados, debido a que el equipamiento de las viviendas no está considerado entre los objetivos del presente trabajo. Su presencia se debió al rol y la jerarquía de la dueña de casa. Consecuencia de la tradición hispano musulmana, este elemento era una tarima de madera sobrelevada del piso, revestida con alfombras y almohadones, donde las mujeres de la casa pasaban largas horas realizando sus labores femeninas, tañendo sus instrumentos musicales o, simplemente, conversando. La dueña de casa “reinaba” en él. (Sarmiento, (1850) 1970: 103; Moreno, 1994:150-153; Lacoste, 2008: 226-227; Manzini, Lorena, 2011: 7-8).

Tres de las casas examinadas tenían oratorio o capilla anexada. Los demás se limitan a mencionar su existencia. José Villegas (1643) tuvo una casa importante para la época, pues contaba con sala, cuadra, recámara y dos aposentos, uno de los cuales servía de dormitorio.³³⁹ La cocina contaba con dos despensas, una de las cuales tenía alacenas. Además tenía una capilla fuera del patio de la casa. Andrés y Domingo Sánchez Chaparro (1687) heredaron una viña con una sala solamente, pero contaba con una pulpería contigua a ella.³⁴⁰ Domingo Sánchez Chaparro y Eufrosia Videla (1689) habían acrecentado su casa aumentando a la sala cuatro aposentos,

³³⁹ *Testamentaria de José Villegas. Mendoza, 20 de septiembre de 1657. Carp. 270, Doc.3, 10 Fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 8.*

³⁴⁰ *El Padre Agustín Chaparro desiste del albaceazgo de los finados Andrés Sánchez Chaparro y Domingo Sánchez Chaparro. Mendoza, 21 de abril de 1687. Carp. 266, Doc. 2, 13 Fs. AGPM, Sección Judicial, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2 v.*

cuyas funciones no están especificadas, más dos cocinas y un corral, además de una tiendita que daba a la calle³⁴¹. Resulta llamativo, para quienes tienen la imagen de una ciudad chata, que en 1699 Antonio Moyano Flores y Tomasina de Puebla y Salinas hubieran construido su casa con un torreón sobre el zaguán, sala, cuadra y recámara más dos aposentos, uno de ellos junto al torreón³⁴². También doña María Lucero (1657) describió su casa “que es una torre”, bajo la cual estaba el corral; tenía dos aposentos con puertas con llave y explotaba una pulpería en la que comercializaba su producción³⁴³. Juan Moyano de Aguilar y Juana Flores (1688)³⁴⁴, así como Simón de Lima y Melo (1697) habitaron tres cuartos de vivienda sin especificarse sus funciones, además de su patio y cuadra³⁴⁵. Quizá la más importante casa de esta época fuera la de don Miguel Chacón (1688), que tenía dos puertas, chimenea en la sala, cuadra, aposentillos de media agua, una despensa dentro de la alcoba, cocina con dos hornos, otro aposentillo en el patio y un patio principal con puerta a la calle³⁴⁶. No aparece en estos documentos mención alguna a las técnicas constructivas, ni a las dimensiones de los ambientes. Respecto a la conformación espacial tampoco hay mayor especificación. Son meros inventarios de las construcciones.

Del siglo XVIII son escuetos en información los documentos, pero en la segunda mitad se explayan con mayor generosidad sobre los detalles. Han sido encontrados diez casos de distinta complejidad. Aquí aparecen algunas referencias a la localización de la propiedad respecto a la ciudad y algunas referencias a materiales y dimensiones, así como a las técnicas constructivas.

³⁴¹ *Testamentaria de don Domingo Sánchez Chaparro y doña Eufrasia Videla, Mendoza, 17 de enero de 1689.* Carp. 266, Doc. 3, 19 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 9.

³⁴² *Inventario de don Antonio Moyano Flores y doña Tomasina de Puebla y Salinas. Mendoza, 3 de septiembre de 1699.* Carp. 255, Doc. 7. Época Colonial, Sección Judicial. Folio 1 v.

³⁴³ *Inventario de doña María Lucero. Mendoza, 30 de septiembre de 1657.* Carp. 253, Doc. 2, 15 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 2.

¹³ *Inventario de los bienes dejados por fallecimiento de don Simón de Lima y Melo, Mendoza, 17 de agosto de 1697.* Carp. 253, Doc. 3, 164 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 1.

³⁴⁴ *Testamentaria de Juan Moyano de Aguilar y Juana Flores. Mendoza, 14 de agosto de 1762.* Carp. 255, Doc. 2, 61 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 22.

³⁴⁵ La palabra “cuadra” puede referirse a dos tipos de locales. Una interpretación es la sala amplia y cuadrada que, vecina a la sala, pertenecía a los aposentos de la casa. La segunda, está referida al lugar donde se guardaban los caballos mulas y uros, también llamada corral.

³⁴⁶ *Sucesión de don Miguel Chacón, Mendoza, 11 de noviembre de 1688.* Carp. 243, Doc. 3, 31 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 7.

Una de las casas más importantes fue la de Don Miguel de Arizmendi (1748), situada dentro de la traza urbana. Tenía 3 cuartos a la calle que alquilaba para tiendas, un zaguán con su puerta a la calle. Un cuarto del patio, una sala grande con su recámara, otra sala también con recámara con dos ventanas con rejas de fierro. El piso de los recintos principales estaba enladrillado. Tres cocinitas de media agua y otro cuarto de media agua; dos hornos, patio y traspatio, con huerto frutal y viña.³⁴⁷

En 1740, Fernando de Alvarado tenía un sitio en el Pueblo con casa. Disponía de “cuartos con las puertas con cerraduras hacia la calle”³⁴⁸. Tan escueta es la información que nos brinda Joseph de Anzorena en 1746, pues de su casa dice que tiene “sala, cuadra y recámara”³⁴⁹. En 1763, Melchor Cárdena menciona sólo “un cuarto de vivienda”, y José Cardozo (1762) sólo dice que tiene “la casa de mi vivienda, con el patio, con todo lo demás de oficinas en él”³⁵⁰. Juan de la Cruz del Castillo (1749) lindaba con la Capilla de San Antonio, del otro lado del zanjón, y su casa tenía “sala, cuadra y recámara, patio, corral y las demás oficinas”³⁵¹.

Se menciona por primera vez la técnica constructiva en el documento de José de Coria de 1750, que detalla “un cuarto de vivienda con puerta de una mano, ventana, corredor al patio y cocinas construidos de adobe, la casa con 16 tijeras de sauce que mira al patio, puerta de tablas de alerce y un corredor al Oriente”³⁵². Similar fue la casa de don Ignacio Moyano (1763) pero también tenía cocinas, troja para guardar trigo y horno para cocer pan”³⁵³.

³⁴⁷ *Testamentaria de don Tomás de Arizmendi, Mendoza, 4 de mayo de 1748.* Carp. 233, Doc. 5, Época colonial, Sección Judicial, Fols. 112 v., 116 v.

³⁴⁸ *Testamento de Fernando de Alvarado, Mendoza, 9 de abril de 1740.* Protocolos de Escribanos N° 47, Fols. 30-33. AHM. Folios 15 v. y 16.

³⁴⁹ *Testamento de Juan Joseph de Anzorena, otorgado por sus apoderados.* Protocolo N° 51, escribano Gaspar de Castro- año 174/1746- Folio 170. AGPM. Folio 172 v.

³⁵⁰ *Testamento de don José Cardoso, Mendoza, 21 de septiembre de 1762.* Protocolo N° 74, escribano Gaspar de Castro (1760-1763), folio 204. Folios 205-205 v.

³⁵¹ *Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo. Mendoza, 1° de julio de 1749,* Carp. 238, Doc. 6. 267 fojas. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Fs. 5 v.

³⁵² *Testamentaria de don Joseph de Coria. Mendoza, 1° de octubre de 1750.* Carp. 238, Doc. 10, 12 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial, Folios 7 v. y 8.

³⁵³ *Testamentaria de don Ignacio Moyano, Mendoza, 24 de mayo de 1794.* Tasación y partición de bienes extrajudicialmente. Carp. 259, Doc, 1, 24 fs. AGPM, época Colonial, Sección Judicial. Foja 2.

Respecto a la ubicación de las viviendas, el inventario de Diego Pringles (1776) señalaba que vivía a dos cuadras de la plaza³⁵⁴, pero no describe su casa, sí detalla los elementos de la pulpería y la botica anexas, donde fabricaba sus drogas y vendía su producción de aguardientes. No da detalles constructivos.

Cuando se trata de quienes fueron propietarios de dos sitios, como Lucas Espinosa y Juana Carrizo (1792)³⁵⁵, la descripción es más importante. En uno contaban con sala de adobe de 18 varas de largo por seis varas de ancho. La recámara estaba al sur y era de adobón; un rancho servía de cocina, anexo a un ramadón de cinco horcones de algarrobo. Es el primer caso en que se han proporcionado medidas. El segundo sitio, en el Pueblo, tiene al zanjón y la calle real como límites. Allí había un cuarto de adobón con 12 tijeras (dos aguas), un tirante, cubierta de carrizo, mostrador de tabla ordinaria, puerta de una mano al Oriente de tabla de alerce con chapa y llave corriente. Ventana con barrotes con sus puertas, otra puerta al Poniente, puerta de calle de dos manos, y cocina de adobón de media agua. Se trataba de una pulpería.

El siglo XIX ha dejado, a través de los inventarios sucesorios una notable cantidad de casos de viviendas de bodegas. Estos inventarios fueron sumamente minuciosos, lo cual permite conocer con mayor exactitud la conformación de las viviendas.

Las técnicas constructivas y los materiales siguieron siendo los mismos que en los siglos anteriores: cimientos de piedra, muros de adobón y adobe, enlucidos y blanqueados. Entre los elementos que demuestran la presencia de una voluntad estética en la vivienda, hubo frisos pintados en el interior de los aposentos principales. Se fue dando una progresiva pero puntual incorporación del ladrillo en tabiques internos separadores de ambientes. Los techos siguieron siendo tijerales de sauce y algarrobo, a dos aguas, con tirantes y costaneras de otras maderas como el quebracho y el peral, cubiertos de caña y barro o carrizo y barro. También se usaron los techos de media agua con tirantes y costaneras de las maderas mencionadas. Los pilares de los corredores fueron de adobes o de horcones de algarrobo sobre basas.

³⁵⁴ *Testamentaria de Diego Pringles, Mendoza, 29 de septiembre de 1779.* Carpeta 263, Doc. 22, 31 fojas. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folios 1, 2 y 5.

³⁵⁵ *Testamentaria de don Lucas Espinosa y Juana Carrizo, Mendoza, 11 de diciembre de 1792.* Carp. 245, Doc. 14, 23 fs. AGPM, Época Colonial, Sección Judicial. Folio 4 v.

Estructuralmente, el álamo introducido en 1808 sólo fue incorporado a la fabricación de tijerales a mediados del siglo. La carpintería fue similar a la de épocas anteriores, utilizaron las mismas maderas y el álamo comenzó a formar parte de las piezas de puertas y ventanas, sumándose el uso del vidrio en estos cerramientos. También se demuestra la presencia de una voluntad estética en la vivienda con el uso del color en la carpintería de puertas y ventanas. En la casa de J. Jordán y Rosa Villegas (1826) las puertas y ventanas de dos manos estaban pintadas de color verde³⁵⁶. Don Domingo Funes (1838) eligió para estas aberturas el color colorado³⁵⁷.



Fig. 70



Fig. 71



Fig. 72

Puertas de tableros sin postigos y con postigos y vidrios



Fig. 73.-Puerta de tabla corrida



Fig. 74.-Puerta de medio punto

³⁵⁶ *Testamentaria de Juan Jordán y Rosa Villegas. Mendoza, 5 de septiembre de 1826. Carp. 29, Doc1, 29 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 14 v.*

³⁵⁷ *Testamentaria Domingo Funes, Mendoza, 26 de agosto de 1834. Carp. 55, Doc. 2, 16 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 1 v.*



Fig. 75. Ventanas con rejas de hierro



Fig. 76.- Reja de madera



Fig. 77.- Alcayatas



Fig. 78.- Goznes, llaves y candados

Hubo casas simples, de tres a seis locales: sala, corredor, recámara y otros cuartos de los que no se especifican sus usos. Los corredores estaban orientados hacia el norte o el este, aprovechando las orientaciones más frescas. En los extremos de los mismos habitualmente hubo construcciones destinadas a aposentos o cuartos secundarios.

También aparecen en los inventarios casas más grandes y con diversidad de funciones y nuevas instalaciones de confort, como los “comunes” (sanitarios) y las cocheras. Así fue la de María Antonia Zapata (1817) de la que resaltaremos sus

características más importantes. La casa tenía dos plantas y 13 locales habitables: cuatro cuartos de tienda y trastienda, casa con 9 locales entre los principales y los de servicio. La sala principal tenía 12 ½ varas de largo, 5 ½ de ancho y 5 ½ de ancho. Esta dimensiones de ancho y altura fueron las más frecuentes dadas a las viviendas, convirtiéndose prácticamente en un módulo generalizado para la construcción, que también se mantuvieron en las bodegas. La antesala tenía en mencionado alto y ancho por 12 ½ v de largo, contaba con una alacena. El corredor daba al sur, con dos cuartos en sus extremos. Tenía un cuartito de “lugar común” para usos sanitarios, cochera y cuarto de criados. La despensa también estaba bajo el corredor. Al norte de la antesala tenía un cuarto de 7 v de largo. A la casa se accedía por un zaguán de 3 v de ancho por 7 de largo. Sobre el zaguán había un altillo de 7 v de largo, 4 2/3 v de ancho y 4 v de alto con balcón y balaustre. La vereda a la calle era de ladrillo. Para su servicio, contaba con gallinero, 3 hornos para pan, Un cierre de pared al oeste del patio con puerta de 2 manos sobre el que apoyaba un ramadón al este también con puerta de dos manos³⁵⁸.



105.—Pórticos, vulgarmente llamados “corredores” dentro de la típica de la casa colonial chilena.

Fig. 80.- Corredor de una casa de hacienda o fundo chileno

La respuesta constructiva respondía a la tecnología generalizada de tierra, de adobe chico, siendo sus muros de 1 adobe y medio, enlucidos y blanqueados por dentro y por fuera. Piso enladrillado, cornisa con teja al patio y a la calle; dos colas de pato y tijeras con caña y tablillas, tirantes de ciprés labrado en sus cuatro caras con sus canes, cubierta de mezcla de cal y arena, falsos de sauce en el techo de dos aguas. Dos puertas de medio punto en quicio con tableros de cedro y herrajes. Dos ventanas de reja de hierro con sus puertas y postigos. El corredor tenía arcos de medio punto.

³⁵⁸ *Testamentaria de doña María Antonia Zapata, Mendoza, 12 de abril de 1817.* Carp. 64, Doc. 3, 23 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 7, 7 v y 8.



Fig. 81.-Galería con arcos de medio punto



Fig. 82.- Casa con altillo sobre el zaguán de adobe. Casa Verdaguer (Las Heras)

Apareció una nueva tipología de bodega-vivienda, en la que la planta baja estaba ocupada por las instalaciones vinícolas y en la planta alta se desarrollaba la vivienda del bodeguero. José Díaz Barroso (1822) tuvo sus edificios en el interior del sitio. La construcción era sumamente curiosa, ya que la planta baja estaba ocupada por su bodega. En la planta alta se desarrollaba la vivienda, que tenía techo de azotea, de características neoclásicas, cubierta con tejuela y con antepecho de adobe. El techo plano de la bodega era el piso de la vivienda. La sala tenía $17 \frac{1}{2}$ v de largo, $5 \frac{2}{3}$ v de ancho y 4 v de alto. La puerta de la sala era de dos manos con marco de algarrobo y trasumbrales de higuera. Había una ventana con reja de hierro. Tenía un corredor orientado al norte de 18 v de largo por $3 \frac{1}{2}$ de ancho y $3 \frac{1}{6}$ de alto. El piso del corredor estaba embaldosado y ladrillado, los pilares eran de ciprés, soleras y barandilla de sauce. En el extremo del corredor había un oratorio con mesa de adobe.

Puerta de dos manos de tabla corrida de alerce y sauce. La escalera era de ladrillo con baranda de sauce³⁵⁹.

Otra casa de azotea fue la de Manuel Ignacio Molina (1828), además presenta la inserción del ladrillo en tabiques y el uso de la madera de álamo para elementos estructurales y carpintería de las aberturas. La vivienda contaba con 5 recintos: un comedor con alacena embutida, el corredor al norte, la sala, un dormitorio, patio y traspatio, corredor al sur. Los muros tenían cimientos de piedra, eran de 1 1/2 adobe, revocados, enlucidos y blanqueados. Piso enladrillado, techo de azotea sobre vigas de palma y tirantes de álamo, mezcla y tejuelas. Puerta de 2 manos con marco de algarrobo, esqueleto de sauce, tabla corrida de cedro. Ventana con reja de fierro, de 2 manos, de álamo, con postigos sobre alcayatas. Había una pared divisoria de ladrillo parado, pilares de álamo con bases de algarrobo, techo plano con una barandilla corrida de sauce³⁶⁰.

Una tipología especial fueron las bodegas con dos pisos que daban a la calle pública. Un de ellas fue la propiedad de José Simeón Moyano (1835). La bodega estaba en el piso bajo. Una escalera subía a la casa, apoyaba sobre la pared de adobe de 1 1/8 varas de ancho con 20 escalones y tabique de ladrillo parado, que da a una puerta de una mano con tableros y herrajes. La sala tenía 10 varas de largo por 5 1/2 varas de ancho y 4 1/8 vara de alto. La cubierta era de tijeras de sauce con tejuela doble encima, cielorraso de yeso, estucado con cornisas en contorno. Piso embaldosado con murallas enlucidas, revocadas y blanqueadas. Ventanas con rejas de fierro, puertas de cedro con postigos para vidrieras, alcayatas y herrajes. El dormitorio era similar al anterior pero de la mitad de su largo. Estaba provisto de una chimenea de ladrillo. Tenía dos otros cuartos semejantes al anterior. El corredor rodeaba por los cuatro lados la casa, sobre pilares de ciprés labrado, pintado de verde y con piso embaldosado³⁶¹.

³⁵⁹ *Testamentaria de don José Díaz Barroso, Mendoza, 30 de marzo de 1822*. Carp. 15, Doc. 15, 177 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 87 v, 88, 88 v.

³⁶⁰ *Testamentaria de don Manuel Ignacio Molina, Mendoza, 22 de octubre de 1828*. Carp. 33, Doc. 3, 30 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 11 a 23.

³⁶¹ *Testamentaria de José Simeón Moyano, Mendoza, 1 de septiembre de 1833*. C. 33, D. 4, 118 fs. AGPM. Época Independiente. Sección Judicial. Folios 14 y 14 v.

La envergadura de ciertas casas de bodega revelaba la importancia del propietario. A la propiedad de don José Albino Gutiérrez (1831) se accedía por el zaguán, con un altillo sobrepuesto, donde el techo de tejas del zaguán servía de piso al altillo. Luego se entraba a un corredor al oeste de 16 ½ v de largo, y tres v de ancho, techado con soleras de sauce, tablilla, caña y barro, sostenido por pilares de algarrobo. La sala era de 12 v de largo y 4 ½ de ancho y alto, con piso enladrillado, muros de adobe largo, tirantillos de ciprés, tijeras, tablilla, mezcla y teja. Los muros estaban revocados por fuera y por dentro, blanqueados, y en el interior un friso ornamental pintado. Esto se repetía en las otras tres salas y recámaras. La casa de Juan Isidro Maza (1854) también tubo esta decoración muraria³⁶². Las rejas de las ventanas eran de fierro, ventanas de madera de dos hojas con postigos para vidrieras. La cocina estaba cubierta por una bóveda de adobe y tenía fogón y chimenea, puerta de madera de patagua de tabla corrida con cerrojo y llave. Los pisos de las dependencias de servicio eran de tierra apisonada con techos de media agua. Tenía también una bóveda que servía de palomar³⁶³. Don Albino Gutiérrez tenía dos coches que guardaba en la cochera de su hacienda, instalación que se fue haciendo frecuente entre las edificaciones de las casas.



Fig. 83.- Cocina con fogón –
Casa Mons. Verdaguer

Hubo casas dentro de la traza de la ciudad, como la de Dominga Quevedo (1835) fueron similares a las construidas en la ciudad, pero entre sus dependencias de

³⁶² *Inventario, tasación, liquidación y partición de los bienes formados por fallecimiento de don Juan Isidro Maza y su esposa doña Mercedes Anzorena*. Mendoza, 29 de julio de 1854. Carp. 36, Doc. 2, 53 fs. Juez: Rosas – Secr. Rodríguez. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 21 v.

³⁶³ *Testamentaria de don José Albino Gutiérrez*. Mendoza, 19 de octubre de 1831. Carp. 23, Doc. 1, 226 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folios 48 a 50 y 69.

servicio, también estaba provista de “un cuartito que sirve de palomar”³⁶⁴. Cabe señalar que era frecuente la crianza de estas aves para la elaboración de recetas culinarias. Otra casa donde se conserva el palomar es la que fuera de doña Lucila de Bombal, en Rodeo del Medio, que fue una vivienda rural de gran jerarquía. La casona se mantiene en pie y puede ser visitada.

6.6.- Conclusión

La casa de la bodega mendocina fue el centro familiar y socio-económico de la hacienda o chacra. En su mayoría, se instaló junto a la calle, señalando el inicio de la “vocación por el camino” anunciada por Rosa Guaycochea. Se desarrolló desde sus comienzos modestos en el siglo XVI hasta alcanzar niveles de refinamiento poco usuales en el país, al decir de algunos viajeros extranjeros del siglo XIX. Encontró el modo de transmitir su estética simple y austera a pesar de las limitaciones del medio geográfico y económico de la región y sus habitantes. También pudo expresar la forma de vida que allí se desarrollaba, conforme a la herencia española de pueblos labradores.

Las tipologías desarrolladas no fueron simétricas, sino que respondieron a un desorden manifestando la espontaneidad de su sucesión. El elemento generador y ordenador estaba constituido por el patio o los patios, jerarquizados conforme a los usos previstos para cada uno de ellos. Las galerías o corredores permitieron un lugar intermedio entre la luminosidad del ambiente y la penumbra del interior, propicio para el desarrollo de las actividades y labores domésticas.

La casa mendocina tuvo como modelo la casa mediterránea, con plantas funcionales abiertas, con patios y corredores que se adaptaron al clima templado de la región. Los fríos fueron soportados dentro de los gruesos muros de tierra, aislante más efectivo, que con aberturas de dimensiones controladas, chimeneas y fogones permitían pasar la crudeza de los inviernos. Las formas de “T” y “H” que

³⁶⁴ *Testamentaria de doña Dominga Quevedo. Mendoza, 11 de junio de 1835. Carp. 46, Doc. 3, 53 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio 14.*

Guaycochea muestra como predominantes, no han sido tan abundantes, pues las plantas se desarrollaron asimétricamente y con total espontaneidad y carácter utilitario. Siguiendo el desarrollo de los inventarios, fueron frecuentes las casas en “L” y las casas con los cuartos rodeando el patio, a veces con patio trasero o traspatio. La analizada por Lacoste (2008) de don Miguel de Arizmendi es un ejemplo de este tipo de casa urbana.

Las viviendas fueron una conjunción de los modelos del centro de Chile con los de la Pampa Húmeda, pero con un carácter expresivo y ornamental más simplificado. Las apreciaciones de Vicuña Macquena que las asemeja a las casas de Buenos Aires más que a las chilenas, fueron desanimadas por las fuentes documentales, en las cuales aparecen las semejanzas con las de Chile, cuya tradición fue continuada en Mendoza aún después de la Independencia. Sus características respondieron también al carácter reservado del lugareño y a la austeridad de los medios de vida desarrollados en Cuyo, más en Mendoza que en San Juan.

No fueron obra de arquitectos. Varias haciendas estaban provistas de herramientas y elementos constructivos como adoberas y tapiales que, con la disponibilidad de los materiales necesarios, permitía una eficaz resolución de estos problemas. Hubo conciencia sísmica en las soluciones tecnológicas de la arquitectura de tierra, tanto en las formas de amarre de los componentes de madera, para lo cual se utilizaba tanto llaves de este material como ataduras de cuero, como en las limitaciones de altura de muros y techos y el grosor de los muros que se construían proporcionadamente.

Fue básicamente una arquitectura popular y espontánea, tanto en la distribución espacial de las construcciones que hacían al conjunto como a la yuxtaposición de las dependencias conforme al carácter básicamente utilitario de estos edificios. Sin embargo, hubo en las casas del siglo XIX una incipiente voluntad de formas, la inclusión de elementos estéticos como el uso del color en las puertas y ventanas y de frisos interiores en las habitaciones principales. También en este aspecto las similitudes fueron propicias para la transculturización y adaptación del europeo a las tierras cuyanas.

En cuanto a las construcciones anexas a las casas, fue evidente la vocación comercial del mendocino que explotaba su tienda o una pulpería construida en las proximidades de la casa, sobre todo si estas construcciones ocupaban las esquinas del cruce de dos calles. También fue infaltable el sitio para almacenaje de víveres, sobre todo de granos, en tinajones o en silos abovedados contruidos cuidadosamente para la eficacia de esta función. Generalmente, cerca de las cocinas, que se construían separadas del núcleo de la vivienda, estaban acompañadas por un par de hornos de barro en el exterior, a veces protegidos por ramadas, asegurando la provisión del pan cotidiano. En el siglo XIX se sumaron los palomares, cosa que no aparece en las descripciones de Guaycochea, pues estas aves formaban entonces parte de la dieta regional. Además la mayor accesibilidad a vehículos de tracción animal, los coches que transportaban a los hacendados de la chacra al pueblo y del pueblo a la hacienda, hizo necesaria la construcción de cocheras, a veces simples ramadones que protegían estos vehículos.

Se puede expresar que la vivienda mendocina dentro de las ya tan profusamente mencionadas limitaciones del medio geográfico y económico, se desarrolló con calidez y confort, haciendo placentera la vida cotidiana entre salas y alcobas, corredores y patios, la bodega y los alambiques, el secadero de frutas, jardines y huertos, viñas y pastizales. Los viajeros consintieron el carácter de oasis de Mendoza y sus alrededores. Tras atravesar el desierto o la cordillera la ciudad y sus haciendas constituyeron un verdadero paraíso.

Cuadro 10.- Casas de habitación dentro de la unidades de producción – Siglos XVI-XVII.

Elaboración propia a partir de documentos del AGPM.

Nº de caso	Año	Propietario	Emplazamiento	Nº de plantas	Nº de locales	Locales/dimensiones	Técnicas constructivas características formales	Otros
1	1643	José Villegas			7	Sala, cuadra, recámara. Dos aposentos (uno es dormitorio). Cocina con 2 despensas con alacenas		Capilla fuera del patio
2	1687	Andrés y Domingo Sánchez Chaparro			No especificado	Sala		Pulpería en la esquina
3	1689	Domingo Sánchez Chaparro y Eufrasia Videla	En la ciudad		10	Sala y dos aposentos más otro aposento, más otro aposento, 2 aposentos, 2 cocinas en el corral	Dos aposentos a los costados del patio, otro aposento comenzado a tapiar, 2 aposentos techados a mediagua, 2 cocinas en el corral	Anexo a la bodega, Tiendita a la calle
4	1699	Antonio Moyano Flores y Tomasina de Puebla y Salinas				Sala, cuadra y recámaras, zaguán y torreón viejo sobre el zaguán. Un aposento detrás de la casa. Aposento conjunto al torreón		
5	1672	Juan Moyano Aguilar y Juana flores			3	3 cuartos de vivienda	Casa con patio y cuadra	
6	1657	María Lucero		2	No especificado	Torre-casa. 2 aposentos. Aposentos con llave	Casa que es una torre, bajo de la torre un corral. patio	pulpería
7	1697	Simón de Lima y Melo			3	3 cuartos		
8	1688	Miguel Chacón				Casa con 2 puertas y Chimenea, cuadra, aposentillo de mediagua, despensa dentro de la alcoba, cocina y 2 hornos, aposentillo al patio y otro patio con puerta a la calle		

Cuadro 11.- Casas de habitación dentro de la unidades de producción – Siglo XVIII. Elaboración propia a partir de documentos del AGPM.

