

A EVOLUÇÃO DA VINICULTURA EM AREQUIPA, 1550-1800: UM ASPECTO DA AGRICULTURA COLONIAL *

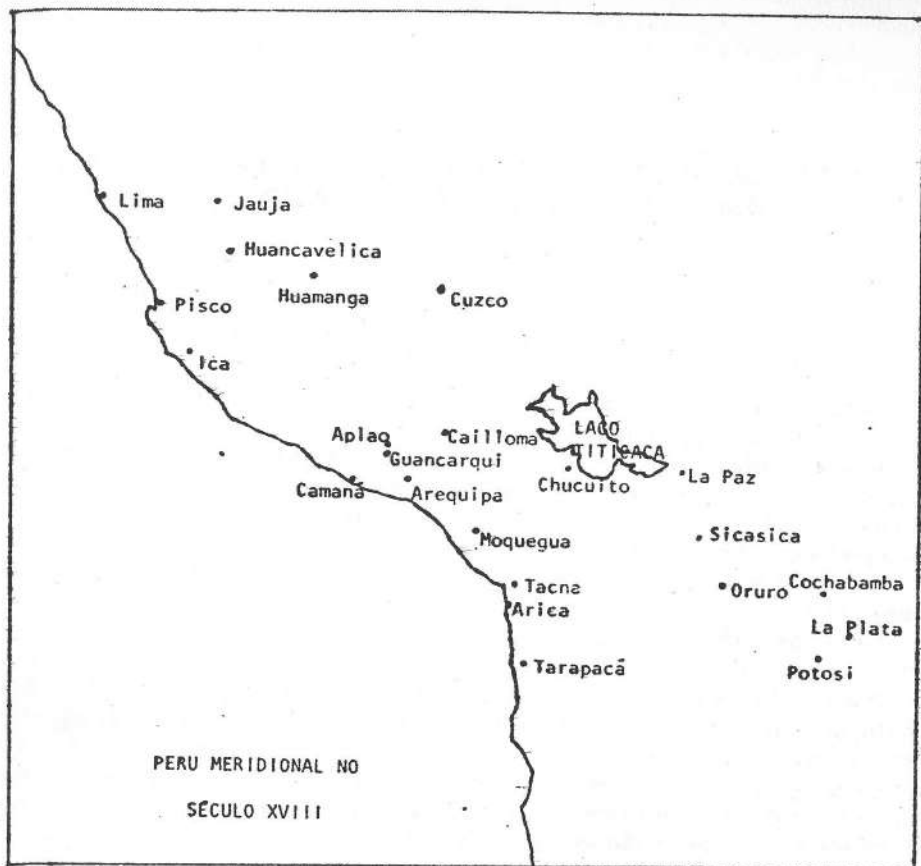
Kendall W. Brown

Durante a época colonial, a economia do Peru se baseava na mineração. O descobrimento dos metais argêntíferos de Potosi (1545), Oruro (1606) e Pasco (1630) e sua subsequente exploração pelos espanhóis usando a mão-de-obra indígena criaram para a coroa e capital para o desenvolvimento da economia do vice-reinado.(1) Até as regiões que não possuíam importantes minas de prata participavam da economia mineira, pois vendiam seus produtos agrícolas, tecidos de artesanato indígena e mercadorias importantes da Espanha aos donos das minas e aos mineiros.

Uma das regiões que tinha fortes ligações econômicas com os centros de mineração no Altiplano andino era Arequipa. Composta pelos *corregimientos* (províncias) de Camaná, Condesuyos, Cailloma, Arequipa, Moquegua, Arica e Tarapacá, a zona litoral do sul do Peru comerciava em grande escala com os centros demográficos no Altiplano, trocando seus vinhos, aguardentes (conhaques) e demais alimentos por prata as minas. Além dos *asientos* (sítios) de minas, Arequipa também tinha um movimento considerável com outras cidades importantes daquela região, como La Paz e Cuzco.

Os espanhóis fundaram a cidade de Arequipa no ano de 1540, e a cidade veio a gozar de um mercado riquíssimo para sua agricultura com o descobrimento de Potosi cinco anos depois. No lombo de mulas os habitantes do Peru meridional logo se puseram a transportar trigo, milho e outros alimentos que faltavam no clima frígido das zonas mineiras, muitas das quais ficavam em alturas de 3000 a 4000 metros. Arequipa também era uma etapa na via de comunicação entre Lima, capital do vice-reinado, e o Altiplano.(2) Os barcos baixavam desde Callao, porto da Cidade dos Reis, e internavam as cargas de mercadores européias em Quilca. De Quilca os arrieiros levavam as cargas cem quilômetros até Arequipa e depois continuavam para Potosi.

Contudo, os produtos que rendiam mais lucro ao Peru meridional eram o vinho, e depois de 1700, a aguardente destilada do vinho. O cultivo peruano de videiras provavelmente começou na província de Condesuyos ao nordeste de Arequipa durante os anos 1550, com videiras importadas das Ilhas Canárias.(3) Pouco depois, iniciaram-se as primeiras videiras no vale de Vitor, que distava uns quarenta quilômetros de Arequipa e tinha um clima mais moderado do que o de Arequipa, que ficava numa altitude de 2380 metros. N entanto, foram os habitantes de Arequipa que plantaram as cepas e que possuíam as videiras. O vale de Vitor não era, senão, zona agrícola de Are-



quipa.(4)

O rei Carlos I proibira a vinicultura no Novo Mundo para proteger a produção metropolitana, mas logo tornou-se evidente que a Espanha não podia fornecer vinho suficiente para as suas colônias americanas. Com isso, iniciou-se o cultivo ilegal no Peru. Ainda que as autoridades governamentais tomassem conhecimento da produção, eles também reconheceram que apenas através da vinicultura peruana se poderia obter o vinho para os ritos religiosos e para o consumo geral. Por isso, os vice-reis não tentaram suprimi-las, embora usassem a «ilegalidade» do cultivo de vez em quando como pretexto para a imposição de novas tarifas comerciais.(5)

