

## LA ESCUELA DE VITIVINICULTURA DE CAUQUENES: 1895-1905<sup>1</sup>

### *THE VITIVINICULTURE SCHOOL OF CAUQUENES: 1895-1905*

FÉLIX BRIONES QUIROZ<sup>2</sup>

FBRIONES@UBIOBIO.CL

BLANCA GONZÁLEZ BELTRÁN<sup>3</sup>

BLANQUIGONZA@GMAIL.COM

TAMARA PEÑAILILLO MOYA<sup>4</sup>

TAMARYTA1982@HOTMAIL.COM

#### RESUMEN

El presente artículo se refiere específicamente a la creación y evolución experimentada por la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes desde fines del siglo XIX hasta 1905. Se pretende destacar esta iniciativa como una de las más importantes desde el punto de vista de la enseñanza de la vitivinicultura en la zona centro-sur de Chile. Al mismo tiempo, analizar las vicisitudes experimentadas por los directores y autoridades locales para hacer funcionar, prácticamente, en el límite sur de las plantaciones *francesas* de la época, una escuela que contribuiría a mejorar la calidad del vino producido en la región.

**Palabras claves:** Escuela de Vitivinicultura, vino, Cauquenes.

#### ABSTRACT

The present article refers specifically to the creation and evolution experienced by the Vitiviniculture School of Cauquenes from the end of the 19<sup>th</sup> Century until 1905. It seeks to highlight this initiative as one of the most important experiences of vitiviniculture teaching in Central-Southern Chile. The article also analyzes the vicissitudes that the principals and local authorities faced to make this project work, due to its location, practically on the southern border of the epoch's French plantations, and to contribute to improving the quality of the wine produced in the region.

**Keywords:** Vitiviniculture School, wine, Cauquenes.

#### INTRODUCCION

Chile, hoy en día es uno de los productores y exportadores de vino más importante del mundo. Dentro del ámbito nacional, se destaca sobre todo la Región del Maule, pues posee las condiciones aptas para el cultivo de la vid y la obtención de un buen producto.

Hasta aproximadamente la mitad del siglo XIX no se produjeron grandes avances en cuanto a la elaboración de un vino de calidad; el sistema utilizado era prácticamente el mismo que el registrado en los primeros tiempos de la Colonia.

<sup>1</sup> Este artículo forma parte del Proyecto de Investigación: "El paisaje vitivinícola francés en el Chile del siglo XIX: los viñedos entre los valles de los ríos Aconcagua y Maule", Código 070723 4/I, Universidad del Bío-Bío.

<sup>2</sup> Doctor en Ciencias: Historia Social, Universidad de Sao Paulo, Brasil. Profesor de la Escuela de Pedagogía en Historia y Geografía, Departamento de Ciencias Sociales, Facultad de Educación y Humanidades, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile.

<sup>3</sup> Profesora de Historia y Geografía. Universidad del Bío-Bío.

<sup>4</sup> Profesora de Historia y Geografía. Universidad del Bío-Bío.

En las zonas productoras se pretendía reemplazar la importación de vinos franceses que alcanzaban altos precios por su excelente calidad y cuerpo. Sin embargo, esto no fue posible por deficiencias técnicas e instrumentos necesarios que no eran conocidos o aplicados en los campos chilenos. Los viñateros al darse cuenta que el comercio de sus productos no era el esperado, decidieron introducir cepas *francesas* en sus fundos, junto con la llegada de técnicos franceses, que aportarían con su conocimiento a la superación de este problema que limitaba el desarrollo de la industria vitivinícola.

Estos expertos franceses dejaron un legado importante en sus aprendices, quienes llegaron más lejos y llevaron a la educación superior sus intereses por recibir una instrucción especializada y calificada en el tema. En el Instituto Agrícola se creó la carrera de Ingeniero Agrícola, y se fundaron otras instituciones como la Escuela Agrícola de Chillán y la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes que formaron profesionales en este rubro.

La creación de una escuela que impartiera conocimiento técnico sobre la viticultura y vinificación, constituía la base para la obtención de un producto de mayor calidad y competencia. Por sus características físicas, territoriales y climáticas, fundamentalmente fue Cauquenes la localidad escogida para este fin; concretándose su fundación en el año 1895. Esta institución aportó con jóvenes técnicos especializados que trabajaron en los fundos de producción, y contribuyeron en el proceso hacia la mejora de los vinos. Su primer director señalaba: "Habrá una clave segura, inequívoca de elaboración, un guía luminoso para el que quiere beber en sus experiencias. Habrá pasado el tiempo de los alquimistas para ceder su lugar a la ciencia exacta"<sup>5</sup>.

### CAUQUENES: CIUDAD IDEAL PARA LA INSTALACION DE LA ESCUELA DE VITIVINICULTURA

A lo largo de la historia vitícola nacional se ha intentado lograr un producto digno de ser comparado con las potencias mundiales; sin embargo, no fue sino hasta el siglo XIX cuando comienza a surgir un panorama auspicioso para el rubro. Factores como la tecnología francesa, vid importada, nueva maquinaria, influyeron en el cambio, pero sobre todo la preocupación por el mejoramiento en la calidad de los técnicos nacionales que se asemejaron a los galos, a través de la creación de instituciones educacionales, aportó con el decisivo vuelco en la producción vitivinícola nacional.

