

Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013*

Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847 -2013

Amalia Castro **, Fernando Mujica ***, Fabiola Argandoña ****

Resumen

A través del análisis de los relatos campesinos que componen la colección FUCOA¹ este trabajo pretende desarrollar la temática de los paisajes culturales en el norte grande chileno, puntualmente en el valle de Codpa y la especial vinculación de su producto estrella, el vino Pintatani, en la definición de un terroir propio. Se pregunta por una posible confusión identitaria entre dos productos de la zona (vino de Codpa y vino Pintatani). Y, por último, se pretende avanzar en la potencial capacidad de dicha producción vinícola en un producto típico.

Palabras Clave: Paisaje, Denominación de Origen, Codpa, vino Pintatani.

Abstract

Through the analysis of the peasants' stories in the FUCOA collection, this work aims to develop the theme of cultural landscapes in the large northern Chile, specifically in the valley of Codpa and special links of its best product, Pintatani wine in definition of its own terroir. Wondering about a possible identity confusion between two local products (Codpa wine and Pintatani wine). And finally, we want to move forward the potential capacity of the wine production of this original product.

Key Words: Landscape, Appellation of Origin, Codpa, Pintatani wine.

* Proyecto Fondecyt N° 1130096, Denominaciones e identidad de vinos y agroalimentos en Chile (1870-1950)

** Amalia Castro San Carlos es Doctor en Historia, Académico Universidad Finis Terrae, castrosancarlos@yahoo.com.mx

*** Fernando Mujica, Gastrónomo y Sommelier Profesional, Investigador independiente, Mozart 447, comuna El Bosque. R.M., Chile., fernandomujica.chefsomelier@gmail.com

**** Fabiola Argandoña es Doctora en Ciencias Económicas, Académico Universidad Central, Lord Cochrane 417, Torre A, tercer piso, fabiolaargandona@yahoo.es

¹ La colección FUCOA (Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro) depende del Ministerio de Agricultura y posee personalidad jurídica desde 1982, encargándose de generar espacios de participación en el rescate de la cultura y tradición campesina. Uno de sus objetivos es colaborar en la gestión de actividades culturales en el mundo rural, no solo para el rescate de tradiciones, sino también para sensibilizar y acercar el campo a la ciudad, como una manera de preservar el patrimonio cultural.

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

Metodología: utilización de relatos con base real, es decir, relatos que vienen desde la experiencia del relator y cuenta sus vivencias, ya sea una persona de edad avanzada que recuerda su vida como la sección "me lo contó mi abuelito", que cuenta con personas jóvenes que plasman los relatos de sus abuelos. En ambos casos, los horizontes temporales retrotraen, muchas veces, al retrato de una realidad con al menos 100 años de antigüedad. Estos relatos son contrastados con información aparecida en contexto científico y actual.

Se entiende por paisaje cultural el resultado de la acción del desarrollo de actividades humanas en un territorio concreto, cuyos componentes identificativos son: el sustrato natural (orografía, suelo, vegetación, agua); acción humana (que modifican los elementos naturales para una finalidad concreta) y actividad desarrollada (componente funcional en relación con la economía, formas de vida, creencias, etc). Esta realidad compleja integra componentes naturales y culturales. De acuerdo a la Convención del Patrimonio Mundial de la Unesco, el paisaje rural que nos ocupa es el clasificado como "Paisaje Activo" puesto que "conserva un papel social activo en la sociedad contemporánea asociado con el modo de vida tradicional, y cuyo proceso de evolución sigue activo" pudiendo ser, también, un paisaje "asociativo" ya que en él existen "poderosas asociaciones religiosas, artísticas o culturales con el medio natural"² (Rossler, s/f)

A esta definición debemos sumar la percepción de quien mira el paisaje, ese ambiente externo que puede ser percibido a través de los sentidos de un individuo que observa o se siente parte del medio objetivado. La mirada construye el paisaje, que hasta ser decodificado es solo un espacio; recién adquirirá su carácter cuando sea descifrado culturalmente (Muñoz, et. al., 2006; Ballesteros, Otero y Varela, 2005; Tello, 1999). En este sentido, además de verse, el paisaje se 'siente', produciendo variadas emociones. (Álvarez Muñarriz, 2011: 59) De este modo, los paisajes presentes en los relatos campesinos son observados como campos fértiles. Aunque en ocasiones la realidad pueda presentarse dura, con paisajes que demandan esfuerzo y trabajo para ser culturizados y fertilizados, la generosidad de la tierra está siempre presente:

El Maestro -después de tres años se había acostumbrado al nombre que respetuosamente le habían endosado- contempló los cerros que rodeaban el valle y que, a pesar del seco verano, lucían manchas de quillayes, espinos, litres y algunos cactus floridos. En varias partes era notoria la presencia humana, en plena faena de cosecha de garbanzos, arvejas y porotos que a pesar

² *Paisajes culturales*. Jornadas de reflexión acerca de los paisajes culturales de Argentina y Chile, en especial los situados en la región patagónica, 13 al 15 de junio de 2012, Río Gallegos, Santa Cruz, Patagonia Argentina. En <http://paisajes culturales 2012.blogspot.com/p/definicion-de-paisaje-cultural.html> (consultado el 25 de septiembre de 2013)

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

de la rudeza de esos campos de rulo, constituían la principal fuente de recursos de campesinos y pequeños propietarios agrícolas de la zona³.