A região de Arequipa dominou o mercado vice-real de vinho até o fim do século XVI. Já que era a única zona de vinicultura, não somente vendia seus vinhos no Altiplano, mas Lima também dependia da produção arequipense. Mas pelo ano de 1580 a vinicultura de Vitor começou a sentir a competição de outros produtores locais. O cultivo de videiras chegou ao vale de Mages ao norte de Arequipa e a Moquegua ao sul, no fim do século XVI, ainda que a produção daquelas áreas não se aproximava ao nível de Vitor. Mais séria foi

a competição oriunda de Ica e Pisco, que ficavam no sul do Bispado de Lima,(6) pois essas cidades estavam situadas muito mais perto de Lima do que Moquegua, Vitor e Mages (os centros principais naquele vale eram Aplao e Guancarqui), e possuíam vantagens no transporte de seus vinhos até à capital o que não acontecia com o Peru meridional. Com menores custos de transporte e mais fácil acesso a Lima, Ica e Pisco logo conquistaram o mercado da capital. Em 1600 até a natureza mostrou-se estar aliada a Pisco e Ica, pois um terremoto severo e conseqüente erupção de um vulcão na provincia de Moquegua devastaram a vinicultura da região.(7) As videiras foram cobertas por cinzas e a produção de vinho no ano de 1601 somou apenas 10.000 botijas comparadas com as 200.000 no ano anterior.(8) A adversidade continuou ao lado de Arequipa; mais um terremoto sacudiu a região em 1604, outra vez interrompendo o cultivo das videiras. Depois disso, o cultivo pôde recuperar-se, mas os vinicultores já haviam perdido o mercado de Lima.

Além dos lances adversos da natureza, Arequipa também sofria de uma escassez de trabalhadores. Originalmente, os vinicultores exploravam a mão de obra indígena, mas com o abuso, a exploração, a migração e, especialmente, a introdução de doentes euro-africanas, para as quais os índios não tinham imunidade, muitos deles morreram. Em torno de 1550, por exemplo, a região tinha uma população indígena de 175.000.(9) Vinte anos depois restavam menos de 100.000. O declínio continuou, restando, em 1620, apenas, 33.5000 índios na área.(10) Com a falta de índios, os salários dos trabalhadores dobraram de um *real*, em 1590, até dois *reales*, em 1630.(11) Mesmo pagando os salários mais altos, muitos vinicultores não podiam obter uma quantidade suficiente de peões e, por isso, foram forçados a importar escravos negros a preços elevados para equipar as vinhas. Por conseguinte, os vinhateiros perderam as vantagens de mão-de-obra barata e tinham que enfrentar uma competição, crescente custeando a importação de escravos.

Devido às dificuldades que enfrentara, a economia de Arequipa entrou em crise. No seu estudo das propriedades arequipenses dos séculos XVI e XVII, Keith Davies atribui o fracasso da vinhataria aos danos causados pelos terremotos.(12) Parece, porém, que o problema básico foi o da oferta e da procura. Não que os vinicultores não pudessem atingir os velhos níveis de produção, pois antes dos terremotos a região produzia mais ou menos 200.000 botijas anualmente. Entre 1629 e 1631, apenas o vale de Vitor produzia, aproximadamente, 80000 botijas.(13) A esta situação deveria ser somada a produção dos outros vales que, provavelmente, dariam um total de 150.000 a 200.000 botijas. Mas o Peru meridional já não tinha acesso a Lima e, de fato, os vinicultores de Pisco e Ica tentaram exportar seu produto para Altiplano.(14) Com isto Arequipa ficou com um mercado inferior do que aquele que tivera antes dos terremotos, mas produzia mais ou menos a mesma quantidade. Uma vez que a oferta era superior à procura, no Altiplano, o preço do vinho caía. Antes de 1600 a botija de vinho custava quatro *pesos de ocho* em arequipa. O preço subiu muito, até atingir 16 pesos, logo depois dos desastres, mas daí, rapidamente, desceu até chegar novamente a quatro pesos, em 1610.(15) Isto indicava que os fatores de oferta e de procura voltaram aos mesmos níveis que existiram antes dos terremotos, quando Arequipa ainda possuía o mercado de Lima. Mas quando a produção foi totalmente recuperada, o preço decaiu novamente e, pelo ano de 1650, uma botija de vinho somente

rendia um peso. A vinicultura e, portanto, a economia da região entraram num período de depressão, do qual saíram no século XVIII.

Em resumo, Arequipa, inicialmente, podia expandir as videiras porque não tinha competidores, mas com a perda do mercado de Lima e o desenvolvimento de videiras em Mages e em Moquegua, os vinicultores do sul produziam mais do que o Altiplano podia consumir, sem baixar o preço. Além disso, o custo da mão-de-obra, seja indígena ou seja escrava, subiu e, em consequência, diminuíram os lucros dos vinicultores, ao mesmo tempo que a inelasticidade da procura também concorreu para a baixa do preço do vinho.

Não existem dados suficientes sobre o século XVII para construir séries temporais de produção e de preços, motivo por que é impossível delinear com certeza o rendimento das videiras até o começo do século seguinte. Sabe-se, porém, usando dados derivados do dízimo eclesiástico, que o vale de Vitor registrava uma média de produção de 76.000 botijas por ano na primeira década dos anos de 1700,(16) a qual foi um pouco inferior que a média de 1629-1631. Isto sugere que, com a crise, ou a produção de Vitor estagnou-se ou baixou depois de 1630 para, então, começar a recuperar-se no fim do século.

De qualquer maneira, a saúde da indústria vinhateira arequipense sem dúvida melhorou no início do século XVIII. Baseando a análise em dados oriundos das contas dos *novenos reales*, verifica-se um aumento nas taxas de produção durante os primeiros dois-terços dos anos 1700. A tabela mostra que entre os anos 1701 e 1735 a produção de vinho crescia lentamente no vale de Vitor com um aumento anual de 0,23% (não é possível falar das tendências de Moquegua e Mages durante este período porque os dados *novenos* não especificam a quantidade de vinho produzido anualmente). Em meados do século — 1736 até 1770 — foi um pouco acelerado, chegando a 0,46% ao ano, enquanto a produção de Moquegua e Mages crescia mais rapidamente. Os *novenos* de Moquegua, por exemplo, subiam na média de 1,02% durante aqueles anos e Mages teve a taxa mais alta dos três vales, com 2,36%. Portanto, as videiras de Vitor, que produziam uma média de 76.000 botijas no começo do século, alcançavam 100.000 botijas em 1770. As videiras de Mages, que rendiam, aproximadamente, 86.000 botijas de vinho em 1746, aumentaram a sua produção até 120.000, e Moquegua, a maior zona vinicultura do sul do Peru, aumentou a sua produção de 170.000 botijas, em 1736, para 230.000 botijas em 1770. Estes dados conduzem à conclusão de que no ano de 1700, a vinicultura do Peru meridional superava as dificuldades do século XVII e entra numa fase expansionista, que teve o seu apogeu em meados do século XVIII.

