El Maipo



La chicha como puente atemporal del valle del Maipo. Por Álvaro Vogel Vallespir

Posted on Noviembre 2, 2026

Hay ciertos conceptos culturales muy específicos y a la vez unificadores en el habla cotidiana; son las llamadas lenguas vernáculas que a menudo se usan en una nación madre para comunicarnos. Los dialectos de estas lenguas son utilizados, entendidos y vocalizados por todos, dando una claridad conceptual a un vasto ramillete de palabras. Decir “chicha” o “vamos a tomar chicha” es un claro ejemplo para referirse al eximio brebaje de uva, frutas, tubérculos, miel o algunas raíces comestibles. Suele ser muy dulce —a veces no tanto— y tiene distintos grados alcohólicos. Este concepto que engloba la referencia a esta fermentación tiene su origen en las Antillas centroamericanas, que por cierto fueron ricas además en el cultivo de la caña de azúcar tras su llegada al continente.

Este vocablo se extendió rápidamente por el territorio, dejando de ser una lengua vernácula materna para convertirse en un término vehicular americano por antonomasia. Tanto así, que pasa a ser de uso transversal: al final del día, todos apreciamos la cañita de chicha en fechas especiales o cuando maduran las frutas, mayormente asociado a lo lúdico, a la chingana en el pasado, a la conversación amena y, por qué no, a la buena mesa.

La masificación del concepto, por cierto, va de la mano con su consumo masivo y tradicional. Es en la

América colonial —casi al comienzo— cuando su asimilación se masifica como producto de la conquista militar y territorial de los peninsulares en los virreinatos. Con todo, su producción artesanal pasó a ser gratificante y sumamente cuidadosa, al punto de ser almacenada en pipones de madera nativa de cien años o más, ya que tener un genuino vaso en las mesas durante algunas épocas del año fue un acto ineludible, compitiendo muy bien con los vinos y pipeños masivos de mesa, menos costosos que los tintos exclusivos para la élite. La tradición de los conquistadores pesaba; tener un brebaje de cepas era una cuestión de Estado y de consumo popular cotidiano. Valdivia le mandó a pedir parras al mismísimo Carlos V, el emperador del territorio donde no se pone el sol; era, en suma, una cuestión imperial.

Los indígenas prehispánicos tenían amplia experiencia en la elaboración de la chicha —¿qué decir del pulque mexicano o el muday mapuche? —. Con la llegada de los europeos, habrá una fusión de tradiciones y nacerá una nueva chicha, consecuencia de un sincretismo espectacular que mejoró su calidad y logró una masividad de consumo. Tener el vital elemento en las mesas fue una constante preocupación de siglos. Además, el consumo de bebidas alcohólicas cruzó oficios y fronteras al punto de ser la base, por ejemplo, de la fuerza para los obreros del salitre en el rito de tomar “once” (una cañita de aguardiente a las 11 de la mañana para seguir con más fuerza la extenuante extracción del oro blanco), o su preparación clandestina en las cárceles chilenas y argentinas con el “pájaro verde” que, si se manipula mal, puede ser altamente tóxico, significando una intoxicación severa hasta producir la muerte en algunos casos.

El siguiente artículo busca resaltar una de las mejores chichas que existen en Chile: “la del sector del Maipo”, sin desmerecer a otras regiones que producen un envidiable brebaje dulce, como en la Araucanía con su codiciada chicha de manzana

Origen colonial de la chicha

Empero, antes de ver su origen, vamos por algunas anécdotas vitivinícolas: por 1948, en el mismo año del motín de las “patitas de chancho”, durante la parada militar del parque Cousiño —hoy el O’Higgins—, de forma espontánea un huaso llamado Enrique, en medio de una lluvia infernal, se acercó al presidente Videla mientras tomaba chicha en un cacho de buey. Al tener al frente al mandatario —quizás por solidaridad o por la impresión— le pasó su cachito fermentado al abogado y jefe nacional quien, por supuesto, fiestero y bohemio, se lo bajó de una. Hasta hoy no hay parada militar sin su cachito dieciochero, el cual está a cargo en estos años de la familia de José Toro, quien lleva catorce primaveras exprimiendo las uvas para el presidente o presidenta de turno.



