
Portezuelo

Relatos y Vinos.

Investigación por Josué Polanco Venegas

Fundador de Santiago a pie y Chile con Historia.

Investigador e historiador patrimonial, Mención Arte y Espacio Público,

Técnico en turismo.

Trabajo realizado para la Ilustre municipalidad de Portezuelo

septiembre 2018.

@Santiagoapie RR.SS

Chileconhistoria.wordpress.com



Ilustre Municipalidad de Portezuelo



Resumen

La historia del vino indudablemente está ligada a los valles centrales de Chile, y en específico el valle del Itata, representa un oasis de historia y legado, donde por centurias ha sido referente, en calidad e identidad. Donde la cepa país y la Moscatel de Alejandría han estado de la mano con la construcción de la historia del valle y sus habitantes, es así , que estas parras tan emblemáticos, en principio almacenados vino en tinajas en el siglo XVI y XVII, luego pasaron a las tradicionales pipas o barriles de Roble chileno, el cual dio por resultados productos como el clásico Pipeño, el casi olvidado “Soleado”, además del fundacional vino misal o de mesa y ahora en pleno siglo XXI, entra nuevamente a la palestra con nuevas y variadas técnicas vitivinícolas las cuales han traído estas esplendidas cepas a la contingencia nacional, con renovados bríos, con la anónima misión, que Portezuelo y su valle colindante, merezca el reconocimiento ya en antaño olvidado.



Ilustre Municipalidad de Portezuelo



Introducción

Portezuelo, ¿qué entendemos por un Portezuelo?

Portezuelo: *“Depresión que comunica dos vertientes en la cima de una cadena montañosa, atravesando la línea divisoria de aguas”*, esto nos habla de su naturaleza, de su determinación de salir desde el hermetismo geográfico, para dar mostrar sus bondades al mundo, es así que nos encontramos con los primeros textos que nos habla de sus bondades vinculadas con la cultura vitivinícola corre el siglo XVI , y existen relatos que ya hacen mención el ya clásico y celebre texto clásico *“La Araucana”* de **Alonso de Ercilla** a los terrenos del *señor de Itata*, este nos cuenta lo siguiente en su canto número XIV ; *“junto adonde con recio movimiento baja del monte Itata caudaloso atravesando aquel umbroso asiento con sesgo curso, grave y espacioso; los arboles provocan a contento burlándose con las tiernas florecillas rojas, azules, blancas y amarillas ...”*(1), El nombre Itata viene de la repetición de Itan-Itan que significa pastorear, la repetición de esto vendría a significar abundancia, todo esto en Mapudungun, idioma utilizado por Maúlen, Lonco que gobernaba estas tierras de *abundancia*, al momento de la llegada hispana a estos lares.



Ilustre Municipalidad de Portezuelo



Nuestra Historia

Itata, pertenecía al antiguo corregimiento del Maule, estos fueron un sistema de organización territorial que surgió en la actual España, específicamente de la corona de Castilla, durante el reinado de los Austrias. El rey era directamente quien designaba las zonas de control tanto en la península ibérica, como en el recientemente conquistado continente, este a su vez nombraba un emisario quien es el representante de su autoridad en las distintas correjones a las cuales era designado, su poder era amplio y porque no decir, absoluto.

Sus funciones iniciaban en el control de las haciendas, abastecimiento, comercio, control de abusos, en incluso en tiempos de conflicto, ser la cara visible de la tropa.

Para que entendamos de mejor manera las funciones y que era un corregidor, nos podemos remitir a **Jerónimo Castillo de Bobadilla** jurista español del siglo XV, quien menciona los Siguietes:

“...es un magistrado y oficio real que en los pueblos o provincias contiene en si jurisdicción alta y baja, mero y mixto imperio, por el cual son despachados los negocios contenciosos, castigados los delitos y puesto en ejecución los actos. Trae vara en señal del señorío y cargo que ejerce: es el mayor después del príncipe en la república que rige” (2), si hiciésemos un paralelo con nuestro tiempo, este alto funcionario de la corona sería lo más parecido a un alcalde con el alcance de un intendente regional, su control político era significativo.

Itata fue correjiatura hasta 1786, luego cambio a un régimen del cual podríamos denominar de intendencia y manteniendo las mismas virtudes del ya extinto corregimiento.