Antes de considerar os dados de produção para as últimas três décadas dos 1700, é importante examinar as bases deste crescimento. Sem dúvida o fator mais dinâmico na expansão foi a aguardente. Antes do século XVIII, os vinicultores não costumavam destilar aguardente de seus vinhos. De fato, o consumo de aguardente não se tornou popular na Europa até o século XVII, e os documentos não mencionam a existência de aguardente em Arequipa, nem dentre suas exportações para o Altiplano até 1701.(17) Em consequência, parece que a aguardente surgiu como fator de importância econômica para Arequipa próximo ao ano 1700. Destilar os vinhos tinha tanto significado

Tabela I: Taxas de crescimento nos vales vinícolas do Peru meridional, 1701-1800

Aumento Anual Mediano

Botijas de Vinho

% Aumento por ano

	Vitor	Mages	Moquegua	Vitor	Mages	Moquegua
1701-1800	110	905	1704	,13	,82	,76
1701-1735	178	—	—	,23	—	—
1736-1770	440	2213	2010	,46	2,36	1,02
1771-1800	308	638	971	,37	,52	,37

Fonte:

Ver nota 16. Calculou-se primeiramente, uma linha de tendência para cada um dos períodos. Dai, usando os valores da linha de tendência, foi possível calcular o aumento anual de botijas de vinho e a taxa de crescimento anual de cada período.

porque oferecia aos vinicultores algo que lhes faltava um meio de livrar-se do excedente de vinho que podiam produzir e ao mesmo tempo, converter o vinho em outro produto para o qual existisse grande procura. Eles, geralmente, gastavam cinco ou seis botijas de vinho para destilar um quintal (100 libras) de aguardente. (18) Desde que as botijas fossem de 57 libras, usavam-se, aproximadamente, três unidades de vinho para cada unidade de aguardente.

O vinho valia três pesos a botija em Arequipa em meados do Século XVIII, e porto, se gastavam 15 a 18 pesos de vinho para destilar a aguardente, cujo valor era apenas nove ou dez pesos. (19) Na superfície, a destilação parece ser ilógica em termos econômicos, mas as condições do mercado a exigiam. Simplesmente, não havia mercado para todo o vinho que a região produzia e os vinicultores só podiam vender a maior parte dos seus vinhos se as convertesse em aguardente. Sem a crescente popularidade da aguardente, a crise da vinicultura do século XVII teria continuado, pois os vinicultores teriam inundado o Altiplano com muito mais vinho do que se poderia consumir, rebaixando, assim, drasticamente o preço. Mas, felizmente para Arequipa, os espanhóis rapidamente adotaram o hábito de tomar aguardente, e em 1717 um viajante francês relatou que os europeus no Altiplano costumavam tomá-lo em vez do vinho, pensando que a aguardente os protegia da severidade do clima. Segundo o francês, os espanhóis achavam que o vinho lhes fazia mal e, conseqüentemente, deixavam-no para os mestiços, índios e negros. (20) No fim do século XVIII, os vinicultores arequipenses costumavam destilar até 80 ou 90% dos seus vinhos. (21).

Antes de examinar o estado da vinicultura arequipense durante as últimas três décadas do século, é importante considerar os métodos usados para o manejo das videiras. Ainda que se cultivasse vinhas em muitos dos vales do sul peruano, os procedimentos básicos para a operação das videiras provavelmente eram semelhantes em toda a região. A maioria das videiras ocupava terrenos

pequenos, quatro hectares bastavam para 20.000 cepas, que davam 4.000 botijas de vinho. (22) Foi importante que a vinicultura dependesse do cultivo intenso e não exigisse terras largas, pois a aridez da topografia severamente limitava a quantidade de terras adequadas. A irrigação das vinhas era precisa. Entretanto, os vinicultores apenas escavaram acéguas para regar as terras no fundo dos vales; faltava-lhes o capital para providenciarem a irrigação das terras nas ladeiras dos vales ou no planalto. Por isso, somente uma pequena parte da região era arável.

Ainda que os vales dependessem da vinicultura para a sua existência econômica, as estruturas sócio-econômicas da vinicultura diferiam nos vales. Vitor ficava mais próximo de Arequipa, uns quarenta quilômetros da cidade, e, geralmente, os interesses dos vinicultores predominavam politicamente na cidade. Em 1733, por exemplo, todos os *regidores* (vereadores) do *cabildo* (conselho municipal) possuíam videiras no vale de Vitor. (23) Mas, ao mesmo tempo, a economia arequipense não se limitava, exclusivamente, à vinicultura. Havia um comércio considerável, sendo que a população da cidade era de 30.000 habitantes em 1750, (24) e o cultivo de grandes quantidades de trigo, milho e batatas em volta da cidade também era de significado econômico local. Arequipa também foi o centro administrativo da região.

Por outro lado, os outros dois vales vinicultores locais dependiam quase que exclusivamente da vinicultura. Ainda que Moquegua fosse uma cidade espanhola de 8000 habitantes, (25) não era o centro comercial e se dedicava à monocultura da videira, necessitando importar cereais de Arequipa. Mages, que foi o último dos três vales a se tornar centro vinícola, era mais auto-suficiente, com relação aos alimentos do que Moquegua, mas, ao mesmo tempo, Mages não tinha centros urbanos de relevância, já que dependia de Arequipa, tanto para a consecução de mercadorias quanto para a administração política, e de fato, residentes de Arequipa possuíam vinhas em Mages. (26) Isto indica que, provavelmente, o vale de Vitor já não tinha terras baldias em meados dos anos 1700, forçando os arquipenses a procurá-las em Mages.