Para este efecto se instalaron diferentes escuelas en las zonas productoras, para que la teoría y la práctica se fundieran en un solo ámbito de instrucción. Cauquenes fue elegida para ser parte de este importante proceso educacional y comercial. Su elección se realizó sobre la base de importantes factores que la hacían especial hasta hoy en día.

Según el francés René Le Feuvre la vecindad de Cauquenes era el punto más adecuado para la escuela en cuestión<sup>6</sup>. Por encontrarse en la provincia del Maule, tenía ventajas latitudinales que favorecían la producción de la vid, ya que ésta presentaba características físicas y climáticas acordes con las necesidades de un desarrollo óptimo de las parras. Al respecto se decía: "Por su posición geográfica, su configuración topográfica, su suelo y clima, la zona de la costa que forma la provincia de Maule tiene mucha analogía con la costa norte y central de Portugal, con ciertas partes de la costa norte de España y la del sur oeste de Francia"<sup>7</sup>.

En Cauquenes los viñedos se extendían principalmente del lado este de la Cordillera de la Costa. Al ser de este modo, la producción vitivinícola se encontraba, en su mayoría, con pocas posibilidades de perderse por catástrofes climáticas o de obtener una mala cosecha, pues su posición le garantizaba los elementos necesarios para el buen desarrollo de las viñas, lo que en un futuro se traduciría en excelentes resultados en cuanto a producción y calidad.

<sup>5</sup> Rojas, Manuel. 1897. *Tratado de Viticultura y Vinificación*, Santiago, Ed. Barcelona, p. 442.

<sup>6</sup> Le Feuvre, René. 1890. "Informe pasado al ministro de Industria y Obras Públicas sobre el estado actual de la agricultura i muy especialmente de la viticultura en la provincia de Maule i los medios de fomentar estas industrias". *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*. Santiago: N° 14, 20 de julio, p. 564.

<sup>7</sup> *Ibid.*, p. 559. Cauquenes está situada en el paralelo 36 de latitud sur, situación que corresponde a los 40° y 42° de latitud norte de España y Portugal, esto es debido a que la corriente de Humboldt, que baña las costas de Chile y que viene del Polo Sur, refresca el clima y lo hace retroceder 4° o 5° geográficos. Estas condiciones procuran una similitud entre la zona del Maule y las zonas europeas donde se produce con éxito el vino. Véase en Rojas, Manuel. 1897. *Tratado de Viticultura y Vinificación*. *op. cit.*, p. 442.

El suelo de esta zona propiciaba las condiciones para el desarrollo de la mayoría de las cepas conocidas, pues la zona de Cauquenes se asemejaba a las características climáticas de los países mediterráneos de Europa. Esta similitud también ocurría con el tipo de suelo, poniendo como ejemplo a España, donde “los mejores frutos se recogen de viñas plantadas en suelo arcillo-areno-calcáreos, categoría que encontramos en Chile en toda la región de Cauquenes”<sup>8</sup>.

Principalmente en Cauquenes se cultivaba cepa país, que era la más común. También se cultivaban del tipo moscatel; y en menor medida, variedades francesas. Se producían aquí los vinos secos y dulces, que “se asemejan bastante a la región del Duero en Portugal, conocido bajo el nombre de Oporto”<sup>9</sup>. Estos vinos de Cauquenes eran famosos tanto en Chile como en el extranjero, aun cuando las variedades de vid francesa eran escasas en sus plantaciones, sí adoptó la tecnología y los conocimientos que traían los técnicos galos para incluirlos en la industria vitivinícola.

Además de sus ventajas físicas y climáticas, Cauquenes fue considerada como sede educacional por la futura e inminente llegada del ferrocarril a Cauquenes, materializada en 1895 y paralela a la fundación de la escuela. Esto constituía una importante sincronía entre buenas condiciones para la producción y un nexo comunicacional relevante.

El ferrocarril contribuiría al progreso y conexión con el resto del país, siendo una carta fundamental para la ciudad y la región en el mejoramiento del comercio vitícola, que traería grandes ganancias a todos los sectores. Al mismo tiempo, el funcionamiento de la Escuela elevaría, gracias a sus especialistas, la calidad del vino. De esta forma: “Con la construcción del ferrocarril de Parral a Cauquenes que uniría la capital de la provincia con el resto de la República, se permitiría una fácil comunicación con los principales centros comerciales, por lo tanto, un nuevo horizonte se abriría para este rincón que encerraba elementos importantes de riqueza agrícola e industriales”<sup>10</sup>.

René Le Feuvre aseguraba que “establecida así la salida de los vinos de Cauquenes, forzosamente los métodos culturales se perfeccionarán, las plantaciones nuevas se harán en gran escala, la vinificación se mejorará pronto, el gobierno de los vinos se hará por negociantes entendidos, en bodegas adecuadas, y estos productos adquirirán la cualidad a la cual pueden alcanzar”<sup>11</sup>. Este francés fue el principal gestor para que la Escuela de Vitivinicultura se instalara en Cauquenes, ya que estaba convencido de sus ventajas.

Condiciones físico-climáticas, conexión ferroviaria, mentalidad empresarial y convicción, fueron factores de importancia para ser Cauquenes elegida como sede de la primera Escuela de Viticultura y Vinificación del siglo XIX en Chile.