Este espacio, así definido, es una especie de mapa espaciotemporal del lugar donde un individuo determinado desarrolla su vida, producido y ordenado por acciones humanas (Álvarez Muñarriz, 2011: 63-64). La relación entre el grupo social y el territorio se expresa, en este caso, en una imagen paradisíaca del campo, una dadora de alimentos. Vemos aquí la socialización de un paisaje, creado por un imaginario colectivo, que ha sido compartido y aceptado, también visto como medio de adaptación (Nogué y San Eugenio Vela, 2011: 30; Álvarez Muñarriz, 2011: 64). En este entendido, el paisaje puede, incluso, llegar a ser mágico para facilitar la comprensión de características bióticas de elementos vegetales. Por ejemplo, en una quebrada de Kurti (Caspana), definida como 'encantada' "nacen higueras encantadas que, si se riegan a las 12 de la noche, cuando aparecen mágicamente en medio de las rocas, dan fruto tres veces al año"⁴.

Las palabras usadas para la descripción de este paisaje son centrales para diferenciar concepciones propias del mundo; por medio de esta terminología una cultura pone de manifiesto lo que ve en su entorno (Berque, 2009: 58), es decir, su visión del paisaje que construye. Esto es lo que Berque denomina "pensamiento paisajero", que integra una dimensión clave para el mundo del campesinado: la experiencia del hacer, no solo la de conocer/contemplar. El pensamiento paisajero es el sentido profundo del paisaje. "Este sentido profundo es la autenticidad de un paisaje en el que la vida de un hombre está en armonía con la naturaleza" (Berque, 2009: 74). El paisaje, por ello, está en la mirada de un observador específico, empapado de su bagaje cultural y genética (Felsenhardt, 2009: 76), a lo que debe sumarse una nueva dimensión comunicativa, que dota de identidad al paisaje (Nogué y San Eugenio Vela, 2011: 27).

³ Ricardo Altamirano Aravena. "Así es la vida" Aysén, 2004. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 165, cuento 8427. El subrayado es nuestro.

⁴ David Juan Colamar Colamar "Los jóvenes en busca de las higueras" Caspana, II Región, 2006. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 187, cuento 9508.

Figura 1: Paisaje del Valle de Codpa y entorno desértico



Fuente: Proyecto INIA-URURI (Gobierno Regional Arica y Paricanota)
<http://platina.inia.cl/ururi/proyecto2.cfm>

Entre Pintatani y Codpa: una historia de familia

Codpa (a 111 km de Arica y a 2000 m. sobre el nivel del mar), en la XV región de Arica y Parinacota, hacia el siglo XVIII pertenecía a la recién creada provincia de Arica, en términos políticos administrativos (cacicazgo de Codpa) a la doctrina de Codpa o Altos de Arica hacia 1739. Para el año 1777 la doctrina se divide y el pueblo de Codpa queda como cabecera de la nueva Doctrina de Codpa (Chacama, 2009: 10) con una población de 487 personas para 1772 (Hidalgo et. al, 2004: 108). Estos habitantes, pertenecientes a los ayllus collana y copanique, se identificaban mayoritariamente como peruanos y como bolivianos en menor proporción. Por esos años, la región de Arica vivió al menos dos grandes momentos de actividad económica por las relaciones establecidas entre comunidades indígenas, haciendas hispanas, actividades mineras y comercio de aguardiente, desprendido del análisis de las Cajas de Cuentas e informes fiscales coloniales de la Caja Real de Arica, en que el impuesto al aguardiente se constituyó en el segundo bloque impositivo de importancia (Araya, 2003), cuestión que revela la intensidad de las transacciones comerciales de alcoholes en la zona, al menos, desde tiempos coloniales.

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

En el período peruano, el valle perteneció a la provincia de Arica (1828) contando con 3.614 habitantes para la segunda mitad del siglo XIX. Tanto la actividad portuaria como el tráfico comercial por tierra estrecharon lazos comerciales con Tacna y Bolivia. A partir de 1840, gracias a un convenio de paz entre Bolivia y Perú, se consolida el puerto de Arica como principal puerto para el comercio boliviano y se formaliza el comercio llevado a cabo por arrieros, de larga data en la zona. Este sistema permitió la interacción de campesinos al interior de las redes de mercadeo (Díaz, Ruz, Galdames, Tapia, 2012).

Durante el Chile republicano "este territorio se dividió en subdelegaciones y el valle de Codpa con sus inmediaciones constituyó la sexta subdelegación" (García Perea, 2008: 4). La importancia de las rutas comerciales y de los principales productos Codpeños, como el vino, se reflejan en el escudo de Camarones, que muestra claramente cuatro elementos relevantes: el cóndor (que vincula a la zona con la idea de Chile), un ramo de uvas (los valles fértiles), un cactus (el desierto) y camarones (el medio acuático).