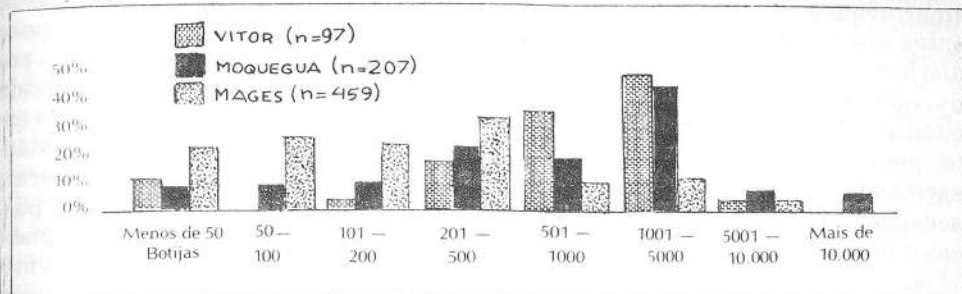
Também existiam diferenças entre os vales no tocante ao tamanho das videiras, conforme mostra o gráfico I. As vinhas de Mages tendiam a ser pequenas, mas numerosas, produzindo uma média, de aproximadamente, 310 botijas anualmente. No vale de Vitor não havia tantos vinicultores, mas a sua produção *per capita*, era maior com uma média de 1000 botijas anuais.

Outra característica significativa das videiras de Vitor era a sua uniformidade, 50% delas produziam entre 1001 a 5000 botijas, e mais de 30% rendiam de 501 a 1000 botijas. Havia variação considerável em Moquegua, com 20% das videiras dando menos de 201 botijas e 10% produzindo mais de 5000. O vale de Moquegua possuía as maiores videiras da região.

Apesar do fato de Mages ter sido o último dos três vales desenvolvido, a quantidade do seu vinho era superior a dos outros dois vales. (27) Em 1799, por exemplo, os coletores do dízimo eclesiástico avaliaram os vinhos de cada vale e acharam que 45% do vinho de Mages era da melhor qualidade. Isto comparou com 5% para Vitor e apenas 2% para Moquegua. Mais 40% de Mages foi classificado mediano e somente 15% inferior. Um quarto do vinho dos outros dois vales foi considerado inferior. Estas avaliações, porém, não estão de acordo com as qualidades potáveis dos vinhos; os coletores se interessavam, principalmente, em determinar quais os que rendiam mais aguardente. Portanto, pa-

Gráfico I

Produção de vinho no Peru meridional, em 1789. Botijas de vinho por fazenda vinicultora da região.



Fonte: Archivo Nacional del Perú. Real Hacienda, Caja de Arequipa 66

rece que destilação dos vinhos de Mages geralmente produzia mais aguardente do que a dos vinhos dos outros vales.

Voltando ao trabalho, das videiras, a melhor descrição que temos de uma fazenda de vinhas arequipense do século XVII é a de Sacay la Grande, que pertencia à Companhia de Jesus até ao momento em que esta foi expulsa do Peru, em 1767. (28) A partir daí, a videira passou às mãos da coroa que se decidiu operá-la, e os funcionários das temporalidades jesuíticas pediram que o ex-administrador da fazenda fizesse um relatório do modo de administrá-la. Sacay la Grande era uma das maiores fazendas no vale de Mages, produzindo uma média de 7000 botijas de vinho anualmente. Os jesuítas costumavam colher as uvas de Sacay na mesma posterior à Páscoa, empregando os escravos da fazenda e mais vinte trabalhadores requisitados de Pampacolca, uma aldeia na província de Condesuyos. Estes empregados ganhavam meio peso por dia durante a vindina. Dez deles também ajudavam com a pisa, motivo por que recebiam comida e ração de aguardente, além do salário. Depois de macerar as uvas e de guardar o mosto em cântaros, os escravos lavraram as vinhas, tarefa que usualmente durava um mês e meio. Três meses depois da vindina, em princípios de julho, o vinho estava pronto para a destilação. Dois escravos levavam o vinho ao alambique, um outro cuidava do fogo, enquanto o quarto enchia a tina com a aguardente, para esfriá-la. Enquanto os escravos trabalhavam, um peão de confiança zelava visando a ter segurança de que os pretos não roubariam a aguardente. Por seu trabalho, o peão ganhava meio peso por dia, além da comida. Sendo o vinho de Sacay de boa qualidade, a destilação produzia uma proporção mais alta de aguardente do que a taxa de um quintal a cinco ou seis botijas que conseguiam os demais vinicultores. Os jesuítas, geralmente, conseguiam uma sobra de 90 a 100 quintais das 7000 botijas de vinho. A tarefa de destilar a aguardente durou até outubro, mas apenas em dezembro começaram os padres a vendê-la, sendo que o preço, geralmente, subia naquele mês. Os Carregadores (ou almocreves) de aldeias nas montanhas baixavam à fazenda, compravam a aguardente fiado e a levavam a Cuzco ou a La Paz para vendê-la. Aqueles que se destinaram a Cuzco, receberam prazo de dois meses para voltar com o pagamento; os que foram a La Paz tinham um prazo de três meses. Para transportar o vinho e a aguardente, eles usavam odres de couro de cabrito por serem mais apropriados para os lombos de mulas do que as botijas

de barro. (29)

Enquanto a destilação de aguardente prosseguia, doze escravos e doze homens livres iniciavam a poda das videiras em meados de agosto. Outros escravos juntavam e plantavam os sarmentos, arrancavam as videiras selvagens e amarravam as novas vinhas a latadas. Esta tarefa durava um mês; entretanto, antes que terminasse, os jesuítas empregavam mais 20 peões (por meio peso diário sem comida) para limpar as vinhas e as acéquias. Logo que acabava a poda, eles mandavam regar a videira. No fim de outubro, a vinha estava florescida e todos os escravos da fazenda entravam na vinha para desbastá-la, trabalho este que deveria ser feito nos meses de novembro e janeiro. Os padres, então, escolhiam quatro escravos para tecer canastras para a colheita e esteiras para a secagem de passas. Em 20 de março, os escravos apanhavam as uvas para passas e depois as secavam. A fazenda, geralmente, produzia, anualmente, quase 2000 quilograma de passas de uva, que os jesuítas vendiam no vale por vinte *reales* a arroba. De fevereiro à Páscoa, os padres não permitiam que os escravos entrassem na videira, exceto para cortar alfafa debaixo dos olhos vigilantes do mordomo. Eles temiam que os pretos danificassem as uvas amadurecentes e, em conseqüência, os ocupavam na limpeza das tapadas, na construção de cabanas e em manutenção rotineira. Com a chegada de Páscoa, vinha novamente a colheita, e o ciclo de vindima, destilação e poda recomeçava.