Nº de caso	Año	Propietario	emplazamiento	Nº de plantas	Nº de locales	Locales/dimensiones	Características formales-técnicas constructivas	Otros
1	1740	Fernando Alvarado	Sitio del pueblo		4	Cuartos con las puertas con cerraduras hacia la calle		
2	1746	Joseph de Anzorena			3	Sala, cuadra y recámara		
3	1763	Melchor Cárdenas			1	Cuarto de vivienda		
4	1760/63	José Cardoso				Casa de vivienda con patio y oficinas		
5	1739	Juan de la Cruz del Castillo	Linda con la Capilla de San Antonio		6	Sala cuadra y recámara, patio corral y demás oficinas		
6	1750	José de Coria			No especifica	Casa con su corredor	Casa de adobe con 16 tijeras de sauce que mira al patio, puerta con tablas de alerce, comedor al E	
7	1763	Ignacio Moyano			2	Un cuarto de vivienda con puertas de una mano, su ventana, corredor al patio, cocinas		Troja para guardar trigo horno de cocer pan
8	1776	Diego Pringle	Dista dos cuadras de la Plaza			No la describe		Pulpería , botica
9	1792	Lucas Espinosa y Juana Carrizo	Sitio en el Pueblo al otro lado del zanjón que tiene de frente a la calle real		3 2	1. Sala de adobe de 18v de largo y 6 de ancho, Recámara de adobón al sur, rancho que sirve de cocina, con un ramadón de 5 horcones de algarrobo. 2. Cuarto de adobón con 12 tijeras, un tirante, techo de carrizo, mostrador de tabla ordinaria, puerta de una mano al E de tabla de alerce con chapa y llave corriente, ventana de barrotes con sus puertas otra puerta al oeste, puerta de calle	Adobe, adobón madera de algarrobo	pulpería

						de 2 manos, cocina de adobón de media agua		
10	1730	Miguel de Arizmendi	Dentro de la traza		12	3 cuartos a la calle, zaguán y puerta de calle. Un cuarto del patio, 1 sala grande con su recámara, otra sala con su recámara y 2 ventanas con rejas de fierro, 3 cocinitas de mediagua y otro cuarto de mediagua, 2 hornos patio y traspatio con su huerto		Capilla de Santa Bárbara, tiendas

Cuadeo 12.- Casas de habitación dentro de la unidades de producción – Siglo XIX. Elaboración propia a partir de documentos del AGPM.

N° caso	Año	Propietario	Emplazamiento	N° plantas	N° locales	Locales / dimensiones	Técnicas constructivas – Características formales	Otros
1	1813	P. Rodriguez A.J.Antúnez	Interior del predio	1	5	1. sala - 13 1/8 v largo, 3 1/3 v ancho 2. sala 3. corredor al E 4. 1/2 agua , 6 1/3 v largo, 3 v ancho 5. 1/2 agua 6. ramada al N	1 y 2. muros adobón y adobe – techo 2 aguas, tijeras- caña y barro – puerta en quicio con tableros 3. pilares de algarrobo –soleras y tirantillos, caña y barro 4. muros adobón- costaneras y tirantillos, y caña y barro 6. horcones, soleras cumbreras, costaneras, carrizo y barro	
2	1813	V. Pescara-M. Medina		1	5	1. sala y recámara 24 1/2 v largo, 5 1/2 v ancho, 5 1/2 v alto 2. corredor al N 3. cuarto al extremo O del corredor, 4 v. largo, 4v alto 4. corredor al S 5. cuarto al extremo E del corredor, 13 v de largo con 3 de alto,	1. muros adobe, cimiento de piedra, enlucidos y blanqueados; techo de sauce con caña y barro; puertas 1 y 2 manos de 1/2 punto con tableros de cedro y herrajes. 2. pilares de algarrobo sobre basas, con canes, costaneras y tirantillos, caña y barro 3. 1/2 agua, muros adobe, revocadas, puerta de 1 mano 4. pilares de adobe, soleras de quebracho y peral, costaneras, caña y barro 5. 1/2 agua, muro de adobe, puerta de 1 mano con candado	
3	1817	M. A. Zapata	Calle al N	2	4 cuartos de tienda y trastienda, bodega y casa con 9 locales entre principales y de servicio.	1. sala principal 12 1/2 v largo, 5 1/2 v ancho y 5 1/2 v alto 2. antesala 12 1/2 v lago, 5 1/2 v ancho y 5 1/2 alto, con alacena 3. corredor al S 4. 2 cuartos en los extremos del corredor 5. cuartito de lugar común 6. cochera 7. cuarto de criados	1 y 2. muros 1 1/2 adobe chico, cimiento de piedra, enlucida y blanqueada por dentro y por fuera, cornisa con teja sobre el patio y a la calle, piso enladrillado, 2 colas de pato y tijeras con caña y tablillas, tirantes de ciprés labrado 4 caras con sus canes, techo con mezcla de cal y arena falsos de sauce, 2 puertas de 1/2 punto con tableros y herrajes 2 ventadas de reja de hierro con	- gallinero -3 hornos - pared O del patio con puerta de 2 manos - ramadón al E de esa muralla con puerta 2 manos

						<p>8. despensa bajo el corredor</p> <p>9. cuarto al N de la antesala 7 v de largo</p> <p>10. zaguán 3v ancho y 7 v largo</p> <p>11. altillo sobre zaguán 7 v largo, 4 2/3 ancho y 4 alto</p>	<p>puertas y postigos</p> <p>3. con arcos de adobe</p> <p>4. medias aguas de adobe, una puerta de 1 mano y otra puerta de cuero, costaneras con caña y tablillas, mezcla de cal y arena, piso enladrillado</p> <p>5. adobón, costaneras de caña, sin puerta</p> <p>6. de adobe, tirantillos de caña, puertas grandes de 2 manos con llave</p> <p>7. adobe, tirantillos de caña, sin puerta</p> <p>8. con tabiques de sauce y caña, puerta 1 mano con llave.</p> <p>9. costaneras de caña, puerta con marco y candado, pared al patio con cornisa con teja, enlucida y blanqueada.</p> <p>10. suelo enladrillado, arco de adobe, viguetas labradas 4 caras, entablado, puerta 2 manos tableros cedro, en quicio, marco algarrobo, pintada al óleo con herrajes</p> <p>11. 1 ½ adobe chico, revocado y blanqueado por dentro y fuera, cornisa en contorno con tejado, techo a dos aguas con tijeras y tirantes, mezcla de cal y arena, balcón de hierro c/ balaustre, sostenido por tablas y canes de algarrobo, con escalera de madera con pasamanos.</p> <p>Vereda de ladrillos a la calle y patio</p>	
4	1821	I. Ferramola-C. Vargas	Interior del predio	4		<p>1. Edificio 14 ¾ v largo, 5 v ancho</p> <p>2. pieza ½ agua</p> <p>3. ½ agua 11 v largo y 5 v ancho</p> <p>4. corredor</p>	<p>1,2,3. Adobón, cimiento de piedra, tijerillas de sauce, quincha de chilca.</p> <p>4. sobre pilares de adobe y madera, soleras de limones de carreta y sauce rollizo, tijerillas de sauce sin pelar</p>	<p>-Corralito de 12 v largo y 12 v ancho, 3v alto. Puerta de cuero.</p> <p>-troje de adobe sobre arcos, cimientos de piedra, 10 v de alto</p> <p>-2 hornos de pan</p> <p>-vereda de piedra</p>

5	1822	J. Díaz Barroso	Interior de predio	Casa sobre la bodega – 2 pl.	3	<p>1. edificio en alto. Sala 17 ¼ v largo 5 2/3 v ancho y 4 v alto.</p> <p>2. corredor al N 18 v largo, 3 ½ ancho y 3 1/6 alto.</p> <p>3. oratorio al extremo del corredor</p>	<p>1. techo plano de azotea, madera de ciprés, tejuela y antepecho de adobe. Puerta de 2 hojas, cedro, marco algarrobo, trasumbrales de higuera. Ventana con reja de hierro.</p> <p>2. piso de ladrillo y baldosa, pilares de ciprés, soleras y barandilla de sauce.</p> <p>3. mesa de adobe, puerta 2 manos de tabla corrida de alerce y sauce; escalera de ladrillo con baranda de sauce.</p>	En nivel suelo, la bodega y sus instalaciones anexas se organizan en torno al patio. Entrada por un zaguán.
6	1822	M. Peralta	En esquina	2	6	<p>1. zaguán 3 v ancho con escalera al altillo.</p> <p>2. sala 13 v largo 5 de ancho y 4 ½ alto</p> <p>3. dormitorio 5 ¾ v de ancho y alto igual al anterior</p> <p>4. cuartito contra la pared del patio</p> <p>5. corralón 6. corredor 12 v. largo y 4 ancho</p>	<p>1. tirantillos de limones de pértigo, caña y barro, puerta a calle 2 manos en quicios de algarrobo, tabla corrida de cedro y herrajes.</p> <p>2 y 3. piso enladrillado, cimiento de piedra, techo 2 aguas con tijeras de sauce rollizo, tablilla, caña y barro. Puerta al patio 2 manos en quicio, tableros cedro, herrajes, umbralado algarrobo. Ventana con reja de hierro similar a la puerta descrita.</p> <p>4. mediagua con puertita de tabla</p> <p>5. muros de 3 adobones y adobe.</p> <p>6. Pilares de adobe, soleras de pértigo, tablilla, caña y barro.</p> <p>Vereda y zaguán empedrados.</p>	Parte del conjunto con instalaciones para comercio y bodega.
7	1823	J. Godoy – M. Falcato	En el alfalfar	1	3	<p>1. cuarto</p> <p>2. cuartito</p> <p>3. cocina</p>	<p>1. piso terraplén</p> <p>2. media agua</p> <p>3. adobón y adobe</p>	Pulpería, trastienda, cuartos, corredor y galpón
8	1826	J. Jordán – R. Villegas	A la calle	1	6	<p>1. zaguán 7 v largo, 2 ¾ ancho</p> <p>2. sala 11 ¼ v largo, 5 ¼ v ancho y alto</p> <p>3. sala igual a la anterior 5 ½ v ancho, 6 1/3 v largo</p> <p>4. cuarto igual al anterior, 6 v largo</p> <p>5 y 6 cuarto con tabique, largo 8 1/3 v, ancho y alto como anteriores</p>	<p>1. mojinete a S, puerta de 2 manos a la calle, marco algarrobo, en alcayatas, esqueleto de sauce y tableros de ciprés con herrajes. Techo tijeras sauce rollizo, tablilla, caña y barro. Arco al patio. Todo revocado, enlucido y blanqueado.</p> <p>2, 3, 4, 5 y 6. cimientos de piedra, y muralla de 1 ½ adobe, enlucida, revocada y blanqueada por dentro y por fuera, techo de tijeras de sauce rollizo,</p>	

							cola de pato, tirantes de peral con tablilla, caña y barro; puerta 2 manos, ventana 2 manos tableros de cedro color verde con herrajes.	
9	1827	J. V. Vargas	A la calle en esquina	1	3	1. sala 12 v largo, 4 7/8 de ancho y 4v alto con división que forma 2. dormitorio 3. cocina 4 7/8 v largo, 3 ¼ ancho 3 v alto 4. patio	1 y 2. dos aguas, piso terraplén, puertas marco algarrobo, esqueleto sauce y tableros ciprés. Muralla 1 ½ adobe 3. media agua, muro 2 adobones, techo sauce, caña y barro, puerta de sauce, forrada de cuero	Pulpería y bodega
10	1828	M. J. Molina (importante)	Interior del predio	1	5	1. comedor 7 ½ v largo, 5 ½ v ancho y 4v alto. con alacena embutida 2. corredor N 3. sala 12 3/8 v largo, 5 2/3 ancho, 5 ½ alto. 4. dormitorio 6 1/3 v largo, ancho y alto como anterior. Patio y traspatio 5. corredor S 6. azotea	1 y 3. cimiento de piedra, 1 ½ adobe, revocada, enlucidas y blanqueadas. Piso enladrillado, techo en azotea sobre vigas de palma, y tirantes de álamo mezcla y tejuelas. Puerta 2 manos, marco algarrobo, esqueleto sauce, tabla corrida de cedro. Ventana c/reja de hierro, 2 manos, de álamo, con postigos, sobre alcayatas. Divisoria de tabique de ladrillo parado. 2 y 5. piso enladrillado, pilares de álamo sobre bases algarrobo, tirantillos de álamo, techo plano como anterior. 4. como anterior. 6. barandilla corrida de sauce.	Bodega y oficinas de la hacienda y corral de alambiques
11	1829	B. Zapata		1	7	1. sala 16 v largo, 4 5/6 v ancho 4 ½ v alto 2. alcoba 3. corredor E a lo largo de estas y la bodega 29 v largo, 3 v ancho 4. cuartito en el extremo S junto a sala 5. corredor O 12 ½ v largo, 3 v de ancho y alto 6. cuarto extremo S del corredor 8 ½ v largo, 4 ½ v ancho, 3 1/3 alto 7. cuarto extremo N que sirvió de cocina 6 1/3 v de largo,	1. dos aguas, piso embaldosado, muros adobón y 1 adobe grande, revocada y blanqueadas por dentro y fuera, 2. división pared de ½ adobe de 3,4 v Techos tijeras sauce rollizo, tirantes peral, caña y barro. Puertas 2 manos, algarrobo, sauce y cedro en ½ punto. Sobre alcayatas, con herrajes. 3. piso embaldosado con cuartito de ½ agua en el extremo(sala), pilares de adobe, techado de peral y algarrobo, sauce, caña y barro. 5. pilares adobe costaneras de peral y guindo	Al N de la sala, bodega idem

							6. piso embaldosado, muros adobe revocado y blanqueado. 7. piso terralén, sin revocar, arco en el mojinete S, hueco sin puerta techo sauce, caña y barro	
12	1831	J. A. Gutiérrez (importante)	Interior del predio	2	12	1. zaguán 2. altillo 3. corredor al O 16 ½ v largo, 3 v ancho 4. sala 12 v largo, 4 ½ ancho y alto 5. sala 10 ¼ v largo,, ancho y alto como la anterior 6 y 7 cuartos 4 ¼ varas en cuadro 8. cuarto 9 ¼ v largo, 4 ¼ v ancho, 4 v alto. 9. cocina 9 ¼ v largo, 9 v ancho. 10. cochera 9 v largo, 4 ½ v ancho, 3 ¼ v alto. 11. corredor al E de los cuartos, 59 v largo, 3 v ancho. 12. cuarto al O de la sala principal, largo 8 ¼ v, ancho 3 v, 3 ¼ v alto	1. puerta de 2 manos, algarrobo, barrotes de sauce, tableros de ciprés, techo de tirantillos con tejuela que sirve de piso al 2. altillo, con 2 tijeras, tablillas y tejuela como el zaguán 3. techo de soleras de sauce, tablilla, caña y barro, pilares de algarrobo 4. piso enladrillado, muros de adobe largo, tirantillos de ciprés, tijeras, tablilla, mezcla y tejuela. Muros revocados por dentro, blanqueados y <i>friso pintado</i> ; puerta al patio, 2 manos, algarrobo, sauce y ciprés, postigos, alcayatas y herrajes. Puerta menor; ventana reja de hierro, 2 manos y postigos p/ vidriera, s/ alcayatas, herrajes, de sauce y ciprés. 5, 6, 7 y 8. similares a anterior, puerta madera de patagua en 6. 9. bóveda de adobe, con fogón y chimenea. 10. piso terraplén, muros adobe, viguetas, tablilla, caña y barro; puerta de 2 manos, tabla corrida de patagua, cerrojo y llave. 11. pilares de adobe, soleras de sauce, tablilla, caña y barro. 12. similar a los anteriores, de ½ agua, con alacenas.	Bodega y anexos, corral de alambiques, granero en bóveda, otra bóveda de palomar, horno de pan, hornos de cal y de ladrillos, ramadita, con lavadero y tendadero de trigo.
13	1833	V. Torres	Interior de predio	1	6	1. zaguán 3 v ancho, 5 v largo,ç 2. cuarto largo 10 v, ancho 5 ¼ y 5 v alto.	1. techo tijeras, tablilla caña y barro. Puerta 2 manos, algarrobo, sauce y ciprés, alcayatas.	Troja de bóveda, gallinero, cuartos anexos, horno

						<p>3. edificio largo 22 1/3 varas, dividido por 2 tabiques, para dormitorios, ancho y alto 5 1/2 v.</p> <p>4. corredor al S 11 1/2 v largo, 4 v ancho</p> <p>5. cuarto 11 v. largo y 4 v ancho</p> <p>6. 5 v largo, 4 v ancho, 2 1/2 alto</p>	<p>2. Cimiento de piedra, muros adobe grande, enlucido y blanqueado; techo tijeras sauce rollizas, tablilla, caña y barro, tirantes peral y manzano, puerta 2 manos al patio, algarrobo, ciprés y almendro, herrajes.</p> <p>3. similar anterior</p> <p>4. pilares de adobe, vigas sauce rollizo, tablilla, caña y barro</p> <p>5. similar anterior</p> <p>6. mediagua similar anteriores.</p>	<p>grande, bodega con cuartos anexos.</p>
14	1834	D. Funes	A la calle	1	11	<p>1. Sala, 12 v largo, 5 v ancho y alto.</p> <p>2. recámara 7 v largo, 5 de ancho y alto.</p> <p>3. corredor al O.</p> <p>4. cuarto 9,4 v largo, 4 v de ancho y alto.</p> <p>5. despensa 14 1/2 v largo, 3 3/4 ancho y alto.</p> <p>6. corredor al N.</p> <p>7. cuarto 6 1/2 v largo, 3 1/2 v ancho, 3 v alto.</p> <p>8. cocina 6 v largo, 4 v ancho, 3 v alto.</p> <p>9. Corredor que vincula los servicios 11 1/2 v largo, 3 v ancho y alto.</p> <p>10. patio encuadrado por lienzos de pared</p> <p>11. cochera 6 1/2 v de largo, 3 1/2 ancho y 3 de alto</p>	<p>1 y 2. dos aguas, piso embaldosado, doble cimiento de piedra, muros revocados, enlucidos y blanqueados por dentro y fuera, techo tijeras de sauce rollizo, tirantes de peral, caña y barro. Ventana reja hierro, algarrobo, sauce tabla de ciprés, postigos, alcayatas y herrajes. Puerta de algarrobo y sauce , tabla corrida de alerce, pintada de colorado. Otra puerta similar.</p> <p>3. con 4 pilares de adobe , solaras de algarrobo y peral, tablillas, caña y barro.</p> <p>4 y 5. mediagua, piso terraplén, muros adobón y adobe, revocadas y blanqueadas por dentro y fuera. Vigas de sauce rolliza, caña y barro. Puerta de 1 mano en quicios, algarrobo, sauce y tabla corrida de ciprés, herrajes.</p> <p>6. sobre horcones de algarrobo, soleras de algarrobo y sauce, tablillas, caña y barro.</p> <p>7. mediagua, estructura de peral y sauce, muros de adobón y adobe, revocada por dentro y fuera, puerta al patio de 1 mano en quicios, tabla corrida de álamo.</p> <p>8. de adobón revocado por dentro con hueco para puerta.</p> <p>9. sobre muralla de adobón, pilares de</p>	<p>Bóveda que sirve de granero, dos hornos de pan, gallinero, corrales de caballos</p>

							adobón. 10. de adobe y adobón, con puerta que da a la calle, 2 manos en quicio, sauce, ciprés, herrajes. 11. ramadón similar a los anteriores.	
15	1835	J.S. Moyano	Sobre calle pública	2	7	<ol style="list-style-type: none"> 1. escala que sube a la <i>vivienda de arriba</i> 2. sala 10 v largo, 5 ½ v ancho, 4 1/8 v alto. 3. dormitorio 5 ½ v largo y ancho, 4 1/8 alto, con <i>chimenea</i> 4. cuartito 5 2/3 v largo, 3 v ancho, 4 1/3 v alto. 5. cuartito 5 ½ v largo, 3 ½ v ancho 6. corredor 2 2/3 alto, 1 1/3 v ancho 7. corredor que rodea la sala principal por N;S y O. 14 v, 13 v, al S y N, 7 v. O, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. sobre pared de adobe de 1 1/8 v ancho, 20 escalones y tabique de ladrillo parado, da a puerta de 1 mano de tableros con herrajes. 2. tijeras sauce con tejuela doble encima, cielorraso de yeso, estucado de yeso con cornisas en contorno, piso embaldosado, murallas adobe revocadas, enlucidas y blanqueadas. Reja de hierro, puertas de cedro, con postigos p/ vidriera, y alcayatas y herrajes. 3. igual a la anterior, chimenea de ladrillo 4 y 5. igual al anterior 6-7. sobre pilares de ciprés labrado y pintado de verde, piso embaldosado 	Bodega debajo de la vivienda, cuartos anexos a la bodegas, bodeguita de vino blanco y otras 2 bodegas y corralón de alambiques.
16	1835	D. Quevedo	A calle pública	1	6	<ol style="list-style-type: none"> 1. sala 2. cuarto 3. edificio, 11 v largo, 5 ½ v ancho y alto. 4. despensa 5. cuarto 3 v alto, 8 v largo y 3 v ancho 6. corredor al S 	<ol style="list-style-type: none"> 2. mediagua 71/(v de largo, 3 v ancho. Muros adobe revocados, enlucidos y blanqueados Piso terraplén, techo de vigas sauce rollizas, caña y barro. Piso enladrillado. Puerta de 2 manos en quicios, álamo y cedro, herrajes. 3. dos aguas, adobe sobre cimiento de piedra, tijeras sauce rollizas, tablilla, caña y barro, piso terraplén, puerta a la sala. 5. piso enladrillado, similar al anterior 6. sobre horcón de algarrobo, y pared, estructura sauce rolliza, caña y barro. 	palomar

17	1835	B. Morales (importante)				<p>1. sala largo 12 ½, ancho y alto 5 ½ v.</p> <p>2. recámara largo 7 1/8 v, ancho y alto 5 ½ v.</p> <p>3. cuarto oratorio, con alacena 5 ½ v largo, 4 v ancho y 4 ½ alto..</p> <p>4. corredor 14 v largo, 3v ancho.</p> <p>5. cuarto extremo O del corredor</p> <p>6. cuartito 4 ¼ v largo, ancho 4 v, alto 3 ½.</p> <p>7. corredor s/ese cuarto largo 8 v, ancho 5 v, alto 4 v.</p> <p>8. cuarto largo 5 ½ v, ancho 3 ½ v, alto 4 ½ v.</p> <p>9. granero para trigo en planta alta, escalón de adobe y madera</p> <p>10. mirador sobre el granero <i>donde están colocadas las campanas en dos arcos</i>, con otro escalón para subir.</p> <p>10. enramada 12 v largo, 5 v ancho</p> <p>11. enramada, 12 v largo 6 v ancho</p> <p>13. recámara 5 5/6 v de largo, 4 ½ v ancho.</p> <p>14. corredor al E.</p> <p>15. cuarto largo 7 v, ancho 4 ¾ alto 4 1/2v.</p> <p>16. cuarto Largo 10 v, ancho 4 ¾ alto 4 ½</p> <p>17. cuarto 6 v largo, 4 ¾ ancho, 4 ½ alto</p> <p>18. cuarto 10 ½ v largo, 4 ¾ ancho y 4 ½ alto.</p> <p>19. 2 galpones</p> <p>20. 3 corredores sobre los muros divisorios de patio y pospatio</p>	<p>1. dos aguas, piso embaldosado, cimiento de piedra, muralla de 1 ½ adobe, revocada, enlucida y blanqueada. Tijeras de sauce rollizo, tirantes lapacho, caña y barro. Puerta ½ punto, lapacho y algarrobo, alcayatas, tableros de cedro, herrajes.</p> <p>2. igual al anterior.</p> <p>3. mediagua, similar anteriores</p> <p>4. pilares de algarrobo, s/basas de idem; techo algarrobo, sauce rollizo, caña y barro, muros adobe revocado, enlucido y blanqueado, piso embaldosado.</p> <p>5 y 6. adobe y adobón, puerta de reja de sauce.</p> <p>7. s/ horcones algarrobo, estructura de sauce, caña y barro, piso terraplén.</p> <p>8. similar anterior.</p> <p>9. estructura de algarrobo, ladrillo y barro sobre argamasa, techo de peral y tejuelas.</p> <p>11. horcones de algarrobo, techo de álamo y sauce rollizo, caña y barro.</p> <p>12 sobre la pared que divide el patio</p> <p>13. mediagua, piso terraplén, muros 1 ½ adobe, cimiento d piedra, revocada y blanqueada, techo de álamo labrado, caña y barro, enlucido y blanqueado. Puerta de nogal y álamo con cerradura.</p> <p>14. similar anterior.</p> <p>15 y 16. mediagua similar anterior</p> <p>17 y 18. similar anteriores.</p> <p>19. Horcones de algarrobo, pared adobón con cimiento de piedra, todo revocado, estructura techo de álamo, y sauce con caña y barro.</p>	<p>Puentes sobre acequias, Hornos de pan chico y grande, hornilla con brocal de argamasa. Corral de ovejas y corral de caballos. Puerta de reja de una mano en paredón que da a la calle</p>
----	------	----------------------------	--	--	--	--	---	--

18	1837	M. Molina	Interior de predio	1	7	<ol style="list-style-type: none"> 1. sala 9v largo, 5 ½ v ancho, 4v. alto 2. dormitorio 5 ¾ v largo, ancho y alto como ant. 3. corredor al E , 14 v largo, 3 ¼ v ancho 4. pieza contigua a las anteriores, 5 v ancho. 5. pieza largo 6 ½ v, ancho 3 ½ y alto 4 v. 6. cuarto dividido en 2 departamentos por tabiques que forman un pasadizo 	<ol style="list-style-type: none"> 1 y 2. Piso embaldosado, muralla 1 1/2 adobe , enlucida, revocada y blanqueada. Techo tijeras sauce rollizas, tablillas, caña y barro, tirante de ciprés labrado 4 caras, puerta de 1 mano en quicio, algarrobo y sauce y herrajes. 2. ventana reja de hierro, algarrobo, sauce, peral y tableros de ciprés. 3. piso enladrillado, pilares de adobe, techo viguetas de sauce rolliza, tablilla, caña y barro. 4. mediagua sauce rollizo, caña cortadera y barro, puerta 2 manos, ½ punto, similar anteriores. 5. mediagua, piso enladrillado, tirantes de álamo, caña totora y barro 	bodega
19	1844	M. F. Pelliza	A la calle	1	9	<ol style="list-style-type: none"> 1. zaguán 8 1/4 v largo, 3 ¼ v ancho 2 1/3 alto. 2. Pieza (sala) 11 7/8 v largo, 5 ¾ ancho, 5 ½ alto. 3. comedor, ancho y alto como anterior, unas 13 v de largo,, con alacena. 4. cuarto largo 6 2/3 v, ancho 5 7/8 y alto 4 1/4.v. 5. pasadizo en arco, 7 v largo 3 v ancho. 6. cuarto 7. patio y traspatio. 8. cuartito 3 2/3 largo, 2 ½ ancho, alto 3 1/3v. 9. pasadizo, 4 ¼ v largo, 1 1/3 v ancho, a la huerta. 10. cuartito 4 v largo, 3 2/3 v ancho, 3 1/3 alto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2 aguas arco de N a S, piso enlajado, techo C/ cielorraso de caña, tirantes de álamo labrados, enlucidos por debajo, tijeras y cola de pato, sauce rollizo, caña y barro. Puerta 2 manos a la calle peral y cedro, sobre alcayatas. 2. 2 aguas, piso embaldosado, murallas de 1 1/2 adobe, cimientos de piedra, revocada, enlucida y blanqueada. Puertas 2 manos, algarrobo y cedro,, sobre alcayatas. 2 ventanas iguales a la calle con reja de hierro. 3. piso embaldosado, muros adobe grande con cimientos de piedra, enlucidas y blanqueadas, puerta al traspatio, 2 manos en quicios, de algarrobo, tabla corrida. 4. dos aguas, piso embaldosado, murallas de adobe, enlucidas y blanqueadas, tirantes álamo labrado, caña y barro, enlucido y blanqueado por debajo. Puerta 2 manos s/ alcayatas, de 	Pulpería y anexo y ramadoncito. Vereda laja, escalón piedra al zaguán.