Figura 2: Escudo Ilustre Municipalidad de Camarones



Fuente: <http://imcamarones.cl>

Por su situación geográfica, es una zona de alta productividad que, por lo mismo, concentró buena cantidad de población desde época precolombina, siendo característicos una economía agrícola y un complejo sistema de canales de irrigación. Por este motivo, Codpa "el único lugar ariqueño donde la tierra es atrayente y maternal" (Urzúa, 1969: 221) ofrece relatos de singular importancia para la definición de su paisaje. En efecto, se describe la zona como un valle pequeño, largo y angosto enclavado entre dos cerros regado por agua "dulce y cristalina"⁵, proveniente del río de la quebrada de Vítor que nace en los bofedales de Humirpa y recibe afluentes del cerro del Marqués, en el altiplano, lo cual serían consideraciones de orden geográfico, de tipo ambientales. En este sentido, conviene destacar la calidad del agua, ya que los bofedales⁶ mejoran sus propiedades por su capacidad filtradora (Gil, 2011). Además, las chacras se encuentran dispuestas en forma de

⁵ José Manuel Acevedo Jerónimo. "José, el arriero Codpeño". Arica, 1994. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 14, cuento 525.

⁶ "Los humedales son ecosistemas permanentes o temporales en los que convergen los biotipos acuáticos y terrestre, poseen un alto grado de saturación del suelo por agua" (Gil, 2011: 1).

'eras' para retener la humedad, lo que nos habla de una intervención humana, pudiendo definir un espacio de interacción eco-cultural (Duhart, 2011) con características específicas y propias, cuestiones que nos acercaría al reconocimiento de un terroir particular a esta región.

Un terroir significa mucho más de lo que está bajo la superficie. En referencia al viñedo, correctamente entendido significa toda la ecología sobre el mismo: cada aspecto de su entorno, desde suelo hasta heladas tardías y nieblas de otoño, sin excluir el modo en que la viña está tendida o el alma del enólogo (Johnson, 1998: 4) Incluye el medio físico del hábitat del viñedo -la vid, el subsuelo, emplazamiento, drenaje y microclima. Más allá del ecosistema medible, hay una dimensión adicional - el aspecto espiritual que reconoce las alegrías, las penas, el orgullo, el sudor y las frustraciones de esta historia. Si bien los atributos físicos son mayormente conocidos, para Kramer y Johnson el terroir involucra un aspecto mental, algo que Querrel califica como algo "casi sagrado". Tan importante es, que el estilo de vinificación no puede ser un sustituto del terroir. Esto es, vinificación no debería hacer el sabor del vino significativamente diferente del vino "natural" que se produciría de un espacio particular (Wilson, 1998: 55). De hecho, hay pocos productos "que tengan un vínculo tan estrecho con su lugar de producción. La viña refleja, igualmente, el medio ambiente y la habilidad humana" (Gade, 2005: 71). El vino producido en estos contextos contendrá todos estos elementos, constituyéndose en una verdadera "obra de arte" (Gurovich y Vergara, 2005: 168)

El terroir, tal como se ha explicitado, tendrá una directa incidencia en la diferenciación de un vino específico. Si bien existe una primera distinción atendiendo a la variedad de la uva que se utilice como materia prima para elaborar el vino, podemos diferenciar un producto en base al concepto de terroir. De acuerdo a ello, un vino tinto de Pintatani o de Codpa no tendría las mismas cualidades de aroma, cuerpo, aspecto y sabor con respecto a un vino de la misma variedad de cepa cosechado en otro lugar. De este modo, los vinos Premium son conocidos también como vinos Terroir (Peña, Bustos y Willington, 2007)

El paisaje se presenta como un verdadero vergel en medio del desierto, cultivándose el fondo de la quebrada, de 100 hasta 300 metros de ancho, sin dejar espacio sin cultivos. Con 110 hectáreas regables y flanqueado por las paredes de la quebrada de Vítor, elevadas en torno a los 2.500 m.s.n.m (Pszczólkowski(a), 2005), el valle se divide en diferentes sectores o lugares a lo largo del valle y descendiendo por él ("La parte cultivada empieza en Achacagua y viene prosperando hacia abajo por Palca, Chitita y Guañacagua. De este punto siguen Guatanabi, Marquirabi, Codpa, Amazaca, Cerro Blanco y Ofragía, el sector más importante y mejor trabajado. Finalmente, continúan Cachicoca, Bodega del Medio, Pintatani, Calaúnza y Chaqui. De aquí hacia el mar, distante 25 kilómetros, se abre la quebrada y toma el nombre de Chaca, pero vuelve a angostarse hasta terminar en la caleta

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

Vítor" (Urzúa, 1957: 209-210) también relatado por un campesino de la zona⁷) que producía, en la época del relato, alrededor de 1945,

los ricos duraznos blancos y colorados, ciruelas negras, tunas, damascos, membrillos, naranjas, limones, chirimoyas, higos, guayabas (más de 10 variedades), rocotos y la rica uva negra chica, de la cual se elabora el famoso vino de codpa, mientras es chicha es dulce y curadora, cuando está madura es un vino fuerte y agridulce, con gran cantidad de grados alcohólicos⁸.