Bajo el régimen de intendencia y en los primeros años de la república se mantuvo como provincia del Maule, luego fue así como el 30 de agosto de 1828, formo parte del Obispado de Concepción, por lo cual se denominaban a sus habitantes como “vecinos de Concepción”.

El historiador Felipe Gomes de Vidaurre **(3)**, señala sus límites: “La provincia del Itata se extiende a lo largo de la costa entre el corregimiento del Maule y el de Puchacay, y confina al este con el de Chillán. Ella tiene de oriente a poniente veinte leguas y de Septentrión a medio día, once leguas, el rio que atraviesa estos terrenos es el Itata quien da nombre al valle el territorio da el mejor vino de Chile”, el cual se produce en las haciendas de los vecinos de concepción y es conocido como vino de Concepción, “todas estas viñas son tan bajas que sus racimos tocan el suelo, ellas están colocadas en las colinas y sus pendientes y no tienen otro riego que el de la lluvia, además esta zona es abundante en todo tipo de granos asimismo de tener una no despreciable cantidad de oro en sus colinas y los lavaderos abundan por la el valle”, adicionalmente a esto y debido a las abundantes lluvias del valle lo cual favoreció el cultivo de una considerable cantidad de papas y de tener frondosos bosques que proveen a la población de este imprescindible material de construcción.

Es así que las bondades de este valle son inmensas, y desde sus orígenes ha sido polo de interés para sus futuros propietarios, una de las instituciones o congregaciones más relevantes en la producción vitivinícola en la historia del valle fue la compañía de Jesús o también conocidos como los Jesuitas quienes en el siglo XVII trajeron esta actividad al sector, en el cual nos referiremos más adelante.



Ilustre Municipalidad de Portezuelo



Para hablar del vino en territorio nacional, sería ideal hacer un pequeño recuento histórico de las primeras parras llegadas a estos territorios tan apartados del origen de la misma, es así que nos debemos remontar al génesis, y debemos dirigir nuestro interés a las primeras cepas traídas a América.

Todo esto comenzó con Hernán Cortés, quien llevo desde España a la actual isla de cuba, las primeras *Vitis-Vinifera* a “Nueva España” actual México, cepa traída originalmente desde las islas Canarias, España, el conquistador del imperio azteca fue el principal impulsor de la plantación de uva en suelo americano, tanto así que decretó para cada encomendero que; por cada cien indígenas a su cargo se deberían plantar, mil parras, para así aprovechar de mejor forma el terreno y la mano de obra disponible, es así que la cepa se proliferó por los valles de California, donde aún hoy en día tienen vinos de muy apreciada calidad a nivel mundial y otras tantas se esparcieron por América central, sin mayor éxito conocido.

Pero hablemos de Chile, cómo y cuando llego esa cepa que hasta el día de hoy nos ha traído tantos réditos en distintos concursos e instancias variadas para nombrar al vino chileno como el mejor a nivel mundial según precio/calidad.

Todo comenzó con la llegada hispana a la novel gobernación del “Reyno de Chile”, según el archivo de indias, uno de los primeros viticultores que tuvo Chile fue Rodrigo de Araya, el mismo que instalo el primer molino en Santiago a los pies del cerro Wanguelén o Santa Lucia nombre que tiene hasta nuestros días, es así, que la información de este preciado documento