							<p>álamo. Chimenea de adobe y ladrillo.</p> <p>5. piso terraplén, techo ½ agua de álamo labrado, caña y barro, puerta de 2 manos en alcayatas, algarrobo y sauce, herrajes.</p> <p>6. mediagua piso terraplén murallas adobe, cimiento de piedra, revocado y blanqueado, tirantes álamo labrado, caña y barro como anterior.</p> <p>8. mediagua piso enladrillado, techo álamo, caña y barro.</p> <p>9. techo álamo, caña y barro. Puerta 1 mano en alcayatas, de álamo.</p> <p>10. techo mediagua, álamo, caña y barro.</p>	
20	1844	J. A. Videla N. Alamando	Interior de predio	1	14	<p>1. cuarto</p> <p>2. cuarto D. Agustín 93/4 v largo, ancho y alto 5 1/3 v.</p> <p>3. Sala Da. Jacoba 12 ¼ v largo, 5 1/8 ancho, alto 4 1/3 v.</p> <p>4. corredor 8 ½ v largo, 3 v ancho.</p> <p>5. cuarto 6 ½ v largo, 3 v ancho y 3 ½ alto.</p> <p>6. corredor 12 ¾ v largo, 5 ½ alto, 2 7/8 ancho.</p> <p>7. comedor 11 ½ v largo, ancho y alto 5 ½.</p> <p>8. sala 12 7/8 v largo, ancho y alto 5 ½</p> <p>9 zaguán al 2º patio; 6 v largo 3 2/3 v ancho. Altillo sobre el zaguán</p> <p>9. corredor al S sala Papal y comedor 19 ½ v largo, 3 de ancho.</p> <p>10. oratorio largo 3 ¾ v, ancho 3 v, alto 3 ½ v.</p> <p>11 y 12. cuarto 4 1/3 v, ancho 3 ½ v alto igual. cuarto largo 7 7/8 v, ancho y alto como anterior.</p> <p>13. cocina</p>	<p>1. dos aguas, piso terraplén murallas de 1 ½ adobe, cimiento de piedra. Enlucido y blanqueado.</p> <p>Techo sauce rollizo y peral, caña y barro. Puerta 2 manos, s alcayatas, algarrobo y sauce, tableros ciprés.</p> <p>2. 2 aguas, piso embaldosado, muros similar anterior, techo álamo con caña tejida, enlucida y blanqueada. Resto similar anterior.</p> <p>4. en tres pilares de adobe, piso terraplén, techo sauce, caña y barro.</p> <p>5. mediagua pared O del cuarto 2. piso terraplén, muros 1 adobe a sogá, revocado, techo sauce, caña y barro.</p> <p>6. simil anterior, peral, sauce caña y barro.</p> <p>7. simil cuartos anteriores</p> <p>8. simil anteriores.</p> <p>9. pilares adobe, sauce, caña y barro.</p> <p>10. mediagua simil anterior.</p> <p>11,12,13, 14 mediagua simil anterior piso terraplén.</p>	Bodega, anexos, pailas de hacer cocido, horno de pan

21	1845	M.J.Moyano	A calle principal	2	5	<p>1. zaguán 4 v largo 3 v ancho y 5 ½ alto.</p> <p>2 y 3. 2 cuartos 5 ½ v por todos los costados, al N y S del zaguán.</p> <p>4. cuarto sobre el zaguán 5 ½ largo, 3 ½ ancho.</p>	<p>1.piso terraplén, murallas revocadas sin blanquear. Techo álamo labrado, caña y barro. Puerta calle 2 manos, en quicio, algarrobo , peral y cedro.</p> <p>2 y 3. piso embaldosado, murallas 1 ½ adobe, cimientos de piedra, enlucidas y blanqueadas por dentro y fuera. Techo álamo, caña y barro, con tejuelas encima. Todo revocado, enlucido y blanqueado por dentro. Ventana a la calle con reja de hierro, ventanas con postigos y vidriera, algarrobo, álamo y ciprés. Puerta 2 manos al patio, s/ alcayatas, con herrajes.</p> <p>4. simil anterior, con balcón</p>	Bodega con anexos, con sótano
22	1845	Presb. J. Godoy	A calle pública	2	6	<p>1. cuarto 36 ½ v largo, 5 v ancho, 4 ¾ v alto.</p> <p>2. cuarto 5 v c/lado y alto 3 ½ v.</p> <p>3. cuarto sobre el anterior 5 ¾ v por c/ lado, 3 ¼ v alto.</p> <p>4. cuarto 5 1/8 v c/costado, 4 v alto.</p> <p>5. cuarto 4 v c/lado</p> <p>6 corredor al S de ambas bóvedas</p>	<p>1. mediagua piso enladrillado, murallas de 2 adobes, revocadas, enlucidas y blanqueadas. Techo álamo rollizo, caña y barro. Puerta 2 manos, algarrobo, peral y sauce sobre alcayatas.</p> <p>2. Simil anterior, también lapacho.</p> <p>3. simil anterior.</p> <p>4. bóveda de adobe, piso enladrillado, muralla 2 adobes, revocadas, enlucidas y blanqueadas por dentro y fuera. Ventana a la calle con reja de hierro, puerta 2 manos peral y álamo s/ alcayatas. Un arco que comunica a un cuarto idem.</p> <p>5. idem anterior techo en bóveda.</p> <p>6. techo álamo, tablillas, caña y barro. Escalera de adobe para cuartos altos.</p>	Bodega
23	1848	M.L.Moyano (de Maza) 3 haciendas	1. <i>Hacienda La Torre</i>	2	10	<p>1. edificio 11 1/3 v largo, 5 v ancho y alto. Sala (¿?) y dormitorio.</p> <p>2. dormitorio 6 ½ v largo, 5 v ancho.</p> <p>3. corredor al N, 7 v largo y 4 ancho.</p> <p>4. pared con puerta de 2 hojas,</p>	<p>1. mediagua, piso embaldosado, 1 ½ adobe la muralla, revocada, enlucida y blanqueada por dentro y fuera, cimiento de piedra; techo sauce rollizo, caña y barro, <i>encima mezcla y teja</i>. Cielorraso caña y barro enlucido y blanqueado. Tabique de ladrillo y yeso que forma</p>	Separado del edificio casa. Edificios de bodega, 2 bóvedas para granos, horno para pan, corralón.

					<p>escala de 15 escalones a un costado de la pared.</p> <p>5. edificio 32 ½ v largo, 12 1%2 ancho, que comprende 3 piezas: 1) 13 v largo, 5 1/3 ancho, 2) 13 ¼ v largo, ancho y alto como anterior, que fue bodega. 3) pieza 5 1/3 v en cuadro.</p> <p>6. encima edificio con 2 divisiones Las 3 forman sala, comedor y dormitorio.</p> <p>7. corredor que circunda el edificio por 4 lados 88 v largo, 2 ½ ancho. Techo sauce rollizo, pilares de algarrobo, y balaustres de sauce, escala al N con baranda.</p> <p>8. cocina 4 v, 5 ¼.</p> <p>9. cuarto 6 ¾ v largo, 5 ¼ ancho, 4 ½ alto.</p>	<p>dormitorio. 2 ventanas con rejas en ½ punto, 2 hojas, y postigo para vidriera, algarrobo, sauce y cedro, sobre alcayatas, con postigos y herrajes, pintura color caoba. 2 puertas 2 hojas, algarrobo, sauce y pino, s/alcayatas.</p> <p>2. mediagua, construcción como anterior, chimenea ladrillo.</p> <p>3. piso embaldosado con cordón de piedra laja, techo sauce rollizo, tablilla, caña y barro, cubierta de teja sobre mezcla. Soleras sauce labrado apoyan en pilares de algarrobo labrado con base de idem.</p> <p>4. de adobe y peral.</p> <p>5.1) muralla adobe, 3 ½ adobe espesor, con arco de entrada, otros muros de 1 ½ adobe, cimiento de piedra, revocadas, enlucidas y blanqueadas por dentro. Techo de varias maderas y palos, cubiertos con barro, enlucido y blanqueado. Piso embaldosado. Puerta de ½ punto, algarrobo, sauce peral y ciprés, a la</p> <p>5.2) 2ª pieza, similar a la anterior, techo de algarrobo, y entablillado de caña que forma piso del edificio superior; puertas como anterior.</p> <p>5.3) piso enladrillado, muralla 1 ½ adobes, cimiento de piedra, techo varias maderas, tejido de caña. Puerta tabla corrida de algarrobo.</p> <p>6. Separación tabiques de caña y barro, enlucido y blanqueado. Otra división biombo de madera de sauce- Techo sauce rollizo, tablilla, caña y teja sobre mezcla. Puerta sauce, peral y algarrobo s/ alcayatas. 2 ventanas reja de hierro, 2 hojas con postigos. Puerta 2 hojas al</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>1. puerta en muralla 2. pieza 9v largo, 4 ½ ancho, 3 ½ alto. 3. corredorcito al E. 4. al E del patio, pieza 6 ½ largo, 3 ½ ancho y 5 v alto. 5. cocina con fogón de adobe sin techo.</p> <p>Sin casa</p>	<p>corredor, simil ant. 7. corredor techo de sauce rollizo, caña y barro, tejas sobre mezcla, embaldosado y enladrillado. 8. adobe, piso terraplén, muros 1 ½ adobe, sauce rollizo, caña y barro. Fogón con arco y chimenea. 9. mediagua muros 1 ½ adobe y 3 adobones, revocadas por dentro, techo sauce rollizo, algarrobo, tablilla, caña y barro. Puerta de álamo. 2. pieza 2 aguas, piso terraplén, muros adobe revocada por dentro y fuera, techo sauce, caña y barro-. Puerta en quicio de algarrobo, sauce y alerce. 3. sobre 3 pilares de adobe, tabique adobe extremo E, techo álamo, caña y barro. 4. 2 aguas, . piso embaldosado, muralla 1 ½ adobe, sin cimiento , revocadas, enlucidas y blanqueadas por dentro. Techo tijeras, tablillas, caña y barro, cielorraso tejido de caña, revocado, enlucidos y blanqueados, Puerta 2 manos al O algarrobo, sauce y ciprés, sobre alcayatas. Ventanita sin reja, 2 hojas, en quicio.</p>	<p>2. sigue bodega, construcciones anexas y 2 ramadas.</p>
--	--	--	--	--	--	---	---	--

			3. Hacienda de Abajo					3. bodega, tahona, cuarto de ½ agua y corredor
24	1849	M.L.Pereira de Astargo	A interior de predio	1	5	1. pieza 15 1/8 v largo, 5 ¾ v ancho, 3 ½ alto 2. pieza 3. cuarto 8 v largo, 5 v ancho y 3 ¾ alto. 4. pieza 4v en cuadro 5. ramada	1. dos aguas. Piso terraplén, murallas de adobe. 2. mediagua 3. mediagua piso terraplén 4. Bóveda 5. s/ pilares de adobe, 4 horcones por techo caña y barro	Bodega, cuarto anexo y otra bóveda (granero?)
25	1851	J. V. Zapata	Interior de predio	1	2	1. sala 11 1/8 v de largo, 4 ½ v ancho, 5 v salto. 2. cocina d 5 ½ v largo, 3 ½ ancho y 2 ¼ alto.	1. dos aguas, 3 adobones muros, revocadas y blanqueadas, piso terraplén, sauce rollizo, caña y barro. 2. muros tapial, techo sauce rollizo, caña y barro.	Bodega y bodeguilla contiguas a la sala
26	1851	Presb. E. Larreta	A calle pública	1	12	1. al N del patio, pieza 9 1/3 v largo, 3 ¾ v ancho y alto. 2. cocinita con fogón y chimenea. 3. corredorcito al N. 4. pieza 13 1/3 v largo, 3 7/8 v ancho, y 4 v alto. 5. cuarto 6. pieza costado S patio, 4 1/3 v largo, 4 ¼ ancho y alto.	1. mediagua, piso terraplén, murallas de adobe, revocadas dentro, divididas al medio de un adobe que forma 2 piezas. Techo sauce rollizo, caña y barro. Puerta de 1 mano en quicio con herraje. 2. adobe y puerta 3. sobre pared de adobón, 4 v alto, y horcón de algarrobo, techo álamo rollizo, caña y barro.	Bodega cuartos anexos, ramadita con hornilla de ladrillo y mezcla. Corralón con paredón para secar moscatel, huerta y paral de moscatel encatrado.

						<p>7. pieza 8 1/6 v largo, 4 1/3 v ancho y 4 v alto.</p> <p>8. pieza 13 1/2 v largo, 4 1/2 ancho, id alto.</p> <p>9. corredor al N de esa pieza.</p> <p>10. cuartito al O del corredor 3 1/2 v largo, 3 3/4 ancho.</p> <p>11. Cocina al O del patio, 5 1/2 v largo, 3 v ancho.</p> <p>12. corredor al s de las piezas de 20 1/2 v largo, 3 1/2 ancho.</p>	<p>4. piso terraplén, mediagua, murallas adobón revocadas, techo de sauce rollizo, caña y barro. Puerta 2 manos en quicio, algarrobo, sauce y cedro.</p> <p>5. mediagua adobón y adobe, techo ordinario, puertita con armellas.</p> <p>6 y 7. mediagua, piso terraplén, murallas adobe y adobón sin revoque. Techo sauce y álamo, caña y barro. Puertita 1 mano en quicio, otra idem y otra de algarrobo, sauce y pino, tabla corrida, 2 claraboyas con reja madera ordinaria.</p> <p>8. dos aguas simil anterior, revocada.</p> <p>9. 5 horcones de algarrobo, techo peral y sauce rollizo. Tablilla, caña y barro.</p> <p>10. simil anterior</p> <p>11. simil anterior</p> <p>12 sobre horcones de algarrobo y tabiques de adobe en c/extremo. Techo de sauce, tablilla, caña y barro.</p>	
27	1854	J. I. Maza – M. Anzorena	A la calle	°2	5	<p>1. corredor contra muralla a la calle que sirve de zaguán, 5 1/2 v ancho.</p> <p>2. cuarto 7 1/2 v largo por el E y 8 1/2 al O, 4 3/4 v ancho, 3 2/3 v alto.</p> <p>3. sala 9v largo, 5 1/2 ancho y alto.</p> <p>4. cuarto, 5 1/3 largo, 5 ancho, resto simil anterior.</p> <p>5. altillo s/ zaguán. 6 1/4 v largo, 2 3/4 ancho,</p>	<p>1. piso embaldosado y empedrado, techo álamo labrado, caña y barro, enlucido y blanqueado, por dentro. Pilar adobe 3 v alto, cimiento de piedra, revocado, enlucido y blanqueado, <i>con friso y pintura</i>. Pared adobón y ladrillo, simil a le detallado. Puerta al O a la calle, 2 hojas, cuadrada, peral y álamo, pintura lacre, sobre alcayatas, con herrajes.</p> <p>2. construcción igual a la descrita.</p> <p>3. similar anterior, techo plano, tirantes color lacre, caña y barro, enlucida y blanqueada por dentro. Resto igual anterior.</p> <p>5. simil anterior. Puerta a la viña. escalera al altillo, balcón con barandilla</p>	Bodega, corredor, cuartos anexos bodega, y corral alambiques. Corral de animales.

							madera torneada. Puerta de 1 mano similaranterior.	
28	1858	B. Segura	A la calle	2	10	<ol style="list-style-type: none"> 1. zaguán 5 1/8 v largo, 3 2/3 v ancho, 4 1/3 alto. 2. granerito del tamaño del zaguán, 3 1/2 v alto. 3. comedor 7 7/8 v largo, 3 7/8 v ancho, 4 3/4 v alto. 4. corredorcito 6 v largo, 4v ancho, 3 7/8 alto. 5. cuarto 5 1/8 v largo, 5 v ancho y alto. 6. sala 11 1/3 v largo, 5 1/8 ancho y 4 7/8 alto. 7. recámara, 7 2/3 v largo, alto y ancho como anterior. 8. despensa , 16 v largo, 4 v ancho, 5 v alto. 9. cuartito 3 1/2 v alto. 10. corredor al N, 9 1/3 v largo, 4 v ancho, 3 7/8 v alto. 11. pieza 6 2/3 v largo, 3 1/2 v ancho, 4 1/8 alto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. piso terraplén, techo tirantes de álamo labrado, sobre ellos listones de álamo formando piso a un granerito encima. Puerta de calle de 2 manos, álamo, sobre alcayatas. 2. murallas de adobe, techo 1/2 agua, álamo, caña y barro. 3. mediagua piso embaldosado, murallas adobón y adobe, enlucidas blanqueadas, techo álamo labrado, caña y barro, enlucido y blanqueado por debajo. Puerta 2 manos, nogal y álamo, s/alcayatas y herrajes. Otra puerta a otro cuarto, simil anterior. Ventanita reja hierro, a la calle, puertas con postigos, en alcayatas. 4. pilares de álamo sobre bases de algarrobo, piso terraplén con orilla de piedra. Estructura álamo, caña y barro. 5. piso terraplén, murallas adobó y adobe, blanqueadas. Techo álamo labrado, caña y barro, enlucido y blanqueado por debajo. Con una <i>chimenea</i> de adobe. 6. mediagua, piso embaldosado, adobón y adobe sus muros, cimientos de piedra, cielorraso de caña enlucido y blanqueado por debajo, encima caña y barro. Puerta 2 manos con postigos, algarrobo y álamo, sobre alayatas y herrajes. Otra puerta simil. Otra a la recámara. 7. mediagua, piso y muros y demás como anterior. 8. piso terraplén, murallas de adobón, revocadas; techo álamo caña y barro. Tabique de adobe que separa un 	Bodega, pasadizo con granero encima, cocina revocada. 2 ramadoncitos, horno para pan, chiquero, corral de ovejas, ramadita para guardar el carro.

							<p>9. cuartito puerta 2 manos en quicio al N de álamo y herrajes.</p> <p>10. pilares de álamo, bases algarrobo, piso terraplén piedra a la orilla, techo álamo, caña y barro.</p> <p>11. piso embaldosado, muros adobe sencillo revocadas y enlucidas, blanqueadas, techo álamo rollizo, caña y barro. Puerta 2 manos, como anteriores, ventana al patio, con postigos, álamo, herrajes.</p>	
29	1859/63	J.M. Videla - M. Correas de Videla (2 props.)	<p>1. <i>Finca San Miguel</i> Calle al E</p> <p>2. <i>Chacra La Falda</i></p>	1	15	<p>1. 1. 3 cañones de edificios con 14 piezas en torno al patio, 86 ½ v largo, 5 ½ ancho, 3 ½ alto.</p> <p>1.2. rancho</p> <p>2.1. rancho de 2 piezas dividido, 11 v largo, 4 1/8 ancho y 3 v alto.</p>	<p>1.2. piso terraplén, muralla 1 adobe de cabeza harta 1 v. de altura y luego quincha de caña y barro. Techo de álamo con caña y barro, horcones de diferentes maderas. 3 ventanas reja de hierro, y 14 puertas de varias clases (sic).</p> <p>1.2. con techo de totora.</p> <p>2.1. quincha de caña y barro, piso terraplén, muros adobe de cabeza en 2/3 de su altura, encima quincha. Techo álamo sin labrar, sobre horcones de diferentes maderas</p>	1.1 lagares de cal y piedra con sus pilones. Horno de piso enladrillado y corral.
30	1869	J. M. Varo (Medidas en metros)	A calle pública	1	6	<p>1. puerta techada muro E (acceso).</p> <p>2. despensa con alacenas 8,20 m de largo, 4,40 m de ancho y 3,25 de alto.</p> <p>3. dormitorio, con tabique 12,20 m largo, 3,50 m ancho y alto.</p> <p>4. corredor al E con una pieza al extremo S, 17,60 m de largo, 3,50 m ancho y alto.</p> <p>5. cuarto cocina, 4 m en cuadro.</p>	<p>1. madera álamo y peral, sobre alcayatas, 2 hojas. Muro adobe, cimiento de piedra, revocada por dentro y por fuera. Techo de álamo, caña y barro.</p> <p>2. piso terraplén, techo álamo, murallas adobón, reja de madera, puerta 2 hojas algarrobo y álamo, sobre alcayatas.</p> <p>3. tabique adobe de cabeza, murallas de adobón enllamadas con álamo, la del E de esqueleto de madera, adobe y quincha de jarilla, revocadas y blanqueadas dentro y fuera, piso terraplén. Puerta álamo y peral, cedro y sauce las hojas, sobre alcayatas. Techo</p>	Bodega y sus anexos más próximos a la entrada.

							<p>álamo a medio labrar, caña y barro.</p> <p>4. 5 pilares, canes y soleras de álamo labrado, bases olivo, piso terraplén; la pieza de quincha, revocada, enlucida y blanqueada por dentro y fuera. Puertas 2 hojas como anterior. Techo de álamo a medio labrar, caña y barro.</p> <p>5. adobón, corredor sobre horcones. Horno para pan.</p>	
31	1869	J. V. Zapata	Interior de predio (huerta)	1	4	1.Edificio de 4 piezas	<p>1. 2 piezas de adobe parado de gato, revocadas y balaqueadas;</p> <p>2 pieza tabicadas con caña y barro, sin blanquear</p>	

CONCLUSIONES FINALES

Ha sido recorrida la larga trayectoria del desarrollo vitivinícola mendocino a través de la individualización y análisis de sus unidades de producción. Se pudo comprobar que tanto el cultivo de la vid como la elaboración de los vinos y aguardientes siguieron un proceso continuo de desarrollo y crecimiento, paralelo al ocurrido en España. Consecuentemente, los beneficios de la Fisiocracia y las reformas Borbónicas también influyeron favorablemente en ciudades periféricas del Imperio Español como fueron las de Mendoza y San Juan.

La experiencia de los colonos en relación al riego artificial y la adaptación a las zonas áridas fue beneficiosa para la aceptación y el aprovechamiento de las nuevas tierras conquistadas. El repartimiento de tierras de cultivo giró en torno a las factibilidades de estas actividades, condicionadas por la red de riego indígena, posteriormente ampliada por los españoles. Los límites establecidos por los alcances y rendimiento de los canales y acequias de distribución del agua, que dieron lugar al primer oasis mendocino, propiciaron el desarrollo de pequeñas propiedades agrícolas de cultivo intensivo. Esta situación favorecería el desarrollo de viñas, trigales, olivos y huertos de frutales, base indiscutida de la alimentación y de la economía de intercambio sustentada por los colonos.

Al iniciar esta tarea, se hizo notar que la información referida a las unidades productivas o bodegas mendocinas era muy limitada y parcializada. En los trabajos de los historiadores tradicionales, el mayor énfasis había recaído sobre los aspectos administrativos y económicos, reconocimiento certero de la importancia de la actividad vitivinícola dentro de la economía mendocina. En esos estudios, el espacio físico de producción está minimizado. Apenas si recibió alguna observación por considerarse que se trataba de un problema menor dentro de la problemática económico-administrativa que les interesaba.

Se había creado un paradigma de la bodega criolla a partir de la descripción de Draghi Lucero, que, como se ha podido verificar era parcializado. Éste se refiere a un aspecto circunstancial de las instalaciones de las bodegas con desconocimiento de la

complejidad que las unidades productivas realmente tuvieron. Estos conceptos fueron repetidos por muchos otros autores, dando lugar a una postura desinteresada y aún peyorativa hacia las instalaciones de las bodegas cuyanas. Solamente Justo Castro, en San Juan, proporcionó una descripción de la bodega y el proceso de vinificación que se acercó a la realidad examinada en las fuentes documentales.

Tampoco se encontró ningún estudio de esa época que contemplara el conjunto de la unidad productiva en toda su complejidad. Entre los historiadores actuales, Lacoste y Rivera Medina sí ensayaron una visión de conjunto desde la mirada de la historia económica de la región. Por consiguiente, el presente trabajo aporta una visión nueva y diferente de lo que implicaba el conjunto edilicio como escenario de las múltiples actividades que allí se desarrollaron, desde el cultivo de viñas y frutales, sus procesos de elaboración y conservación, la fabricación y reparación de envases y carretas para su transporte y comercialización. Todo esto significaba también el reconocimiento del movimiento dentro de la unidad productiva y la variedad de actividades de grupos de personas a cargo de las diversas tareas, pues la viña requiere trabajos específicos durante todo el año, y las actividades industriales debían también desarrollarse durante las cuatro estaciones. Las instalaciones contaron con espacios para albergar tanto a los propietarios como a los operarios con sus familias, así como espacios para botijería, carpintería, corrales de alambiques y depósitos para las herramientas y artilugios propios de cada tarea.

Es posible encontrar edificios muy sencillos, formados por una casa-bodega con su huerto y su viña, pero los hubo de mayor complejidad. Existió una verdadera élite de ricos vitivinicultores que dispusieron de haciendas provistas de múltiples instalaciones destinadas a cubrir diversos rubros agro-industriales. Muchas de ellas fueron mixtas, sobre todo asociadas al cultivo de los cereales y potreros. De allí que Ponte (2006) sumando los casos de unidades dedicadas a los cereales, haya hecho predominar el cultivo y la industria harinera a la vitivinícola. El corpus de documentos notariales revisados y analizados no demuestra tal predominio. Sin embargo, es lógico que el cultivo del trigo y la presencia de molinos estuvieran presentes desde los inicios de la ciudad, pues el pan tiene un rol esencial en la dieta mediterránea, tanto como en la liturgia católica.

La casa del propietario fue de gran importancia; era el núcleo del cual emanaban los proyectos para el crecimiento de la producción, que beneficiaba a todos los agentes que participaban de sus actividades. La casa fue también el referente material de la importancia de la hacienda y la posición social de sus propietarios. En ella se manifestaron los elementos más significativos del ascenso social de los dueños. Estas casas se asocian a las analizadas por Guaycochea (1978) dentro de la arquitectura de la casa rural mendocina, pero su método se basó en el trabajo de campo y en un número limitado de casos. Entretanto, desde el punto de vista urbano-arquitectónico, Cirvini (1992) realizó un estudio específico sobre la hacienda y la bodega Panquehua combinando trabajo de campo con la documentación proporcionada por los propietarios de la misma. El análisis a partir de documentos notariales de la época fue encarado con buenos resultados por Lacoste (2007-2011) en Mendoza y Rivera Medina (2006-2007) en San Juan. Debido a la riqueza y especificidad de la información entregada por estas fuentes, y desde la mirada de un arquitecto, los documentos reseñados resultaron sumamente eficaces para comprender las características morfológicas, materiales y espaciales de las casas y de todos los edificios que conformaron las unidades de producción. Sin embargo, la redacción de los inventarios en relación a la organización del espacio e interrelación de los elementos construidos, no es suficientemente precisa para elaborar, a partir de ellos, una recreación gráfica fidedigna de la unidad de producción con su casa patronal. Por este motivo, no ha sido presentada en este análisis.

Todos los componentes de estos complejos estaban articulados entre sí por patios y corredores, vinculados por calles principales, secundarias y callejones, siendo siempre expresa la relación con la ciudad, tomándose como hito para su localización la Plaza principal.

El reconocimiento de cada una de las partes del complejo industrial del vino, comenzado en el lagar, fue realizado cotejando los modos de hacer propios de los españoles y de las demás regiones vitivinícolas americanas. El sentido de haber desplegado tan exhaustivo análisis de casos ha provisto de los datos más variados y completos respecto a las alternativas materiales, espaciales, técnicas y tipológicas de las bodegas criollas en Cuyo. Se nota claramente el predominio de la tradición hispano-romana de lagar de obra y el uso de la prensa de husillo a través de los cuatro siglos de

vitivinicultura recorridos. Esta marcada presencia deja de lado el concepto de que el lagar de cuero, considerado más primitivo, haya sido el arquetipo del lagar cuyano y chileno.

La bodega criolla fue construida en superficie. De las aconsejadas bodegas subterráneas que indican los textos de Ovalle y el Jesuita Expulso, sólo se encontraron tres casos entre cientos, lo cual implica que la bodega de superficie del sur de España fue considerada la más adecuada para la región. Tampoco en el resto de los centros vitivinícolas en las colonias americanas se construyeron bodegas enterradas, por lo que el “paradigma andaluz”, que define Corona Páez desde México, fue una realidad de la vitivinicultura de la región. Se detallan con notable precisión las dimensiones de cada elemento de la bodega y de los edificios anexos, así como los materiales, la presencia y orientación de las aberturas y elementos de protección del espacio de conservación y crianza del vino. La información encontrada acerca de los adelantos constructivos, el equipamiento de las bodegas y la frecuencia del traslado de vinos y aguardientes a los centros de consumo, dejan en claro el auge de la vitivinicultura y de las actividades anexas complementarias en la sociedad cuyana.

La materialidad de las construcciones respondió a los modelos españoles en cuanto a sus proporciones espaciales y su adecuación al medio geográfico para beneficio del producto. Los lagares estuvieron definitivamente incluidos en el edificio de bodega, pero contaron con la provisión de lagares de cuero para uso suplementario en vendimia, que instalaban en los corredores y enramadas. Todas las descripciones detallan que no hubo improvisación ni en la edificación de las bodegas ni en la elaboración de los vinos y aguardientes. La abundancia de alambiques destinados a la destilación de ellos mereció la construcción de espacios adecuados. Se pudo probar también que la tecnología utilizada no fue arcaizante, sino que corría a la par de la utilizada en España, con las variantes que los materiales proporcionados por el medio geográfico imponía. Esto aparece reforzado por la presencia de manuales de agricultura y vitivinicultura en las bibliotecas de las casas de los productores.