Chicha Daine de Curacaví. Foto INDAP.

En medio de las guerras contra España por la Independencia y, paralelamente, tras los variados desencuentros civiles internos que estaban a la orden del día entre una confundida élite, la economía era más que efímera y dudosa. El vino era una necesidad imperiosa y, por cierto, la forma de su elaboración artesanal con un marcado sello español se fue perdiendo. El hijo del virrey y padre de la patria se dio maña de cultivar algunas vides; O'Higgins, en su época de hacendado en el fundo La Cantera —cerca de Concepción—, dio vida a la cosecha de 1812, que fue un mosto particularmente bien reconocido de la cepa listán prieto (también denominada cepa país o criolla). Esta se reforzará con la cepa carignan luego del fatídico terremoto de 1939, donde las parras quedaron arrasadas y aplastadas junto con la catástrofe de Chillán, lo que de pasadita levantó la CORFO con la venia de "Don Tinto" —otro señor del vino—, nuestro querido expresidente Pedro Aguirre Cerda.

La historia del vino y la chicha es extensa y amplia para un artículo en este distinguido diario; por lo tanto, el foco es el valle central del Maipo. La chicha en un comienzo tuvo detractores que prefirieron el vino y hasta el pipeño antes que este manjar de fruta cocida o cruda; no obstante, el paladar manda. El naturalista Claudio Gay, en un estudio de las uvas en 1855, le bajó el pulgar a la chicha considerándola como un mosto secundario. Como era el siglo del positivismo conservador, un gran abanico de especialistas, sin estudiar a fondo, siguió repitiendo el mantra de este escritor hasta el presente, asociando al vino como el producto estrella y a la chicha como sinónimo de alcoholismo. Pero no todos fueron tan obtusos y supieron apreciar este regalo de las uvas. Ya Del Solar y Claro, en 1890, le dieron un impulso a la chicha en un sendo artículo sobre su elaboración, concluyendo que "la buena chicha dependía de la uva y del sistema de elaboración; las mejores uvas son las blancas, de estas podemos preferir los

moscateles, la torrontés, malvasía, la pinot, la semillón. Se puede fabricar chicha con uvas negras, pero hay que operar con mucho cuidado porque tiñen el caldo".

En el valle central del Maipo y sus alrededores, la chicha nace casi a la par con las primeras poblaciones y las fundaciones iniciales dentro del valle. En pleno siglo XVIII, el Cabildo de Santiago realizó un decreto sobre su consumo y alertó por las fallas en su preparación; es el momento donde se empieza a cocer a veces la chicha, ya que algunas fermentaciones mal realizadas comenzaron a cobrar vidas humanas por intoxicación, cuando la maduración se hacía en el estómago en vez de realizarse en las vasijas de barro. Además —al igual que hoy— no faltaban los que abusaban del rico elixir frutal y, pasados de jarras, armaban jaleo y riñas que terminaban a veces con grandes disturbios sociales. No faltan los curados odiosos.

La masificación hizo que algunos sectores del Maipo se dedicaran a fabricar las arrobas de barro donde se pueden depositar 12,5 litros de chicha; en Pomaire la producción de arrobas era muy rentable durante la República. Una arroba de chicha costaba diez reales y las viñas vendían hasta 460 arrobas a veces en un mes. Los diez reales que cobraban eran antaño equivalentes a 24 kilos de carne o 12 kilos de pan; era, en suma, una buena fortuna para la gente de a pie.

La producción a escalas mayores vino de la mano con la construcción y el uso del ferrocarril, hasta el punto que su consumo llegó a niveles nunca antes vistos en la historia de Chile; aún más, fue catalogada como producto central de la agroindustria nacional. La cantidad de viñas locales que la producían generó una competencia que llegó hasta el marketing del ingenio para captar la atención de los clientes, y en sus etiquetas se podían leer hasta divertidas bondades imaginarias tales como: "La chicha alarga la vida", o "mejora la digestión y elimina la flatulencia".