Esta descrição da operação de Sacay la Grande data de 1767 e, até àquela época a vinicultura se achou num período de transição com respeito à mão-de-obra. O colégio jesuítico de Arequipa possuía escravos, mas os jesuítas eram uma ordem religiosa rica, dona de várias propriedades agrícolas, além de Sacay. A maioria dos vinicultores não possuía recursos financeiros como os jesuítas, motivo pelo qual, talvez, adaptaram-se mais rapidamente às mudanças na disponibilidade da classe trabalhadora da região. Já se notou que os vinicultores, no início do século XVII, originalmente importavam escravos para as videiras devido à escassez de mão-de-obra indígena, enquanto muitas das maiores fazendas retinham seus quadros de escravos nos Anos 1700. Por exemplo, uma outra fazenda jesuítica de videiras no vale de Vitor possuía de 70 a 80 escravos. (30) Moquegua, onde as videiras geralmente eram maiores do que as dos outros vales, empregou mão-de-obra escrava até à Independência. Em 1790 havia, nesse vale, 1397 escravos, um pequeno rebaixo dos 1500 escravos do ano 1733. (31)

Apesar destas exceções, as vantagens de mão-de-obra livre se tornavam cada vez mais evidentes em meados dos anos 1700, devido, principalmente, ao crescimento demográfico da região e à própria natureza do trabalho nas videiras. A população indígena da região recuperou-se dramaticamente durante o século XVIII. O vice-rei, Conde de Superunda, relatou, em 1754, que havia somente 14.483 índios na área, (32) mas um censo de 1792 enumerou uma população de 64.847 índios. (33) Além disso, havia crescimento dentre os mestiços e outras castas que também compunham o grupo trabalhador. Os peões livres recebiam um salário de quatro *reales* (meio peso) diários durante todo o século na região. (34) Sem dúvida, a crescente população tendia a dissipar qualquer pressão para aumentar os salários, e isto significou que os vinicultores facilmente poderiam conseguir trabalhadores. O salário de meio peso não era barato, sendo o dobro do que se pagava em 1650, mas os escravos tampouco eram baratos. Os donos tinham que cuidar deles o ano inteiro, pagando pelos alimentos e pela roupa, além de investir o capital inicial na compra.

Como mostra o caso de Sacay la Grande, as videiras exigiam trabalho intenso durante a poda e a vindina, quando mesmo os vinicultores escravistas tinham que empregar peões livres. Os vinicultores de Vitor admitiam que sem os trabalhadores que costumavam empregar de Arequipa e das aldeias vizinhas, não teriam conseguido produzir vinho algum. (35) Entretanto, durante a maior parte do ano não havia trabalho suficiente para ocupar um quadro de escravos e, conseqüentemente, os donos perdiam seus lucros custeando os alimentos, a roupa e outras necessidades dos escravos durante os períodos frouxos. Portanto, muitos deles preferiam empregar peões temporariamente, quando precisavam deles, em vez de oprimirem-se com escravos o ano inteiro. Antes do seqüestro real dos bens dos jesuítas, eles tentaram vender os escravos da fazenda San Xavier devido ao alto custo, desobediência e pouco trabalho. Ninguém queria comprá-los. Depois do seqüestro, o administrador real da videira também determinou vendê-los, baseando sua decisão no testemunho dos outros vinicultores, que lhe informaram que trabalhadores temporários custavam menos, eram facilmente empregados e causavam menos problemas do que os escravos. No fim, nem o governo pôde vendê-los na região, tendo que enviá-los a uma fazenda de açúcar em Nasca que havia sido tomada, também, dos jesuítas, mostrando, outra vez, a transição da escravidão para mão-de-obra livre que acontecia naquele período. (36)

Estes fatores a crescente disponibilidade de mão-de-obra livre e a destilação de aguardente do vinho excedente contribuíram para o renascimento da vinicultura arequipense no século XVIII; especialmente depois de 1735 combinaram com a maior produtividade nas minas de Potosi para estimular uma fase expansionista que durou até 1770. (37) Uma vez que os vinicultores podiam conseguir trabalhadores temporários quando precisassem deles, era menos necessário investir capital na compra e na manutenção de escravos. A aguardente encontrou forte procura no Altiplano, dando com isso, aos vinicultores um meio de livrar-se de excedente de vinho. A produção da zona mineira subia consideravelmente em meados do século, fornecendo aos consumidores mais dinheiro para comprar os vinhos e as aguardentes arequipenses.

No entanto, a saúde da indústria vinícola declinou depois de 1770 por razões que serão analisadas adiante. Basta agora notar que as taxas de crescimento os três vales diminuíram após 1770. A produção de Vitor (veja Tabela I,

Tabela II

Taxas de crescimento nos preços lançados em leilão para os vinhos dos reales novenos, em % por ano.

	Vitor	Mages	Moquegua
1701-1800	,31%	,15%	,45%
1701-1735	1,68	—	—
1736-1770	1,51	1,06	1,30
1771-1800	,04	—,47	—,30

Fonte:

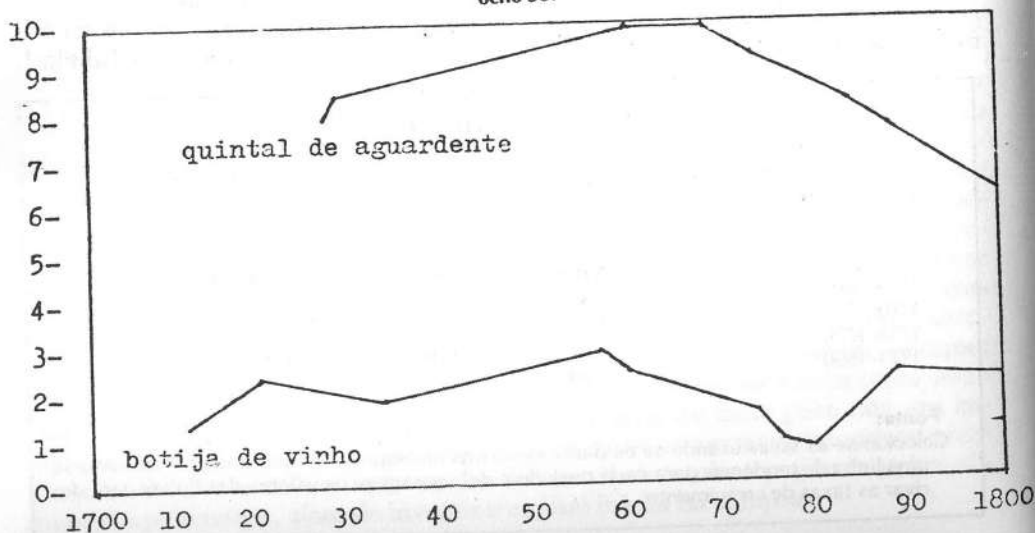
Calculou-se as taxas usando-se os dados descritos na Nota 16. Primeiramente, calculou-se uma linha de tendência para cada período e daí usaram-se os valores das linhas para derivar as taxas de crescimento.