## FUNDACION DE LA ESCUELA

En febrero de 1895, el diario *La Gaviota* de Curanipe comunicaba a sus lectores: “En breve será un hecho la existencia de una Escuela práctica de Vitivinicultura en Cauquenes, debido a la iniciativa del señor Intendente y a la buena voluntad con que esa bella idea fue acogida por S.E. el Presidente de la República, los S.S. Ministros de Industria y del Interior, auxiliados en las discusiones del Congreso por nuestro Senador señor Gandarillas”<sup>12</sup>.

Luego de muchos esfuerzos y estudios por parte de los expertos en el rubro, las autoridades del Ejecutivo y el Parlamento decidieron aprobar el proyecto, en el cual figuraba una partida de 10.000 pesos, los cuales estaban destinados para el sostenimiento de la Escuela en general.

En cuanto a la fecha exacta de fundación de la Escuela, existen contradicciones en las fuentes. La mayoría de ellas señala su apertura en mayo, pero la existencia de una publicación de un periódico local con fecha 22 de abril de 1895, afirma que dicha institución abrió sus puertas el 1 de abril del año ya mencionado. Al respecto señalaba: “El 1 de abril de 1895 por fin se abrió en Cauquenes la Escuela de Viticultura y Vinificación que desde tanto tiempo atrás venía siendo reclamada como una necesidad urgente, en atención al desarrollo que la provincia, en especial en los departamentos de Cauquenes e Itata, ha tomado el cultivo de la vid”<sup>13</sup>.

<sup>8</sup> Rojas, Manuel. 1897. *Tratado de Viticultura y Vinificación. op. cit.*, p. 59.

<sup>9</sup> Le Feuvre, René. 1890. “Informe...”. *op. cit.*, p. 560.

<sup>10</sup> *Ibíd.*, p. 558.

<sup>11</sup> *Ibíd.*, p. 563.

<sup>12</sup> Escuela de Vitivinicultura. 1895. *La Gaviota*. Curanipe: N° 13, 7 de febrero, s/p.

<sup>13</sup> Escuela de Vitivinicultura y Vinificación. 1895. *La Gaviota*. Curanipe: N° 18, 22 de abril, s/p.

Creemos que esta contradicción se da posiblemente porque el inicio del año académico se producía todos los años en el mes de mayo, como consta en los avisos publicados por parte de la Escuela anunciando matrículas abiertas y becas para los interesados.

La fijación del 1 de abril como fecha de fundación pudiera indicarnos que el establecimiento abrió sus puertas para iniciar el período de matrículas, y posteriormente en mayo poner en marcha el plan de estudios.

## OBJETO DE LA ESCUELA

La institución tenía por principal objeto según un documento de la Intendencia del Maule, fechado el 18 de febrero de 1895, "formar mayordomos instruidos teórica y prácticamente en todas las operaciones agrícolas"<sup>14</sup>, específicamente de la viticultura y vinificación.

En 1898 se nos presentan con mucha más claridad las metas que se proponía la Escuela. Principalmente: "Formar, por medio del trabajo, operarios idóneos en todas las operaciones prácticas de una explotación vitícola y en el manejo racional de la bodega de elaboración de vinos. Y sólo como ramos secundarios o accesorios se dedicarán los alumnos a otras secciones de la industria agrícola, como arboricultura, horticultura, lechería, etc."<sup>15</sup>. Cabe mencionar que esta Escuela era la única a nivel nacional centrada en el estudio de la vid, teniendo como propósito fundamental mejorar el proceso de elaboración de los vinos. Si bien es cierto existían otras instituciones encargadas de formar profesionales agrícolas, estaban enfocadas a un panorama más general de la agricultura chilena, y no poseían un fin tan particular como la Escuela en cuestión.

## PERFIL ESTUDIANTIL

A esta Escuela asistían jóvenes de bajos recursos, becados por el gobierno, para desempeñarse en los mandos medios. La institución atendía a dos tipos de alumnos: los pupilos operarios y los medios pupilos.

**Los pupilos operarios** residían en la Quinta, por lo tanto tenían el carácter de internos, allí se les proporcionaba habitación, alimento, ropa de trabajo (paletó, pantalón, calzado y sombrero), libros de estudios, útiles de escribir, catre desnudo y el lavado de ropa. Los alumnos debían llevar, entre sus cosas, un colchón con ropa, ropa interior, de salida y una caja con llave para guardar sus pertenencias. El número de becas estimadas eran 25 y los alumnos debían cumplir los siguientes requisitos: justificar con certificado médico una buena salud; tener de 15 a 20 años; saber leer y escribir; acreditar una conducta intachable y rendir una fianza de 100 pesos, para el caso de que fueran expulsados por mala conducta o deserción sin motivo justificado<sup>16</sup>.

En cuanto a los **medios pupilos**, tenían derecho a almorzar en la Quinta, pagando una mensualidad de 10 pesos que debían cancelar por trimestre anticipado, es decir 30 pesos. Los alumnos externos debían presentar, al igual que los pupilos operarios, un apoderado responsable de los deterioros o perjuicios que intencionalmente ocasionaran. Estos estudiantes no estaban obligados a ejecutar constantemente operaciones manuales, pero debían realizar los trabajos que a juicio del profesor fueran necesarios para apreciar sus aptitudes<sup>17</sup>. Estos medios pupilos asistían por el día a recibir la instrucción que ofrecía la Escuela, es lo que hoy llamaríamos alumnos oyentes. En su mayoría, los jóvenes residían en el mismo departamento de Cauquenes, pues las distancias entre las demás localidades eran más grandes y los medios de transporte resultaban onerosos para quienes querían estudiar.