El objetivo general planteado se considera cumplido: ha quedado demostrado que la arquitectura vitivinícola fue relevante y eficiente para la actividad industrial, desde tiempos fundacionales hasta avanzado el siglo XIX. Se reconoce la importancia

de sus instalaciones productivas acrecentada en los siglos XVII y XVIII, en que se erigieron bodegas de mayor complejidad y los productos adquirieron calidad notable.

Entre los objetivos específicos logrados, se comprobó que:

- El origen de la bodega mendocina está en el modelo andaluz de bodega de superficie, puesto que resultó el más adaptable a la geografía cuyana.
- La bodega en tanto espacio construido mereció especial atención en su composición espacial y formal dentro de la arquitectura utilitaria mendocina, eminentemente espontánea y popular. El cuidadoso desarrollo de la tecnología constructiva empleada comprueba la importancia otorgada a este edificio como centro de elaboración y guarda del producto.
- El complejo vitivinícola compuesto por la bodega, la casa habitación y otras construcciones destinadas a diversas actividades específicas, articulados entre sí por patios y corredores contribuyeron a la funcionalidad y adaptación al medio, atribuyendo un significado socio-económico-cultural al conjunto para su tiempo.
- .- El complejo vitivinícola, con la incorporación y adaptación de tecnologías, jugó un rol protagónico y determinante en la economía regional, puesto que se obtuvieron productos de mayor calidad favoreciendo el crecimiento económico y la movilidad social dentro de la comunidad.

La hipótesis planteada en este trabajo ha sido acertada. Mendoza y San Juan no estuvieron alejados de la tradición y los cambios desarrollados en España. Es destacable el ingenio demostrado por los industriales locales para ajustarse a las necesidades tecnológicas dentro de las posibilidades brindadas por el medio en cuanto a la selección de los materiales y al uso de mano de obra no especializada para conseguir los resultados adecuados y reproducir el modelo arquitectónico existente en la Península.

Es importante considerar, desde el punto de vista de las fuentes utilizadas y la

metodología, la validez del trabajo hermenéutico para llegar a las descripciones y críticas necesarias para lograr el mayor acercamiento a la realidad histórico-material de las unidades productivas.

Las características de la bodega criolla se asimilan, tanto desde el punto de vista tipológico como desde el punto de vista espacial, a las de las bodegas andaluzas de los siglos XVI al XIX, adaptándose al medio y al presupuesto del propietario. La bodega cuyana fue más sencilla que la española, no fue la bodega “catedral”, sino una serie de construcciones bajas, sin pretensiones estéticas, un juego de volúmenes modulados y yuxtapuestos, provistos de corredores que mediaban entre interior y exterior, filtrando la luz y graduando las sombras, a fin de dar el clima apropiado para la fermentación y crianza del vino.

Como resultado se ha contribuido al conocimiento de la unidad de producción vitivinícola mendocina a partir de documentos escritos. Ha sido una labor que amplió el concepto tradicional de la bodega sustentado en los elementos materiales rescatados del pasado y de la tradición que explica sus usos. El análisis de los documentos notariales, asegura la seriedad de los mismos y la veracidad de las descripciones. Este trabajo abre camino a otros estudios que busquen profundizar el amplio espectro de posibilidades para una visión acertada de la actividad vitivinícola mendocina durante el período criollo.

ANEXOS

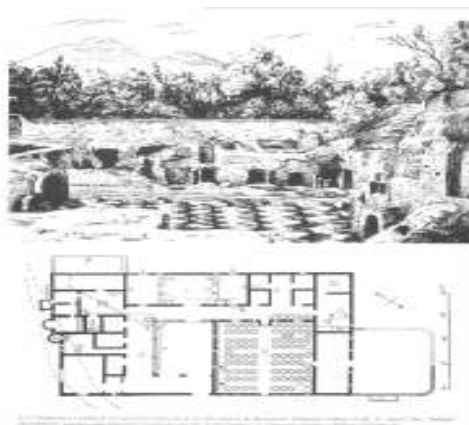
DEL MEDITERRÁNEO A CUYO. PERMANENCIAS Y CAMBIOS EN LA ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA TRADICIONAL.

Estela Premat (2010: 151-158)³⁶⁵

La bodega mediterránea

Entre los egipcios, fenicios y romanos las unidades de producción estaban constituidas por importantes construcciones donde se asociaban la vivienda, el lagar y el depósito de vasijas, rodeadas de viñas, vecinas a corrientes a agua y vías de comunicación y encerradas en recintos amurallados.

En Roma se desarrolló la villa rustica, dedicada al cultivo de la vid, el olivo y los cereales. Comprendía un conjunto de construcciones rodeadas de viñas y huertos y frutales. Los tratados de arquitectura de la época aconsejaban su inserción en el entorno natural (366). La arqueología y el arte demuestran que estas villas eran suntuosos palacios que dominaban los latifundios, donde se desarrollaban centros agrícolas autosuficientes.



Villa romana de Boscorreale, (Pompeya), Italia. S.I d.C.

(Yravedra Soriano, 2003:74)

Columela (s. I a.C.) no sólo poseía varias viñas que él mismo cultivaba, sino que en sus tratados *Res Rusticae* y *Los doce libros de agricultura* desarrolló criterios para la disposición y las características constructivas de la bodega. La situación, orientación y forma de cada sala dependía de las condiciones térmicas y funcionales necesarias a cada fase de vinificación y conservación.

El lagar estaba orientado al sur o al norte. Compuesto de varios compartimentos para albergar la prensa o *torcular* y el *lacus vinarium* o pilón para la primera fermentación del

1 Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo. Artículo elaborado en el marco de la Tesis Doctoral en Historia (en ejecución) y del Proyecto Fondecyt 11509.

³⁶⁶ Tratados de agronomía y arquitectura de Catón, Vitruvio, Columena. (Yravedra Soriano, 2003:73).

mosto. Este lagar tenía varias puertas por el norte del cuerpo central para facilitar la entrada de la uva al cuerpo de fermentación.

Terminada la primera fermentación el vino se vertía en grandes ánforas cerámicas llamadas *dolia*, semienterradas en arena y ordenadas en retículas. Estas bodegas descubiertas eran las *cellas* o *dolium*, construidas con orientación sur para recibir mayor temperatura de fermentación, independientes del lagar.

El *fumarium* era un recinto situado sobre el *calidarium* de la villa rustica, donde se aceleraba la fermentación con el humo del hogar para obtener vinos de características especiales.

La bodega de conservación era la *cella vinaria* o *apotheca*, recinto cubierto, a veces subterráneo, lejos de vibraciones y malos olores. Era el lugar más fresco del conjunto, orientado al norte, de manera de preservar el buen estado y calidad de los vinos.

Este procedimiento de vinificación y programa edilicio fue expandido por el imperio. El sur de España, sobre todo Andalucía y Extremadura, Portugal y el Mediodía de Francia conservaron como herencia esta tradición. Las reconstrucciones del sistema galo-romano del *mas de Tourelles* (367), en Beaucaire, entre la Provenza y el Languedoc, nos permiten observar el desarrollo del proceso vitivinícola y las instalaciones propias de las granjas equipadas para la elaboración del vino romano.

Durante la Edad Media, la producción de vinos continuó su desarrollo. Alrededor del siglo IX, Carlomagno fue propulsor de la vitivinicultura; sus palacios estaban provistos de lagares e implementos propios para la producción de vino. La villa carolina o *grand domaine* pauta el modelo de unidad de producción, como centro de laboreo rural agropecuario. Los monasterios y abadías tuvieron un rol primordial. La orden cisterciense fundó su modelo en Cluny, retomado por los benedictinos de St. Gall, en Suiza. Las abadías mediterráneas incluían la bodega en su programa edilicio. La de conservación estaba yuxtapuesta al claustro en el piso bajo, los dormitorios o la *cilla* en el piso superior, con cubierta a dos aguas. Los lagares eran edificios exentos dentro del monasterio o bien en granjas extramuros del mismo. Las viñas de las abadías también convenían para instalar un lagar móvil. La proximidad a los ríos era imprescindible para la instalación de la abadía y su bodega.

Un caso español es el monasterio de Yuso de San Millán de la Cogolla, donde la bodega de almacenaje del vino se estructura dentro del claustro, en su lado sur, adyacente al patio de los Hermanos.



Patio del Monasterio de San Millán, Yuso.

(GobiernodeLaRioja,2001:62)

³⁶⁷ La palabra francesa *mas* designa la explotación rural y sus construcciones en el sur de Francia. (www.Tourelles.com).

Curiosamente, pese a los misterios que la transformación del mosto en vino encierra, tras el imperio de Roma y el medioevo monástico, hasta fines del siglo XVIII no aparece en la Europa mediterránea una arquitectura vinícola notoria. La información relevada muestra a esta industria con características predominantemente domésticas. Hacer el vino era una actividad tan básica y cotidiana como prensar las olivas para obtener su aceite y moler el trigo de cuya harina se amasaría el pan familiar. Con frecuencia, se unían los esfuerzos y bienes de dos o más familias para estas tareas y compartían lo producido. Las bodegas, por lo tanto, estuvieron estrechamente ligadas a la vivienda del productor y al caserío.

Las más antiguas y tradicionales técnicas de elaboración de mosto en España (368) se desarrollaron en la viña misma. La uva se pisaba en lagares rupestres o en lagaretas, o utilizaban prensas portátiles para extraer el mosto que luego llevaban a la vivienda u otra construcción anexa.

Tanto en la península ibérica como en Francia, aparece una ancestral relación entre el vino y las entrañas de la tierra. Las bodegas en cuevas (369), grutas naturales o excavadas para este propósito, sobre todo subsuelos en las ciudades y poblados mismos, son receptáculos permanentes de los vinos en casi todas estas regiones. Son famosos de “barrios de bodegas” algunos separados de los pueblos y otros en la zona de pendiente de las laderas montañosas, de terrenos blandos. Las españolas, expresaron el carácter sagrado del vino, a través de las denominaciones de los diversos espacios subterráneos, destinados a diversas funciones: nave, sacristía, capilla tienen claras connotaciones religiosas.

Las bodegas excavadas no fueron desarrolladas en las colonias americanas, donde los edificios a ras de suelo predominaron ampliamente. Son soluciones aptas para determinadas geografías y de elevados costos para su construcción, gastos que limitaban a los productores en Hispanoamérica. Rara vez aparece alguna referencia a bodegas subterráneas, aunque el Padre Morales, a partir de la tradición española, recomendara este tipo de solución (370). Consideramos innecesario dar mayor desarrollo a estas tipologías en este contexto.



Sección de una bodega en construcción (siglo XVII)

(Gobierno de La Rioja, 2001:25)

³⁶⁸ (Consejo de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Gobierno de La Rioja, 2001:12).

³⁶⁹ (Aitor Valvas et al. 2006, www.aragob.es/edycul/patrimonio/etno/bodegas/amodo.htm). (Equipo Segueda, 2007, www.arqueo-historia.com), (José Peñasco, 2006, www.alentejodigital.pt/arqueologiacv/peso_lagarcharca_grande.htm.)

³⁷⁰ (Martínez, Pedro Santos. Buenos Aires, 1969:56). (Martínez, Pedro Santos, 1940:45-46).

Sin embargo, en las proximidades de la costa mediterránea se fueron desarrollando construcciones en superficie, a ras de suelo, para el almacenaje de cubas y toneles en Andalucía y el sur de Francia. Desde los *celliers* (371) franceses a “las catedrales del vino” andaluz pueden reconocerse diversas soluciones en respuesta a las necesidades propias de la elaboración de los diferentes vinos y aguardientes. Estos últimos tienen importancia relevante y adquieren sus características regionales con identidad propia.

La Dra. Arq. Yravedra Soriano (372) se expide ampliamente sobre la historia vitivinícola española. De su obra nos informamos que hacia 1264, en el Libro de los Resentimientos Urbanos de Alfonso X “El Sabio”, detalla que después de la conquista de toda la región, varias veces se cita la palabra bodega, pero sin dejar expreso su significado. Alude a las bodegas árabes que se transfirieron a los cristianos, y aún se mencionan dos mezquitas convertidas en bodegas situadas en el Barrio Alto de Sanlúcar y en Frebujena. Son bodegas de 1254 y 1310 caracterizadas por sus bóvedas de ladrillo visto. Durante el Califato de Córdoba, se destacó la bodega de La Almunia, situada en una finca de labranza rodeada de viñas. Las bodegas árabes que pasaron a los conquistadores eran pequeños lagares construidos al ras de suelo. Los hallazgos arqueológicos del Lagar de los Montes de Málaga, con doble función residencial y de producción vinícola, demuestra el desarrollo de esta industria durante el período musulmán. Se las describe como casas incluidas en un recinto de escasa superficie y techado a una sola agua. Una única puerta, centrada en el muro, abre dejando penetrar el ambiente exterior. No tienen fachada sobre la calle sino a patios interiores emparrados (373).

Las culturas musulmana y cristiana reunidas en la península, provocaron cambios en la agricultura. Se produjo un verdadero intercambio de conocimientos vitivinícolas e incrementó el desarrollo comercial y con éste la producción en los siglos XII y XIII. Se desarrollaron entonces varios tipos de bodegas: bodegas-lagares particulares (1319-1492), bodegas de los antiguos conventos (1492-1816) y bodegas de los mercaderes de Indias (1492-1816). Éstos estaban vinculados al medio urbano.

En los siglos XVIII y XIX aparecieron las viñas y lagares en ámbitos rurales dentro de la depresión del Guadalquivir. El cortijo y la viña andaluza consolidados en el siglo XVIII han tenido su desarrollo a partir del modelo carolingio. Estas pequeñas construcciones se dieron en Cádiz y en la alta campiña cordobesa. En ella se realizaba la vendimia, el prensado y la primera fermentación del mosto (374). Las plantas de estas construcciones fueron en “L”. Separaban funcionalmente la pisa de la bodega de fermentación. El lagar constaba de una piqueta, por cuya ventana entraba la uva, el lagarillo, donde se la pisaba, y el tinajero donde se ordenaban las tinajas de fermentación. Luego estaba la bodega de crianza, pero era excepcional. El lagar escalonado permitía el flujo del mosto por gravedad desde el lagarillo hasta el pilón, y de allí a las tinas que luego eran transportadas a la bodega de crianza. La torre del lagar era, estructuralmente, lo más importante de la construcción. Su muro era de mejores materiales y de mayor ancho, pues debía resistir y absorber los empujes de la viga de la prensa. Esta torre sobresalía en el exterior del conjunto otorgándole cierta jerarquía. La bodega

³⁷¹ *Cellier*: bodega en superficie.

Cave: cava: sótano en el subsuelo o cueva donde se conserva el vino (Petit Larousse)

³⁷² (Yravedra Soriano, 2003:139).

³⁷³ (García del Barrio, 1995: 151).

³⁷⁴ (Yravedra Soriano, 2003: 142).

de fermentación es un espacio rectangular a nivel más bajo que el resto de los edificios. Allí estaba el tinajero donde conservaban los caldos en las tinajas de barro.



Bodega con tinajas para almacenar el vino en Briñas (Fundación Caja Rioja, 2001: 23)



Bodegas Barbadillo, Sanlúcar de Barrameda. La Arboledilla.

Calles interiores. (Yravedra Soriano, 2003:151)

En las áreas urbanas, desde fines del siglo XVIII, empezaron a erigirse las “catedrales del vino”. Se trata de bodegas de crianza. Edificios de amplias naves y gran altura, techados con cubiertas de tejas a dos aguas. Su construcción fue estudiada a fin de que su interior mantuviera las condiciones higrotérmicas para la crianza de los vinos fino y manzanilla (375).

Estas “catedrales” configuraban especies de pequeños poblados amurallados, que obedecían al urbanismo desordenado propio de la espontaneidad medieval por la adición paulatina de edificios. Las calles interiores eran emparrados, donde el verde actuaba como parasol, filtraba la brisa que penetraba al interior de la bodega en verano, y en invierno asoleaba los muros facilitando el calor necesario para la crianza de los caldos.

El diseño de la bodega propiamente dicha respondía por su orientación, forma y materiales constructivos a su adecuación para la crianza y el desarrollo de la levadura de flor que produce el Jerez. Las salas tenían plantas rectangulares o cuadradas, como las mezquitas. Su estructura portante era un sistema doble de arquería o de pórticos cartesianos con cubierta a dos aguas, de tejas sobre canales favorecedoras de la circulación del aire. En esto jugaba la altura del interior y el volumen de aire, facilitando la ventilación inducida cuando no soplaran

³⁷⁵ (Yravedra Soriano, 2003: 143).

vientos propicios. El pavimento de tierra de albero, poroso, permitiría su riego para conservar en equilibrio temperatura y humedad. Los muros también habían de ser porosos, blancos en su exterior para refractar el calor. Se construían huecos de ventilación sobre los cerramientos verticales a fin de favorecer la ventilación. La luz interior era tamizada con esteras de mimbre.

Nuestro recorrido por Francia interesa especialmente por su trascendencia en la arquitectura de bodegas españolas, y por ende, las de las colonias americanas. En el siglo XVIII la “nueva vitivinicultura” española se fundó sobre la francesa. La traducción de Valcárcel en 1765 de la obra de Dupuy-Demportes, *Le gentilhomme cultivateur*, más las obras de otros tratadistas españoles sentaron las bases sobre la construcción de bodegas. En 1797, Navarro escribe un tratado específico sobre vitivinicultura con referencias a las condiciones atmosféricas adecuadas y la higiene de la bodega; expone también allí las técnicas vitícolas catalanas de ese fin de siglo (376).

La unidad de producción en la Francia del siglo XVIII, incluía las cavas y las bodegas de superficie anexas a la casa del viñatero (377). No se trataba de conjuntos rurales especialmente bellos, pero se adaptaban lentamente a las variaciones de producción que se imponían con cada cosecha, ya que los costos de construcción eran elevados y requerían fuertes inversiones. Su función primordial era transformar su vendimia y resguardar sus vinos.

Hasta el siglo XVII el vino que se consumía era el nuevo, que se vendía antes del invierno. No era necesario pensar siquiera en espacios de almacenaje para tan poco tiempo.

Las cavas en el campo eran raras ya fuese por los costos altos de su construcción o por ineptitud del terreno. Sí fueron más frecuentes en las ciudades, donde se comercializaba y se consumía el vino. La cava permitía su conservación a temperatura ideal y buen añejamiento. La región parisina y la Champagne son las zonas donde existen las cavas más antiguas y numerosas. Con todo más de la mitad de los vinateros carecían de estos depósitos. Eran espacios magníficamente abovedados con cruceros de ojivas o cañón corrido, como verdaderas iglesias. Algunas tuvieron hasta tres niveles subterráneos.

La casa del vinatero tuvo un espacio equipado especialmente para la elaboración del vino. Las bodegas de superficie fueron más frecuentes, adosadas al cuerpo de la vivienda, bajo cuya pendiente de techo, orientada hacia el norte, conformaba una unidad edilicia. En algunos casos se construyeron estas bodegas abovedadas, en medio punto. Otras veces con techos de crujiás, con cubiertas de tejas acanaladas. Generalmente, la vivienda estaba en la planta alta, dejando el nivel de suelo para conservación de los vinos, pero también las hubo con ambas funciones en planta baja. Estas bodegas se adaptaron muy bien a su función de conservación de los caldos, y eso se ve reforzado en regiones de producción de vinos de alta calidad donde este sistema es preferido a la cava.

Otro tipo de construcción fue la “casa de viñas”, erigida entre los cultivos para guardar los instrumentos de labranza, y resguardo de los campesinos. Pequeña y rústica, pero apta para satisfacer estas funciones.

En zonas montañosas, cuando el viticultor no vivía en su viña, existieron construcciones simples anexas, los *grangeons*, que albergaban ocasionalmente a los labriegos,

³⁷⁶ (Yravedra Soriano, 2003: 85).

³⁷⁷ (Lachiver, Michel, 1988: 231 – 236).

acogían las vendimias y donde se improvisaban lagares para luego transportar el mosto en cubas y toneles a las bodegas de crianza.

**CONTRATO PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA BODEGA EN
MENDOZA 1686³⁷⁸**

³⁷⁸ Protocolo N° 22, escribano Pedro Correas, 1686-1689, folios 31, 31 V., 32, 32 V.. AGPM. Copia de la transcripción del documento realizada por Luis César Caballero, a solicitud del Dr. Pablo Lacoste.

“Sepan cuantos esta carta vieren...yo el capitán don Manuel de Toro Mazote, encomendero de la ciudad de Santiago de Chile, y resiente al presente en esta de Mendoza, otorgo y conosco que me obligo de hacerle una bodega a Pedro Joseph de Videla, con las condiciones y calidades siguientes: que la dicha bodega ha de tener el cuerpo de ella 28 varas de largo y 6 varas de ancho, la tapia una vara y 4 varas de alto, y asimismo le he de hacer en la una frente para dos lagares en la forma que se han comenzado a abrir los cimientos que han de tener 20 varas de largo y 6 y cuarto de ancho, y 4 de alto sin tres cuartas de cimiento corto la bodega. Y asimismo me obligo y es condición acarrearle la madera que fuere necesaria para un...?... tijeras y cortaderas 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 asentada, y las dichas ventanas han de ser , las cuales las ha de poner donde las pidiere el dicho Pedro Joseph con advertencia que las dos de tejas y 3 puertas, y asimismo me obligo a hacer 3 arcos, los 2 en los lagares, y el otro en la división de la bodega, para lo cual el dicho Pedro Joseph le ha de dar el albañil para sólo los arcos, y yo he de poner los adobes y lo más necesario que fuere menester, y es condición y calidad que si el suso dicho Pedro Joseph no hallare tablas para dichas puertas y ventanas, que le tenga cuenta el comprarlas me obligo yo dicho don Manuel ha hacerlas, dándome dicho Pedro Joseph la madera y sierra, bracero para aserrarlas y en conclusión me obligo a dar acabada dicha bodega en las calidades referidas, y ponerle carreta cortadera y barro, desde el dicho Pedro Joseph los cueros para los latiguillos dentro de 3 meses de la fecha de esta escritura, y si antes pudiere yo dicho Manuel ponerla en estado de enmaderarla, y dicho Pedro Joseph no tuviere la (materia? O madera?), me podré retrasar a hacer dicha faena hasta principios de Junio del año que viene de 1687... y confesó el dicho capitán don Manuel de Toro Mazote que el dicho Pedro Joseph de Videla me da por dicha obra y trabajo de dicha bodega \$400 en plata corriente... \$300 al contado y los \$100 restantes en Febrero de 1687... el dicho don Manuel de Toro para mayor seguro de esta escritura dijo, declara y dio por fiador al sargento mayor don Luis Chirinos de Posada y el capitán Juan de Avila y Sanabria... quienes parecieron presentes... Mendoza, 17 de julio de 1686. Ante el capitán Pedro Correas Alcalde Ordinario de esta ciudad...

Y es declaración que la madera que se ha de acarrear de los contornos del pueblo, las ventanas han de ser 4 con sus puertas, y se obliga el dicho capitán don Manuel de Toro a cortar la madera que fuere menester=

D. Manuel de Toro Mazote Pº Joseph de Videla

Juan de Abila y Sanabria Luis Chirinos de Posada

Testigo Francisco Nuñez de Billodo testigo D. Francisco Fraguas

Por mí y ante mí

Pedro Correas

En Mendoza en 6 de noviembre de 1687 ante mí el capitán Joan de Molina Vasconcelos, vecino y Alcalde Ordinario de esta dicha Ciudad de Mendoza... parecieron presentes los capitanes don Manuel de Toro Mazote y Pedro Joseph de Videla a quienes doy fe conozco y dijeron que daban por rota y chancelada esta escritura por haberse cumplido de parte a parte con todas sus cláusulas en ella expresadas... y lo firmaron conmigo y testigos a falta de escribano público ni real.

D. Manuel de Toro Masote Pº Joseph de Videla

testigo Gregorio Arce y Lucero testigo D. Gabriel..... y Castilla

Por mí y ante mí

Joan Molina de Vasconcelos.”

GLOSARIO

Adicionada/o: lo mismo que añadir (DA- RAE –L I, 1726-1739: 197).

Adobe: Masa de barro mezclado a veces con paja moldeada en forma de ladrillo y secada al aire, que se emplea en la construcción de paredes y muros (RAE, 2001: 48).

Adobera: Molde para hacer adobes. // Lugar donde se hacen adobes (RAE, 2001: 48).

Adobón: *Ant. y Americ.* Pedazo de tapia que se hace de una sola vez. Sinón. Emplenta. (ELU; 1958: 34)

Aguardiente: Bebida espirituosa que, por destilación se hace del vino y de otras sustancias; es alcohol diluido en agua (RAE, 2001: 71).

Alacena: Armario, generalmente empotrado en la pared, con puertas y anaqueles, donde se guardan diversos objetos (RAE, 2001: 84).

Alambique: Aparato que sirve para destilar o separar de otras sustancias más fijas, por medio del calor una sustancia volátil. Se compone fundamentalmente de un recipiente para el líquido y de un conducto que arranca del recipiente y se continúa en un serpiente por donde sale el producto de la destilación (RAE, 2001: 85).

Albarizo: Dicho de un terreno: blanquecino (RAE, 2001: 89).

Alberca: Depósito artificial de agua con muros de fábrica para el riego (RAE, 2001: 89).

Alcayata: Pieza de hierro forjado que articula el marco y la puerta (Moreno, 1995: 140).

Alcoba: Dormitorio (RAE, 2001: 96).

Aleta: Alero del tejado (RAE, 2001: 101). // Alero. *Ant.* En albañilería. (DLC-RAE, 1832: 33).

Alfajía (alfarjía): Madero de sierra, por lo común de 14 cm. De tabla y 10 de canto, sin largo determinado, y que se emplea principalmente para cerco de puertas y ventanas. // Cada uno de los maderos que se cruzan con las vigas para formar el armazón de los techos (RAE, 2001: 102-103).

Algarrobo: Árbol siempre verde de la familia de la Papilionáceas, de ocho a diez metros de altura, con copa de ramas irregulares y tortuosas, hojas lustrosas y coriáceas, flores purpúreas y cuyo fruto es la algarroba. Originario de oriente se cría en las regiones marítimas templadas y florece en otoño y en invierno (RAE, 2001: 106).

Almazara: Molino de aceite (RAE, 2001: 116).

Alquitara: Alambique. Aparato para destilar (RAE, 2001: 123).

Altillo: Habitación situada en la parte más alta de la casa y por lo general aislada (RAE, 2001: 125).

Amasijo: Porción de harina amasada para hacer pan. // Acción de amasar y de

preparar o disponer las cosas necesarias para ello (RAE, 2001: 133).

Anilla: Anillo, particularmente, cuando sirve de tirador o agarradera de un objeto (DKLE, 1979: 123).

Antepecho: Protección maciza colocada delante de la ventana, balcón o púlpito (GMTAVAA, 1970: 10).

Aperos: Conjunto de instrumentos y demás cosas necesarios para la labranza o cualquier otro oficio (RAE, 2001: 180).

Aposento: Habitación, espacio entre tabiques de una vivienda (RAE, 2001: 185). Significa posada, hospedaje, albergue (DA- RAE- L I, 1726-1739::459). // La tal casa o lugar que señala. Y también llamamos aposentos, las piezas y apartados de cualquier casa. Trae origen del nombre posa, que vale descanso y cesación (TLCE, 1610: 1240).

Argamasa: Mortero hecho de cal arena y agua que se emplea en las obras de albañilería (RAE, 2001: 201).

Árganas: Alforjas que se colocan en la grupa del caballo (RAE, 2001: 201).

Armella: Anillo de hierro u otro metal que suele tener una espiga o tornillo para fijarlo (RAE, 2001: 206).

Arrimado/da: Persona que vive en casa ajena, a costa o al amparo de su dueño (RAE, 2001: 215).

Arroba: Peso equivalente a 11,502 Kg. // En Aragón peso equivalente a 12,5 Kg. // Medida de líquidos que varía de peso según las provincias y los mismos líquidos (RAE, 2001: 216).

Artilugio: Mecanismo, artefacto, sobre todo si es de cierta complicación // Herramienta de un oficio (RAE, 2001: 221).

Avío: prevención y aprestos. Y todo lo necesario para despachar y aviar una cosa y ponerla en estado, para el fin que se destina (DA- RAE- L I, 1726-1739: 616).