nos señala lo siguiente en sus páginas de más de tres siglos: *“Hay viñas y en ninguna parte de las Indias se ha dado tan buena uva como en esta tierra; hácese muy buen vino. El primer hombre que lo hizo fue un vecino que se dice Rodrigo de Araya, y así mismo fue el primero que trajo trigo a esta tierra”*(4). Esta información que nos entrega el mencionado archivo nos da otro dato importante la traída del trigo a Chile, pero no nos desviemos del tema, además de esta versión, en el cual nos menciona a Rodrigo de Araya, como el que trajo las primeras cepas, también cabe destacar otros documentos, en los cuales se menciona a otros hispanos que a pocos años de la conquista de este territorio trajeron los primeros lebrones, por ejemplo, se sabe que estas primeras parras o vides se introdujeron en la actual cuarta región más específicamente en la ciudad de San Bartolomé de La Serena, antes del año 1547, donde existe el registro de la primera cosecha que fue en 1551 en el valle de Elqui y Limarí. La primera vendimia de la cual se tiene registro fue realizada por Francisco de Aguirre y Pedro Cisternas, luego del éxito de este proceso, la uva fue llevada a Santiago y quien se encargó inicialmente de aquello fue Juan Jufre de Loayza Montes, quien las plantó en su fundo en la actual comuna de Peñalolén, donde está ubicada hoy en día parte de la viña Cousiño Macul, considerado junto a Francisco de Aguirre los padres de la viticultura en territorio nacional, luego de eso se plantó en el sector hoy conocido como barrio Bellas Artes, en las inmediaciones del otrora cerro Huelén, por parte de Bartolomé Blumenthal o Flores, que es bisabuelo de Catalina de Los Ríos y Lizperguer.

Retomando la historia de las cepas en Chile, nos debemos trasladar ahora al año 1576, en el sector de Pachingo, sector perteneciente a la comuna de Ovalle, terrenos que un comienzo pertenecieron al capitán Diego Sánchez Morales, el cual introdujo el ganado en el sector y trajo



mano de obra indígena desde el valle de Huasco, luego de eso paso a manos de Rodrigo de Quiroga quien cedió en merced a Don Vasco Hernández Godínez , quien finalmente introdujo la Vid en el sector, todo esto cedido por parte de Quiroga en nombre de S.M el rey Felipe II de España, esta información la sabemos debido al testamento firmado en “San Bartolomé de La Serena con fecha vigésimo día del mes de marzo”, en el cual declara ser dueño de la Hacienda de Pachingo, donde tiene viñas para la elaboración de Vino y Agua Ardiente. Extracto del libro Historia física y política 1862, Claudio Gay. Paris, Francia **(5)**

Otros actores importantes en la llegada de distintas cepas al territorio nacional fueron Jesuitas y Franciscanos quienes por el siglo XVII, específicamente el año 1676 en la hacienda de la Compañía cercana a La Serena, luego en 1755, adquieren otras haciendas en valle del Limarí, por un total sobre las doscientas mil hectáreas, donde junto a los antes mencionados Franciscanos trajeron las cepas Moscatel de Alejandría, Torrontés y Albilla, dando a la zona su actual y connotada fama pisquera, donde estas cepas son la base de los antiguos aguardientes hoy conocidos como piscos, esto debido a que el aguardiente recién elaborado tenía un graduaje alcohólico de 70° el cual mediante la tecnología traída por los jesuitas desde Europa en base a evaporación por agua, se lograba reducir su graduaje a los 30° y 50° grados alcohólicos, provocando que su consumo se masificara, como nos percataremos esto es en territorio nortino, pero que hay de los valles centrales?.

Ahora debemos ir en búsqueda de la Cepa País, traída a Chile por los primeros hispanos en el siglo XVI, fue la cepa por excelencia donde su función fundamental era convertirse en vino misal, de naturaleza tosca, pero a su vez leal, crece en tierra de rulo, con muy pocos cuidados, y no utiliza más que la aguas lluvias como fuente de regadío, actualmente está en la región del



Ilustre Municipalidad de Portezuelo



Maule, la provincia del Ñuble, y la zona de Arauco. Cuando uno mira sus parras pareciera que crecen a la mala, a regañadientes, fruto de piel gruesa, tronco grueso enroscado sobre sí mismo, dispuesto para aguantar el frío matutino y el sol abrazador del medio día. Sus orígenes nos remontan a las Islas Canarias, España, de donde son originarias, el buen ojo de los “adelantados” llegados a Chile, trajo como beneficio que esta uva aún perdurase hasta nuestros días, como se mencionó antes su función como vino está ligada a ser un vino económico y que tuviese la posibilidad de ser guardado por periodos inter vendimias, es decir, de un año a otro, sin perder su calidad, esto fue vital para su utilización como bebida evangelizadora, el cual ayudó a su proliferación entre las clases menos favorecidas, además de las recientes convertidos a la religión cristiana, transformándose en el preferido por siglos por el ciudadano común, no así la clase más acomodada que prefirió otras cepas traídas también por Jesuitas, Dominicos y Franciscanos siglos después, como lo fueron Cabernet, Syrah, Sauvignon a quienes también mencionamos con anterioridad.