Para el año 1946, se señala la existencia de 23 hectáreas cultivadas con 25.548 plantas de vid, con una producción de 116.845 litros (Keller, 1946: 168). Hacia 1957 se observa un crecimiento de la cantidad de vides, llegando a 77. 639 (incluido Chaca), de cepa país (Urzúa, 1957: 218).

El microclima de la zona hace posible el cultivo de, inclusive, frutos tropicales como el mango y el guayabo (Goykovik, 1993: 58), desarrollándose la agricultura en chacras de no más de una hectárea de superficie (Keller, 1946; García Perea, 2008: 15). Actualmente, los cultivos no ocupan el 100% del valle. De la superficie cultivada, la mayor parte, 30,2% se destina a cítricos; un 12,2% membrilleros; 7,3% perales y 6,4% paltos. El cultivo de la vid ocupa poco más del 25% del total (Enriquez, s/f)

El mayor cultivo de la uva se observa en el sector bajo del valle, desde Guatanave hasta Ofragía (Enriquez, s/f), en general asociado a otras especies como frutales, hortalizas o leguminosas. Ello a pesar de que, por el clima y ubicación de Codpa, resulta poco apto para el cultivo de la vid, presentando una serie de problemas fisiológicos, como los ocasionados por la falta de receso de invernada, brotación dispereja, acrotonía y envejecimiento rápido de los viñedos (Pszczólkowski(a), 2005). Como resultado de ello, se ha logrado la adaptación de variedades muy rústicas, como la uva País llamada también "Misión" en Codpa, Arete, Coco de Gallo, Moscatel rosada y Moscatel de Alejandría, identificada en el lugar como Italia (Bordeu y Pszczólkowski, 2005).

De la uva variedad País definida por estudios genéticos (Poblete et. al, 2011), se elabora el famoso vino "Pintatani"⁹ o "Codpa" del valle de Codpa. En información aparecida en la web, se nota la utilización del nombre "Pintatani" para designar a la producción vinícola de

⁷ José Manuel Acevedo Jerónimo. "José, el arriero Codpeño". Arica, 1994. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 14, cuento 525.

⁸ José Manuel Acevedo Jerónimo. "José, el arriero Codpeño". Arica, 1994. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 14, cuento 525.

⁹ La elaboración de este vino es resultado de la realización de trabajos familiares o colectivos, que demuestran la rica profundidad temporal de estas tradiciones, siendo manifestaciones propias de la región andina y del valle en particular (García Perea, 2008: 32-33).

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

la zona, sin distinción entre uno y otro. Sin embargo, un relato alerta sobre la posibilidad de que los vinos Pintatani y Codpa sean dos tipos diferentes, ya que aunque al vino

se le conoce con el nombre llamado "Pintatani", que nada tiene que ver con el original vino de Codpa; ya que Pintatani es un punto ubicado mucho más abajo de Codpa, o sea entre Chaca y Codpa, cuyos terrenos se riegan en forma temporal, cuando se producen las avenidas por efecto del "invierno boliviano" o por la humedad de la "camanchaca" en las mañanas, es por eso que los viñedos son casi de rulo, por tal razón la uva madura más temprano.

Si atendemos a los datos presentados, la zona actualmente cultivada con vid es la 2da. zona (se entiende, hacia la dirección de la naciente del río, en tierras más altas) y el relato sitúa la zona del vino "Pintatani", en el 3er sector, hacia el fin del valle, identificado como terrenos de rulo, con agua insuficiente naturalmente para regar la uva. Esta cuestión es clave, ya que existen grandes diferencias entre vinos elaborados de uvas con riego de los que se elaboran de uvas sin riego. De acuerdo a esto, por tanto, es posible que los vinos elaborados en uno y otro sector difirieran entre sí.

En este contexto, es preciso destacar la existencia de la hacienda Pintatani, de la cual, de acuerdo a Aguirre (2013) tomó el nombre el famoso vino de Codpa. Quedan restos de la casa patronal y la bodega, con sus tinajas de alrededor de 300 litros de acuerdo a esta fuente. Sabemos que el vino que se producía era guardado en grandes vasijas de greda con la marca del artesano (nombre de quien había mandado su fabricación y fecha). En los sectores de Calaunsa, Bodega y Pintatane efectivamente existieron haciendas productoras de vino y aguardiente como la de la familia Maure con vasijas de greda semienterradas que datan de 1848 (realizadas por Augusto Maure) (García Perea, 2008).