Azuela: Herramienta de carpintero que sirve para desbastar compuesta de una plancha de hierro acerada y cortante, de 10 a 12 cm de anchura y un mango corto de madera que forma recodo (RAE, 2001: 265).

Azuelado /da: (V. azuela).

Bahareque (bajareque): Pared de palos entretejidos con caña y barro // quincha. (RAE, 2001: 271)

Balaustre (balaústre): cada una de las columnas pequeñas que con los barandales Forman las barandillas o antepechos de balcones, azoteas, corredores y escaleras (RAE, 2001: 275).

Barrena: Instrumento de acero con una rosca en espiral en su punta y una manija en el extremo opuesto, que sirve para taladrar o hacer agujero en madera, metal, piedra u otro cuerpo duro (RAE, 2001:293).

Bisagra: Herraaje de dos pieza unidas o combinadas que, con un eje común y sujetas a

un sostén fijo y otra a la puerta o tapa, permiten el giro de éstas (RAE, 2001: 321).

Bitoque: Tarugo de madera con que se cierra el agujero o piqueta de los toneles (RAE, 2001:323).

Blanquear: Dar una o varias manos de cal o de yeso blanco, diluidos en agua, a las paredes, a los techos o a las fachadas de los edificios (RAE, 2001:325).

Bodega: Lugar donde se guarda y cría el vino (RAE, 2001:331). El lugar o sitio donde están las cubas o tinajas en que se encierra y guarda la cosecha de vino // Se toma por la cosecha, o la abundancia de algún lugar que se coge mucho vino (DA-RAE-L I, 1726-1739: 747). // Cueva donde se encierra cantidad de vino. Díjose así, cuasi *potheca*, mudando la “p” en su media “b” y la “th” en “d”, perdiendo la “a” del principio. Porque habría que decir *apoteca* (...) Otros quieren que se diga de las botas del vino, o cubas, en que le encierran, cuasi bodega (TLCE, 1610: 325).

Bomba: Máquina o artefacto para elevar el agua u otro líquido, y darle impulso en una dirección determinada (RAE, 2001:338).

Botija: Vasija de barro mediana, redonda y de cuello corto y estrecho (RAE, 2001: 347).

Botijería: Relativo a la fabricación de botijas y demás contenedores de alfarería vínica. // Vasija vinaria (Lacoste, 2008: 302).

Buque: Cabida, espacio para contener (RAE, 2001:366) // Lo cóncavo de la nave y su capacidad interior. // Por analogía se entiende y dice de lo que en sí es grande y capaz de contener cantidad considerable de alguna cosa (DA-RAE-L I, 1726-1739: 828).

Caldo: Jugo vegetal especialmente el vino, extraído de los frutos y destinado a la alimentación (RAE, 2001:399).

Calle: El edificio que queda entre dos aceras que forman las casas (DA-RAE-L II, 1726-1739: 89).

Cabriada: *Arg.* Armadura, estructura de un tejado (DKLE, 1979: 274).

Cámara: Sala o pieza principal de una casa (RAE, 2001:408).

Camueza (camuesa): Fruto del camueso, variedad de manzana (RAE, 2001:418).

Can: *Arg.* Cabeza de una viga del techo interior que carga en el muro y sobresale al exterior sosteniendo la corona de la cornisa (RAE, 2001: 418).

Cantear: Labrar los cantos de una tabla, piedra u otro material.// *Chile* Labrar la piedra de sillería para las construcciones (RAE, 2001: 429).

Cañizo: Hecho o cubierto de cañas (RAE, 2001:433).

Cañón: Instrumento hecho de metal u de otra cosa, a manera de caña hueca, que sirve para algunos usos - cañón de alambique (DA-RAE-L II, 1726-1739: 149).

Carrasca: Encina, generalmente pequeña, o mata de ella. *Am.* Extensión grande de terreno cubierto de vegetación leñosa (RAE, 2001:461).

Carrascal: Sitio o monte poblado de carrascas (RAE, 2001:461).

Carrizo: Planta gramínea indígena de España con raíz larga, rastrera y dulce, tallo de dos metros, hojas planas, lineares y lanceoladas, y flores en panojas anchas y copudas. Se cría cerca del agua y sus hojas sirven para forraje. Sus tallos servían para construir cielos rasos y sus panojas para hacer escobas (RAE, 2001:464).

Cascajo: Guijo, fragmentos de piedra y de otras cosas que se quiebran (RAE, 2001:470).

Casa: Edificio hecho para habitar en él y estar defendidos de las inclemencias del tiempo, que consta de paredes, techo y tejados, y tiene sus divisiones, salas y apartamentos para la comodidad de sus moradores (DA-RAE-L II, 1726-1739: 222). // Habitación rústica, humilde, pobre, sin fundamento, ni firmeza, que fácilmente se desbarata: y así algunos quieren que se haya dicho casa, a casa; porque a cualquier viento amenaza ruina. Otros entienden haberse dicho casi cava; porque los primeros que habitaron en los campos se cree haberse metido en las concavidades de los monte, y aún de los árboles, y haber hecho en la tierra hoyos, y cubierto los de ramas, y chozas pajizas (TLCE, 1610: 207).

Casería: Casa de labor (RAE, 2001:472).

Catre: ama pequeña con sus pies que suele tener pilares para colgaduras: la cual sirve para dormir y se hace regularmente de palos, que se doblan para poderlos llevar fácilmente en las jornadas y caminos (DA-RAE-L II, 1726-1739: 251).

Celda: Cámara o aposento. *Ant.* Habitación pequeña (RAE, 2001:492).

Cerrojo: Barreta cilíndrica de hierro, con manija, por lo común en forma de T que está sostenida horizontalmente por dos armellas, y entrando en otra o en un agujero dispuesto al efecto, cierra o ajusta la puerta o ventana con el marco, o una con otra las hojas si la puerta es de dos (RAE, 2001:508).

Cestón: Cesto grande. // Cesta grande y más alta que ancha formada a veces con mimbre, tiras de caña o varas de sauce sin pulir (RAE, 2001:510).

Chácara: *Am.* Chacra (RAE, 2001:511).

Chacra: Alquilería o granja (RAE, 2001:511). // Habitación rústica y sin arquitectura ni pulidez alguna que usan los indios en el campo, sin formar lugar, ni tener entre sí unión (DA-RAE – L II, 1726-1739: 315).

Chañar: Árbol de la familia de las Papilionáceas, espinosa de corteza amarilla. Sus legumbres son dulces y comestibles (RAE, 2001:517).

Chapa: hoja o lámina de metal plano que sirve para firmeza o adorno de la obra que cubre. Ver: palastro (DLC-RAE, 1832, 227).

Chilca: Arbusto resinoso de la familia de las Compuestas, que crece en las faldas de las montañas de todo el continente americano (RAE, 2001:528).

Circular: Cincundar, cerrar, rodear, cercar (DLC-RAE, 1832:169).

Cocedero: Pieza o lugar en que se cuece algo, y especialmente el vino (RAE,

2001:575).

Cochura: Cocción (RAE, 2001:576).

Cojinete: Pieza o conjunto de piezas en que se aspoja y gira el eje de un mecanismo (RAE, 2001: 583).

Cola de pato (Cola de milano): Muesca cuyo corte recuerda la cola de un ave, tiene forma de trapecio cuyo lado menor da al exterior y sirve para unir dos maderos (DA. 1980: 150).

Cornisa: Coronamiento compuesto de molduras o cuerpo voladizo con molduras que sirve de remate a otros // Parte superior del cornisamiento de un pedestal, edificio o habitación (RAE, 2001:659). *Arq.* Miembro de varias molduras que corona un cuerpo u orden de arquitectura (DLC-RAE, 1832:204).

Corral: Sitio cerrado y descubierto en las casas o en el campo, que sirve habitualmente para guardar animales.//*Ant.* Patio principal (RAE, 2001:663). Del sitio o lugar que hay en las casas o en el campo cercado y descubierto, que sirve para diversos usos // Patio principal (DLC-RAE, 1832: 206). // El sitio o lugar que hay en las casas o en el campo, cercado y descubierto, que sirve para diversos menesteres, como son tener gallinas, leña u otras cosas semejantes (DA-RAE – L II, 1726-1739: 623).

Corredor: Cada una de las galerías que corren alrededor del patio de algunas casas, al cual tienen balcones o ventanas si son corredores cerrados; o una balaustrada continua de piedra, hierro o madera o meramente un pretil de cal y canto si son corredores altos y descubiertos (RAE, 2001:664). // Especie de galería, cubierta o descubierta que se hace en las casas alrededor o en parte de los patios o jardines para tomar sol o divertirse con las vistas que ofrece (DA-RAE- L II, 1726-1739: 625).

Cortijo: Finca rústica con vivienda y dependencias adecuadas, típica de amplias zonas de la España meridional (RAE, 2001:670).

Costanera: Maderos largos como vigas menores o cuarterones, que cargan sobre la viga principal que forma el caballete de una cubierta de un edificio (RAE, 2001:674).

Crianza: Proceso de elaboración de vino. (RAE, 2001:682). Proceso de envejecimiento controlado con el aporte de oxígeno, taninos o especias que favorecen su evolución (BDAVV, 2006: 45).

Cuadra: Sala o pieza espaciosa. // Lugar para estancia de caballos y bestias de carga. // Cuarta parte de una milla. //Medida de longitud variable según los países y comprendida más o menos entre cien y ciento cincuenta metros. // Espacio de una calle comprendido entre dos esquinas; lado de una manzana (RAE, 2001:691).

Quadra: La sala o pieza de la casa, habitación o edificio. Llámase así por se regularmente cuadrada (DA-RAE – L V, 1726-1739: 464). // La pieza de la casa que está más adentro de la sala. Y que por su forma que tiene de ordinario cuadrada se llamó cuadra (DLCE, 1610: 1240).

Cuartel: Distrito o términos en que se suelen dividir las ciudades o villas grandes para el mejor gobierno económico y civil de un pueblo (RAE, 2001:696). // **Quartel:** División de la ciudad a cargo de los alguaciles (DA-RAE – L V, 1726-1739: 473).

Cuba: Recipiente de madera, que sirve para contener agua, vino, aceite u otros líquidos. Se compone de duelas unidas y aseguradas con aros de hierro, madera, etc. y los extremos se cierran con tablas (RAE, 2001:700)

Despidiente: Aquello que separa o despide el agua llovediza lejos de algún cuerpo o impide que se introduzca en alguna parte. // Vierteaguas (RAE, 2001:799).

Duela: Cada una de las tablas que forman las paredes curvas de las pipas, cubas, barriles, etc. (RAE, 2001: 854).

Enfriadera: Vasija en que se enfría una bebida (RAE, 2001:913).

Enladrillado: Pavimento hecho de ladrillos (RAE, 2001:919).

Entenado: Hijastro (RAE, 2001:928)

Era: Cuadro pequeño de tierra destinado al cultivo de flores y hortalizas (RAE, 2001: 945)

Escuadrar: labrar o disponer un objeto de modo que sus caras formen con las caras contiguas ángulos rectos (RAE, 2001: 954).

Espiche: Estaca pequeña que sirve para cerrar un agujero como la que se coloca en las cubas para que no salga el líquido (RAE, 2001: 979).

Espita: Canuto que se mete en el agujero de la cuba u otra vasija para que por él salga el licor que contiene (RAE, 2001: 982).

Estancia: Aposento, sala o cuarto donde se habita ordinariamente. // *Am.* Hacienda de campo destinado al cultivo y más especialmente a la ganadería (RAE, 2001:991). // Mansión, habitación y asiento en algún lugar, casa o paraje.//Es también el aposento, sala o cuarto donde se posa y reposa (DA-RAE-L III, 1726-1739: 639-640). // El aposento donde se reposa. La casa o lugar abrigado donde nos recogemos (TLCE, 1610: 804).

Estrado: Conjunto de muebles que servían para adornar el lugar o pieza en que las señoras recibían sus visitas, y se componía de una tarima cubierta de alfombra o tapete, alnohadas y taburetes o sillas. (RAE, 2001:1001)

Estrujado: Estrujón. Vuelta dada con la briaga o sogá de esparto al pie de la uva ya exprimida y reducida a orujo, echándole agua y apretándolo bien para sacar el aguapié (RAE, 2001: 1007).

Estucado: Se aplica a las cosas que han sido tratadas con estuco (DKLE, 1979: 682).

Estuco: Mezcla generalmente hecha de cal, polvo de mármol, yeso y cola que sirve para recubrir las superficies arquitectónicas; una vez endurecidas puede tomar el pulimento del mármol, labrarse, dorarse o pintarse (DKLE, 1979: 682).

Extramuros: Fuera del recinto de una ciudad, villa o lugar. Fuera de las murallas (RAE, 2001: 1026). // Adverbio con que se expresa que una cosa está fuera del recinto de una ciudad, villa o lugar. (DA-RAE-L III, 1726-1739: 710).

Falso: En la arquitectura y otras artes se dice de la pieza que suple la falta de dimensiones o de fuerza de otra (RAE, 2001: 1036).

Finca: Propiedad inmueble rústica o urbana (RAE, 2001: 1060).

Frasquera: la caja en que se guardan los frascos, que está hecha con diferentes divisiones, en que entran ajustados, para llevarlos de una parte a otra sin que se maltraten (DA-RAE- L III, 1726 -1739: 804).

Fundo: Heredad o finca rústica (RAE, 2001:1099).

Hacienda: Finca agrícola.// Conjunto de bienes y riquezas que alguien tiene (RAE, 2001: 1186). // **Hazienda**, se dijo de hacer, que es trabajar, porque el que trabaja hace hacienda, y el que huelga la deshace y consume: tómate por el caudal y el capital que cada uno tiene, como vale la hacienda de fulano diez mil ducados, Hacendado el rico que tiene hacienda y la ha ido ganando y granjeado: hacendarse en algún lugar, comprar en él bienes raíces (TLCE, 1611: 947).

Horcón: Madero vertical que en las casas rústicas sirve, a modo de columna, para sostener las vigas o los aleros del tejado (RAE, 2001: 1228).

Horqueta: Herramienta de tres o cuatro dientes al extremo de un palo, utilizada para remover la tierra y para recoger pasto o paja (RAE, 2001: 1230).

Huerta: El sitio o lugar donde se plantan hortalizas o legumbres y tal vez árboles frutales. Son grandes y suelen estar cercadas de zarzas y cambrones (DA-RAE- T IV, 1726-1739: 204).

Huerto: Sitio cercado de pared que es de corto ámbito y se plantan en él árboles frutales para recreo y algunas veces legumbres y hortalizas para el gusto de la casa (DA-RAE-L IV, 1726-1739: 204).

Husillo: Tornillo de hierro o madera que se usa para el movimiento de las prensas y otras máquinas (RAE, 2001: 1242).

Junquillo: Planta de jardinería, especie de narciso de flores amarillas muy olorosas cuyo tallo es liso y parecido al del junco (RAE; 2001: 1330).

Ladrillar: Sitio o lugar donde se fabrican ladrillo. // Enladrillar (RAE, 2001: 1342).

Lagar: Recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto. // Edificio donde hay un lagar. (RAE, 2001: 1342). // Especie de estanque pequeño o alberca donde se pisan las uvas. Tiene su carrillero para que salga el mosto, el cual se recibe en una tina o vasija para conducirlo a las cubas o tinajas (DA-RAE-L IV, 1726-1739: 368). (

Lagareta: Lagar pequeño (RAE, 2001: 1342). // Lagarejo (DA-RAE-L IV, 1726-1739: 368).

Llave de madera: Cuña que asegura la unión de dos piezas de madera o hierro, encajada entre ellas (RAE, 2001: 1391). Cada uno de los elementos de madera o metal que sirven para asegurar la estabilidad de una estructura de mampostería. Puede servir para asegurar dos piezas de piedra, adobe, ladrillo, o para unir dos o más muros (GMTAVAA, 1978: 51).

Llave y pierna (nudillo y par): Elemento estructural de una cubierta a dos aguas formado por dos vigas que se unen en el vértice (los pares o piernas) y un elemento transversal (nudillo o llave) que se halla aproximadamente a un tercio del vértice

(GMTAVAA, 1978: 58-59).

Maderamen: Conjunto de maderas que entran en una obra (RAE, 2001: 1413).

Majuelo: Viña // cepa nueva (RAE, 2001: 1421). // Viña recién plantada (DA-RAE-L IV, 1726-1739: 478).

Mampuesto: Se dice del material que se emplea en la obra de mampostería (RAE, 2001: 1430).

Matalauva (matalahúva): Anís. Semilla de esa planta (RAE, 2001: 1465).

Mediagua: *Am.* Media agua, construcción con el techo inclinado y de una sola vertiente (RAE, 2001: 1475).

Medio punto: Denomínase al arco de directriz circular (GMTAVAA, 1978: 53).

Mezcla: Argamasa de cal, arena y agua (RAE, 2001: 1500).

Modelado urdido: Técnica primitiva de alfarería hispano lusitana, sin duda el urdido, las piezas deben modelarse con ayuda de los rollos que son tiras redondeadas, previamente amasadas. Las formas características de estas piezas, son esféricas “ventradas”, faltas de asas notorias y colores oscuros. El urdido es la técnica empleada por los tinajeros. Por este método se pueden elaborar tinajas gigantes de hasta unos 4m de altura (Sempere, 1999: 372).

Mojinete: Frontón o remate triangular de las dos paredes más altas y angostas de un rancho, galpón o construcción similar sobre la que se apoya el caballete // Hastial (RAE, 2001: 1523).

Morada: La habitación ordinaria de cada uno. Díjose del verbo “morar” por detenerse, atento que en nuestra casa es donde más nos detenemos y estamos, y de allí ni más ni menos,, se dijo morar, que es habitar, y morador, el que habita tal morada (TLCE, 1610: 1149).

Mosto: Zumo exprimido de la uva antes de fermentar y hacerse vino (RAE, 2001: 1544). // El zumo exprimido de la uva antes de cocer y hacerse vino. Se toma también por el vino (DA-RAE-L IV, 1726-1739: 478).

Noque: Balde de cuero donde los viñateros estrujaban las uvas (BDAVV, 2006: 72)

Oficinas: El sitio donde se hace, se forja o se trabaja alguna cosa. // Se llaman asimismo las piezas bajas de las casas, como bóvedas y otras que sirven para haciendas de ellas. // Se llama también el sitio destinado para el trabajo de alguna secretaría, contaduría, o cosa semejante (DA-RAE-L V, 1726-1739: 40).

Orujo: Hollejo de la uva después de exprimida y sacada toda la sustancia (RAE, 2001: 1636). Residuo resultante de la prensada de la uva, compuesto por la piel, semillas y sobrantes de uva (BDAVV, 2006: 73).

Palastro: la chapa o planchita sobre que se coloca el pestillo de la cerradura (RAE, 1832:538).

Pasador: Barreta de hierro sujeta con grapas a una hoja de puerta o ventana, o a una tapa y que sirve para cerrar corriéndola hasta hacerla entrar en una hembra fija en el

marco (RAE, 2001: 1690).

Patagua: Árbol de Chile de la familia de las Tiliáceas, con tronco recto y liso de seis a ocho metros de altura, copa frondosa, hojas alternas, partidas en tres lóbulos agudos, flores blancas axilares, fruto esférico y madera blanca ligera y útil para carpintería (RAE, 2001: 1699).

Patio: Espacio cerrado con paredes o galerías, que en las casas y otros edificios se suele dejar descubierto (RAE, 2001: 1701). // La parte de la casa descubierta pero cercada de corredores (TLCE, 1619: 1200).

Pedemonte (piedemonte): Falda. Parte baja de los montes o sierras (RAE, 2001: 1755).

Pendolón: Madero de armadura en situación vertical que va desde la hilera a la puente (RAE, 2001: 1721).

Pértigo: Lanza del carro (RAE, 2001: 1740).

Pie: Medida de longitud usada en muchos países aunque con varias dimensiones (RAE, 2001: 1753). // **hacer pie:** En los lagares preparar el montón de uva o de aceitunas que se ha de pisar (RAE, 2001: 1755).

Pilón: Pileta pequeña de trasiego que sirve para recoger el vino (BDAVV, 2006: 79).

Pipas: Vasija de cuerpo más alto y con menos panza que la bordelesa (BDAVV, 2006: 79).

Piquera: Agujero que tienen en uno de sus dos frentes los toneles y alambiques, para que, abriéndolos pueda salir el líquido. // Ventana o rompimiento hecho en la pared de un jaraíz que da a la calle, para descargar por él los carros de uva (RAE, 2001: 1768).

Pisada: Proceso de amasijo de la uva con los pies (BDAVV, 2006: 81).

Pisón: Instrumento pesado y grueso, de forma por lo común de cono truncado, que está provisto de un mango, y sirve para apretar tierra, piedras, etc. (RAE, 2001: 1772).

Prensa: Máquina que sirve para comprimir, cuya forma varía según los usos a que se aplica (RAE, 2001: 1824).

Proto (burguesía): Primero. Indica prioridad, preeminencia o superioridad (RAE, 2001: 1850).

Quicio: Parte de las puertas o ventanas en que entra el espigón del quicial, y en que se mueve y gira (RAE, 2001: 1878) // Terminal metálico que gira sobre una casoleta y que sirve para el giro de la puerta (GMTAVAA, 1978: 65).

Quincha: Pared hecha de cañas, varillas u otra materia semejante, que suele recubrirse de barro y se emplea en cercas, chozas, corrales etc. (RAE, 2001: 1881).

Ramada: Enramada. Cobertizo de ramas (RAE, 2001: 1894 – RAE, 1832: 608). // La choza cubierta que se hace de ramas para tener sombra en el campo. Lo mismo que enramada (DA-RAE- L V; 1726-1739:497, 507).

Rampojo /Raspajo: Escobajo (RAE, 2001: 1895-1899).

Recámara: Cuarto después de la cámara o habitación principal destinado para guardar los vestidos o alhaja. // Dormitorio (RAE, 2001: 1919) // El aposento o cuarto destinado para guardar los vestidos, después de la cámara (DA-RAE- L V; 1726-1739:497, 530). // El aposento que está más adentro de la cuadra donde duerme el señor, y dicese recámara, o este aposento, u otro, donde el camarero le tiene sus vestidos y joyas (TLCE, 1611: 1250).

Recaudo: pertenencias, regalo, mensaje. Recado, que es como ahora se dice (DA-RAE- L III; 1726-1739:497, 532).

Rodete a piso: Modelado a la rueda: Conocida como rueda baja, de mano o lenta.este proceso ya interviene un instrumento mecánico que facilita el trabajo. Es una técnica mixta, puesto que combina el urdido con la fuerza centrífuga “discontinua”. Mientras que las piezas pequeñas como en el modelado urdido se ejecutan de una sola vez, las mayores precisan de varias etapas. A la rueda parada con los bollos se va añadiendo arcilla, con una mano se hace girar lo más rápido posible la rueda y aprovechando la fuerza centrífuga, con las dos se modela, hasta que se para y así sucesivamente (Sempere, 1999: 372).

Rodrigón: Vara o palo que se clava al pie de la planta de la vid para sostener sus ramas y tallos (BDAVV, 2006: 88).

Rollizo: Madero redondo descortezado pero sin labrar (RAE, 2001: 1984).

Romana: Instrumento que sirve para pesar compuesto de una palanca de brazo muy desiguales, con el fiel sobre el punto de apoyo. El cuerpo que se ha de pesar se coloca en el extremo del brazo menor, y se equilibra con un pilón o peso constante que se hace correr sobre el brazo mayor donde se halla trazada la escala de pesos (RAE, 2001: 1984).

Sala: Habitación principal de la casa (RAE, 2001: 2009). // Pieza grande, y donde el señor sale a negociar; y díjose así porque se sale de ella a las cuadras y cuarto secreto (TLCE, 1610: 1279).

Sancochar: cocer o freír un manjar dejándole algo crudo y sin sazonar (DA-RAE-L VI, 1726-1739: 77).

Sauce: Árbol de la familia de las Salicáceas que crece hasta veinte metros de altura, con tronco grueso derecho de muchas ramas y ramillas péndulas. Tiene copa irregular, estrecha y clara hojas angostas, lanceoladas de margen poco acerrado, verdes por el haz y blancas y algo pelosas por el envés, flores sin cáliz ni corola, en amentos verdosos y fruto capsular. Es común en las orillas de los ríos (RAE, 2001: 2031).

Serpentil (serpentín): Tubo largo en línea espiral o quebrada que sirve para facilitar el enfriamiento de la destilación en los alambiques u otros aparatos (RAE, 2001: 2054).

Sitio: Casa campestre o hacienda de recreo de un personaje. // Estancia pequeña dedicada al cultivo y a la cría de animales domésticos (RAE, 2001: 2074). // El paradero o terreno determinado que es a propósito por su calidad para alguna cosa (DA-RAE-L VI, 1726-1739: 163). // Algunas veces significa el asiento del lugar (TLCE, 1611:1306).

Sobrecimiento: Elemento estructural de piedra y argamasa que traspasa la carga del edificio hacia la fundación, amarra los muros para evitar el desconfinamiento. Aísla al resto de la construcción de la humedad del terreno (*Construyendo una mejor estructura* construiguimoc.galeon.com/aficiones530556.html // *Edificación* www.monografias.com / Ingeniería)

Solar: Porción de terreno donde se ha edificado o que se destina a edificar. // Suelo de la era. (RAE, 2001: 2084). // El suelo donde se edifica la casa o habitación, en donde ha estado edificado (DA-RAE-L VI, 1726-1739: 179). // El suelo de la casa antigua de donde descienden hombres nobles. Solar, cualquier otro suelo donde se edifique casa; de suelo se dijo solar, que es echar suelos (TLCE, 1611:1306).

Suerte: En la agricultura es aquella parte de tierra que está separada de otras con sus lindes (DA-RAE-L VI, 1726-1739: 219).

Sunchos (zunchos): Cada uno de los cintos de chapa que ciñe las duelas entre sí en las vasijas de madera de vino. (BDAVV, 2006: 90)

Tapaderas: Pieza que se ajusta a la boca de alguna cavidad para cubrirla como en los pucheros, tinajas, pozos, etc. (RAE, 2001: 2133).

Tapia: Es la pared que se hace de tierra apisonada, que en algunas partes por la calidad de ella, y el modo de hacer las tapias, viene a ser no menos fuerte y durable que si fuese de piedra y cal. Verdad es que suelen echarle algunas mezclas y rapas con que se fortifica (TLCE, 1611:1319).

Tapial: Molde de dos tableros paralelos en el que se forman las tapias. // Trozo de pared que se hace con tierra amasada. // Pared formada de esta manera (RAE, 2001: 2134). // Tapiales: los moldes, o tableros con que se hacen las cajas de las tapias (TLCE, 1611:1319).

Terraplén: Desnivel con cierta pendiente (RAE, 2001: 2164).

Testamentaría: Ejecución de lo dispuesto en un testamento. // Bienes que constituyen una herencia considerados desde que muere el testador hasta que quedan definitivamente en poder de los herederos. // Conjunto de documentos y papeles que atañen al debido cumplimiento de la voluntad del testador// Juicio, de los llamados universales, para inventariar, conservar, liquidar y partir la herencia del testador (RAE, 2001: 2166 -67).

Tierra de albero: Terreno albarizo (V. albarizo) (RAE, 2001: 98).

Tijeral: Conjunto de tablas que sobre los cabrios sostienen la cubierta de los edificios (RAE, 2001: 2175).

Tinaja: Vasija grande de barro cocido y a veces vidriado, mucho más ancha por el medio que por el fondo y por la boca, y que encajada en un pie o aro o empotrada en el suelo, sirve ordinariamente para guardar agua, aceite u otros líquidos (RAE, 2001: 2177).

Tirante: Pieza de madera o barra de hierro colocada horizontalmente en la armadura de tejado para impedir la separación de los pares, o entre dos muros para evitar un desplome (RAE, 2001: 2181).

Tonel: Cuba grande (RAE, 2001: 2191).

Trasegar: Mudar las cosas de un lugar a otro y en especial un líquido de una vasija a otra. (RAE, 2001: 2216)

Trasiego: Acción y efecto de trasegar. (V. Trasegar) (RAE, 2001: 2217).

Traspatio: Trascorral: el sitio cercado y descubierto que hay después del corral en las casas de campo y los lugares (DA-RAE-L VI, 1726-1739: 373).

Troja (troje / troj): Espacio limitado por tabiques para guardar frutos y especialmente cereales (RAE, 2001: 2234). // **Trox** o **trox:** Apartamento donde se recogen los frutos, especialmente el trigo (DA-RAE-L VI, 1726-1739: 409).