Cepa País, Lucumavida sur, Provincia del Ñuble, 2018.



Portezuelo, nuestro patrimonio.

Para hablar de Portezuelo y sus alrededores sería interesante hablar de haciendas emblemáticas de la zona hasta hoy en día como lo son la de Cucha – Cucha, para eso nos remitiremos al historiador W.Hamisch, el cual nos hace unos aportes realmente interesantes; “La hacienda de Cucha-Cucha, situada en la banda del Itata, en un inicio perteneció a Juan Bentura del Harma, (Ventura de Lerma Y Castillo) dueño del asiento de Cucha-cucha el cual tenía 3 “familias de indios” a su usufructo.” (6)

El capitán encomendero Ventura de Lerma, “Vecino de Concepción”, legó a los Jesuitas antes de 1725 **(7)**, los actuales terrenos de la hacienda de Cucha-cucha, para luego ser adquirida por los Urrejola y Peñaloza en el año 1775, luego de la expulsión jesuita de continente americano en el año 1767,luego del posterior remate de las propiedades de la compañía de Jesús en territorio nacional, y quien se encargó de hacer efectiva esa norma fue el gobernador Antonio Guill y Gonzaga, fue así que esta hacienda poseía más 2400 cuadras de tierra, entre el legado de la orden religiosa podemos encontrar; edificios y viñas, además de lagares, conjuntamente poseían y mantenían un servicio de balsa en el rio Itata para transportar sus producto alas afueras del valle, además de lo señalado nos otorgan un dato muy interesante, en aquel entonces, pleno siglo XVII esta hacienda tenía aproximadamente más de 28.070 plantas o parras de uva corriente (cepa país)”, esto vendría a significar que en el mismo periodo, siglo XVII, la hacienda de Cucha-Cucha tendría a igualar la cantidad de Vides que tenía la zona de Cauquenes, las cuales fluctuaban entre las veinte mil y treinta mil parras*(**ideisa-2016**)(8), además de ser lugarde excelencia del vino llamado Soleado, por ende la importancia de la



hacienda fue vital, para proveer de vinos, sus variedades y variantes a la zona además del resto de las provincias y regiones de Chile, pero no nos engañemos, la zona hoy conocida como Itata fue por siglos una zona postergada en cuanto a tecnología vitivinícola, las grandes haciendas, estuvieron cercanas a Santiago y no más allá del Valle de Colchagua, donde llegaron las primeras cepas francesas y alemanas, donde estas nuevas cepas alcanzaron mayor notoriedad, como lo fueron la Sauvignon, Syrah por nombrar algunas, esto relegó a los valles más australes del llamado valle central, una especie de aislamiento geográfico, donde este último aspecto sumado a los caminos, no contribuyeron en la expansión de mostos y vinos tan típicos de la zona, continuasen estando presente de manera activa en la mesa del consumidor Chileno de la época.

Esta suerte de reclusión topográfica del territorio, produjo un vino único en sabor, calidad e identidad, lo que significó que, con el paso del tiempo, estos terrenos de Durand y sus alrededores, produjesen vinos únicos, como lo son el célebre Pipeño, Asoleado, Chicha, misales y de mesa, es así que hoy en día nos encontramos con excelentes espumantes todos estos productos directamente extraídos de la cepa país.