El Sr. Maure, vasco, habría comprado la mayoría de las propiedades de la zona y plantó frutales y viñedos con la idea de abastecer a Arica y las salitreras. Pudo haber sido próspero, pero los codpeños no dejaron pasar agua valle abajo a fines del siglo XIX, secando la zona de Chaca, original productora de caldos afamados, ganando el recurso impuesto ante la Corte de Tacna en 1891. Ese habría sido el fin de los vinos originales de la zona, "de que fueron testigos sir Francis Drake, los reyes de España y hasta el Sumo Pontífice" (Aguirre, 2013; Urzúa, 1957: 72) "Solo quedó como un recuerdo legendario el relato de los piratas que desembarcaban en Vítor y se proveían directamente de vinos generosos, para celebrar sus depredaciones en sus largas travesías" (Urzúa, 1957: 72). Los vinos de Codpa, se asegura, caldos generosos y dulzones "hacen sonreír a los buenos catadores" (Almeyda, 1943: 120).

El Marqués de Riscal explica que una viña próspera o reputada debería conservar su nombre, aunque cambie de dueño, de lo contrario se arriesga a perder "parte del valor que su reputación las ha dado hasta que lo vuelvan a adquirir" (Marqués de Riscal, 1877, p. 18).

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

Originalmente, en el sector de Pintatani se producían "las mejores uvas y los caldos de fama más justificada" (Urzúa, 1957: 217). De aquí, entonces, la necesidad de mantener el nombre de Pintatani para todos los vinos de Codpa.

Las fechas encontradas en las vasijas, muestran similitud entre las haciendas Ofragía, Pintatane y el Tapial, lo que podría indicar un aumento de producción y comercialización de vino y aguardiente en la época. La riqueza generada por este comercio, en manos de algunas familias del valle, generó una mayor diferenciación social, ya que "estas prósperas familias productoras de vino, aguardiente y frutas se constituyeron como una elite local en el valle de Codpa" (García Perea, 2008: 32-33).

Al parecer, este producto era bien conocido y demandando en la época por amplios sectores relativamente cercanos a la zona, dentro del territorio nacional y fuera, ya que relatos así lo atestiguan. Junto con los frutos de la región, de los que hablaremos en otra ocasión, el vino "Pintatani" era un producto valioso en la zona, ya que era vendido en las oficinas salitreras¹⁰. Uno de ellos recuerda al arriero "Don Nolba" quien

Desde los caseríos de Ofragía, ubicado en quebrada de Codpa, partía con sus recuas y caballares hacia localidades y poblados vecinos, llevando los apetecidos frutos codpeños y los exquisitos mostos de vino Pintatani, los que se comercializaban en las florecientes y emergentes oficinas salitreras de la Pampa. Su noble oficio lo llevó a intercambiar sus productos, no solo, por los innumerables rincones de la provincia de Tarapacá, sino que también, por los poblados vecinos que están más allá de la frontera¹¹

Teniendo en cuenta que las características geográficas del valle de Codpa lo han convertido, desde tiempos remotos, en un eje de integración altiplano-serrano-valluno-costero (García Perea, 2008: 15) puede entenderse la importancia de los recorridos realizados por los arrieros y la dispersión de los productos por ellos comercializados. La élite codpana era la que tenía más y mejores tierras, por lo que podían destinar parte de su producción a la venta (sobre todo de vinos), apuntando a mercados como los pueblos precordilleranos y las oficinas salitreras (como la de Sapiga) gracias al transporte de los arrieros, que aún a comienzos del siglo XX seguían operando en la zona (García Perea, 2008: 36).

¹⁰ Ricardo Montencinos Romero. "La niñez de mi mamá". Camarones, XV Región. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 119, cuento 5207- 44 HB. "Las vivencias de mi abuelo" (n°5204 41-HB), carpeta 119 (mismo autor, mismos datos) El autor recoge los relatos de su madre y abuelo.

¹¹ Francisco Rivera Bustos. "Don Nolba" Arica, Comuna de Camarones, Valle de Codpa. Región de Tarapacá, 2007, B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 198, cuento 10119. El autor tiene 48 años al momento de escribir este relato, y es miembro de la comunidad indígena de Codpa.

De lo dicho, podemos deducir que, si bien en un comienzo pudieron haberse elaborado vinos diferentes en la zona, de acuerdo a su sector de producción, una vez cerrada la hacienda de vinos "Pintatani", el resto de los vinos, aprovechando el nombre que ya se había hecho de una fama, tomó esa denominación aun cuando es posible asociarlos al tipo de vino de "Codpa", ya que la vides se encuentran en esa zona. Hoy día todos los vinos se llaman "Pintatani" del Valle de Codpa, con distinción de la unidad productiva.

Este vino se caracteriza por ser "dulce y curador", capaz de hacer a alguien "gatear por los caminos"¹². Elaborado en forma artesanal, se describe ese arte en un interesante relato:

se hace en los lagares, ubicados a desnivel con respecto al puntay, donde se recibe el jugo de la uva; estos compartimientos son en forma cuadrada y empedrados, revestidos con cal viva que se extrae del cerro en trozos, para ser cocida, molida y cernida, se le agrega agua con jugo de las pencas de tunas, para que pegue como el cemento. A fines del mes de abril, cuando la uva ya está madura, se efectúa la vendimia, ésta es desgranada en los lagares mediante una zaranda de cañas, por donde solamente pasa el grano y se va botando los escobajos; este efecto escurre un poco de jugo, que es el vino lágrima o llamado "Néctar de los dioses"; después comienza la pisa, se pisotea los granos con los pies, y para este efecto entran 4 a 6 personas, según el volumen de la uva, donde sale gran cantidad de jugo rosado, el cual es colado en un canasto cuando pasa al puntay y se produce el vino blanco. Posteriormente, se amontona los granos semidestruidos, amoldados con un cinchón hecho de totora, encima se le coloca el "tablón", que es una especie de balsa al revés hecha de pa (los) con cuidado y en contrapeso (...) grandes para el peso, para esprimir el jugo y de esta manera sale el vino tinto. Después de un par de horas, se descarga el tablón, aflojando el cinchón, se vuelve a pisotear hasta que blanquee las pepas, volviéndose amontonar el orujo, amoldando con el cinchón, colocando el tablón con la carga completa de piedras, de este trabajo sale el mosto, un vino tinto meloso y dulce. Todo el vino es envasado en forma individual en los toneles acondicionados para este efecto. Después de 21 días que dura el período de fermentación, en la cual el líquido hierve como si fuese cocinado al fuego; es sellado herméticamente con su tapa y géneros limpios, encima un barro especial mezclado con cenizas.¹³

¹² Andrés Oyarzo "El árbol quemado" funcionario SAG, Arica, año 2000. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 73, cuento 2906.

¹³ José Manuel Acevedo Jerónimo. "José, el arriero Codpeño". Arica, 1994. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 14, cuento 525.

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

Figura 3, 4 y 5: Vendimia vino Pintanani, Codpa, 2012.



Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86



Fuente: <http://www.elmorrocotudo.cl/noticia/sociedad/solo-cuentas-alegres-saca-el-valle-de-codpa-con-fiesta-de-la-vendimia> (Consultado 20 de marzo 2015)

Se trata de un vino generoso, que presenta un color que va desde el rosado claro a intenso, con diferentes grados de limpidez, aromas de uva sobremadura, pasas y variados niveles de oxidación y añejamiento. En boca, se describe como un vino dulce, alcohólico, de baja acidez y con una astringencia baja o incluso inexistente (Pszczółkowski(b), 2005). La sobrevivencia de este producto es relatada de una manera especial, ya que se recuerda junto con el pisco y la entrada de la plaga denominada "Mosca Azul" en el valle de Codpa.

Desde el relato campesino, se describe la existencia de varias "familias" en el Valle de Codpa, como los Parra, los Manzano, Peral, Guayabo, Naranja, Durazno y Limón. De todos ellos, "la familia Parra cosechaba muy bien sus parronales, obteniendo los mejores mostos, origen de un famoso caldo bautizado como "Pintatani", de gran prestigio, cotizados hasta por los pampinos de las salitreras. Por eso, las demás familias le tenían envidia a los Parra". Y así fue que, en una ocasión en que las familias envidiosas bajaron al puerto se encontraron con una familia llamada Pisco, de la que se hicieron amigos y formaron una interesante sociedad comercial, de la que se produjeron diferentes clases de licores. El problema es que los mismos

envenenaban a la comunidad. Los parra, ofendidos, llaman a reunión a estas familias para detener todo porque, entre otras cosas, los licores están penados por Ley de la República. Pero ellos no hicieron caso porque ya estaban instalados en los paladares más exquisitos y finos de las familias chilenas, dejando a los Parra casi en la miseria.

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

Esta situación se mantuvo hasta la llegada de la familia llamada Mosca (de la fruta). Dicha familia fue bien recibida por el resto de las familias frutales pero todos ellos se encargaron de dejar fuera de esta sociedad a la familia Parra. Por eso, antiguos dioses andinos, como Viracocha y Pachamama castigan con esta plaga a las familias soberbias, destruyéndolas. Solo la familia Parra sobrevivió "y hoy día continúa la producción del vino de Pintatani, "orgullo de la zona nortina"¹⁴

Es interesante explorar lo sucedido con el pisco en el lugar, ya que se aclara su llegada por el puerto (de Arica) donde llegaban piscos de la zona productora. El pisco no habría sido producido localmente en Codpa, al menos en época antigua, sino que se elaboraron aguardientes atestiguado por la existencia de falcas. De hecho, una de las zonas del valle se denomina "Falca" posiblemente denominando a una hacienda productora de aguardiente, dado que los alambiques no pasaron el desierto de Atacama hasta el siglo XIX.

Comentábamos anteriormente la importancia del volumen del comercio de aguardiente reflejado en las Cajas de Cuentas e informes fiscales coloniales de la Caja Real de Arica (Araya, 2003) lo que hace pensar en una producción paralela y complementaria al vino Pintatani. Por lo demás, el valle de Codpa tiene 6 parroquias a lo largo de 6 km., por lo que estimamos la necesidad de producir vino generoso para misa. A su vez, considerando el antecedente de la existencia de una falca en la quebrada, podemos suponer que pudo haberse destilado todo el subproducto (orujos y borras) del vino elaborado en el valle con este artefacto.