Trujal: Prensa donde se estrujan las uvas o se exprime la aceituna. // Estanque generalmente de piedra donde se elabora el vino fermentando el mosto juntamente con el escobajo de la uva. // Lagar donde se pisa la uva (RAE, 2001: 2239).

Vara: Barra de madera o metal que tiene esa longitud y sirve para medir.// Medida de longitud que se usaba en distintas regiones de España con valores diferentes que oscilaban entre 268y 912 milímetros (RAE, 2001: 2270).

Varillón: Palo fino, de mediana longitud que se insertaba en las anillas de los noques para transportar el mosto (BDAVV, 2006: 72).

Vasija: Pieza cóncava y pequeña de barro u otra materia y de forma común u ordinaria que sirve para contener líquidos o cosas destinadas a la alimentación. // De mediana o grandes dimensiones. // Conjunto de cubas y tinajas en las bodegas. (RAE, 2001: 2272). // El vaso para echar o guardar licores. Se llama al conjunto de las cubas y tinajas en las bodegas (DA-RAE-L VI, 1726-1739: 466).

Viña: Terreno plantado de muchas vides (RAE, 2001: 2304). // La tierra plantada con muchas vides (TLCE, 1611:1392).

Vino a la vela: *Vin au voile*. Vinos de flor: Capa de levaduras que cubre la superficie de los vinos finos de Jerez y Montilla durante su crianza y que los aísla del aire (Larousse de los Vinos, 2004: 531). Vinos añejados de alta graduación alcohólicas bajo velo de levaduras (Lacoste, 2007:157-171).

Vivienda: La casa o cuarto de habitación (DA-RAE-L VI, 1726-1739: 548).

Yole: *Arg. Chile* Árgana para llevar fruta (LUI, 1958: 612).

Zaguán: Espacio cubierto situado dentro de una casa que sirve de entrada a ella y está inmediato a la puerta de calle (RAE, 2001: 2334).

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Portada: Boceto de la antigua bodega en una caja de vinos, Bodega Hinojosa, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza (2006).

Fig. 1.-“Reconstrucción de la situación hídrica de Mendoza en 1.566” (Ponte- Cirvini, 1998: 16).

Fig. 2.- “Plano territorial de Mendoza en 1761”. El original se encuentra en el Archivo Nacional de Chile, Sección Capitanía General. Tiene una cartela con el siguiente texto: “Plan de la ciudad de Mendoza, disposición de su terreno y curso de sus aguas. 1761”.

Fig. 3.- “Plano topográfico de la ciudad de Mendoza. Espinosa, 1822”. Es fotografía del original conservado en la Biblioteca Nacional de Río de Janeiro. Negativo conservado en el archivo fotográfico del Museo del Área Fundacional, Mendoza.

Fig. 4 y 5.- “Tierras de María Miranda y otros. Plano Mayorga-Jurado (1754)”. Plano original y traspaso del plano a la topografía con denominaciones actuales. (Ponte, 2005: 78 – 79).

Fig. 6.- “Plano territorial 1802”. Original en el Archivo Nacional de la Nación. (Ponte, 1987:97).

Fig. 7.- “Plano en el que están representadas las tierras en litigio”. Martínez, 1995: plano 55- 1786. *Cuarto de terreno en litigio*. AGNcg. Tribunales. Leg. 158. Expte. 9. Sala IX-37.8.2.

Fig. 8.- Tapiales en el camino a Luján de Cuyo (Göering, 1857)

Fig. 9.- Pisones para construir tapiales. Fotografía de la autora. Colección “Museo del Vino”. Bodega La Rural. Maipú – Mendoza.

Fig. 10.- Construcción de tapiales. (Moreno, 1995: 83).

Fig.11, 12 y 13.- Fabricación de adobe. Tecnología del adobe. Molde o adobera. (Moreno, 1995: 87, 91 y 92).

Fig. 14 y 15.- Tijerales rollizos y azuelados.(Moreno, 1995: 60).

Fig. 16.- Horcones de algarrobo utilizados en construcciones de adobe y tapiales de tierra cruda. Fotografía de la autora. Colección Museo “Agustín Gnecco” – San Juan.

Fig. 16.- Tijeral o tijera. (de Mesa, 1978: 73).

Fig. 17.- Edificio estructurado con tijerales a”lomo de buey” y mediagua con galería de palos. (Guaycochea de Onofri, 2001: 52).

Fig. 18.- Techo con pendiente llamado “lomo de buey”. Fotografía de la autora en las ruinas de la Casa de Monseñor Verdagner o Hacienda del Pino en Las Heras, Mendoza. 1990.

Fig. 19.- “Plano de división de tierras en Alto Pedregal”. Original en Archivo Nacional de Chile, Santiago. El que se adjunta es una copia digitalizada publicada en Ponte, 2006: 102.

Fig. 20.- “1786. Terreno en litigio por aguas”. El original en el Archivo General de la Nación, Buenos Aires, AGNcg. Tribunales, Leg.158. Expte. 9. Sala IX-37.8.2. (Martínez, 1995: plano 55).

Fig. 21.- www.masdetourelles.com

Fig. 22.- www.asociaciontajamar.com/p/galeria-de-imagen

Fig. 23.- Fuente: Artola Beuzón (2005). En: Lacoste, Pablo y otros, 2011: 39-81.

Fig. 24.- Fuente: González Gordon, Jerez, Xeres, Sherish, Jerez de la Frontera (1970). Lacoste, Pablo y otros, 2011: 39-81.

Figs.- 25 y 26.-

http://www.atlasrural.com/images/casasrurales/174_031005%20rioja%20024.jpg

Fig. 27.- Museo Gnecco, San Juan. Fotos de la autora.

Fig. 28.- Museo “La Rural”, Coquimbito- Maipú-Mendoza. . Fotos de la autora.

Fig. 29.- www.gotarrendura.es/FOTOSAYTO/lagar.jpg

Fig. 30.- rociadelcondado.info/paginas/curiosidades/ usos.htm

Fig. 31.- rociadelcondado.info/paginas/curiosidades/ usos.htm

Fig. 32.- Colección del Museo Cornelio Moyano. Fotografía de la autora.

Fig. 33.- Draghi Lucero, 1946: 213-220.

Fig. 34.- Copia de la pisada de uva, pintura sobre cerámica, 1985. Museo del Vino La Rural. Fotografía de la autora.

Fig. 35.- Dibujo que ilustra la obra de John Miers, *Travels in Chile and La Plata: including accounts respecting the geography, geology, statistics, government, finances, agriculture, manners and customs and the mining operations in Chile : collected during a residence of several years in these countries ; illustrated by original maps, views &c. ; in two volumes*, Volumen 2. London, Baldwin, Cradock, and Joy, 1826. Primera edición. P. 296. Versión digitalizada (Google eBook). Existe una edición de la misma obra traducida al español “Viaje al Plata 1819-1824”, editada por Solar-Hachette en Buenos Aires, en 1968 de 276 p. que es una selección de textos sin ilustraciones, por lo que no puede ser utilizada a estos fines.

Fig. 36.- Museo Graffigna. Bodega Graffigna, San Juan. Foto de la autora.

Fig. 37.- Museo del Vino - La Rural – Mendoza. Foto de la autora.

Fig. 38.- Reproducida de Miers, 1896:296.

Fig. 39.- Molino Las Cañas. Foto de la autora, 2010.

- Fig. 40.- Draghi Lucero, Op. Cit. P.93.
- Fig. 41.- Girini, 2003: 172.
- Fig. 42.- Colección del Museo Histórico “Agustín Gnecco” - Cdad. de San Juan. Fotografía de la autora.
- Fig. 43.- Del Carril, Bonifacio, *Monumenta Iconographica, Paisajes, Ciudades, Tipos, Usos y Costumbres de la Argentina, 1536-1860*. Buenos Aires, Emecé Editores, 1964. Imagen L.
- Fig. 44.- www.Regals.net/alcohol/alambique.jpg
- Fig. 45.- [www.Shop.cobrelis.com /images/alquitara.jpg](http://www.Shop.cobrelis.com/images/alquitara.jpg)
- Fig. 46.- www.pasoslargos.com/alambique_dibujo_Miguel_Merchant.GIF
- Fig. 47.- www.historiacocina.com/historia/articulos/aguardiente.htm
- Fig. 48.- Miers, 1826:276.
- Fig. 49.- Museo del Vino “La Rural” – fotografía de la autora
- Figs. 50, 51 y 52.- Museo Cornelio Moyano, Mendoza. Fotografías de la autora.
- Figs. 53, 54 y 55.- Museo del Vino “La Rural”, Coquimbito, Maipú, Mendoza. Fotografías de la autora.
- Figs. 56, 57 y 58.- Olivares, 2001: 1 y 2.
- Fig. 59.- Del Carril, Bonifacio, *Monumenta Iconographica, Paisajes, Ciudades, Tipos, Usos y Costumbres de la Argentina, 1536-1860*. Buenos Aires, Emecé Editores, 1964. Imagen LII.
- Fig. 60.- En: Benavidez, 1941: 220.
- Fig. 61.- *Testamentaria de doña Dominga Quevedo, Mendoza, 11 de junio de 1835*. Carp. 33, Doc. 6, 51 fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. Folio s/nº.
- Fig. 62.- En: Martínez, 1995: plano 55.
- Fig. 63.- En: Guaycochea, 1978: 8. (Apéndice de Ilustraciones).
- Fig. 64.- *Testamentaria de María Lorenza Moyano (de Maza)*. Mendoza, 30 de noviembre de 1848. Carp. 34, Doc. 4, 44 Fs. AGPM, Época Independiente, Sección Judicial. F. 45.
- Fig. 65.- Antigua Casa Elaskar, antes Moyano. Dibujo de Rosa Guaycochea. En: Guaycochea, 1978: 8 (Apéndice de ilustraciones).
- Fig. 66.- Guaycochea, 1978: 2. (Apéndice de ilustraciones).
- Fig. 67.- Guaycochea, 1978:31 (Apéndice de ilustraciones).
- Fig. 68 y 69.- Guaycochea, 1978: 11. (Apéndice de ilustraciones).

Fig. 70.- Puerta de dos manos con tableros. Museo Gnecco, San Juan. Foto de la autora.

Fig. 71.-Puertas de la casa de Mons. Verdaguer. Fotos de la autora.

Fig. 72.-Puerta de la casa de Mons. Verdaguer, con armellas para cadena y candado. Foto de la autora.

Fig. 73.-Puerta en arco de medio punto, a la calle. En: Guaycochea, 1978: 32. (Apéndice de ilustraciones).

Fig. 74.-Ventana abocinada casa Mons. Verdaguer. Foto de La autora.

Fig. 75.- Ventanas con rejas de hierro. Guaycochea, 1978: 32. (Apéndice de ilustraciones).

Fig. 76.- Reja de madera. Casa Mons. Verdaguer. Foto de la autora.

Fig. 77.- Alcayatas en que cuelga un batiente de puerta. Casa Mons. Verdaguer. Foto de la autora.

Fig. 78.- Colección Museo “La Rural” Maipú. Fotos de la autora.

Fig. 79.- En: Benavidez Rodriguez, 1941: 283. Fig. 194.

Fig. 80.- En: Benavidez Rodriguez, 1941: 284. Fig. 195.

Fig. 81.- En: Guaycochea, 1978:12. (Apéndice de Ilustraciones). Casa Barboza, Villa Krause (San Juan).

Fig. 82.- Guaycochea, 1978:3. (Apéndice de Ilustraciones).

Fig. 83.- Casa Verdaguer. Fotografía de la autora.

**LISTADO DOCUMENTOS DE BODEGUEROS MENDOZA
CONSULTADOS Y ANALIZADOS.**

Archivo General de la Provincia de Mendoza.

Épocas Colonial e Independiente. Sección Judicial.

Época Colonial. Siglo XVI (2 documentos)

- 1.- **1588** - *Testamento de don Alonso de Reinoso, Mendoza, 29 de diciembre de 1588.* Protocolo N° 2 años 1571-1596. Escribano Diego de Muñoz, Fojas 117, AGPM. Época Colonial. Reproducido completo en Lucero, Juan Draghi, *Cartas y documentos coloniales de Mendoza.* Mendoza, Ediciones Culturales, 1991, p.62. Transcripción de Mariano Marcó, *Quién era quién en Mendoza. Índice de Testamentos en Actuaciones Notariales. Tomo I, 1561-1810.* Edición del autor, Mendoza, 1998. Los documentos transcritos no están paginados.
- 2.- **1594** - *Testamentaria de don Cristóbal Varela, Mendoza, 13 de diciembre de 1594.* Carp. 270, Doc. 1, Fs. 58. AGPM, Época Colonial.

Época Colonial. Siglo XVII (14 documentos)

- 1.- **1616** – *Inventario de los bienes de doña María de Arce y otros.* Año 1616. Leg. 6. AGPM, Época Colonial.
- 2.- **1618** - *Testamentaria de don Alonso de Videla, Mendoza, 30 de noviembre de 1618.* Carp. 270, Doc. 2, Fs. 47. AGPM, Época Colonial.
- 3.- **1643** - *Testamentaria de don José Villegas, Mendoza, 20 de diciembre de 1643.* Carp. 270, Doc. 3, Fs. 10. AGPM, Época Colonial.
- 4.- **1657** - *Inventario de doña María Lucero, Mendoza, 30 de septiembre de 1657.* Carp. 253, Doc. 2. Fs. 15. AGPM, Época Colonial.
- 5.- **1658** - *Testamentaria de don Antonio Moyano Cornejo, Mendoza, 2 de marzo de 1658.* Carp. 255, Doc. 1, Fs. 26. AGPM, Época Colonial.
- 6- **1666-1667** - *Poder para testar de don Francisco Felipe y su posterior testamento otorgado por sus albaceas, Mendoza, 28 de diciembre de 1666 y 17 de abril de 1667, respectivamente.* Protocolo N° 18, escribano Bartolomé de Rivas (1666-1667), folio 131. AGPM, Época Colonial.
- 7.- **1667** - *Testamento de D^a Mayor Carrillo Bohórquez (esposa de Don Juan de Amaro), Mendoza, 4 de octubre de 1667.* Escribano Juan Ramirez, Prot. N° 14 (1668), Foja 20. AGPM, Época Colonial.

- 8.- **1672** - *Testamentaria de don Juan Moyano de Aguilar y D^a Juana Flores, Mendoza, Mendoza, 14 de agosto de 1672.* Carp. 155, Doc. 2, Fs. 61. AGPM, Época Colonial.
- 9.- **1674** - *Inventario de los bienes del capitán don Jacinto de Videla, hecho ante el Corregidor Oro, en Mendoza, 25 de septiembre de 1674.* En: Coria, Luis Alberto, *Evolución de Mendoza en la época colonial.* Dir. Prof. Vidal Linares Benegas. Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Económicas, 1988. p.112.
- 10.- **1687** - *El Padre Agustín Chaparro desiste del albaceazgo de los finados Andrés Sánchez Chaparro y Domingo Sánchez Chaparro. Mendoza, 21 de abril de 1687.* Carp. 266, Doc. 2, Fs. 13. AGPM, Época Colonial.
- 11.- **1688** - *Sucesión de don Miguel Chacón, Mendoza, 11 de noviembre de 1688.* Carp. 243, Doc. 3, Fs. 31. AGPM, Época Colonial.
- 12.- **1689** - *Testamentaria de don Domingo Sánchez Chaparro y doña Eufrasia Videla, Mendoza, 17 de enero de 1689.* Carp. 266, Doc. 3, Fs. 19. AGPM, Época Colonial.
- 13.- **1694** - *Testamentaria del capitán Juan de Puebla y Reinoso y María del Castillo, Mendoza, 20 de noviembre de 1694.* Carp. 265, Doc. 3, Fs. 164. AGPM, Época Colonial.
- 14.- **1697** - *Inventario de los bienes dejados por fallecimiento de don Simón de Lima y Melo, Mendoza, 17 de agosto de 1697.* Carp. 253, Doc. 6, Fs. 8. AGPM, Época Colonial.
- 15.- **1699** - *Inventario de bienes de don Antonio Moyano Flores y doña Tomasina de Puebla y Salinas, Mendoza, Mendoza, 3 de septiembre de 1699.* Carp. 255, Doc. 7, Fs. 20. AGPM, Época Colonial.

Época Colonial. Siglo XVIII – (31 documentos)

- 1.- **1701** - *Testamento de don Ignacio González Pallero, Mendoza, 3 de junio de 1701.* Protocolo N° 25, escribano Juan Luis Ladrón de Guevara (1701-1702), folio 62. AGPM, Época Colonial.
- 2.- **1719** - *Testamento de don Ignacio de Figueroa y Godoy, Mendoza, 14 de marzo de 1719.* Protocolo N° 34, escribano José Molina Vasconzelos (1719-1722), folio 4. AGPM, Época Colonial.

Testamentaria de don I. Figueroa Godoy, Mendoza, 12 de septiembre de 1725. Carp. 246, Doc. 21, Fs. 33. AGPM.
- 3.- **1722** - *Testamento de don Pedro Arce. Mendoza, 22 de mayo de 1722.*– 1- Protocolo N° 36, escribano Manuel Antonio de Santander, años 1721-1722, folio 58. AGPM, Época Colonial.

- 4.- **1725** - *Testamentaria de don Diego Moyano Cabral y doña Lorenza de Coria. Mendoza, Mendoza, 15 de marzo de 1725. Fs. 142. Carp. 255, Doc.18. AGPM, Época Colonial.*
- 5.- **1742** - *Testamentaria del maestro de campo Fernando de Alvarado, Mendoza, 17 de julio de 1742. Carp. 232, Doc. 13, Fs. 31. AGPM, Época Colonial.*
- 6.- **1744** - *Testamento de doña Antonia de Coria, Mendoza, 1 de diciembre de 1744. Protocolo N° 50, escribano Gaspar de Castro (1743-1744), Folio 79. AGPM, Época Colonial.*
- 1767** - *Testamentaria de doña Antonia de Coria, Mendoza, 9 de noviembre de 1767. Carp. 239, Doc. 11, 110 fojas. AGPM, Época Colonial.*
- 7.- **1744** -*Testamento de don Clemente Godoy Villegas, Mendoza, 15 de julio de 1744. Protocolo N° 50, escribano Gaspar de Castro (1743-1744), folio 31v. AGPM, Época Colonial.*
- 8.- **1744** -*Testamento de Lorenzo Funes, Mendoza, 31 de julio de 1744. Prot. 48, escribano Gaspar de Castro, años 1741/1747- Folio 30 (lápiz rojo). AGPM, Época Colonial.*
- 9.- **1745** - *Testamento del capitán don Simón de Sosa, otorgado por su hijo Tomás de Sosas, en virtud del poder anterior- Mendoza, 16 de marzo de 1745. Prot. 51, escribano Gaspar de Castro, años 1745-1746. Folio 100. AGPM, Época Colonial.*
- Testamento de doña Mariana de Ribas, Mendoza, 11 de noviembre de 1737. Protocolo N° 45, escribano Juan de Lemos, (1736-1737), folio 89. AGPM, Época Colonial.*
- Testamentaria de don Simón de Sosa y doña Mariana Rivas, Mendoza, 10 de agosto de 1757. Car. 266, Doc. 42, AGPM, Época Colonial.*
- 10.- **1747** - *Testamento de don Juan de Peralta, Mendoza, 12 de junio de 1747. Protocolo N° 52, escribano Gaspar de Castro, año 1747, Folio 84. AGPM, Época Colonial.*
- 11.- **1748** - *Testamento de don Miguel de Arizmendi (Arismendi), Mendoza, 23 de abril de 1748. Protocolo N° 53, F. 71. AGPM, Época Colonial.*
- 12.- **1749** - *Testamentaria de don Juan de la Cruz del Castillo, Mendoza, 1° de julio de 1749. Carp. 238, Doc. 8. 267 fojas. AGPM, Época Colonial.*
- 13.-**1749** - *Testamentaria de don Bernardo Videla, Mendoza, 18 de noviembre de 1749. Carp. 270, Doc. 40, Fs. 29. AGPM, Época Colonial.*
- 14.- **1750** - *Testamentaria de don Joseph de Coria, Mendoza, 1 de octubre de 1750. Carpeta 238, doc. 10, 12 Fs. AGPM. Época Colonial.*
- 15.- **1755** - *Testamento de Rosa Barba Rey Mendoza, 23 de enero de 1755. Protocolo 66, escribano Gaspar de Castro, año 1754/1764- Folio 46. AGPM, Época Colonial.*

- 16.- **1758** -*Testamento de Juan Crisóstomos Ximenez, Mendoza, 13 de noviembre de 1758.* Prot. 71, escribano Francisco De Videla, año 1758. Folio 129. AGPM, Época Colonial.
- 17.- **1760** -*Testamento de Marcos de Sosa, Mendoza, 25 de agosto de 1760.* Prot. 74, escribano Gaspar de Castro, años 1760-1763 – Folio 18v. AGPM, Época Colonial.
- 18.- **1762** - *Testamento de don José Cardoso, Mendoza, 21 de septiembre de 1762.* Protocolo N° 74, escribano Gaspar de Castro (1760-1763), folio 204. AGPM, Época Colonial.
- 19.- **1763** -*Testamento de don Melchor Cárdenas, Mendoza, 25 de enero de 1763.* Protocolo N° 79, año 1763, escribano Francisco de Videla, folio 5. AGPM, Época Colonial.
- 20.- **1763** - *Testamento de don Ignacio Moyano, Mendoza, 26 de febrero de 1763.* Protocolo N° 79, escribano Francisco de Videla, año 1763, folio 27. AGPM, Época Colonial.
- 21.- **1764** - *Testamento de don Felipe Pizarro, Mendoza, Mendoza, 21 de enero de 1764.* Protocolo N° 66, escribano Gaspar de Castro (1752-1764) Folio 151. AGPM, Época Colonial.
- 22.- **1764** - *Testamento de Juana Carrizo. Mendoza, 1° de julio de 1764.* Protocolo de Escribanos 80. Folio 102-104.
- 23.- **1765** - *Testamento de don Pascual Sandoval, Mendoza, 10 de junio de 1765.* Protocolo N° 81, escribano Francisco de Videla, año 1765. Folio 63v. AGPM, Época Colonial.
- 24.- **1766** - *Testamento de Francisco Moyano, Mendoza, 23 de diciembre de 1766.* Protocolo 83, Folio 94. AGPM, Época Colonial.
- 25.-**1767** - *Testamento del don Santos Arce, Mendoza, 27 de agosto de 1767.* Protocolo N° 82, escribano Gaspar de Castro (1765-1767), Folio 64 v.(segunda numeración), AGPM, Época Colonial.
- 26.- **1773** - *Testamento de Nicolás Allende, Mendoza, 6 de diciembre de 1773.* Protocolo 86, escribano Francisco De Videla (1767- 1799). AGPM, Época Colonial.
- 27.- **1774** - *Tasación de los bienes de don Francisco Peralta y de D^a Rosa Alvestain.* Año 1774. Leg.V, Fojas 10.
- 28.- **1774** -*Testamento de doña Melchora Lemos, Mendoza, 10 de septiembre de 1774.* Protocolo de escribanos 97. fol. 63v. AGPM, Época Colonial.
- 29.- **1776** -*Testamento de don Diego Pringle, Mendoza, 31 de octubre de 1776.* Protocolo N° 100, escribano Francisco de Videla, año 1776, folio 133v. AGPM, Época Colonial.

30.- **1785** - *Testamentaria de don Francisco Moyano y Coria, Mendoza, 15 de septiembre de 1785.* Escribano Lagos, Carp. 257, doc. 26, Fojas 9. AGPM, Época Colonial.

Época Independiente. Siglo XIX - (50 documentos)

- 1.- **1813** - *Testamentaria de Pedro Rodríguez y Ana Josefa Antunes. Mendoza, 13 de agosto de 1813.* Juez:Nazarre, Secr.: Moyano. Carp. 47, Doc. 2, 10 fs. AGPM, Época Independiente.
- 2.- **1813**- *Testamentaria de Vicente Pescara y Margarita Medina, Mendoza, 28 de julio de 1813.* Carp. 41, Doc. 7, 141 fs. AGPM, Época Independiente.
- 3.- **1821** - *Testamentaria de don Ignacio Ferramola y D^a Candelaria Vargas, Mendoza, 8 de marzo de 1821.* Carp. N° 19, Doc. 6, 26 Fs. AGPM, Época Independiente.
- 4.- **1822** – *Testamentaria de don José Díaz Barroso, Mendoza, 30 de marzo de 1822.* Juez: Gutiérrez, Secr. Moreno. Carp. 15, Doc. 4, 1777 fs. AGPM, Época Independiente.
- 5.- **1823** – *Testamentaria de don Juan Godoy y su esposa doña Manuela Falcato o Villegas, Mendoza, 21 de noviembre de 1844.* Juez: Correas, Secr. Rodríguez. Carp. 23, Doc. 9, 26 fs. AGPM, Época Independiente.
- 6.- **1823** – *Testamentaria de Bartolo Zapata, Mendoza, 26 de enero de 1823.* Carp. 63, Doc. 7, 22 fojas. Juez:Segura, Secr. J.M.Pacheco.. AGPM, Época Independiente.
- 7.- **1824** – *Testamentaria de Manuel Peralta, Mendoza, 29 de Julio de 1824.* Carp. 42, Doc. 4, 59 fs. AGPM, Época Independiente.
- 8.- **1826** –*Testamentaria de Juan Jordán y Rosa Villegas, Mendoza, 5 de septiembre de 1826.* Perito: Maure. Carp. 29, Doc., 1, 19 fs. AGPM, Época Independiente.
- 9.- **1827** – *Testamentaria de Vicencio Vargas, Mendoza, 20 de mayo de 1826.* Carp. 58, Doc. 5, 75 fs. AGPM, Época Independiente.
- 10.- **1828** – *Testamentaria de doña Carmen Almandos, Mendoza, 8 de julio de 1828.* Juez:Doncel, Secr. Pacheco. Carp. 1, Doc. 15, 109 fs. AGPM, Época Independiente..
- 11.- **1828** - *Testamentaria de don Manuel Ignacio Molina, Mendoza, 22 de octubre de 1828.* Carp. 33, doc. 3, 30 fs. AGPM, Época Independiente.
- 12.- **1830** – *Testamentaria de Francisco Coria, Mendoza, 28 de julio de 1830.* Carp. 9, Doc. 5, 209 fs. Juez: Hoyos, Secr. Pacheco. AGPM, Época Independiente.

- 13.- **1831** –Testamentaria de **don José Albino Gutiérrez**, Mendoza, 19 de octubre de 1831. Carp. 23, Doc. 1, 226 fs. Juez:Hoyos, Secr. Mayorga. AGPM, Época Independiente.
- 14.- **1831** – *Testamentaria de don Melchor Molina, Mendoza, 27 de mayo de 1831.* Juez: Hoyos, Secr. Rodríguez. Carp. 33, Doc. 11, 175 fs. AGPM, Época Independiente.
- 15.- **1833** - *Testamentaria de don Juan Simeón Moyano, Mendoza, 1 de septiembre de 1833.* Carpeta N° 33, Doc. 4, 118 fs. AGPM, Época Independiente.
- 16- **1833** - *Testamentaria de don Vicente Torres, Mendoza, 18 de septiembre de 1833.* Juez: Videla, Secr.: Pacheco. Carp. 55, doc. 2, 18 fojas. AGPM, Época Independiente.
- 17.- **1834** -*Testamentaria de don Domingo Funes, Mendoza, 26 de agosto de 1834.* Carp. 39, Doc. 9, 39 fs. Secr. Otero. AGPM, Época Independiente.
- 18.- **1834** – *Testamentaria de Damián Carrión, Mendoza, 25 de septiembre de 1834.* Juez: Rosas, Secr. Rodríguez. Carp. 9, letra C, 1825-1836, (D) Leg. 6, 21 fs.. AGPM, Época Independiente.
- 19.- **1834** – *Testamentaria de don Lorenzo Guevara, Mendoza, 31 de julio de 1834.* Perito: Argañaraz y Zorroaquin. Carp. 22, Doc. 11. AGPM., Época Independiente.
- 20.- **1835** - *Testamentaria de doña Dominga Quevedo, Mendoza, 11 de junio de 1835.* Carp. 46, doc. 3- 53 fojas. Juez: Vargas, Secr.: Moreno. AGPM, Época Independiente.
- 21.- **1835** – *Testamentaria de Bernardino Morales, Mendoza, 11 de septiembre de 1835.* Juez: Segura, Secr. Moyano. Carp. 33, Doc. 6, 51 fs. AGPM, Época Independiente.
- 22.- **1836** - *Testamentaria de don José Clemente Benegas, Mendoza, 21 de mayo de 1836.* Juez: Pelliza. Carp. 5, doc. 18. AGPM, Época Independiente.
- 23.- **1838** - *Inventarios, tasación y división de bienes, Testamentaria de don Manuel José García, Mendoza, 15 de diciembre de 1838.* Juez: Segura, Secr.: García. Carp. 24, Doc. 1, 103 fs. AGPM, Época Independiente.
- 24.- **1839** – *Testamento post mortem de don Antonio Mont, Mendoza, 9 de noviembre de 1839.* Prot. 227, escribano Santiago Garay. Año 1939. Carp. 33, Doc. 12, 33 fs. AGPM, Época Independiente.
- 25.- **1839** - *Inventario, tasación e inventario de bienes de don Domingo Coria, Mendoza, 19 de noviembre de 1839.* Prot. 225, escribano Juan Moreno, año 1839 Carp. 10, Doc. 1, 37 fs. AGPM, Época Independiente.
- 26.- **1840** – *Testamentaria de don Felipe Segura y doña Mónica de la Cruz Pelliza. Mendoza, 29 de julio de 1840.* Carp. 51, Doc. 3, 38 fs. AGPM, Época Independiente.