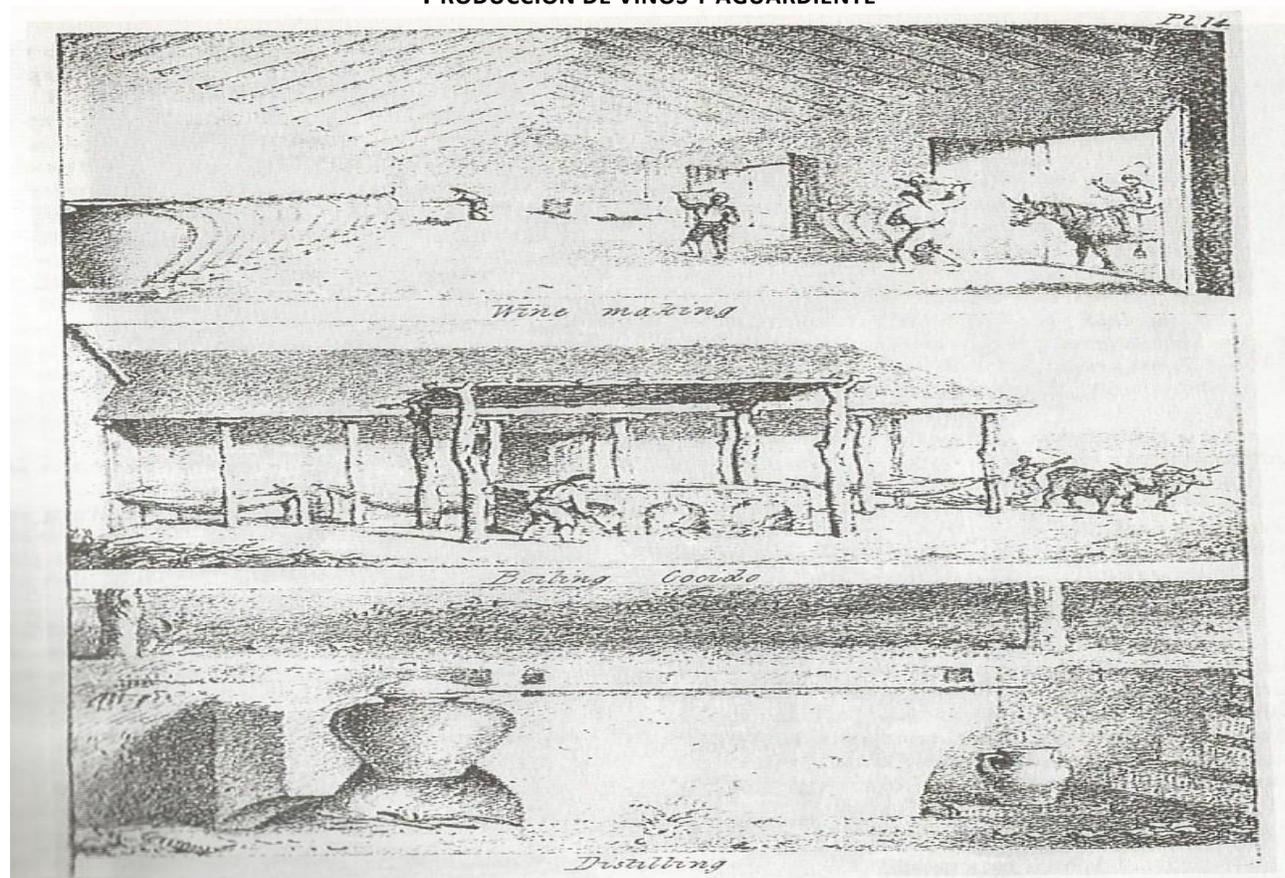
A su vez sería recomendable saber cómo se preparaban estos vinos en periodo colonial, esto de igual forma ha sido algo con lo cual hemos tenido contacto desde pequeños, ya sea por relatos, imágenes o historias, es algo que la cultura vitivinícola se ha encargado demostrarnos. sus distintos procesos, ¿cómo se producían estos vinos hace cuatro siglos?,

Prestemos atención *“En un rincón se encuentra la tina, formada con dos, cuatro o seis cueros de toro cosidos, y en las grandes haciendas de una verdadera cuba, construida con ladrillos, de una extensión mayor o menor según la importancia de las cosechas. Como la operación de*



descobajar la uva se ejecuta en el país, se coloca momentáneamente sobre la tina la zaranda, especie de zarzo rectangular formado por un enrejado de cordeles o de varillas de coligüe, sobre el cual se echan los racimos de uvas, que unos hombres exprimen con las manos para que caigan los granos medio aplastados en la cuba y quede el escobajo encima, el cual se bota o se guarda para emplearlo en la destilación con el orujo; otra vez se pisa la uva con él, y se le quita después. Sin embargo, es preciso advertir que el escobajo contiene un principio acerbo-astringente muy apto para activar la fermentación y ayudar a la conservación de los vinos muy azucarados y poco alcohólicos. Descripción de **Claudio Gay & Explorador Myers (9)**

PRODUCCIÓN DE VINOS Y AGUARDIENTE



Travels in Chili and La Plata, Volumen 2, Myers Explorations.1826



Rodrigo Martel de Durand, Su origen, nuestro legado.

