



Juan Enrique
Gonzalez Gallegos

‘...De la uva refregada en la zaranda se extraerá la chicha, el vino y el aguardiente en un proceso artesanal para el consumo de la casa...’ me comenta Don Hugo Vergara Núñez, qepd, de El Macal, comuna de Curepto. Macal significa plantaciones de maqui.

A 72 kms de Talca, por un sinuoso y rural camino de la cordillera de la costa se encuentra El Macal, donde está la casa de don Hugo, un pintoresco personaje que cuenta cuentos amenizando con sus historias una particular vendimia de carácter familiar. ‘...Antiguamente íbamos a la playa a caballo o en carreta en grandes grupos..., ya nadie tiene caballos aquí, ni carretas, todos tienen vehículo..., además sin talaje no hay como mantenerlos...’. Mientras cuenta sus historias los ayudantes viñateros se desplazan entre las parras llenando sus canastos con uva los que, en continuo desfile van vaciando su carga en la zaranda. Entre diálogos, risas y anécdotas la uva se

Crónicas Maullinas de folk lore y educación

Artesanos de la chicha, el vino y el aguardiente

va refregando artesanalmente en esta zaranda de coligues solo con la presión de las manos y el jugo va goteando generosamente en el recipiente ubicado más abajo. En esta ocasión este es un enorme cuero de vaca puesto estratégicamente en un marco de madera con forma de bolsa bajo la zaranda. ‘...ya solo queda este pedacito de tierra fértil para esta pequeña viña..., antes plantábamos trigo en los cerros y teníamos que quedarnos arriba en una ranchita porque nos demorábamos varios días en sembrar..., ahora ya nadie ‘huerte’ porque llenaron los terrenos de bosques de pinos y se acabó la buena tierra...’, dice Don Hugo. El jugo sigue cayendo y lo que se dejará para chicha dulce es separado inmediatamente y tendrá una duración como tal por más de 60 días; el que se va a con-

vertir en vino, quedará en la vasija de cuero por aproximadamente 10 días esperando fermentar sin quitarle el orujo, o sea el hollejo de la uva. Este hollejo se convertirá más tarde en aguardiente. En estos 10 días esperando la fermentación, ‘...hay que ir revolviendo diariamente con una paleta para permitir la oxigenación e impedir que el contenido se caliente y eche a perder...’ me aclara Don Hugo. La chicha se va envasando inmediatamente en garrafas cuyo destino es compartir con la familia o algún pequeño negocio. ‘...el Río Huenchullami (viento que corre) pasa por aquí mismo en nuestro terreno..., en sus orillas vivían grupos de mapuches...’ dice con orgullo mi informante. Al momento de mi entrevista Don Hugo ya estaba viviendo en Talca pero recuerda con nostalgia aquellos tiem-

pos de vivir en El Macal: ‘...a veces la gente enferma se moría no más porque tener atención médica urgente no era posible por las distancias de un centro de salud...’

Me dirijo a la localidad de Hualleco (agua donde hay hualles) para encontrarme con Don Osvaldo Morales Saavedra, agricultor y viñatero de esa zona. ‘...este lagar es de raulí y tiene más de cien años...’ me cuenta estableciendo la diferencia entre lagar, fudre y pipa. ‘...un lagar hace 60 arrobas, o sea unos 900 lts aproximadamente..., este es para recibir el jugo de la uva cayendo de la zaranda..., luego de la fermentación se pasa a un fudre...’ Me confirma también Don Osvaldo, la importancia de ir revolviendo durante la fermentación. ‘...durante ese proceso se le va quitando el dulzor original que tenía cuando era solo chicha...’ Compruebo en una degustación junto a mi anfitrión que ‘...la chicha es de color bayo, rubia, pero cuando ya se ha convertido en vino toma el color oscuro, o sea vino tinto si es que se ha usado uva país, uva negra, como en este caso...’

Para sacar aguardiente se usa el orujo de la uva que ha quedado del fermentado. ‘...se prepara un



Don Osvaldo: ‘...la chicha es bayo y el vino es tinto...’

tambor de metal echando algo de escobajo (los racimos sin uva) en el fondo del tambor y luego se agrega el orujo hasta un poco más de la tercera parte del tarro. El escobajo es para que no se pegue ni queme el orujo. Luego hay que echarle unos veinte litros de agua para ayudar al hervor...’. Puesto el tambor en un soporte como parrilla, se le agrega leña a la base y enciende. ‘...pero el tambor debe estar sellado por todas partes, solo debe haber una salida y esta es una cañería de cobre al borde del tambor...’ El contenido comienza a hervir y el orujo va soltando el jugo que le quedaba pero en forma de vapor ‘...el vaho se va condensando y viaja por la cañería de cobre la que a su vez está alojada en un canal de madera con agua..., ahí el agua ayuda a convertir el vapor en líquido, o sea ya es aguardiente..., imagínese usted una tetera que

hierve, el vapor sale solo por el pico, si usted ataja con un vidrio ese vapor que sale, se le transformará en líquido...’. Me explica Don Osvaldo que hay que tener cuidado con la cantidad de leña para mantener el fuego exacto que permita salir el aguardiente solo un en un hilito, sin goteo ni en exceso. ‘...Cada tambor da entre 15 a 18 litros y no entusiasmarse sacando más porque después comienzan a bajar los grados, es preferible detenerse y no hacer un aguardiente de baja calidad...’. El proceso toma unas tres horas desde que se inicia el fuego hasta obtener la cantidad deseada. Es usual que el aguardiente sacado de esta forma tenga 60 grados. ‘...debo aclarar que este aguardiente es solo para el uso de la familia, pues al sacar de esta forma está prohibido...’

Esto es parte del folk lore.



Directo a la refriega