## PLAN DE ESTUDIOS

En un principio se estimó como duración de la enseñanza dos años. La Escuela sostendría "alumnos operarios que en un curso de dos años de práctica saldrían preparados para ponerse al frente de una propiedad vinícola, desde su plantación hasta las últimas manipulaciones de la bodega"<sup>18</sup>.

<sup>14</sup> Archivo de la Intendencia de Maule. Curanipe, 18 de febrero de 1895, s/p.

<sup>15</sup> Morel, Elías. 1898. Escuela de Vitivinicultura. *La Esperanza*. Cauquenes: N° 880, 19 de marzo, s/p.

<sup>16</sup> Morel, Elías. 1899. Escuela de Vitivinicultura. *La Esperanza*. Cauquenes: N° 947, 31 de julio, s/p.

<sup>17</sup> Archivo de la Intendencia del Maule. Curanipe, 18 de febrero de 1895. *op. cit.*, s/p.

<sup>18</sup> Escuela de Vitivinicultura. 1895. *La Gaviota*. Curanipe: N° 13, 7 de febrero, s/p.

Este plan de estudios se impartió de la siguiente manera: el primer año se enseñaba la clasificación y trabajos del suelo, abonos, enmiendas y la zootecnia (la que consistía en adiestrar animales como caballos y asnos para el trabajo). En segundo año se preparaba a los alumnos para la recolección de los frutos de las diversas clases de plantas, descripción y manejo de máquinas y aparatos para la transformación de los productos<sup>19</sup>.

Sin embargo esta enseñanza de dos años no fue suficiente y se debió ampliar el proceso a tres años de educación, debido a que los alumnos necesitaban profundizar sus conocimientos y recibir una formación teórica-práctica que estuviera acorde con las metas de la Escuela y los requerimientos de sus futuros patrones.

Los alumnos se turnaban periódicamente en distintas secciones de trabajo para poder ejercitarse de manera adecuada en todas ellas. La parte práctica comprendía trabajo manual con el arado, azadón, pala, tijeras, fuelles, etc. La vendimia y el manejo de la bodega era ejecutado por todos los alumnos. Se ejercitaban también pequeñas operaciones de mensura y nivelación, en la mecánica aplicada y el manejo de motores. Había también un taller de tonelería donde se fabricaban las vasijas de la Escuela por los mismos alumnos. Además algunas excursiones por la región vecina completaban este aprendizaje y aportaban a un conocimiento más acabado de los terrenos de la provincia.

En cuanto a la teoría, los estudiantes adquirían nociones de Aritmética, Gramática Castellana, Geografía y Religión; también elementos de Agricultura, nociones sobre construcciones rurales, contabilidad agrícola, dibujo de planos y datos complementarios en el ramo de la Viticultura y Vinificación. Estos conocimientos les serían útiles al momento de realizar labores como administración, manejo y cuidado de suelos, plantas e instrumentos.

Una vez terminado el año escolar, los exámenes anuales se rendían ante el director y empleados de la Escuela. Si los alumnos eran reprobados en la mayor parte de sus pruebas anuales, no podían continuar en el establecimiento, pero sí podían quedar en la Escuela los que no siendo aceptados en sus exámenes teóricos, acreditaran su buena conducta y su constancia en el trabajo, debiendo en todo caso permanecer en el mismo curso del año anterior<sup>20</sup>.

Para una época donde la educación superior no era de fácil acceso, escuelas como éstas eran una opción de ascenso social y mejores expectativas de vida. En este sentido se señalaba: "En nuestra Escuela Vitivinícola tenemos la base de una nueva educación teórica y práctica, que tan benéfica, útil e interesante se considera para el desarrollo y engrandecimiento de cuantos creen y estiman que no son tan indispensables los títulos universitarios"<sup>21</sup>.

## Plantel docente

**Profesores:** Había un profesor de Viticultura, Vinicultura y Zootecnia que era a la vez el director de la Escuela. Un jefe de Cultivo, que enseñaba la práctica de las operaciones en todo lo concerniente a Arboricultura, Horticultura, etc. Un jefe de Bodega que a su vez enseñaba la práctica de las operaciones en lo concerniente a la Vinificación y Destilería. Un preceptor que enseñaba los ramos de Lectura, Aritmética y Contabilidad. Un inspector Económico que llevaba la cuenta de entradas e inversiones, los fondos del establecimiento y a la vez el inventario de los útiles y herramientas de la Quinta.

**Director:** Era nombrado directamente por el Presidente de la República y los demás empleados nombrados por el Presidente a propuesta del director.

**Consejo de Administración:** Estaba compuesto por el intendente de la provincia y el alcalde de la comuna<sup>22</sup>.

Como toda institución educacional, esta Escuela contaba además con un personal auxiliar en las labores de cocinería, lavandería, aseo y seguridad, lo que iba en directo beneficio de los profesores y alumnos, ya que se encargaban de proporcionarles los alimentos, el lavado y aseo de sus pertenencias, además de la seguridad y resguardo de la Quinta.

<sup>19</sup> Archivo de la Intendencia del Maule. Curanipe, 18 de febrero de 1895. s/p.

<sup>20</sup> Morel, Elías. 1898. Escuela de Vitivinicultura. *La Esperanza*. Cauquenes: N° 880, 19 de marzo, s/p.