La historia de la actual comuna de Portezuelo, tiene un relato único dentro del territorio nacional, desde su pasado prácticamente desconocido hasta ser tierra de prominentes hacendados, capitanes y tenientes, donde estos obtuvieron grandes terrenos principalmente a inicios del siglo XVII, esto luego que el gobernador Alonso de Ribera, otorgo a ciudadanos comprometidos con la causa expansionista más allá del Biobío. Todo esto sumado a sus antecedentes prehispánicos, han otorgado una magia una identidad única, que esconde este terreno más allá del Maule y antes de los indómitos terrenos que cruzan el Biobío, sus orígenes como localidad habitada por hispano parlantes nos remontan a sus primero dueños los hacendados de Quilliquillay, donde sus propietarios fue el matrimonio compuesto por el Teniente Miguel de las Cuevas y su esposa María Montesinos Navarrete y Córdoba Figueroa, que son los actuales suelos que utiliza la comuna de Portezuelo, también llamada Rincón de Itata, de este matrimonio nació Margarita Cuevas y Montesinos quien contrajo nupcias con el navegante mercante francés *Rodrigo Alejandro Martel de Durand* llegado a concepción desde Europa 1701, según relata Fernando Campos Harriet en su libro “Veleros Franceses en el mar del sur” **(10)**. Esta aseveración se otorga a ese año debido a que *Felipe V* llamado “**El Animoso**” quien nació en Versalles, Francia, El otrora rey de España desde el 16 de noviembre de 1700 hasta su muerte en 1746, el cual autorizo en el año 1701 el comercio de las colonias españolas con navegantes franceses, de esos veleros tenemos registro fueron 35 las embarcaciones que tocaron territorio nacional entre 1701 y 1724, el primero de estos barcos según señala Fernando Campos Harriet a el navío: *L'Aul'ore*,**(11)** comandada por el Capitán *Rogadier*, como



el primer barco francés que atracó en Chile en el 1701, este además fue la embarcación en la cual llegaron los primeros habitantes de habla francesa a territorio nacional, año en concordancia con la venida de Rodrigo Alejandro Martel de Durand,

Adentrarnos en la vida de Rodrigo Martel de Durand, nos lleva redescubrir pasajes de la historia del Portezuelo que lleva su apellido, para eso debemos indagar a que se dedicó y que legado dejó en la zona, fue así que en el libro *Historia física* de Claudio Gay **(12)** dice lo siguiente “*En Chile se conoce la betarraga (Remolacha) desde mucho tiempo, pero sólo de algunos años acá se ha pensado utilizarla para la fabricación del azúcar. Fue un francés, M. Durand, quien tuvo tal idea y el supremo gobierno quiso favorecer su empresa otorgándole un privilegio por muchos años. A pesar de su empeño, este señor no pudo formar una asociación de capitalistas, y el proyecto, como otros tantos, quedó sin poder realizarse.*” Varias décadas después otro Francés M.Lavigne en la zona cercana a Santiago, específicamente en la zona de Nos, perfeccionó el cultivo y posterior refinamiento de la azúcar.

El uso de “*Portezuelo Durand*”**(13)** fue una denominación que se empezó a utilizar de manera común y masiva en la zona del valle del Itata, por el primer cuarto del siglo XVIII, todo esto producto del matrimonio de Margarita Cuevas y Rodrigo Martel Durand, el paso siguiente para la histórica identificación con la denominación Portezuelo la dio su hija Gabriela Martel de Durand y Cuevas quien se casó con Valentín de Alarcón y Aguilera**(14)** en el año 1730, por lo que la utilización de Portezuelo, tiene directa relación con el matrimonio de Rodrigo Martel de Durand, por lo cual la fecha de nupcias tuvo que ser entre 1701y 1710 ya que la unión de pareja daba estatus e identidad ,y este ya se usaba en el valle desde antes del desposorio de la hija Durand , esta confirmación, la tenemos debido a que la edad mínima para contraer