- 27.- **1844** - *Testamento de doña María Francisca Pelliza, Mendoza, 17 de octubre de 1844.* Protocolo 240, escribano Hilario Marín – año 1844- Carp. 51, Doc. 3, 38 fs. AGPM, Época Independiente.
- 28.- **1844** – *Juan Agustín Videla y Norberta Alamando esposos finados, Mendoza, 17 de octubre de 1844.* Juez: Correas, Secr. Marín. Carp. 59, Doc. 5, 91 fs. AGPM, Época Independiente.
- 29.- **1845** - *Testamentaria de don José Godoy, Mendoza, 2 de agosto de 1845.* Carp. 24, doc. 3, 10 fs. AGPM, Época Independiente.
- 30.- **1845** – *Testamentaria de María Josefa Moyano, Mendoza, 23 de octubre de 1845.* Juez: Correa, Secr. Rodríguez. Carp. 34, Doc. 4, 44 fs. AGPM, Época Independiente.
- 31.- **1846** - *Testamento de doña Josefa Anzorena, Mendoza, 16 de mayo de 1846.* Prot. 213-folio 20v. *Testamentaria:* Carp. 2, Doc. 14, 23 fs. AGPM, Época Independiente.
- 32.- **1847** - *Testamentaria de don Pedro José Valderrama y María de los Ángeles Zavalla, Mendoza, 13 de julio de 1847.* Carp. 7, doc. 4, 50 fs. AGPM, Época Independiente.
- 33.- **1848** – *Testamentaria de María Lorenza Moyano (de Maza), Mendoza, 30 de noviembre de 1848.* Juez Barrionuevo, Secr. Rodríguez. Carp. 34, Doc. 4, 44 fs. AGPM, Época Independiente.
- 34.- **1849** – *Testamentaria de María Lugarda Pereira de Astargo, Mendoza, 8 de junio de 1849.* Juez: Barrionuevo, Secr. Mayorga. Carp. 42, Doc. 18. Fs. 22. AGPM, Época Independiente.
- 35.- **1849** – *Testamento de Marcos González, Mendoza, 2 de julio de 1849.* Prot. 256, escribano Roque Jacinto Rodríguez. Año 1859. AGPM, Época Independiente.
- 36.- **1849** - *Testamentaria de don Juan José Lemos, Mendoza, 20 de noviembre de 1849.* Juez: Barrionuevo, Secr.: Rodríguez. Carp. 30, Doc. 14, 105 fs. AGPM, Época Independiente.
- 37.- **1850** – *Testamentaria de don Jacinto Godoy, Mendoza, 19 de febrero de 1851.* Perito José María Reyna. Carp. 24, Doc. 9, 105 fs. AGPM, Época Independiente.
- 38.- **1851**- *Testamentaria de José Vicente Zapata, Mendoza, 30 de junio de 1851.* Juez: Rosas, Secr. Mayorga. Carp. 64, Doc. 6. Fs. 107. AGPM Época Independiente.
- 39.- **1851** - *Testamentaria del Presbítero don Eduardo Larreta (de la Reta), Mendoza, 11 de noviembre de 1851.* Carp. N° 31, Leg. N° 2, 57 fs. AGPM, Época Independiente.

- 40.- **1852** – *Testamentaria de don Francisco Borjas Godoy, Mendoza, 25 de octubre de 1852.* Perito: José María Reyna. Carp. 25, Doc. 3, 88 fs. AGPM, Época Independiente.
- 41.- **1853** – *Testamentaria de don José Manuel Funes, Mendoza, 20 de junio de 1853.* (Protocolo 167, escribano Cristóbal Barcala, año 1812- folio 158v.) Carp. 20, Doc. 3, 59 fs. AGPM, Época Independiente. ,
- 42.- **1853** – *Testamentaria de Lucas García. Mendoza, 3 de septiembre de 1853.* Per.: Algañaraz. Carp. 25, Doc. 7, Fs. 22. AGPM, Época Independiente.
- 43.- **1854** - *Inventario, tasación, liquidación y partición de los bienes formados por fallecimiento de don Juan Isidro Maza y su esposa doña Mercedes Anzorena, Mendoza, 29 de julio de 1854.* Carp. 36, Doc. 2, 53 fs. Juez:Rosas-Secr.: Rodríguez. AGPM, Época Independiente.
- 44.- **1858** – *Testamentaria de Benito Segura, Mendoza, 16 de octubre de 1858.* Juez: Barrionuevo, Secr.: Garay. Inventario: 4/7/1846. Testamento: 24/8/1850. Carp. 51, Doc. 8, 85 fs. AGPM, Época Independiente.
- 45.- **1859** - *Testamento de don José María Videla y Magdalena Correa de Videla, finados, Mendoza, 18 de noviembre de 1859.* Juez:Saez, Secr.: Mayorga. Testamentaria: 3/9/1863. Carp. 62, Doc. 1, 112 fs. AGPM, Época Independiente.
- 47.- **1861** – *Testamentaria de Bernardo Álvarez con Rosa Quiroga, Mendoza, 21 de agosto de 1861.* Juez: Barreda, Secr.: Mayorga. Carp. 4, Doc. 6, 70 fs. AGPM, Época Independiente.
- 48.- **1863** – *Testamento de José Manuel Zapata, Mendoza, 17 de noviembre de 1854.* (José Vicente en el mismo doc.). Carp. 64, Doc. 8, 51 fs. AGPM, Época Independiente.
- 49.- **1868** – *Pedro e Hilario Torres con doña Josefa Antonia Torres sobre partición de bienes por fallecimiento de sus padres don Benedicto Torres y doña Isabel Tobar y Rosario Torres, Mendoza, 13 de mayo de 1868.* Juez: Rosas, Secr. Mayorga. Carp. 56, Doc. 4, 63 fs. AGPM, Época Independiente.
- 50.- **1869** – *Testamentaria de Don José María Baro, Mendoza, 13 de septiembre de 1869.* Juez: Rosas, Secr.: Lemos. Carp. 63, Doc.11, 35 fs. AGPM, Época Independiente.

LISTADO DE DOCUMENTOS DE SAN JUAN.

ÉPOCA COLONIAL. SIGLO XVIII

Archivo Histórico de San Juan. Sección Tribunales

(revisados y consultados, 30 documentos)

- 1.- 1705.- Viñas, bodega y lagar del Cap. Agustín de Quiroga y Lozada, donadas a la Compañía de Jesús. Mendoza, 2 del mes de alcabala de 1705. Caja 1 B, Carp. 4, Doc. 3, 30 folios. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 2.- 1725.- Testamento de D^a Dominga Gutiérrez, San Juan, 27 de diciembre de 1725. Caja 2, Carp. 6, Doc. 11. 3 folios. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 3.-1727.- Transacción entre Don Tomás y Don Juan Robledo por división de bienes de la herencia materna. San Juan, 15 de julio de 1727. Caja 2, Carp. 8, Doc. 5. 2 folios. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 4.- 1728.- Testamento de D^a Juana de Mallea, San Juan, 16 de noviembre de 1728. Caja 2, Carp. 9, Doc. 9. 5 folios. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 5.-1730.- Testamento de Don Matheo Xaques Masiel, San Juan, 10 de noviembre de 1730. Caja 3, Carp. 18, Doc. 5. 6 folios. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 6.-1732.-Testamento de Don José Frías, San Juan, 13 de diciembre de 1732. Caja 3, Carp. 17, Doc. 18. 14 folios. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 7.-1735.- Don Pedro Fernández de Castro, Comisario de Caballería, vecino de ésta Ciudad de San Juan otorga escritura, San Juan, 10 de junio de 1735. Caja 3, Carp. 14, Doc. 11, 2 folios.
- 8.-1744.- Testamento de D^a Petronila de Morales, San Juan, 22 de junio de 1744. Caja 6, Carp. 31, Doc. 25 4 folios. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 9.-1744.- Testamento de Don Miguel Martínez de la Rosa, San Juan, 2 de septiembre de 1744. Caja 6, Carp. 31, Doc. 45, 4 folios. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 10.-1747.- Testamento de Don Antonio de Balmaceda, San Juan, 14 de diciembre de 1747. Caja 7, Carp. 34, Doc. 30, 4 folios. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 11.-17--.- Testamento de Don Juan Clemente Ferreira, sin fecha. Caja 2, Carp. 7, Doc. 4. Fojas 9. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 12.-1755.- Testamento de Don Tomás Robledo, San Juan, 30 de mayo de 1755. Libro J.S. de Castro, Protocolo 1754-1755. F. 34. APJ.SJ.
- 13.-1755.- Testamento de Don Juan de Lima, San Juan, 28 de mayo de 1755. Libro J.S. de Castro, Protocolo 1754-1755. Fs. 4v-5v. APJ.SJ.
- 14.-1755.- Inventario de los bienes del maestro de campo Don Juan Tello de Meneses, San Juan, 29 de octubre de 1755. Testamento de D^a Isabel de Morales, su legítima mujer, San Juan, 8 de marzo de 1756. Caja 9, Carp. 40, Doc. 7, 47 folios. AGSJ. FondoTribunales

- 15.-1759.- D^a Ysidora Gil de Oliva, vda. Del Sargento Mayor Gabriel de Urquizo. 14 de agosto de 1759. Largo proceso por tierras. 33 folios. Caja 1 A, Carp. 1, Folio 5. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 16.-1759.- Casas y viñas de Don Juan Antonio de Guevara. Largo proceso por tierras. 33 folios. Caja 1 A, Carp. 1, Folios 14 a 15v. AGPSJ. Fondo Tribunales.
- 17.-1770.- Tasación de los bienes de Don Melchor Moyano, San Juan, 18 de diciembre de 1770. Libro J.S.de Castro, Protocolo 1769-1770. Folio 130-131. APJ.SJ.
- 18.-1770.- Tasación de los bienes de Don Bernardino de Oro, San Juan, 2 de septiembre de 1770. Libro J. S. de Castro, Protocolo 1769-1770. F 58. APJ.SJ.
- 19.-1773.- Inventario y tasación de los bienes del difunto Don Pedro de la Rosa, San Juan, 30 de abril de 1773. Caja 14, Carp. 62, Doc. 18, Folio 153. AGSJ. Fondo Histórico.
- 20.-1774.- Testamento de Don Diego Sánchez de Loria, San Juan, 6 de julio de 1774. Libro J.S de Castro, Protocolo 1774.Fs. 74 a78. Archivo de Tribunales.
- 21.-1774.- Inventario de bienes de Don Joseph de Chagaray, San Juan, 8 de noviembre de 1774. Libro J.S.de Castro, Protocolo 1774. F. 182. Archivo de Tribunales.
- 22.-1776.- Inventario de los bienes de Don Joseph Aguello, San Juan, 10 de julio de 1776. Libro J. S. de Castro, Protocolo 1776. F. 73-76. Archivo de Tribunales.
- 23.-1776.- Inventario de bienes de Don Juan Álvarez de Miranda y D^a Juana Toranzo, San Juan, 17 de mayo de 1776. Libro J. S. de Castro, Protocolo 1776. Fs. 139v-141. Archivo de Tribunales.
- 24.-1780.- Inventario de bienes de Don Clemente Salinas. San Juan, 10 de diciembre de 1780. Fondo Histórico, libro 15, Folio 20v. AGPSJ.
- 25.-1782.- Testamento de D^a María del Carmen Barroso, San Juan, 1 de octubre de 1782. Libro Joseph Sebastián de Castro (J. S. de Castro), Protocolo 1781-1782. F 62. Archivo del Poder Judicial de San Juan. APJ.SJ.
- 26.-1784.- Don Juan José de Echegaray se dirige al alcalde de segundo voto pidiendo inventario de la herencia de su madre D^a Justa de Oro. San Juan, 11 de diciembre de 1784. Caja 15, Carp. 65, Doc. 18. 170 folios. AGSJ. Fondo Tribunales
- 27.- 1785.- Inventario de bienes de Don Joseph Sebastián de Castro, San Juan, 20 de junio de 1785. Libro J.S. de Castro, Protocolo 1785-1786. Apj.SJ.
- 28.- 1785.- Testamento del Clérigo Don José Morales, San Juan, 4 de octubre de 1785. Libro J. S. de Castro, Protocolo 1785-1786. Fs. 120.
- 29.- 1785.- Inventario de bienes de Don Domingo Matías Frías, San Juan, 22 de agosto de 1785. Libro J.S.de Castro, Protocolo 1785-1786. APJ.SJ.
- 30.- 1790.- Testamento de D^a María Gracia Espinosa. San Juan, 23 de julio de 1790. Libro J. Navarro Cano Oro, Protocolo 1790. Fs. 53. APJ.SJ.

BIBLIOGRAFIA

- ABDERRAHMAN Jahn y LÓPEZ, Margarita. *Al Andaluz, una cultura el agua*. Madrid, Kalamo Libros, 2001-2006.
- ACEVEDO, Edberto Oscar. "En torno al comercio colonial de los eclesiásticos". En: *Investigaciones y ensayos*, 49. Buenos Aires, enero-diciembre 1999. P. 47-81.
- ACEVEDO, Edberto Oscar. "Abogados, estudios y libros de Derecho en la época federal en Mendoza". En: *Investigaciones y Ensayos*, 35. Buenos Aires, 1983-1987. P. 143-163.
- ACEVEDO, Edberto Oscar. *Investigaciones sobre el comercio cuyano*. Buenos Aires, Academia Nacional de Historia, 1981.
- ACEVEDO, Edberto Oscar. "Las elecciones mendocinas de 1823. Ecos de una polémica". *Investigaciones y Ensayos*, 19. Buenos Aires, julio-diciembre 1975. P. 191-231.
- ACEVEDO, Edberto Oscar. *La Intendencia de Salta del Tucumán en el Virreinato del Río de la Plata*. Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, 1965.
- ACEVEDO, Edberto Oscar. "Noticias sobre Cuyo en el siglo XVIII (según algunos documentos del Archivo Nacional de Chile)". *Revista de Historia Argentina y Americana* IV, 7-8. Mendoza, 1961. P. 225-259.
- ACEVEDO, Edberto Oscar. "Algunas reglamentaciones para Mendoza en el siglo XVIII". *Revista del Instituto de Historia del Derecho "Ricardo Levene"* 10. Buenos Aires, 1959. P. 61-81.
- ACEVEDO, Edberto Oscar. "Los impuestos al comercio cuyano en el siglo XVIII. 1700-1750". *Revista Chilena de Historia y Geografía*, 126. Santiago de Chile, 1958. P. 36-46.
- AGUILAR GARCÍA, M^a Cruz. "El cortijo y las Haciendas de Olivar" En: *Las Haciendas. Arquitectura Culta en el Olivar de Sevilla*. Secretariado de publicaciones de la Universidad de Sevilla, Sevilla, 1992. http://www.cepalcala.org/ciencias1/arquitectura_rural/haciendas/arq_rural_sevilla_haciendas_cortijoyhac... Consultado el 08/10/2006
- AITOR BALBÁS y otros. *Arquitectura popular. Bodegas en Cueva*.
www.aragob.es/edycul/patrimo/etno/bodegas/alberite.htm
- ARMANI, Gabriela. "Estudio de caso: Casco de las Bodegas y Viñedos de Panquehua", inédito, Beca Iniciación, Informe Final 99, CRICYT, Mendoza.
- BILLARD, Raymond. *La vigne dans l'antiquité*. Lyon, Libraire H. Lardanchet, 1913. P. 435. Facsimil de 1997. Jeanne Laffitte.
- BARRIO, Fernando Andrés. "Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en la roca." En: www.vallenajerilla.com/berceo/rioja-abierta/andresbarrio/lagares.htm. 2008.

- BARROS CANEDA, José R. *EL Puerto de Santa María. La Ciudad renovada*. S/l., Grupo Publicaciones del Sur, S.A., 2001.
- BARROS CANEDA, José R. “Los inicios de la tipología bodeguera en el Puerto de Santa María. La definición urbana del campo de guía.” En: *Laboratorio de Arte*. Departamento de Historia del Arte. Separata. Nº 10. Publicaciones de la Universidad de Sevilla, Sevilla, 1997. P. 477-489.
- BARROSO VÁZQUEZ, M^a Dolores, “Arquitectura industrial en el marco de la Ilustración: la bodega jerezana”. En: Asociación Española de Americanistas, *El Vino de Jerez y otras bebidas espirituosas en la Historia de España y América*. Ayuntamiento de Jerez, 2004. P.95-104.
- BENAVIDES C., Juan. “Hacienda Jesuítica de Calera de Tango, Chile”. En: Lolic, Liliana et al., *Haciendas y estancias en América Latina*”, Cedodal, Facultad de Arquitectura, Universidad Autónoma de Yucatán. Buenos Aires, 2006. P. 23 a 28.
- BENAVIDES C., Juan, et al. *Conjuntos arquitectónicos rurales*. Universidad de Santiago de Chile, Santiago, 1981. Geografía cultural de Calera de Tango. Municipio de Calera de Tango. En: www.caleradetango.cl./historia.html. 15.09.2008.
- BENAVIDEZ RODRÍGUEZ, Alfredo. *La Arquitectura en el Virreinato el Perú y en la Capitanía General del Chile*. Santiago de Chile, Edicionmes Ercilla, 1941.
- BERMEJO, José María. *Paraísos de Al Andaluz. El jardín hispano árabe*. Edit. Fintec impresiones, Segovia, 2002.
- BOYLE, Patricio. *Patrimonio Jesuita en Mendoza Colonial. Parte I: Jesuitas 1608-1767. Temporalidades 1771. Tomo I – Historia y gráficos*. Mendoza, editado por subsidio-2008-Fondo de Cultura de Mendoza, 2009.
- BOYLE, Patricio. “La Hacienda de Nuestra Señora del Buen Viaje. Bodega de los Jesuitas de Mendoza.” Trabajo inédito, Mendoza, 2006.
- BRAVO ACEVEDO, Guillermo. *Señores de la tierra... Los empresarios jesuitas en la sociedad colonial*. Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, Santiago, 2005.
- BROCHADO DE ALMEIDA, Carlos A. “Algunos apartamentos sobre a estação arqueológica de estação”. En: *Douro, Estudos & Documentos*. Año 1 – 1996 – Nº 1. P. 266-269.
- BROCHADO DE ALMEIDA, Carlos A. – VIANA ANTUNES, João – BAÉRE DE FARIA, Pedro. “Aspectos da história Antiga de Longroiva.” En: DOURO. Estudos & Documentos. Vol. III (6). 1998 (2º). Instituto do Vinho do Porto – Universidade do Porto – Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro. P.241-248.
- BROCHADO DE ALMEIDA, Carlos A.- VIANA ANTUNES, Joao Manuel – Baére de FARIA, Pedro. “Rastreio das antigas ocupações humanas no território meridional da vila da Meda.” En: DOURO. Estudos & Documentos. Vol. IV (7), 1999 (1º). Instituto do Vinho do Porto – Universidade do Porto –

Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro. P 179-207.

- CALDERÓN, Alberto D. "Silvicultura y situación de los álamos en Cuyo". En: *Actas Jornadas de Salisáceas*, Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Agrarias, Mendoza, 2006.
- CALDLEUGH, Alexander. *Viajes por América del Sur. Río de la Plata, 1821*. Buenos Aires, Solar, 1943. P. 148.
- CANALS FRAU, Salvador. "La cultura de los huarpes". En: *Anales del Instituto de Etnología Americana*. Tomo II, 289-322. Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, 1942.
- CARBONARI, Silvia. "Los jesuitas vitivinicultores mendocinos: a 400 años de su presencia en Mendoza." Ponencia presentada en el I Seminario de Patrimonio Agroindustrial. Paisajes culturales del vino, el pan, el azúcar y el café. Mendoza, Argentina. Mayo de 2008.
- CATANIA, Carlos y AVAGNINA, Silvia. *La interpretación sensorial del vino*. Mendoza, INTA-Caviar Bleu, 2010.
- CASTRO BUSTOS, Luis. *Justo Castro, Gobernador de San Juan y su influencia en el desarrollo de la Industria Vitivinícola del País*. Buenos Aires, Talleres Gráficos Argentinos, 1939.
- CERUTTI, Carlos N. "Evidencias de contacto hispano-indígena en la cerámica de SANTA Fe la Vieja (Cayastá)". En: *Presencia hispánica en la arqueología argentina*. Vol 1. Instituto de Investigaciones Históricas, Instituto de Investigaciones históricas, Universidad Nacional del Noreste, Resistencia. 1983.
- CIEZA DE LEÓN, Pedro. *La crónica del Perú*. Biblioteca de autores Españoles, Madrid, 1963. T.XXVI, p.448.
- CIRVINI, Silvia. "De la Hacienda de los Potreros a la Bodega y Viñedos Panquehua (Mendoza-Argentina). En: *Xama* 4-5, 1991-92. 141-160. Mendoza, Argentina. 1995.
- COBO, Bartolomé. *Historia del Nuevo Mundo*. Biblioteca de Autores españoles. Ediciones Atlas, Madrid, 1964. T. I. P.392. Citado en: Soldi, Ana María, "La vid y el vino en la costa central del Perú - Siglos XVI y XVII." En: *UNIVERSUM*, N° 21, Vol. 2, 2006. Talca, Universidad de Talca. Pp. 24 a 41.
- COLUMELA, L. J. M. *Los doce libros de agricultura. S. I d.C.*, traducción del latín al castellano por Juan María Álvarez de Sotomayor y Rubio, Imprenta de Miguel de Burgos, Madrid, 1824. Libro XII.
- CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y TRANSPORTES. "Avance del Estudio Inventario de Haciendas, Cortijos y Lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrícolas de Andalucía. Junta de Andalucía, 1999.

- CORIA LÓPEZ, Luis Alberto. "El siglo anterior al boom vitivinícola mendocino (1780-1883)". *Revista Universum* (Talca) N° 21 Vol.2.:100-124, 2006.
- CORIA LÓPEZ, Luis Alberto. *Evolución Económica de Mendoza en la época colonial*, Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Económicas, 1988.
- CORTÉS OLIVARES, Hernán F. "El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931." En: *Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*. Año 20 -2005 / Vol. 2. Universidad de Talca, Talca, Chile, 2005. P. 42-81.
- CORONA PÁEZ, Sergio. "Los Pérez Medina, cosecheros de Parras". En *UNIVERSUM*, N° 21, 2006, Vol. 2. Talca, Universidad de Talca. Pp. 24 a 41.
- CORONA PÁEZ, Sergio. *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 (Coahuila) Ayuntamiento de Torreón, 2005.
- CORREAS Edmundo (Director). *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza. Segunda Época- N° 8. Tomo I*. Junta de Estudios Históricos de Mendoza, Mendoza, 1975.
- CORTÉS OLIVARES, Hernán F. "El origen producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931". En: *UNIVERSUM*, v. 20 N. 2. P. 42-91. Talca, 2005.
- COVARRUBIAS HOROZCO, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española*. Madrid, Luis Sánchez, impresor del Rey N.S., 1611.
- CUETO, Adolfo et alt., *Los vitivinicultores cuyanos y su magia creadora de raíces*. Mendoza, Museo del Vino, 1994.
- CUETO, Adolfo Omar, "La Encomienda Y La Fundacion De Ciudades En Cuyo". En: *Actas Americanas.* , v.9, n.1, p.85 - 102, 2001. ISSN/ISBN: 87591.
- CHIAVAZZA, H. y MAFERRA, L. "Estado de las investigaciones arqueobotánicas en Mendoza y sus implicancias en la arqueología histórica". *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 1: 127-152. UBA, Bs As, 2008.
- CHIAVAZZA, Horacio, "Ocupaciones en antiguos ambientes de humedal de las tierras bajas del norte de Mendoza: sitio Tulumaya "(PA70) Intersecciones en Antropología 11: 41-57. 2010. ISSN 1666-2105 Copyright © Facultad de Ciencias Sociales - UNCPBA - Argentina
- DAMIANI, Oscar. *"Sistemas de riego prehispánico en el valle de Iglesia, San Juan, Argentina"*, MULTEQUINA, Mendoza 2002.
- DEL CARRIL, Bonifacio. *Monumenta Iconographica, Paisajes, Ciudades, Tipos, Usos y Costumbres de la Argentina, 1536-1860*. Buenos Aires, Emece EDITORES, 1964.
- DEL POZO, José. *Historia del vino chileno*. Santiago, Editorial Universitaria, 1998.

- DE RAMÓN, Armando. *Santiago de Chile (1541-1991). Historia de una sociedad urbana*. Santiago, Editorial Sudamericana, Biblioteca Todo ES Historia, 2000.
- DÍAZ ARAUJO, Edgardo A. *La Vitivinicultura Argentina I. Su evolución histórica y régimen jurídico desde la conquista a 1852*. Mendoza, Universidad de Mendoza, Editorial Idearium, 1989.
- Diccionario Kapelusz de la Lengua Española*. Buenos Aires, Kapelusz, 1979.
- DRAGHI LUCERO, Juan. *Cartas y Documentos Coloniales de Mendoza*. Mendoza, Ediciones Culturales de Mendoza, 1993.
- DRAGHI LUCERO, Juan. “La bodega mendocina-sanjuanina durante la primera época colonial”. En: *Revista de la Sociedad de Historia y Geografía de Cuyo*. Tomo II, Cuarto trimestre de 1946. Mendoza. P 213 a 220. Mendoza, Best, 1948.
- DRAGHI LUCERO, Juan. *Investigaciones Históricas de Juan Draghi Lucero. Realizadas por el autor, en los archivos de Mendoza y Chile*. Compilación y selección de Yolanda C. de Draghi Lucero. Mendoza, Zeta ediciones, 2005.
- DRAGHI LUCERO, Juan. “Fuente Americana de la Historia Argentina. Descripción de la Provincia de Cuyo. Cartas de los jesuitas mendocinos”. En: *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, Vol. 3, 1940.
- DRM (World Institute for disaster risk management), “El terremoto del 23 de junio de 2001 en el Sur del Perú”. www.drmonline.net/drmlibrary/peru_photos.htm (27 de octubre 2010).
- Edificación* www.monografias.com › Ingeniería (26 de noviembre de 2011).
- EIZMENDI, Jesús M^a – RODRÍGUEZ, Jaime. “Lagares rupestres en Labastida de Alava” en: *Actas del Primer Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y el vino*. La Rioja, Caja de Ahorros de Vitoria y Alava, 1994. P. 175-184.
- ELÍAS PASTOR, Luis Vicente (Coordinador). *La Arquitectura del Vino. El vino y los cinco sentidos*. Fundación Caja Rioja- Colegio Oficial de Arquitectos de La Rioja. Logroño, 2001.
- ELÍAS PASTOR, Luis Vicente. *El turismo del vino. Otra experiencia de ocio*. Bilbao, Universidad de Deusto, 2006.
- Enciclopedia Larousse Universal Ilustrado*, 3 Tomos. Buenos Aires, Larousse, 1958.
- FANCHÍN Ana T. "De mercader a viticultor. Alianzas y herencia de un portugués en San Juan de la Frontera (1727-1820)". En: *Revista Universum (Talca)* N° 20, Vol 2, 2005. P.182-198.
- FIGUEROA, Paola R. “Los molinos hidráulicos en Mendoza (Argentina) durante el período colonial (S. XVI, XVII, XVIII)”. En: *Universum*, N° 21, vol. 1:28:47, 2006. Talca, Universidad de Talca, Chile. Figueroa,
- FIGUEROA, Paola R. “Los molinos hidráulicos”. En: Ponte Jorge R., *De los caciques*

del agua a la Mendoza de las acequias. Cinco siglos de historia de acequias, zanjones y molinos. Mendoza, Ediciones Ciudad y Territorio, INCIHUSA-CONICET, Mendoza, Argentina, 2005. Cap. V, pp.21-296.