<sup>21</sup> Morel, Elías. 1900. Escuela de Vitivinicultura. *La Esperanza*. Cauquenes: N° 903, 20 de junio, s/p.

<sup>22</sup> Archivo de la Intendencia del Maule. Curanipe, 18 de febrero de 1895. s/p.

## Funcionamiento de la Escuela como institución vitivinícola

La Escuela durante su primer año de vida funcionó con 14 alumnos, no llegando a completarse el cupo de 25 becas, posiblemente por la indecisión de los interesados por embarcarse en un proyecto nuevo y sin antecedentes.

En 1895 se aprueba, antes de la apertura de la institución, una partida de 10.000 pesos, destinados al sostenimiento de los alumnos y al arriendo de un fundo en 4.000 pesos. Este en un principio debía comprarse, pero por falta de presupuesto no se realizó. La Quinta Olivar, lugar donde funcionaba desde su fundación dicha institución, pertenecía al señor Napoleón Trucco, distaba del pueblo ocho cuadras desde la Plaza de Armas hacia el norte, a la salida del Puente Tutuvén, con cuyo río colindaba. La extensión de la propiedad alcanzaba las 24 hectáreas. El suelo era todo de rulo. Las lomas eran muy suaves y accesibles al arado. Sin embargo, esta propiedad no aportaba con las condiciones ideales para albergar tan importante obra.

La viña poseía 70.290 plantas, lo cual era poco para las ambiciones del establecimiento. La edad de la viña era de 15 años, lo que significa que estaba en el máximo de su producción. En cuanto a las bodegas, se encontraban en el mismo edificio de las casas y aunque eran espaciosas, no proporcionaban la comodidad necesaria. El lugar donde estaban ubicadas las cubas fermentadoras era estrecho y bajo y no tenía posibilidad de arreglo. La casa-habitación donde funcionaba la Escuela era grande, pero se encontraba en tan mal estado como las bodegas. Las piezas eran regulares, y sólo la parte delantera podía calificarse como decente. El segundo patio, con sus corredores bajos y los departamentos que lo rodeaban, formaban una sección con la peor apariencia. Las únicas ventajas que presentaba la propiedad eran, por un lado, la cercanía con la ciudad; y por otro, el tener el agua a mano para las necesidades domésticas<sup>23</sup>.

En cuanto a su autoridad máxima, el primer año de funcionamiento recibió como primer director al señor Víctor Riveros, de quien no se tienen muchos antecedentes, puesto que estuvo al frente de la institución sólo 4 meses, presentando su renuncia ante el intendente de Maule en agosto de 1895, por razones que desconocemos a cabalidad. Como sucesor fue nombrado el ingeniero agrónomo Manuel Rojas Labarca, quien se desempeñó en su cargo hasta el año 1900.

Por otro lado, el año de 1895 fue un período excepcional para la producción de la Escuela, con 900 arrobas, augurando éxito en las futuras pretensiones de la institución.

Al llegar a 1896 nos encontramos con una dotación de 23 alumnos, habiéndose fijado en 25 el número de becas.

El presupuesto correspondiente a este año, estimado en poco más de 17 mil pesos, se destinó principalmente a la adquisición de material de enseñanza y de trabajo, excluyendo el canon de 4.000 pesos por arriendo de la finca. Se instaló un taller de tonelería en el que los alumnos, bajo la dirección de un maestro competente, construían ellos mismos la dotación de vasijas que necesitaban las bodegas de la Escuela. Esta medida tenía además la ventaja de proporcionar a los alumnos enseñanza y trabajo útiles en los días en que las lluvias no les permitían salir al campo. Se logró construir 600 arrobas de vasijas propias.

Este año volvió a plantearse el problema de la localización del establecimiento y al respecto se señalaba que "la falta de un local propio impedía que esta Escuela, llamada a tener una gran importancia, dé hoy todos los resultados que son de esperar"<sup>24</sup>. De hecho, este año fue fatal para los viñedos, pues se cosecharon sólo 216 arrobas de vino asoleado, lo que correspondía a 240 arrobas de vino normal. "Toda la cosecha del 96 se asoleó para fabricar vinos generosos de oporto, y ninguna gota se ha vendido, para seguir manipulándola conforme a las reglas del caso"<sup>25</sup>.

Llegamos al año 1897 con la dotación completa de 25 alumnos, sin embargo hubo deserción, lo que disminuyó a 20 el número de pupilos. Se dotó a la Escuela de una vendimiadora de primer orden y de una bomba excelente para las labores prácticas.

Se calculó la cosecha de 1897 en 700 a 800 arrobas de mosto sin asoleo; además de fabricar por vía de la enseñanza chicha cocida, vinos burdeos, vino común del país, vino tinto asoleado, calibre o mistela de uva<sup>26</sup>.

<sup>23</sup> Rojas, Manuel. 1897. "Antecedentes relativos a las propiedades que se ofrecen en venta para instalar la Escuela de Viticultura de Cauquenes". *Diario Oficial de la República de Chile*. Santiago: N° 5.847, 27 de marzo, pp. 3058-3059.

<sup>24</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1896. Imprenta de la Patria, Valparaíso, 1896, p. 36.

<sup>25</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1897, p. 42.

<sup>26</sup> *Ibíd.*, pp. 41-42.