Actualmente se sigue produciendo vino en Codpa con técnicas artesanales, tal como lo refleja el relato citado in extenso. Dada la profundidad temporal de su producción y sus características únicas, que engloban desde sus propiedades organolépticas hasta la influencia del terroir, los estudios de Pszczólkowski y Bordeu (2005) proponen un programa de desarrollo modernizador para la zona, que incluye el mejoramiento de la técnica y la tecnología para alcanzar bienestar comercial; el desarrollo del producto típico y, por último, desarrollo de marketing.

Enfrentados a dos modos de ver este tipo de producción, uno estético, de rescate de los valores patrimoniales, y el otro económico, modernizante, tendiente a producir un vino más estandarizado susceptible de comercialización, es preciso hallar el saludable punto medio, tal como se logra con el exitoso caso de los productores del Pajarete del Valle del Huasco (vino de uvas asoleadas y pacificadas con al menos 200 años de producción), quienes implementaron un programa de transferencia tecnológica apoyados por la Universidad de Chile, FIA y CORFO desde el año 2008, permitiéndoles mejorar el manejo de uvas y

¹⁴ César Mendoza Barreda. "La Mosca azul en el Valle de Codpa" Arica, 1998. B.N, ALOTP, FUCOA Carpeta 50, cuento 1959. Autor tiene 63 años al momento del relato.

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

técnicas de vinificación, así como la informalidad de su comercialización, iniciativa que ya está dando positivos frutos. El "nuevo pajarete" cuenta con D.O. y ha logrado implementar procesos de modernización sin olvidar sus raíces tradicionales, dando como resultado un producto único, verdadero "diamante en bruto" que actualmente vive un auge importante (Rojas, 2011).

Conclusiones

A pesar de no haber sido reconocido aún, el producto típico de Pintatani del valle de Codpa ha sido trabajado desde el momento mismo de la creación del producto, existiendo así mucho antes de la firma de un acuerdo jurídico. Las fuentes analizadas en este estudio permiten salvar equívocos sobre el tipo de vino producido, constatar sus características únicas, debido a la zona de cultivo, terroir y modos de vinificación, así como también la profundidad temporal de su producción, remontándonos a través de los relatos campesinos a una producción de tipo colonial que llega hasta la actualidad, implicando una antigüedad de producción similar o superior al pajarete del valle del Huasco.

De este modo, podríamos hablar de un producto típico como reconocimiento de una larga historia productiva, un monumento que se gestó a lo largo del tiempo y que ha sobrevivido en manos de los campesinos de Codpa, cálidos como su vino, generosos como su tierra. Es urgente su protección para el desarrollo de un trabajo de modernización que no descuide su historia y tradiciones, pero que permita una inserción exitosa en los mercados actuales, proveyendo bienestar económico y asegurando, así, la mantención de un producto de personalidad única.

Bibliografía

Aguirre Bianchi, Renato. *Arica, Territorio Andino. Nuestra historia desde el comienzo del Holoceno hasta los inicios de la chilenidad y Crónicas de mis viajes a la Arica Profunda*. e-book.

http://www.aricaacaballo.cl/ebook/arica_territorio_andino/arica_territorio_000070.htm, 2013 (Consultado el 25 de septiembre de 2013)

Almeyda Arroyo, Elías. *Biografía de Chile*. Santiago de Chile, Editorial Zamorano y Caperán, 1943.

Álvarez Muñarriz, Luis. "La categoría de paisaje cultural" *AIBR Revista de Antropología Iberoamericana* Vol. 6 N° 1 (Madrid, 2011): 57-80.

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

Araya Bugueño, Manuel. "Fiscalidad y economía regional: Arica 1759-1799" *Chungará, Revista de Antropología Chilena* Vol. 35 N° 1 (Arica, 2003): 141-157.

Ballesteros Arias, P; Otero Vilariño, C.; Varela Pousa, R. "Los paisajes culturales desde la arqueología: propuestas para su evaluación, caracterización y puesta en valor" *Arqueoweb Revista sobre Arqueología en Internet* 7(2) (Madrid: 2005): s/p.http://digital.csic.es/bitstream/10261/16059/1/2005_Arqueoweb_PaulaBCarlosRocio_Paisajes%20culturales.pdf (Consultado el 25 de septiembre de 2013)

Bayo, Adolfo *Informe y Dictamen del ponente D. Adolfo Bayo (...) para que proponga las medidas preventivas y represivas que deban adoptarse para evitar la adulteración de vinos y bebidas*. Madrid, Establecimiento Tipográfico de Fortanet, 1887.

Bordeu, Edmundo y Pszczólkowski, Philippo Informe "MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD DE LAS VIDES Y DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PINTATANI EN EL VALLE DE CODPA DE LA COMUNA DE CAMARONES" Pontificia Universidad Católica de Chile, 2005.

Chacama Rodríguez, Juan. "Imágenes y palabras, dos textos para un discurso: la prédica pastoral en los Andes coloniales. Doctrina de Codpa (Altos de Arica), siglo XVIII. *Diálogo Andino* 33 (Arica, 2009): 7-27.