página 5) crescia apenas 0,37% anualmente, comparada com 0,46% entre 1736 e 1770; a taxa de Mages baixou até 0,52% de 2,36%; e a de Moquegua era somente 0,37% (antes fora 1,02%). Igualmente significativo foi o declínio nos preços do vinho e da aguardente. A Tabela II mostra as taxas de crescimento nos preços lançados el leilão para o direito de comprar os vinhos dos *novenos reales*. Nota-se que em meados do século (1736-1770) os preços tendiam a crescer, mas depois de 1770 os preços de Mages e Moquegua começaram a declinar, enquanto os de Vitor ficaram relativamente estáveis. Em outras palavras, pelo que revelam os preços dos *novenos*, os vinicultores em meados de 1700 não somente expandiam a produção, mas também a receber cada vez mais pelo vinho. Após 1770, porém, o declínio dos preços contrapesava com o crescimento moderado que se verificava na produção de Mages e Moquegua. Ainda que os vinicultores daqueles vales produziam mais, o lucro era o mesmo porque o preço baixava.

Como demonstra o Gráfico II, os preços de mercado aparentemente seguiam as mesmas tendências. O vinho valia mais ou menos três pesos a botija até 1760, quando começou a baixar. Em 1780 o preço foi de apenas um peso. As faltas causadas pelas rebeliões indígenas do princípio dos anos 1780 conseguiram elevar o preço temporariamente, mas logo volta a declinar. Quanto à aguardente, valia nove ou 10 pesos o quintal em Arequipa até 1770, mas depois teve um declínio constante.

Para entender as dificuldades que a vinicultura enfrentava após 1770 é preciso examinar as condições do mercado no Altiplano. Em Potosi, o valor do vinho e da aguardente caía no fim do século. Um quintal de aguardente, por exemplo, rendia 20 a 22 pesos em 1778, mas valia somente 16 a 18 pesos em 1795. O vinho experimentava uma situação semelhante, baixando o valor de uma botija de oito ou nove pesos a seis ou sete pesos durante o mesmo período. (39) Em conseqüência, ainda que a região produzisse

Gráfico II
Preços no mercado de vinho e aguardente em Arequipa, 1701-1800, em pesos de ocho 38.



mais vinho e pudesse aumentar a quantidade da exportação ao Altiplano, o valor não crescia muito. O problema maior era, evidentemente, a falta de elasticidade na procura. Pelo ano de 1770 os vinicultores já produziam o suficiente para abastecer facilmente os mercados no Altiplano. Daí, para os vinicultores aumentarem a quantidade de vinho e aguardente apenas abaixavam o seu valor.

As condições econômicas e financeiras no Altiplano também tendiam a restringir o mercado nos últimos anos do século. A produção de Potosi, por exemplo, entrara numa fase expansionista depois de 1736, quando o rei Felipe V diminuiu o imposto sobre a mineração de prata de um quinto para um dízimo. Os lucros adicionais que esta reforma concedia incentivaram os donos a aumentarem a exploração de suas minas. A reforma também provavelmente fazia com que uma grande parte da prata que antes fora produzida ilegalmente fosse registrada e pagasse os impostos legais; era mais fácil e seguro obedecer à nova lei do que correr os riscos inerentes ao contrabando. Pelo menos, parece que a diminuição na taxa sobre a prata teve este efeito porque a produção registrada em Potosi subiu de 1.281.236 pesos em 1735 para 2.574.475 pesos em 1770. (40) Mas os metais argentíferos não eram bastante ricos para sustentar um aumento contínuo na produção. Era cada vez mais dispendioso escavar e drenar os túneis. Além disso, as minas de Huancavelica, que forneciam o mercúrio essencial à refinação da prata, esgotaram-se, tornando cada vez mais difícil a exploração das minas de prata. Ao mesmo tempo, as reformas financeiras impostas pela Coroa depois de 1770 — a reorganização da fazenda real, a criação de novos impostos e a arrecadação cuidadosa das taxas — estas aumentaram muito a carga de impostos do setor privado. (41) A arrecadação total do tesouro provincial de Arequipa subiu de 36.701 pesos em 1750 para 492.356 pesos em 1795. (42) A crescente carga de taxas diminuía a capacidade de consumo da população e restringia o mercado para o vinho e a aguardente.

Além destes problemas, a coroa espanhola deu outro golpe direto à economia vinícola de Arequipa. Em 1777, para custear a guerra contra as forças anglo-portuguesas no Rio da Prata, o vice-rei Guirior, do Peru, decidiu impor à vinicultura o «novo imposto sobre aguardente», uma taxa de 12,5% do valor da aguardente cobrado no lugar de produção. O novo imposto rendia vultosamente à fazenda real mas oprimia uma indústria que já enfrentava um problema sério com a falta de procura no Altiplano. (43)

Portanto, quando o século XVIII terminou, a vitalidade da economia arequipense diminuía. Sobrecarregada pelo novo imposto e pelo declínio dos preços no mercado, os vinicultores dificilmente podiam manter os lucros dos produtos das videiras. O quintal de aguardente, que valia oito pesos em Arequipa antes da imposição do «novo imposto», caiu para seis pesos, evidência explícita de que a falta de procura no mercado não permitia que os produtores passassem o custo da taxa aos consumidores. (44) A região se dedicara desde o século XVI ao vinho, mas no fim a monocultura sozinha não podia sustentar o desenvolvimento econômico da região inteira. A desgraça final chegou com as guerras de Independência, que interromperam o cultivo das videiras e o tráfico comercial com o Altiplano.