FURLONG, Guillermo. *Los Jesuitas en Mendoza. I – Escuela, Colegio y Universidad 1609-1767. II – Nuestra Señora del Buen Viaje 1609-1767.* Buenos Aires, 1949.

GARAVAGLIA, Juan Carlos. *Pastores y labradores de Buenos Aires. Una historia agraria de la campaña bonaerense 1700-1830.* Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1999.

GARAVAGLIA, Juan Carlos y PRIETO, María del Rosario. “Diezmos, producción agraria y mercados: Mendoza y Cuyo, 1710-1830”. *Bol. Inst. Hist. Argent. Am. Dr. Emilio Ravignani* [online]. 2007, n.30, pp. 7-33. ISSN 1850-2563.

GARCÍA DEL BARRIO AMBROSY, Isidro. *Las bodegas del vino de Jerez.* Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, Madrid, 1984.

GARCÍA DEL BARRIO AMBROSY, Isidro, “Las bodegas del vino de Jerez (Historia, microclima y construcción)”. En: Iglesias Rodríguez, Juan José (ed.), *Historia y cultura del vino en Andalucía.* Universidad de Sevilla/ Secretariado de Publicaciones, Sevilla, 1995.

GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración “La producción frutícola en al-Andalus: un ejemplo de biodiversidad. Fruit production in al-Andalus: an example of biodiversity.Alicante”, 2011. (Artículo s/l, s/f, s/e).

GIAMPORTRONE, Teresa Alicia. *Viajeros Ingleses en Mendoza. Tomo I.* Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Filosofía y Letras, Col. Viajeros por los Andes. 2006.

GIAMPORTRONE, Teresa Alicia. *Viajeros Ingleses en Mendoza. Tomo II.* Mendoza, Ministerio de Turismo y Cultura, Gobierno de Mendoza, Col. Viajeros por los Andes.2006.

GIRINI, Liliana. *Arquitectura, Industria y progreso. Las bodegas vitivinícolas de Mendoza en el Centenario. Tomo I.* Tesis Doctoral. Doctorado en Arquitectura. FAU-UM. 2003.

GIRINI, Liliana. *La enoteca, patrimonio de la tierra del vino.* Mendoza, Fondo Vitivinícola de Mendoza, 2006.

GÓMEZ DE VIDAURRE, Felipe. (1776). *Historia Geográfica, Natural y Civil del Reino de Chile.* Col. Historiadores de Chile, T.XIV. El Mercurio, Santiago, Chile.

GONZÁLEZ, Roxana. *La cultura de la Vid y el Vino.* Mendoza, Fondo Vitivinícola de Mendoza, 2003.

GREENE Arnold, Samuel, *Viaje por América del Sur. 1847-1848.* Buenos Aires, Emecé, 1951. P. 207.

- GUARDA, Gabriel, O.S.B., *Historia Urbana del Reino de Chile*. Editorial Andrés Bello, Santiago, 1978.
- GUAYCOCHEA DE ONOFRI, Rosa T. *Arquitectura de Mendoza. Gran Mendoza: 1780-1925*. Mendoza, Universidad de Mendoza. Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 1978.
- GUAYCOCHEA DE ONOFRI, Rosa T. *Arquitectura de Mendoza y otros estudios. Nueva Edición*. Mendoza, INCA Editorial, 2001.
- GUAYCOCHEA DE ONOFRI, Rosa T. *Historia de ciudades. Mendoza*. Buenos Aires, Centro Editor de América Latina. Col. Historia testimonial argentina. Documentos vivos de nuestro pasado. 1983.
- GUTIÉRREZ, Ramón. “Las estancias jesuíticas de Córdoba, Argentina. En: Lolic, Liliana, Gutiérrez, Ramón y Pérez Monfort, Ricardo (Coord.) *Haciendas y estancias en América Latina*. Buenos Aires, Centro de Documentación de Arte y Arquitectura Latinoamericana- Universidad de Yucatán, 2006. P. 17-22.
- HANISCH ESPÍNDOLA, Walter. *Historia de la Compañía de Jesús en Chile (1593-1955)*. Editorial Francisco de Aguirre, Buenos Aires – Santiago de Chile, 1974.
- HUERTAS VALLEJOS, Lorenzo. “Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú”. En: *UNIVERSUM*, No. 19 Vol. 2. P.44-61, 2004. Talca, Chile, 2004.
- HURTADO, Silvia Marcela. “Los agustinos en Mendoza”. En: Coord. Retamal A., Julio, *Estudios Coloniales IV*. Centro de Estudios Coloniales –Universidad Andrés Bello, Santiago, 2006. P.371-406.
- IGLESIAS, José, "Historia de la cocina". Organización no gubernamental. Grupo Gastronautas, www.historiacocina.com/historia/articulos/aguardiente.htm Septiembre 2006.
- IGLESIAS RODRÍGUEZ, Juan José. *Historia y cultura del vino en Andalucía*. Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995.
- IRIBARREN CHARLIN, Jorge. “Folklore del Valle del Río Hurtado, Provincia de Coquimbo”. Publicaciones del Museo de La Serena, 1972.
- JUNTA DE ANDALUCÍA. *Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias de Andalucía. Avance del estudio inventario*. S/l, Consejería de Obras Públicas y Transportes. Dirección General de Arquitectura y Vivienda, 1999.
- JUNTA DE ANDALUCÍA. *El Jardín Hispano-árabe*. www.juntadeandalucia.es/averroes/ies_boubdil/departam.entos/jardines.htm
- LACOSTE, Pablo. *Vinos de capa y espada. Vida privada, cultura material y costumbres en la Viticultura tradicional (siglos XVI-XIX)*. Mendoza, Editora Andina Sur “Caviar Bleu” – Serie Vitivinicultura, 2009.
- LACOSTE, Pablo. *La mujer y el vino. Emociones-Vida privada-Emancipación económica (Entre el Reino de Chile y el Virreinato del Río de la Plata, 1561-1810)*. Mendoza, Editora Andina Sur-Caviar Bleu, 2008.

- LACOSTE, Pablo. “La vitivinicultura en Mendoza: implicancias sociales y culturales (1561-2003)”. En: Roig, A., Lacoste, P., Satlari, M°C. (Compiladores), *Mendoza, cultura y economía*. Mendoza, Editora Andina Sur, Caviar Bleu, 2004. P.57-114.
- LACOSTE, Pablo. “Vitivinicultura en Chile Trasandino: Mendoza, 1561-1776.” En: *CLAHR, Colonial Latin American Historical Review*, Vol. 12, Number 2. Alburquerque, I University of New Mexico, 2003. P. 113-132.
- LACOSTE, Pablo. “El vino y la nueva identidad de Chile”. En: *Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*. Año 20 – 2005/ Vol. 2. Universidad de Talca, Talca, Chile. P. 24-33.
- LACOSTE, Pablo. “La hacienda vitivinícola (Mendoza y San Juan, siglo XVIII)”. En: *Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*. Año 22- 2007 / Vol. 1. Universidad de Talca, Talca, Chile.P.152-185.
- LACOSTE, Pablo. “Mujer, vitivinicultura y pequeña propiedad en Chile trasandino”. En: *Estudios Trasandinos. Revista de la Asociación Chileno-Argentina de Estudios Históricos e Integración Cultural*, Vol. 14, No. 1. Editorial Universitaria, Universidad Nacional del Comahue, 2008. P. 105-146.
- LACOSTE, Pablo. “**Complejidad de la industria vitivinícola colonial: crianza biológica de vinos (Reino de Chile siglo XVIII)**”. *Latin American Research Review* 42, 2 (Austin, Texas – June 2007): 157-171.
- LACOSTE, Pablo y otros. “Pisada de la uva y lagar tradicional en Chile y Argentina (1550-1850)”. En: *Atenea (Concepc.) no.503 Concepción 2011*. P.39-81. Versión ISSN 0718-0462. <http://www.scielo.cl/pdf/atenea/m503/art13.pdf>
- LACOSTE, Pablo. “El arriero y el transporte terrestre en el Cono Sur (Mendoza, 1780-1800)”.En: *Revista de Indias*, Vol. 68, N° 244 (2008).doi:10.3989/revindias.208.002.
- LACOSTE, Pablo. “Carretas y transporte terrestre bioceánico: la ruta Buenos Aires-Mendoza en el siglo XVIII”. En: *Estudos Ibero-Americanos*, PUCRS, v. XXI, n.1, p. 7-34, junho 2005.
- LACOSTE, Pablo. “El tropero y el origen de la burguesía en el Cono Sur (Mendoza, siglo XVIII)”. En: *Estudos Ibero-Americanos*. PUCRS, n. 2, p. 177-205, dezembro 2005.
- LACOSTE, Pablo. “Viticultura y Política Internacional: el intento de reincorporar a Mendoza y San Juan a Chile (1820-1835). En: Instituto de Historia. Pontificia Universidad Católica de Chile. *HISTORIA* N° 38, Vol I, enero-junio 2005: 155-176. ISSN 0073-2435.
- LACOSTE, Pablo. “Ascenso y secularización de la viticultura en Mendoza: el aporte de la familia Godoy (1700-1831)”. *Revista The Americas – Volume 63*, Number 3, January 2007, Pp. 385-407.
- LACOSTE, Pablo. “La Hacienda Vitivinícola (Mendoza y San Juan, Siglo XVIII).” En *Revista UNIVERSUM*, N° 22, Vol.1, 2007. Universidad de Talca, P. 152 a 186.

- LACOSTE, Pablo. "Instalaciones y equipamiento vitivinícola en el Reino de Chile. Vasijas, pipas, lagares" Departamento de Historia, Universidad de Santiago de Chile. *Revista de Historia Social y de las Mentalidades*. N° X, Vol. 1, 2006: 93-118. ISSN: 0717-5248
- LACOSTE, Pablo (Compilador). *Mendoza. Historia y perspectivas. Aporte para el estudio de una ciudad fundada en 1561*. Mendoza, Diario UNO/Universidad de Congreso, 1997.
- Larousse Universal Ilustrado. Diccionario enciclopédico en tres volúmenes*. Paris, Librairie Larousse, 1958
- Larousse de los Vinos. El mundo del Vino. Los vinos del mundo*. México, Larousse, 2004.
- LÓPEZ CHÁVEZ, Celia. *Con la cruz y con el dinero: Los Jesuitas del San Juan Colonial*. San Juan, Editorial Fundación Universidad Nacional de San Juan, 2005.
- LÓPEZ CHÁVEZ, Celia. "Con la cruz y con el aguardiente: la empresa jesuita en el San Juan colonial". En UNIVERSUM, año 20, 2005, Vol. 2. Talca, P. 82-108.
- MARCÓ, Mariano A. *Quién era Quién en Mendoza. Índice de los Testamentos en Actuaciones Notariales. Tomo I: de 1561 a 1810*. Mendoza, edición del autor, 1998.
- MALDONADO ROSSO, Javier, y otros. *Añadas y Soleras. Catálogo de la Exposición sobre los vinos, vinagres, aguardientes y Licores de la Provincia de Cádiz*. Cádiz, Diputación de Cádiz, Caja de San Fernando, Sevilla – Jerez, Fondo Social Europeo, 1977.
- MALDONADO ROSSO, Javier (ed.), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*. Vols. I y II. Puerto de Santa María, Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino y Ayuntamiento del Puerto de Santa María, 2001.
- MALDONADO ROSSO, Javier y RAMOS SANTANA, Alberto (Eds.). *Actas del I encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*. Serie Encuentros de Primavera en el Puerto, n° 2. Puerto de Santa María, Ayuntamiento del Puerto de Santa María, 2000.
- MANZINI, Lorena. *Claves de lectura histórico-arquitectónica para la determinación del significado cultural de los bienes patrimoniales. El caso del patrimonio agroindustrial vitivinícola en Mendoza*. Tesis Doctoral en Arquitectura. Dir. Dra. Arq. Silvia Cirvini. Co-directora: Dra. Cristina Seghesso. Universidad de Mendoza, Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño. Mendoza, 2008. Inédito.
- MANZINI, Lorena. "La vivienda mendocina en 1810. De tierra, mate y tertulias". En: PEREZ GUILHOU, Dardo y SEGHESSO, Cristina. *Actores y testigos de la Revolución de Mayo*. Instituto Argentino de Estudios constitucionales y políticos. Mendoza, Argentina, 2010. Pp. 511 – 532. ISBN. 978-987-25540-2-6.

- MARTINEZ ARNAIZ, Marta. “La impronta vitivinícola en Castilla y León: tradición y cambio desde la subsistencia a la calidad”. En: II Simposio de Historia y Civilización de la Vid y el Vino *La Vid Y El Vino En La Cultura Europea*, En: *Revista Douro- Estudos & Documentos*, volumen VII, nº 14- Universidade do Porto, 2002. Pp. 271-282.
- MARTÍNEZ, Pedro Santos. *Mapas, Planos, croquis y dibujos sobre Cuyo durante el período hispánico (1561-1810)*. Mendoza, Ediciones Culturales de Mendoza – Junta de Estudios Históricos de Mendoza, 1994.
- MARTÍNEZ, Pedro Santos. *Las industrias durante El Virreinato (1776-1819)*. Buenos Aires, EUDEBA, 1969.
- MARTÍNEZ, Pedro Santos. *Historia Económica de Mendoza durante el Virreinato (1776-1810)*. Madrid, Universidad Nacional de Cuyo – Instituto “Gonzalo Fernández de Oviedo” del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1961.
- MAURÍN NAVARRO, Emilio. *Contribución al Estudio de la Historia de la Vitivinicultura Argentina. (Producción, Industria y Comercio de San Juan, desde su fundación hasta principios del siglo XX)*. Mendoza, Instituto Nacional de Vitivinicultura, 1967.
- MEDINA, José Toribio (Recopilador). *Colección documentos inéditos para la historia de Chile*. 30 volúmenes. Santiago (Chile), Imprenta Elzaviriana, 1898.
- MESA, José de. *Glosario de Términos de Arquitectura Virreinal en el Área Andina*. Cusco, Unesco - PNUD, 1978.
- MICALE, Adriana. “Patrimonio Económico de la Compañía de Jesús en Mendoza (1608-1767). Aportes para su estudio. Temporalidades de los Jesuitas.” En: Schávelzon, Daniel (Coord.), *Las Ruinas de San Francisco. Arqueología e Historia*. Municipalidad de la Ciudad de Mendoza, Mendoza, 1998. P. 103-248.
- MICHIELLI, Catalina T. *Los huarpes protohistóricos*. Universidad Nacional de San Juan, Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes, Instituto de Investigaciones Arqueológicas y Museo, San Juan, 1983.
- MICHIELLI, Catalina T. *Antigua Historia de Cuyo*. San Juan, Ansilta Editora, 1994.
- MIERS, John. *Travels in Chile and La Plata: including accounts respecting the geography, geology, statistics, government, finances, agriculture, manners and customs and the mining operations in Chile : collected during a residence of several years in these countries ; illustrated by original maps, views &c. ; in two volumes*, Volumen 2. London, Baldwin, Cradock, and Joy, 1826. Primera edición. P. 296. Versión digitalizada (Google eBook). <http://books.google.com/books/reader?id=I/ZKAAAAMAAJ&hl=&print.sec=frontover&putp=reader>. (Octubre 20 de 2011).
- MORENO, Carlos. *La casa y sus cosas*. Españoles y Criollos, Largas Historias de amores y desamores. 3. Buenos Aires, ICOMOS Comité Argentino, 1994.

- MORENO, Carlos. *De las viejas tapias y ladrillos. Españoles y Criollos, Largas Historias de amores y desamores*.4. Buenos Aires, ICOMOS Comité Argentino, 1995.
- MUÑOZ CORREA, Juan Guillermo. “Las Viñas y el Vino En Colchagua en el Siglo XVII”. En: *Boletín de la Academia Chilena de Historia*, 110, 2001: 163-204.
- MUÑOZ CORREA, Juan Guillermo. “La viña de Quilicura en el Reino de Chile, 1545-1744.” En: *Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*. Año 20 -2005 / Vol. 2. Universidad de Talca, Talca, Chile, 2005. P.34-41.
- MUÑOZ CORREA, Juan Guillermo. “Lagares en Santiago del Nuevo Extremo, siglos XVI y XVII”. Ponencia presentada en el IX Seminario de Viticultura y Ciencias Sociales. Universidad de Talca, Talca, 2006.
- NÁRDIZ ORTIZ, Carlos. *Los canales en la España del siglo XVIII*. Introducción. 2001. On line: www.saber.es/web/biblioteca/libros/canal-de-castilla-plan-regional-volumen-i
- NAVARRO MAS Y MARQUET, José. *Memoria sobre la viña en Cataluña*. Barcelona, Impresores Pla, Tecla, 1797.
- OLIVARES, Miguel de. 1870. *Historia de la Compañía de Jesús en Chile (1593-1636)*. Colección de Historiadores de Chile, T. VII. El Mercurio, Santiago, Chile.
- OLIVARES, Fernando. *La vivienda rural*. En: <http://www.jccm.es/arenales/historia/viviendarual.htm> (julio 25 de 2009).
- OLMEDO GRANADOS, Fernando (Coordinaador). *Cortijos, haciendas y lagares. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias de Andalucía*. S/l., Junta de Andalucía, 2000.
- OVALLE, Alonso de. (1889). *Histórica relación del Reino de Chile*. Col de Historiadores de Chile, T. XII, El Mercurio, Santiago, Chile. P. 5.
- PALLADIO, Andrea. *Les quatre livres de l'architecture*.(1570). Paris, Arthaud, 1980.
- PAGÉS LARRAYA, Antonio. *El constructor de esperanzas. Esbozo histórico acerca de la vida de D. Tomás Godoy Cruz*. Buenos Aires, “La Facultad”, 1938.
- PONTE, Jorge R. *Mendoza, aquella ciudad de barro. Historia de una ciudad andina desde el siglo XVI hasta nuestros días*. Municipalidad de Mendoza, Mendoza, 1987.
- PONTE, Jorge R. y CIRVINI, Silvia A. *Mendoza, donde las acequias encauzan la historia*. Gobierno de Mendoza, Departamento General de Irrigación, 1998.
- PONTE, Jorge R., *De los caciques del agua a la Mendoza de las acequias*. Mendoza, INCIHUSA-CONICET, 2005.
- PREMAT, Estela, “Del Mediterráneo a Cuyo. Permanencias y cambios de la arquitectura vitivinícola tradicional”. En: *Douro 01. Vinho, História & Património. Wine, history and Heritage*. APHVIN/GEHVID Associação

- Portuguesa de História da Vinha e do Vinho, Porto-Portugal, 2010. Pp. 147-174.
- PRIETO NARDI, María del Rosario, *Formación y consolidación de una sociedad en un área marginal del Reino de Chile: la Provincia de Cuyo en el siglo XVII*. En: *Anales de Arqueología y Etnología- N° 52-53. 1997-1998*. Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Filosofía y Letras. Instituto de Arqueología y Etnología, Mendoza, 2000. P.17 a 366.
- PRIETO, María del R. / ABRAHAM Elena M. "Caminos y comercio como factores de cambio ambiental en las planicies áridas de Mendoza (Argentina) entre los siglos XVII y XIX." En: *Revista Theomal* (edición electrónica), número 2. Red Internacional de Estudios sobre Sociedad, Naturaleza y Desarrollo. Universidad Nacional de Quilmes. Argentina. <http://redalyc.uaemex.mx> (septiembre 15 de 2010).
- RAMOS SANTANA, Alberto y MALDONADO ROSSO, Javier (eds.). *El jerez-xérès-sherry en los tres últimos siglos*. Puerto de Santa María, Universidad de Cádiz, 1996.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA DE LA LENGUA. *Diccionario de Autoridades*. RAE, Madrid, Francisco del Hierro, 1729-1739.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la Lengua Española. Vigésimo Segunda Edición*. 2 tomos. Avellaneda (Bs. As.), Espasa Calpe, 2001.
- RICE, Prudence "The Spanish Colonial Wineries of Moquegua, Peru". En: *Historical Archaeology, Volume 23.1989. Pp. 41-49. P. 42*.
- RICE, Prudence. "The Archaeology of Wine:The Wine and Brandy Haciendas of Moquegua, Peru." En: *Journal of Field Archaeology, Vol.23, 1996*, P. 187 a 204. Pp. 187-188.
- RICE, Prudence. "Peru's colonial wine industry and its European background" En: *Antiquity. Volume 70-Number 270, December 1996.P 785-800*.
- RICE, Prudence. "Wine and Brandy Production in Colonial Peru: A Historical and Archaeological Investigation". En: *Journal of Interdisciplinary History, XXVII: 3. (Winter, 1997) P. 455-479*.
- RICE, Prudence. "La industria vitivinícola colonial". En: *Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile, N° 14, Diciembre 2010. P. 29-62*.
- RICE, Prudence M. "The Spanish Colonial Kiln. Tradition of Moquegua, Peru." *Historical Archaeology, 1993, 27 (4):65-81*.
- RICE, Prudence M. "The Kilns of Moquegua, Peru: Technology, Excavations, and Functions". *Journal of Field Archaeology, Vol. 21, 1994.P. 325-344*.
- RICE, Prudence. "Wine and "Local Catholicism" in Colonial Moquegua, Peru. En: *Colonial Latin American Historical Review, Vol 4, N° 4, 1995. Pp. 369-404*.
- RICHARD JORBA, Rodolfo – PÉREZ ROMAGNOLI, Eduardo. "La década de 1870 en Mendoza: etapa de reorientación de la economía y el espacio hacia el

- dominio vitivinícola” En; *Boletín de Estudios Geográficos*. Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, 1992. N° 88.
- RICHARD JORBA, Rodolfo – PÉREZ ROMAGNOLI, Eduardo. “El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915)”. En: Mateu, Ana María, Stein, Steve. *El vino y sus revoluciones. Una antología histórica sobre el desarrollo de la industria vitivinícola argentina*. Mendoza, EDIUNC, 2008. P.245-268.
- RICHARD JORBA, Rodolfo – PÉREZ ROMAGNOLI, Eduardo. “El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915)”. En: *Revista Ciclos en la Historia ,la Economía y la Sociedad*. 1994, 2º semestre, Año IV-vol.IV (7).Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires. P. 119-155.
- RIVERA MEDINA, Ana María. *Entre la cordillera y la Pampa: la Vitivinicultura en Cuyo, Argentina (S. XVIII)* . San Juan, EFU, 2006.
- RIVERA MEDINA, Ana María. *Negocios en Familia. Vitivinicultura y Patrimonio en los Vásquez del Carril (1731-1815) San Juan, Argentina*. Mar del Plata, EUDEM, 2007.
- RIVERA MEDINA, Ana María. “La infraestructura para la elaboración de caldos: bodegas y lagares en San Juan de la Frontera. (S. XVII y XVIII).” En: UNIVERSUM, Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, Año 22, Vol. 1.136-151. Talca, Universidad de Talca, 2007.
- RIVERA MEDINA, Ana María “El vino como producción, mercancía y moneda en el San Juan Colonial.” Revista UNIVERSUM, N° 21, Vol. 2, 2006. Universidad de Talca. Talca, Chile. P. 62 a 83.
- RIVERA MEDINA, Ana María – FANCHÍN, Ana, “Las Carretas del Vino: Tráfico y fletes en el San Juan de la Frontera en el Reino de Chile (Siglo XVIII)”. Revista de Historia Social y de las Mentalidades. Viñas, vino y sociedad en Chile Tradicional. Año X, Vol. 1, 2000. Departamento de Historia. Universidad de Santiago de Chile. Santiago. P.11 a 33.
- RIVERA MEDINA, Ana María. “La infraestructura para la elaboración de caldos. Bodegas y lagares en San Juan de la Frontera. (S. XVII – XVIII)”. En: UNIVERSUM, Año 22 – 2007 / Vol. 1. Universidad de Talca, Talca. P. 136-151.
- RIVERA MEDINA, Ana María. “Infraestructura para la elaboración de caldos: Bodegas y lagares en San Juan de la Frontera. (S. XVII – XVIII)”. En: UNIVERSUM, Año 22- 2007 / Vol. 1. P. 136-150.
- RIVERA MEDINA, Ana María. *Negocios en Familia. Vitivinicultura y Patrimonio en los Vásquez del Carril (1731-1815) San Juan, Argentina*. Mar del Plata, Editorial Fundación Universidad de San Juan – Editorial de la Universidad Nacional de Mar del Plata, julio de 2007.
- RIVERA MEDINA, Ana María. “El vino como producción, mercancía y moneda en el San Juan colonial”. Ponencia presentada en el VIII Seminario Iberoamericano “Viticultura y Ciencias Sociales”, Universidad de Talca, Talca, Chile, 2005.

- ROSALES, Norma. *La Sabiduría de los artesanos "Las vasijas de Elio Ortiz" ¿Arte o Artesanía?*. Tesina de Grado Dirigida por el Prof. Elio Ortiz. Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Artes y Diseño. Carrera de Cerámica, 2001.
- RUSCONI, Carlos. "Poblaciones pre y poshispánicas de Mendoza" Vol. 1, Etnografía, Ed. Oficial de Mendoza. 1961.
- RUSCONI Carlos. "Crónica de toneles, vasijas y tinajas" En: *La Prensa*, 12/03/ 1967, Buenos Aires.
- SALDEÑA MOLINA, Homero (Director). *Anuario 1940*. Mendoza, Junta de Estudios Históricos de Mendoza, 1944.
- SÁNCHEZ ANDAUR, Raúl. "Viticultores jesuitas en el Obispado de Concepción (Chile)". En: *Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*. Año 21 -2006 / Vol. 1. Universidad de Talca, Talca, Chile, 2006.P- 92-104.
- SARMIENTO, Domingo Faustino. *Recuerdos de Provincia*. (1850). Estella, Navarra (España), Salvat Editores, 1970.
- SEMPERE, E. "Catalogación de arcillas – técnicas y acabados de la alfarería Hispano Portuguesa." En: *Boletín de la Sociedad Española de Cerámica y Vidrio*. 38 [4] 369-476 (1999).
- SOLAR MANSILLA, Mario. "Arrieros y Viticultores: Una alianza estratégica en el corregimiento de Cuyo a fines del siglo XVIII". En: *Revista de la Junta de Estudios Históricos de la Provincia de San Juan*, San Juan, 2010. p 261-287.
- SOLAR MANSILLA, Mario. "Elite, pulpería y disciplina social. San Juan de la Frontera, 1750-1770. En: *Universum (Talca) Año 20 - 2005/Vol. 2*. P. 108-139.
- SOLDI, Ana María, "La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos XVI y XVII". En *UNIVERSUM*, Talca, Año 21, 2006/Vol. 2.P.42-62.
- TOJAL, Ildelfonso V. – M^a Ángeles de las Heras, "Los lagares rupestres de la Sonsierra". En: *Actas del Primer Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la vid y el vino*. La Rioja, Caja de Ahorros de Vitoria y Alava, 1994. P. 165-174.
- VERDAGUER, José Aníbal, *Historia de Mendoza*. Mendoza, Editor "El siglo ilustrado", 1935.
- VITRUVÉ, *Les dix livres d'architecture*. Traduction intégrale de Claude Perrault, 1673, revue et corrigée sur les textes latins et présentée par André Dalmas. Balland, Presses de l' Imprimerie Herissey à Evreux, (Eure), 1979. Libro VI, capítulo VIII.
- VV.AA. "Los pueblos más bellos de España" Ed. Selecciones de Readers Digest. 1983.
<http://w3.cnice.mec.es/eos/MaterialesEducativos/bachillerato/arte/arte/arquitectura/ca-corti.htm> Consultado el 18/9/2006.

WAISMAN, Marina. *La estructura Histórica del entorno*. Buenos Aires, Nueva Visión, 1985.

ZORRILLA, Valeria y PUEBLA, Lorena. “Aportes metodológicos para el estudio de cerámicas coloniales en Mendoza”. En: *Actas XVII Congreso Nacional de Arqueología Argentina*”Tomo 1, P. 211-215.

www.gotarrendura.es/FOTOSAYTO/lagar.jpg 17/6/2007

rociadelcondado.info/paginas/curiosidades/usos.htm 23/4/2008

www.gotarrendura.es/LAVENDIMIA.htm 3/9/2006

www.vallenajerilla.com/berceo/rioja-abierta/andresbarrio/lagares.htm 25/10/2008

http://www.atlasrural.com/images/casasrurales/174_031005%20rioja%20024.jpg
20/3/2009