connubio era de 14 años(15), la denominación propiamente tal de Portezuelo la encontramos en distintos artículos historiográficos como lo son los mapas descriptivos de la zona del valle del Itata, donde la denominación “Portezuelo De Durand”, estaba en pleno en el siglo XIX, estos registros corresponden al Historiador y Naturalista Francés nacionalizado Chileno *Claudio Gay* 1854, quien describe con asombrosa precisión todo el valle, y esto sirvió para dar una identidad territorial a el lugar que hoy día ocupa la comuna Portezolana, y para hablar de su historia como comuna, encontraremos la fundación oficial, entregada por el estado chileno la cual fue el día 22 de diciembre de 1891, por parte del dictamen entregado por Jorge Montt, pero estamos comprendiendo que la historia nos habla de un tiempo el nos remonta a principios del siglo XVIII, donde este Portezuelo unía la capital del “Reyno de Chile”, con las zonas más australes hasta del hasta entonces ocupado territorio hispano, las vías pertenecientes al antiguo camino de la frontera o camino real, eran vitales para la conectividad de las grandes haciendas, con el resto de la gobernación, lugar obligado de descanso para continuar por el camino que nos lleva a Ninhue y Quirihue, para luego tomar rumbo definitivo hacia Tomé y Penco-Concepción, último bastión español luego de la rebelión indígena de 1599, el cual obligó a abandonar las ciudades recientemente fundadas más allá del Biobío, lo cual derivó que hoy día el valle será un verdadero oasis y muy probablemente último refugio de la hoy llamada como Cepa País, además de la Moscatel de Alejandría, sumado a estos últimos descubrimientos sobre cepas únicas en el mundo, por ende Portezuelo se nos presenta como una ventana hacia el pasado, donde Loncos, encomenderos, capitanes y comerciantes dieron identidad a esta zona del valle de la *abundancia de pastoreos* , hoy en día referente país en la producción vitivinícola de la antiquísima “País”, resguardando en sus entre cerros un legado de más de 400



Ilustre Municipalidad de Portezuelo



años de historia ligada a la producción de una cepa prácticamente inexistente en el mundo y que hoy Portezuelo y su valle es un verdadero oasis de historia y legado.



Ilustre Municipalidad de Portezuelo

Santiago
a Pie

MAPA DEL DEPARTAMENTO DE QUIRHUE,



HISTORIA FÍSICA Y POLÍTICA DE CHILE, CLAUDIO GAY (13)



Ilustre Municipalidad de Portezuelo



MAPA DEL DEPARTAMENTO DE COLEMU



HISTORIA FÍSICA Y POLÍTICA DE CHILE, CLAUDIO GAY (14)



Ilustre Municipalidad de Portezuelo



BIBLIOGRAFÍA

1. La araucana, de Alonso de Ercilla. Siglo XVI
2. Jerónimo Castillo de Bobadilla jurista español del siglo XV, Juristas de Salamanca, España Siglos XV, XVI, XVII.
3. Historia geográfica, natural y civil del reino de Chile, Felipe Gomes de Vidaurre
4. Archivo de las Indias, José de Gálvez 1785, Sevilla, España
5. Historia física y política de Chile.1862, Paris, Francia, Claudio Gay
6. Historia de la compañía de Jesús 1593-1955 Walter Hanisch Espindola.
7. Familias del Antiguo Obispado de Concepción. 1550-1900, Zamorano y Caperán, publicado en 1957.
8. Asoleado, apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen, Universidad de Santiago, Chile 2016.(Ideisa)
9. Historia física y política de Chile, 1862, Paris, Francia, Claudio Gay, Dibujos del explorador Myers, Travels in Chili and La Plata, vol. 2, 1826
10. Veleros Franceses en el mar del sur, Fernando Campos Harriet, 1964
11. Veleros Franceses en el mar del sur, Fernando Campos Harriet, 1964
12. Historia física y política de Chile.1862, Paris, Francia, Claudio Gay.
13. Historia física y política de Chile.1862, Paris, Francia, Claudio Gay.
14. Historia 21, pontificia universidad católica de Chile. 1986
15. Las siete partidas / del sabio Rey D. Alonso 1843.