NOTAS

1. O estudo mais informativo sobre a mineração colonial é o de Modesto Bargalló, **La minería y la metalurgia en la América española durante la época colonial** (Cidade de México, 1955). Outra introdução breve à economia mineira é a de Virgilio Roel, **Historia social e económica de la colonia** (Lima, 1970), 98-128.
2. *Ibid.* 201.
3. Germán Leguía y Martínez, *Historia de Arequipa*, 2 tomos (Lima, 1917), II, 187.
4. Sobre a origem da vinicultura no Peru meridional, veja Keith Arfon Davies, **The Rural Domain of the City of Arequipa, 1540-1665** (dissertação de doutorado, University of Connecticut, 1974), 98-118.
5. **Recopilación de leyes de los reynos de las Indias**, 3 vols. Madrid, 1943, Libro 4, Título 17, Ley 18.
6. Davies, **Rural Domain**, 121-127, relata as dificuldades que padecia a vinicultura arequipense no princípio do século XVII.
7. Sobre os terremotos, veja Victor M. Barriga, ed., **Los terremotos en Arequipa 1582-1868** (Arequipa, 1951), que contém uma compilação de documentos referentes aos desastres.
8. Davies, **Rural Domain**, 122. Uma botija aparentemente continha 50 libras naquela época ainda que se suspeite que houvesse variedade considerável nas medidas. Apenas em 1728 o **corregidor** (governador) de Arequipa mandou que as médias de vinho obedecessem um padrão de duas arrobas (50 libras) por botija na cidade de Arequipa. No vale de Vitor cada botija devia conter 55 libras por causa da perda de vinho que podia haver no seu transporte de Vitor para Arequipa. Archico Histórico Departamental de Arequipa (AHDA). Corregimiento 1726-1731. Auto de las arobas que a de tener la fanega de trigo y la botija de vino en esta ciudad y en el Valle de Vitor, 1728.
9. Isto assume que os tributários compunham um quarto da população, como era o caso em 1570. Alejandro Málaga Medina, «El virrey don Francisco de Toledo y la reglamentación del tributo en el virreinato del Perú», **Anuario de Estudios Americanos**, XXIX (1972), 607; e Alenandro Málaga Medina, «Toledo y las reducciones de indios en Arequipa. Aspecto demográfico», **Historiografía y Bibliografía Americanistas**, XVI:3 (diciembre, 1972), 389-400.
10. Estas figuras foram calculadas dos dados em Noble David Cook, **The Indian Population of Peru, 1570-1620** (dissertação de doutorado, The University of Texas at Austin, 1973), 244-247. Ademais veja Nicolás Sánchez Albornoz, **La población de América Latina; desde los tiempos pre-colombianos al año 2000** (Madrid, 1973), 65.
11. Davies, **Rural Domain**, 58.
12. *Ibid.*, 125.
13. Archico General de Indias (AGI), Audiencia de Lima 309. O Dízimo era imposto eclesiástico sobre a produção agrícola, e devia um décimo da produção total. Em 1051 o Papa Alexandre VI deu à coroa espanhola os dízimos americanos, embora o rei devesse empregar os lucros em socorrer a Igreja americana. Clarence Haring, **The spanish Empire in America** (New York, 1947), 265. Os reis espanhóis portanto entregavam uma metade dos dízimos ao bispo e membros do capítulo catedrático. Da outra metade a real fazenda recebia dois-novenos-daí os **reales novenos** (**Recopilación**, Libro 1, Título 15, Ley 22). Conseqüentemente, os novenos deviam igualar um noveno do dízimo, ou 1,11% da produção total. Porém, os oficiais da fazenda não conseguiam coletar o dízimo inteiro sobre os vinhos arequipenses; recebiam apenas 6,7%. Veja, por exemplo, os relatórios dos dízimos em Archivo Nacional del Perú (ANP), Real Hacienda, Caja de Arquipa 37, para 1776. Assim os **novenos** representavam teoricamente 0,74% do total.
14. Davies, **Rural Domain**, 125.
15. *Ibid.*, 126.
16. Os dados para o cálculo das tendências anuais foram levantados das contas dos **reales novenos**. Veja ANP, Real Hacienda, Caja de Arequipa 3-23, 25-27, 29-34, 36-39, 44-45, 49, 54, 56, 60, 63, 65-66, 74, 85, 88, 92, 116-117; Biblioteca Nacional del Perú (BNP), Manuscritos, C2194, D128, D6030, D9373; e AGI, Lima 1120, 1280-1289.
17. Fernand Braudel, **Capitalism and Material Life, 1400-1800** (New York, 1967), 170-173. A primeira evidência de aguardente no Peru meridional que tenho encontrado é relatado em Manuel de Mendiburu, *Diccionario Histórico-biográfico del Perú*, 11 vols. (Lima, 1874-1890), VIII, 88, que fala das primeiras exportações de aguardente ao Altiplano de Moquegua.