Hasta ese momento se señalaba que la Escuela funcionaba bien dentro de su campo de acción, pero se volvió a repetir el problema de instalación del establecimiento, el que seguía siendo defectuoso y no prestaba ninguna comodidad para los alumnos. Además, se señalaba, “la chacra es sumamente estrecha para alimentar siquiera los animales de trabajo, no hay campo para nada, pues la propiedad sólo cuenta con 24 hectáreas”<sup>27</sup>.

En el año 1898 egresaron los primeros 10 alumnos luego de tres años de estudio, “habiendo logrado todos ellos ocuparse ventajosamente”<sup>28</sup>. Esto último demuestra que la Escuela era capaz de preparar jóvenes instruidos en la materia y, a la vez, la existencia de interés por parte de los viñateros en incorporar nuevas técnicas y conocimientos en el cuidado y fabricación de sus vinos. Sin embargo, la Escuela comienza a presentar problemas de carácter económico, el presupuesto para este año fue de 16.800 pesos, incluyendo el arriendo. Quedaban sólo 12.800 pesos, con los cuales se pretendía comprar instrumentos para el trabajo en las bodegas, tales como alambiques, gamelas, prensas, pero sólo se adquirió parte de lo que se requería. Con estos problemas monetarios, sumados al de todos los años, el fundo y la Escuela no funcionaban al 100% de su capacidad.

La cosecha de este año se tradujo en 1.156 arrobas, de las cuales una buena parte quedaba en la casa para su añejamiento y el resto se vendía, pasando el producto a las arcas fiscales<sup>29</sup>. De esta forma, resultaba muy difícil lograr las metas propuestas, pues el trabajo y esfuerzo realizado por profesores y alumnos no era recompensado por el Estado, ya que absorbía gran parte de los frutos obtenidos y no permitía a la Escuela crear sus propios fondos e invertirlos.

Por otro lado, el taller de tonelería cada año progresaba más, pues se habían hecho vasijas de madera con capacidad máxima de 400 litros, además de todas las medidas inferiores y se comenzó la fabricación de fondos de roble americano, con esto los alumnos completarían su perfeccionamiento en esta área.

Llegando a 1899, la matrícula ascendía ese año a 16 alumnos, por lo que se esperaba fundadamente que ese número aumentara. En julio de 1899 terminaron sus estudios 5 alumnos, de los cuales 4 obtuvieron trabajo en fundos vecinos<sup>30</sup>. Esta fue la segunda promoción de técnicos en vitivinicultura egresados de la Escuela de Cauquenes.

Desde el punto de vista de la producción, para este año se señalaba que “fue funesto para las viñas; las lluvias prematuras y torrenciales pudrieron el fruto, no se pudo guardar para el añejamiento sino 100 arrobas de un vino asoleado apenas regular. El resto se vendió”<sup>31</sup>. Esta venta se hizo a bajos precios para recuperar parte de lo invertido y realizar una entrega rápida de un producto de baja calidad por efecto de los desastres climáticos ocurridos.

A principios de 1900 comenzó a funcionar la Escuela en el nuevo fundo comprado para realizar las labores propias del establecimiento, petición hecha desde los primeros años, ya que la antigua Quinta se encontraba en malas condiciones y se hacía estrecha para albergar a los profesores, alumnos, funcionarios y los instrumentos adquiridos con mucho esfuerzo para la Escuela. En 1897 se tomó la decisión de comprar el fundo “Santa Margarita”, porque poseía las condiciones más idóneas para la instalación de la Escuela. Sin embargo, en el año 1898, cuando se disponían a egresar los primeros diez alumnos, la Escuela aún se encontraba en el terreno arrendado. Sólo tres años después de la aprobación del proyecto se concretó el cambio de lugar.

El fundo “Santa Margarita” pertenecía a Desiderio Ilabaca y estaba situado en el departamento de Cauquenes. El indicado bien raíz tenía 208 cuadras de extensión, 162.000 plantas de vid, varios edificios y 8 aguadas. En dicha compra-venta se comprendían también herramientas y enseres. El valor pagado al señor Ilabaca ascendió a los 32.779 pesos 80 centavos.

Durante los primeros meses luego del traslado, se comenzó a trabajar para dar al edificio más comodidades, construyendo pequeños departamentos para herramientas y para taller de tonelería donde los alumnos ejercitaban durante todo el año. También se comenzó a dividir el campo en potreros bien calculados con postes y alambres. El cambio de fundo traería ventajas y desventajas, ya que si bien era importante contar con más espacio para que la Escuela tuviera un mejor desarrollo, esto fue en desmedro de sus fondos, pues se tuvo que invertir gran parte de ellos en hacer arreglos, comprar instrumentos, animales y otros.

Por otro lado, en este año se produce por tercera vez el cambio de director, quedando al frente de la Escuela el señor Guillermo Figueroa, quien reemplazó a Manuel Rojas, ya que este último viajó a España y Portugal por petición del gobierno, a estudiar el cultivo, plantación y vinificación de los caldos que se asemejaban a los de Cauquenes.

<sup>27</sup> *Ibidem.*, p. 42.

<sup>28</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1899, p. 8.

<sup>29</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1898, p. 25.

<sup>30</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1900, p. 16.

<sup>31</sup> Ministerio de Industria y Obras Públicas. 1900. vol. 1189, N° 198, s/p.