Díaz Araya, Alberto; Ruz Zagal, Rodrigo; Galdames Rosas, Luis; Tapia Tosetti, Alejandro. "El Arica Peruano de Ayer. Siglo XIX" en *Atenea* 505 (Concepción, 2012): 159-184.

Duhart, Frédéric. "Reflexiones desde la eco-anthropología sobre el terroir" en *Mundo Agrario* Volumen 11, n° 22 (La Plata, 2011)

Gade, Daniel W. "Vitivinicultura andina: difusión, medio ambiente y adaptación cultural" en *Treballs de la Societat Catalana de Geografia* 58 (Barcelona, 2005): 69-87.

García Perea, Patricio. *El Estado Chileno y comunidad de Codpa. La constitución de la chilenidad durante las primeras décadas del siglo XX. Documentos y Memoria*. Tesis para optar al grado de Licenciado en Antropología, profesor patrocinante Fabián Almonacid Zapata. Escuela de Antropología, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Austral de Chile, 2008.

Gil Mora, Juan Eduardo. "Bofedal: humedal altoandino de importancia en el desarrollo de la región Cusco" CEBEM [Centro Boliviano de Estudios Multidisciplinarios] (Cusco, 2011): 1-10 disponible en http://www.cebem.org/cmsfiles/articulos/Humedales_conservacion.pdf (consultado el 15 de junio de 2014)

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

Gurovich, L. & Vergara, M. *Riego deficitario controlado: la clave para la expresión del terroir de vinos Premium. Proceedings Seminario Internacional de manejo de riego y suelo en vides para vino y mesa*. Instituto de Investigaciones Agropecuarias. Santiago, Chile, 2005.

Goycovik, Vitelio. "Parámetros de rendimiento en jugo del fruto de Tumbo (*Passiflora mollissima* Bailey)" *Idesia* 12 (Arica, 1993): 57-62.

Henríquez, Paola. *Caracterización de la vitivinicultura en el valle de Codpa*. Tesis, Departamento Agricultura del Desierto, Universidad Arturo Prat. Sin Fecha. Versión PDF <http://www.unap.cl/~agrodes/publicaciones/tesis/textos/paolaenriquez.pdf> recuperado 25 de septiembre de 2013.

Hidalgo, Jorge; Castro, Nelson; Gonzalez, Soledad. "La revisita de Codpa (Altos de Arica) de 1772-73 efectuada por el corregidor Demetrio Egan" *Chungará, Revista de Antropología Chilena* Vol. 36, N° 1 (Arica, 2004): 103-204.

Johnson, Hugh "Foreword" en *Terroir. The role of Geology, Climate, and Culture in the making of French Wines*. California, University of California press, 1998: 4.

Keller, Carlos *El Departamento de Arica*. Censo Económico Nacional, Volumen I. Santiago, Ministerio de Economía y Comercio, 1946.

Peña, J. Bustos, J. & Willington, M. Joint Ventures y Especialización Productiva en la industria del Vino en Chile. *Estudios Públicos*. 109 (2007): 225-266.

Poblete, Ingrid; Pinto, Manuel; de Andrés, María Teresa; Hinrichsen, Patricio. "Genetic Characterization of old grapevines collected in oases of the Atacama desert" *Chilean Journal of Agricultural Research* 71 (3) (Chillán, 2011): 476-482).

Pszczółkowski, Philippo(a) Proyecto "Mejoramiento de la productividad de vides y del proceso de producción del Pintatani en el Valle de Codpa de la Comuna de Camarones". Informe. I parte: Cultivo de la vid en el oasis de Codpa. Departamento de Fruticultura y Enología, Pontificia Universidad Católica de Chile, 2005.

Pszczółkowski, Philippo(b) Proyecto "Mejoramiento de la productividad de vides y del proceso de producción del Pintatani en el Valle de Codpa de la Comuna de Camarones". Informe. II parte: Vinificación y Elaboración del vino Pintatani. Departamento de Fruticultura y Enología, Pontificia Universidad Católica de Chile, 2005.

Riscal, marqués de. *Memoria presentada al jurado sobre los vinos tintos de Torrea, propiedad del señor marqués de Riscal en Elciego (Alva)*. Madrid, Imprenta Tello, 1877.

Amalia Castro, Fernando Mujica, Fabiola Argandoña. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013" / "Between Pintatani and Codpa. Landscape and typical products in peasants stories, 1847-2013". *RIVAR* Vol. 2, N° 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 70 - 86

Rojas, Gonzalo. "Pajaretes del Valle del Huasco. ¡Esto es otra cosa!" *Vitis magazine* 42 (Santiago de Chile, septiembre-octubre 2011): 47-53.

Tello, Enric. "La formación histórica de los paisajes agrarios mediterráneos: una aproximación coevolutiva" en *Historia Agraria* 19 (Girona, 1999): 195-212.

Urzúa Urzúa, Luis. *Arica, puerta nueva*. Santiago de Chile, Ed. Andrés Bello, 1957 y 1969 (3° edición).

Wilson, James. *Terroir. The role of Geology, Climate, and Culture in the making of French Wines*. California, University of California press, 1998.

RECIBIDO: 22-03-2015

ACEPTADO: 15-04-2015