18. Para destilar aproximadamente 1500 **quintales** de aguardente, os jesuítas da fazenda Sacay la Grande no vale de Mages costumavam gastar 6500 botijas de vinho (o seu vinho era de qualidade superior e portanto rendia mais aguardente que o vinho comum) e 400 a 500 cargas de mula de lenha que custavam tres **reales** por carga. Eles também queimavam **pabilla de chilca**, um arbusto selvagem. ANP, temporalidades, Títulos de Haciendas 46, cuaderno 1022. Declaración dada por el Padre Juan de Zámbrana sobre la administración de la Hacienda de Viña Sacay la Grande, Lima, 16 de novembro de 1767.
19. Veja Gráfico II, página 14.
20. Amédée Francois Frézier, **A Voyage to the South-Sea and along the Coasts of Chili and Peru, in the years 1712, 1713, and 1714** (London, 1717), 253.
21. Veja, por exemplo, as contas das fazendas vinícolas em ANP. Temporalidades, Cuentas de Haciendas 150; BNP, MSS, C1755. Resumen de la cuenta presentada por Don Francisco Javier de Silva, administrador de la Hda. nombrada San Javier del Valle de Vitor, Arequipa, 1769.
22. Davies, **Rural Domain**, 104-105.
23. Veja os documentos relativos ao dízimo de Vitor em ANP, Real Hacienda, Caja de Arequipa 63 e 65; e Archivo Municipal de Arequipa (AMA), Libros de Reales Cédulas, Provisiones, Ordenanzas, Pragmáticas, Instruciones (LCED), 05, fol. 187.
24. Ventura Travada y Córdova, **História general de Arequipa** (Arequipa, 1923), 128.
25. AGI, Lima, Libro 44. Isto é quadro estatístico que acompanhava um mapa da Intendência de Arequipa (posteriormente citado como Datos del mapa de visita, 1792).
26. AMA, LCED. 05, fol. 191.
27. As porcentagens foram derivadas das contas dos dízimos de 1799, em ANP, Real Hacienda, Caja de Arequipa 92.
28. A descrição da operação de Sacay la Grande vem do testemunho prestado pelo ex-administrador, o jesuíta Juan de Zámbrana, com data de 16 de novembro de 1767. Veja ANP, Temporalidades, Títulos de Haciendas 46, cuaderno 1022.
29. Começou-se a utilizar os odres de couro em Arequipa pelo ano de 1740. Não se sabe o que os vinicultores usavam antes. Juan Valdivia, **Fragments para la historia de Arequipa** (Arequipa, 1847).
30. BNP, MSS, C1751. Cuentas presentadas por don Juan Antonio del piélagu u Herrera, administrador de la Hacienda de viñateria nombrada San Javier del Valle de Vitor, Arequipa, 1777; e *ibid.*, C2246. Quenta administrativa de la Hacienda de Viña nombrada San Xavier en el Valle de Vitor, 1768-1770.
31. AGI, Lima 805. Memoria legalizada de la Visita que... hizo a la Provincia de Arequipa, su Gobernador Intendente Don Antonio Alvarez y Jiménez (posteriormente citado como Visita de Alvarez y Jiménez), Segunda série, Libro 1, fol. 62; e AGI, Lima, Libro 44. Datos del mapa de Visita, 1792.
32. Manuel A. Fuentes, ed., **Memorias de los virreyes del Perú**, 6 vols. (Lima, 1859), IV, 12 e 15 Anexo.
33. O total de 1792 inclui 5406 Índios de Tarapacá, região que não constou no censo de Superunda. Portanto, a população indígena das outras províncias era 59.441. Isto daria uma taxa anual de crescimento entre 1754 e 1792 de 3,8%. AGI, Lima, Libro 44. Datos del mapa de visita, 1792.
32. Em 1721, por exemplo, os peões recebiam quatro **reales** por colher trigo (AMA, Libros de de Actas del Cabildo de Arequipa (LAC) 21, fol. 98; em 1807 Juan de Goyeneche ainda pagava os seus trabalhadores quatro **reales** por dia (BNP, MSS, D11659. Razón y memoria da jornales pagadps a los peones, 1807). Parece, porém, que os índios geralmente ganhavam apenas dois **reales** de muitos dos proprietários, pelo menos até 1784, um caso flagrante de discriminação e exploração (AMA, Libro de Borrador de Cartas 01, fol. 300).
35. AGI, Lima 805. Visita de Alvarez y Jiménez, Tercera serie, fol. 14.
36. Veja ANP, Temporalidades, Títulos de Haciendas 58. Autos hechos sobre la venta de Negros operarios de la Hacienda de Viña nombrada San Xavier de Vitor, 1769.
37. A quantidade de prata registrada anualmente em Potosi baixou 25% entre 1700 e 1735. Em 1736 Felipe V abaixou a taxa sobre a mineração de prata de um quinto a um dízimo, procurando estimular a produção de prata. A reforma teve este efeito

pois o valor anual da prata registrada em Potosi dobrou entre 1736 e 1770. O Professor John J. Tepaske, do Duke University generosamente providenciou os dados sobre a produção de Potosi, que se encontram em AGI, Contaduría 1817, 1819; AGI, Lima 17; AGI, Audiencia de Charcas 231, 661-669; e Cada de Moneda (Potosi), Real Hacienda 528, 550, 560, 584, 617-618. Veja também Razon certificada que se enviò a Carlos III, de las sumas que por razòn de los Reales derechos de Quintos y Diezmos han contribuido los caudales sacados del famoso cerro de Potosi em **Colección de documentos inéditos para la historia de España**, 112 vols. (Madrid, 1842-1895), V, 177-180.

38. Estes preços foram levantados de uma variedade de fontes. A maioria são das seções Corrigimiento e Intendência de AHDA, que contém testamentos e outros papeis judiciais que de vez em quando dão dados sobre os preços. As contas da **alcabala real**, em ANP, Real Hacienda, Libros de Cuentas e Caja de Arequipa; e em AGI, Lima 1290-1299 também fornecem dados da última parte do século. Porém, nenhuma destas fontes contem informações suficientes para construir uma série satisfatória de preços para o século inteiro.
39. Os dados sobre a venda de aguardente e vinho da Arequipa em Potosi foram levantados dos libros da **alcabala real**, em Archivo Genral de la Nación (Buenos Aires), Sala XIII, 6-5-1, 6-5-5, 6-5-6, 6-6-2, 6-6-3, 6-7-1, 6-7-5, 6-8-2, 6-8-5, 6-8-8, 6-9-2, 6-9-4, 6-9-6, 7-1-1, 7-1-3, 7-1--5, e 7-2-1.
40. Razon certificada que se enviò a Carlos III, de las sumas que por razòn de los Reales derechos de Quintos y Diezmos han contribuido los caudales sacados del famoso cerro de Potosi, em **Colección de documentos inéditos para la historia de España**, 122 vols. (Madrid, 1842-1895), V, 177-180.
41. Uma introdução a estas reformas é Guillermo Céspedes del Castillo, «Reorganización de la hacienda virreinal peruana en el siglo XVIII,» **Anuario de Historia del Derecho Español**, XXIII (1953), 329-369.
42. AGI, Lima 1288-1289; e AGI, Contaduría 1823.
43. Quanto à implantação do «novo impostos» em Arequipa, veja AGI, Lima 929, Expediente 3. Cabildo de Arequipa ao vice-rei, Arequipa, 30 de março de 1777.
44. Veja Gráfico II, página 13.

* Bolsas da Shell Foundation e da Tinker Foundation custearam a pesquisa deste artigo. Os professores Walter Fernando Piazza e Maria de Fátima Fontes Piazza tiveram a gentileza de orientarem na língua portuguesa.