Durante los dos años que le siguen a 1900, se sabe muy poco de los progresos, avances y contrariedades de la Escuela. No se exhibe un interés por mostrar lo que ocurría al interior del establecimiento, ni siquiera por parte de la prensa local que tanta simpatía demostraba hacia su gestión. Esto nos hace pensar en una posible decadencia que será el principio de un penoso e inesperado cambio a futuro.

Podemos apreciar que durante el siglo XIX, la Escuela de Cauquenes protagonizó altos y bajos en su éxito como institución, debido principalmente a la falta de apoyo gubernamental, tanto en el ámbito económico como administrativo. De no ser por estos impedimentos, las bondades paisajísticas de la zona y la buena disposición de su gente para mejorar el rubro, habrían dado pie para que esta ciudad albergara un gran éxito educacional, y posteriormente industrial, en el corto plazo.

Lamentablemente la falta de visión futurista y emprendedora limitó el progreso y el éxito. La Escuela pasará por duros procesos, que la alejarán de su objetivo original, pero aun así dejará huellas en la historia de la vitivinicultura nacional.

## ETAPA DE TRANSICION Y DECADENCIA

En el año 1903 se produce el cuarto nombramiento de director, quedando a cargo del ingeniero agrónomo Máximo Jeria, quien fue encargado de presentar al gobierno un plan general de reorganización de la Escuela<sup>32</sup>; lo que nos lleva a confirmar la idea de que durante dos años no hubo propagación de información relativa al establecimiento debido a que pasaba por una crisis administrativa y financiera, que trataba de ser ocultada o desviada de la atención por parte de sus simpatizantes.

Es en esta época cuando comienzan a nacer las ideas de incluir nuevas secciones en la Escuela, pero no fueron del gusto de los adherentes, debido a que se alejaban del proyecto original. Se argumentaba que la Escuela era y debía ser exclusivamente vitícola, hasta tal punto que ella permitía aun a los más humildes dueños de un centenar de plantas de viñas que estudiaran, aprendieran y supieran todo lo que debía saber un cultivador, cuidador o acaparador de caldos alcohólicos<sup>33</sup>.

Los dineros invertidos para el funcionamiento de la Escuela eran considerados excesivamente altos y no eran proporcionales a los resultados obtenidos por sus alumnos en la práctica, pues se reprochaba duramente al ejercicio de su profesión, alegando que “no se ha instruido medianamente a ningún vinicultor ni se ha preparado debidamente ni una botella de vino”<sup>34</sup>.

Tan grande fue la crisis que se presentó en las instituciones educacionales agrícolas que hasta las autoridades, que en un principio fueron partidarias de la administración francesa, decidieron prescindir de sus servicios, por encontrar irregularidades y consideraron como pésima la gestión realizada durante los últimos años que ésta duró. De tal forma, que encontramos en los cauqueninos un descontento y una condena, puesto que no veían en ella una ayuda en el levantamiento del prestigio de la región.

A la vez, la Escuela se veía afectada por el centralismo económico y político que operaba en Chile, ya que la mayoría de los recursos quedaban retenidos en la capital, principalmente en la Quinta Normal de Agricultura, puesto que cubría una población más numerosa, y también más influyente. Recordemos que los alumnos de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes eran de bajos recursos.

Por otro lado, no sólo la administración defectuosa y la falta de recursos fueron factores para socavar el prestigio de la institución, sino también los problemas internos que existían en ella. En 1897 se realizó una denuncia en un diario local, que podría clarificar en parte la baja en las matrículas: “Sabemos positivamente que los inspectores de esta Escuela obligan a los alumnos, que ahí hay inscritos en los registros electorales, a que se inscriban en el registro conservador, aplicando severos castigos a quienes se resisten”<sup>35</sup>. Esta mala propaganda pudo haber repercutido negativamente en las personas que deseaban enviar a sus hijos y que luego desestimaron esa opción.

La fianza a la cual se hace alusión como requisito para mantenerse en el establecimiento, pudo también ser una explicación para el impedimento de la dotación completa de matrículas en la Escuela. No todas las familias disponían de 100 pesos para financiar la educación de sus hijos, aun cuando fuera en calidad de garantía.

<sup>32</sup> Morel, Elías. 1903. La Escuela de Vitivinicultura. *La Esperanza*. Cauquenes: N° 1125, 18 de abril, s/p.

<sup>33</sup> Morel, Elías. 1903. Escuela de Vitivinicultura. *La Esperanza*. Cauquenes: N° 1127, 2 de mayo, s/p.

<sup>34</sup> Morel, Elías. 1903. Escuela de Vitivinicultura. *La Esperanza*. Cauquenes: N° 1133, 13 de junio, s/p.

<sup>35</sup> La Escuela de Vitivinicultura. 1897. *El Roto*. Cauquenes: N° 6, 6 de enero, s/p.

También debemos tomar en cuenta que el hecho de estar internos la mayor parte del año, contribuía a disminuir la mano de obra campesina que en ese entonces era escasa, por las obras públicas y la minería del norte. Por lo tanto, no motivaba de sobremanera a las familias para enviar a los jóvenes a estudiar, ya que en esos tiempos la educación no era vista por el bajo pueblo como una opción válida para salir de la pobreza.