La chicha en la poesía de dos grandes

Para nadie es un secreto que a Neruda le gustaba la bohemia y hacía trabajar su hígado tan concienzudamente como su intelecto; en su famoso libro Odas elementales se detiene con maestría en las arrobas de chicha:

"(...) en las tinajas de greda
pasaste por el lulo,
por el barro del cántaro,
y te hiciste chicha dulce y espumosa,
antes de ser la sangre de la tierra..."



Violeta y Nicanor Parra

Nicanor Parra también la inmortalizó en unos versos precisos. Nicanor era —en algunas ocasiones— un parroquiano más en Melipilla, donde le gustaba parar a almorzar cuando viajaba a la costa. Tanto así, que en 1940 hizo un alto con el mismísimo Pablo Neruda y el poeta venezolano Rafael Cárdenas. En aquella parada de refrigerio, Parra andaba con su maletita de cuero y dentro de ella estaba su máximo tesoro: los poemas originales que darían vida a Poemas y Antipoemas. Era la única copia genuina y se quedó olvidada —o fue robada— en Melipilla; cuando se percató el antipoeta, ya estaba de juerga en Isla Negra. Pasó un susto enorme hasta dar nuevamente con su maletín literario y encontrar dentro sus poemas intactos. Años después, aquel libro pasó a ser uno de los más revolucionarios del habla hispana. ¿Qué decía de la chicha?

"Brindo por la chicha pura
madurada en el barril,
que estremece las costillas
y hace cantar hasta el fin."

La mejor chicha es de Isla de Maipo

Dicen los catadores y los paladares exigentes populares que la mejor chicha de uva es la de Isla de Maipo, una localidad con una tradición que data del siglo XIX y que pasa de generación en generación tras una molienda artesanal; claro ejemplo de ello es la chicha de la Casona de los Mesa. El río Maipo y su ribera generan un clima mediterráneo especial para este producto y, qué decir, para el moscatel. En la casona en cuestión no solo hay un culto a la chicha, sino también hay un pipeño de categoría, al igual que los vinos añejos.

La casona no necesita publicidad, pues la gente llega sola, atraída por el magnetismo que se ejerce desde 1890, cuando el primer Mesa —Alejandro— aprendió a cocer, moler y filtrar uvas hasta alcanzar una experticia que enseñó a su descendencia. En aquel lugar la historia se teje entre arrobas, chuicos y garrafas. En vísperas del 18 las filas son tan largas que la casona, como decíamos, no necesita ser anunciada. La gracia es que la técnica sigue siendo la misma de fines de la época finisecular: el valor agregado consiste en no adulterar ni industrializar el producto. Al que le toca, le toca; no hay producción industrial y muchos se quedan con las manos vacías.

A fines del siglo XIX y durante gran parte del siglo XX, las matronas chicheras usaban el aroma del mosto que se cocía en la casona para limpiar el ambiente de las malas energías. Por lo demás, antes de guardar el vital líquido rosa, ponían unas gotitas en un pañuelo blanco: si este quedaba sin manchas, era prueba de que la chicha era de azúcar natural, disipando cualquier sospecha de producto artificial. Las uvas vienen de la cepa país, la más antigua de Chile, unificando el inicio de la conquista con nuestros días. A casi siglos de distancia pueden haber cambiado muchas costumbres, pero se mantienen firmes algunos gustos vitivinícolas. Pese a que las cepas francesas fueron ganando terreno en el vino industrial, los campesinos escondían la cepa país en medio de las malezas y los cultivos, valorando y protegiendo un legado de centurias.