Otro punto importante de discutir era el requisito de saber leer y escribir que se exigía a los jóvenes aspirantes para obtener las becas que les permitirían mantenerse en la Escuela. Si bien es cierto, era fundamental para recibir esa clase de instrucción, en aquella época era muy difícil que se cumpliera ese requisito, sobre todo en los estratos bajos de la población, ya que el asistir a la escuela era considerado como una pérdida de tiempo, pues éste podía ser utilizado en ayudar a las familias en los trabajos del campo. Debe haber costado trabajo encontrar personas de escasos recursos que leyeran y escribieran satisfactoriamente, pues aún hoy en día la ortografía y comprensión lectora son elementos bastante deficientes en los estudiantes.

El rol social que alguna vez se pensó que pudo tener esta institución, nunca se llevó a cabalidad, pues los jóvenes que no tenían dinero para la fianza, simplemente no cumplían con uno de los requisitos para entrar a la Escuela y se veían impedidos de recibir una educación calificada. Además según apuntamos, las denuncias hechas en contra de la intención de integrarlos obligadamente a pertenecer a un partido político determinado nos lleva a pensar que existía una intención ideológica oculta detrás de esta noble tarea que prometía la Escuela.

## CAMBIOS EN EL RUBRO EDUCACIONAL

La crisis arrastrada por años, trajo como consecuencia un cierre parcial de la Escuela durante dos años, ya que necesitaba ser reformada para continuar con su enseñanza. “Volver a la vida a un establecimiento cruelmente azotado por el más grande desprestigio, corrupción e inmoralidad y el abandono, es obra de un educacionista y de un institutor de la talla del señor Jeria”<sup>36</sup>.

La Escuela vuelve a funcionar en mayo de 1905, por lo que a partir de marzo de ese año comienzan a hacerse llamados para llenar las vacantes de las matrículas y las becas. Pero esta nueva escuela está totalmente renovada y según un aviso publicado en el diario *La Esperanza* se hace llamar “ESCUELA DE VITI-VINICULTURA Y ARBORICULTURA DE CAUQUENES”. Por esto comienza a ser llamada también “Escuela Agrícola de Cauquenes”, nombre con el cual fue conocida y reconocida durante el siglo XX.

Si bien es cierto, como escuela dedicada específicamente a la vitivinicultura, no logró alcanzar el renombre y prestigio esperado, pero con el tiempo consiguió un cambio en la mentalidad de la época con respecto a la necesidad de impartir una educación científica que fuera en directo beneficio de la economía regional y nacional.

En 1905 se afirmaba que “es imposible que nuestro país salga por completo del período rudimentario en que se encuentra su agricultura; es imposible que obtenga todo el provecho que pueden darle sus riquezas naturales, mientras no desarrolle esta clase de enseñanza en las debidas proporciones”<sup>37</sup>.

## CONCLUSION

Si bien la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes tuvo corta duración, fue la única creada específicamente para el estudio de la actividad vitivinícola en el país. Su localización geográfica, en el límite de las plantaciones francesas y de la cepa país, contribuyó a crear conciencia en los viñateros de la zona sur que se debía mejorar la calidad del vino producido en la región. De esta forma, sería posible competir con los vinos extranjeros, tanto en el mercado interno como externo.

Sin embargo, la zona vitícola del sur no avanzó al mismo ritmo que la del centro del país. Los propietarios de viñas, salvo algunos, no incorporaron las nuevas tecnologías que se empleaban en la elaboración de vinos de calidad. Al parecer, para ellos fue suficiente con el mercado interno.

La creación de una Escuela de vitivinicultura forjó expectativas tanto para el gobierno como para los sectores modestos de la población. A través de la ampliación de la cobertura educacional en el rubro vitivinícola, se pretendía entregar una especialización a los jóvenes de escasos recursos. Para éstos, a su vez, se ofrecía

<sup>36</sup> Morel, Elías. 1905. La Escuela de Vitivinicultura. *La Esperanza*. Cauquenes: N° 1208, 18 de marzo, s/p.

<sup>37</sup> *Ibíd.*

una posibilidad de superar su situación, pues obtendrían los conocimientos tecnológicos que les permitirían desenvolverse en mejores condiciones en el mercado laboral.

A pesar del esfuerzo desplegado en la puesta en práctica del nuevo establecimiento de enseñanza de la vitivinicultura, los resultados en cuanto a formación de personal no fueron del todo satisfactorios. Al parecer no había mucho interés en este tipo de estudio, ya que apenas se alcanzaba a completar el número de becas ofrecidas y, desde el punto de vista de los alumnos, eran pocos los que terminaban sus estudios.

Por último, la creación de esta Escuela de Vitivinicultura se enmarca dentro del proceso experimentado en la segunda mitad del siglo XIX en relación a la modernización de la actividad agrícola chilena. En este caso, la contribución a la formación de personal técnico especializado en el cultivo de la vid y la elaboración de vino, en una zona alejada de las principales viñas francesas existentes en Chile central y en donde predominaba la cepa país.

## BIBLIOGRAFIA Y FUENTES

Archivo de la Intendencia del Maule: 1895.

*Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*: 1890.

*Diario Oficial de la República de Chile*: 1897.

Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas: 1896, 1897, 1898, 1899, 1900.

Ministerio de Industria y Obras Públicas: 1900.

Periódicos: *El Roto*, Cauquenes: 1897; *La Esperanza*, Cauquenes: 1898, 1899, 1900, 1903, 1905; *La Gaviota*, Curanipe: 1895.

Rojas, Manuel. 1897. *Tratado de Viticultura y Vinificación*. Santiago, Ed. Barcelona.