En Alhué está la cepa de oro

Las habladurías de la comuna del diablo acreditan que las parras que hay en ese sector vienen de la época de Pedro de Valdivia; la misma Inés de Suárez las habría plantado. Sin embargo, no hay fuente que corrobore esta tradición de historia oral. No obstante, el folclorista Oreste Plath —estudioso y certero como él mismo— las asocia a unos 200 años de antigüedad. Esas parras de dos siglos no serían otra cosa que el diablo con los brazos abiertos que quedó en esa forma… ¡cuidadito con hacer chicha con esas uvas de azufre!

Otras historias jugosas

Si Pomaire destaca por las arrobas de greda, Buin y Paine lo hacen por las tinajas para la chicha de guarda, preparada con los excedentes de las cepas por medio de las manos inquilinas, quienes en las mencionadas pipas de madera vendían directamente o hacían trueque para complementar sus exiguos salarios en especies. Estas tradiciones y formas de almacenar y preparar han resistido al paso del tiempo y a la compra de fundos para proyectos inmobiliarios; por ende, cuando estemos degustando una cañita de brebaje en las “Pipas de Sáez” o en el pintoresco “Por la Chicha”, estamos haciendo honor al pasado. Sentarnos bajo una parra a beber con una baraja de cartas es algo tan cotidiano como en el pasado en estos parajes donde, de pronto, se detiene la historia.

Los viajeros y arrieros de Buin al sur solían hacer sus recorridos con cueros de pellejos llenos de chicha

que usaban como moneda de cambio; sin querer, estaban dando a conocer el producto y, por ende, sembrando una tradición de sabor en la ruta colonial y republicana de la chicha viajera.



Pirque y El Principal es uno de los sectores más altos en torno al río Maipo. Sus uvas son distintas, dicen tanto los expertos como los sabios guachacas; empero, tienen un dulzor más ácido —como la cepa carignan—. Además, como ahí caen heladas, los huasos pircanos entierran las vasijas de barro en la tierra profunda a la espera de la primavera, y por ahí por septiembre las sacan para ponerlas en cacho y tomarla. Este rito no tiene nada que ver con el cacho del presidente —mil disculpas si alguno se siente ofendido—; el cacho aquí es un sello para cerrar un trato o el fin de una cosecha. Esta tradición es obligatoria en el sector. ¡Salud por los de Pirque!

Los jesuitas de Calera de Tango —donde aún está la hacienda— improvisaron y de paso agregaron una técnica para la chicha cocida: hervirla en fuentes de cobre para que no se avinagrara. Los seguidores de San Ignacio fueron expulsados en 1767, entre otras cosas por meterse en política más de la cuenta; con todo, los lugareños más sedientos heredaron las recetas chicheras de los padrecitos y, en honor a ellos, ponían unas banderitas. Si la chicha era cruda y nuevecita, la bandera era blanca y pura; en contraparte, si era cocida y más oscura, la bandera era roja. Cuando vean la bandera blanca, puede ser más que pan amasado: lleven sus botellitas vacías, por si acaso.

Cierre chichero

En pleno 2026, el consumo de chicha sigue vigente y ya es una cuestión de identidad nacional. Es un tesoro vivo del agroalimento. Por supuesto que el consumo se dispara en el mes patrio. Lo hermoso es que su consumo llega hasta el mismo norte donde no pueden producirla: este año se mandaron casi 250.000 litros a Iquique. El SAG ha dado un importante paso al fiscalizar que el producto sea genuino y artesanal.

La chicha de Curacaví, por ejemplo, cumple con sellos internacionales; esto blinda su receta de origen haciendo honor a la historia.

El valle del Maipo tiene la mejor chicha de Chile, en eso no hay discusión, sobre todo con uvas país y moscatel. El corazón del Wallmapu no se queda atrás con la fermentación de manzana. Aunque el pipeño tiene una tremenda historia —que veremos en otra entrega—, aun siendo la base del terremoto no destrona a la rica chicha del Maipo.

“El vino de la Europa
que de reos se aliña,
no vale la chicha
que nos da la viña.”

Bernardo de Vera y Pintado (1812)

*Álvaro Vogel Vallespir, historiador y profesor, colaborador permanente del elmaipo.cl

El Maipo