

**ANDREA BENTANCOR, DANIELE BONFANTI,
DANIELA BOURET, JOSÉ DEL POZO,
IVANIRA FALCADE, VANIA HEREDIA, ANA MATEU,
HUGO OCAÑA, EMILIO PÉREZ ROMAGNOLI,
RODOLFO RICHARD JORBA, MARIANA VIERA.
ALCIDES BERETTA CURI (ED.)**

LA VITIVINICULTURA URUGUAYA EN LA REGIÓN (1870-2000)

**UNA INTRODUCCIÓN
A ESTUDIOS Y PROBLEMAS**



ANDREA BENTANCOR, DANIELE BONFANTI,
DANIELA BOURET, JOSÉ DEL POZO,
IVANIRA FALCADE, VANIA HEREDIA, ANA MATEU,
HUGO OCAÑA, EMILIO PÉREZ ROMAGNOLI,
RODOLFO RICHARD JORBA, MARIANA VIERA.
ALCIDES BERETTA CURI (ED.)

LA VITIVINICULTURA URUGUAYA EN LA REGIÓN (1870-2000)

**UNA INTRODUCCIÓN
A ESTUDIOS Y PROBLEMAS**

ISBN 978-9974-0-0582-2

1ª edición: junio 2010

© Alcides Beretta Curi
aberettacuri@gmail.com

© de los autores

La publicación de este libro fue realizada en el marco del Programa de Apoyo a Publicaciones 2009 de la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la Universidad de la República.

Comité de Referato para el Programa de Publicaciones de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación: profesores Ana Frega, Luis Behares, Renzo Pi, Juan Introini, Juan Fló y Mónica Sans.

INDICE

Presentación.....	7
-------------------	---

PRIMERA PARTE LA VITIVINICULTURA URUGUAYA APROXIMACIÓN A ALGUNOS TEMAS Y PROBLEMAS

Daniele Bonfanti (Des) Estructurando las regiones vitivinícolas. Un examen comparativo del proceso de formación de las áreas vitivinícolas en la región austral (1870-1930)	21
Alcides Beretta Curi Inmigración europea, elites y redes: la localidad vitivinícola de Mercedes (1870-1916)	53
Andrea Bentancor Bossio-Mariana Viera Cherro Como racimo en la tolva. Caracterización del actor subalterno dentro del complejo vitivinícola uruguayo.	87
Daniela Bouret Proyecciones y límites de los consumidores de vinos en el Uruguay del Novecientos	113

SEGUNDA PARTE LA VITIVINICULTURA EN LA REGIÓN

José Del Pozo Los empresarios del vino en Chile y su aporte a la transformación de la agricultura, de 1870 a 1930	143
Eduardo Pérez Romagnoli Economía regional y metalurgia. Un panorama sobre los talleres productores de instrumentos agrícolas en Mendoza hasta 1950	161
Rodolfo Richard Jorba Empresarios y vitivinicultura en la provincia de Mendoza, 1850-2006	189
Ana Mateu - Hugo Ocaña Una mirada empresarial a la historia de la vitivinicultura mendocina (1881-1936)	223

Vania Herédia A vitivinicultura no Sul do Brasil: um estudo regional	257
Ivanira Falcade Geografia de la vitivinicultura Brasileña	271
Autores	299

PRESENTACIÓN

En 2000 y con apoyo de fondos de la Comisión Sectorial de Investigación Científica de la Universidad de la República, iniciamos un proyecto de investigación sobre la vitivinicultura en el Uruguay, e hicimos los primeros contactos con investigadores en la región. Desde entonces, hemos recorrido una década de trabajo con encuentros periódicos, confrontando resultados, cooperando en algunos emprendimientos conjuntos. Este libro nació en el calor de esos vínculos, académicos pero también humanos, fortalecidos por el entusiasmo que imponen en cada instancia, los investigadores más jóvenes. Paulatinamente se fueron dibujando algunas líneas de trabajo que, próximamente, plasmarán en estudios más ambiciosos e integradores.

El libro comprende dos secciones principales. La primera reúne cuatro estudios sobre la vitivinicultura en el Uruguay, abordando varios temas principales de la investigación en curso y algunos problemas teóricos y metodológicos. La segunda integra seis trabajos sobre la vitivinicultura en Chile, Mendoza y Brasil. Finalizado este emprendimiento colectivo en 2008, se concreta su edición con apoyo de la Comisión Sectorial de Investigación Científica de la Universidad de la República.

La perspectiva del libro se construye desde distintos enfoques, propuestos por la historia, la antropología y la geografía. Otras disciplinas reflejan tangencialmente sus aportes, resultado de la riqueza del diálogo generado en los equipos de trabajo. Es nuestra intención avanzar hacia un diálogo multidisciplinar profundo e ingresar en segmentos de interdisciplina. En un espacio de estudio tan amplio y fértil como la vitivinicultura, las posibilidades son prometedoras: si es sugerente las que transcurren entre la historia y la agronomía¹, no es menor el ejercicio que proponen la lingüística, la antropología, la geografía y otros perfiles disciplinares presentes en nuestras investigaciones.

No es propósito de esta presentación, ingresar al análisis de los contenidos de los trabajos reunidos en este volumen, optando en cambio por considerar algunos temas y rutas para que en una perspectiva de larga duración, sea posible reconocer las proximidades que habilitarán los estudios comparativos, y el trabajo multidisciplinar. Identificar algunos de esos temas es resultado del trabajo tesonero de muchos investigadores y por lo tanto no debe buscarse en esta breve presentación pretensiones de un balance bibliográfico.

Un primer tema, considera el papel de las elites en los procesos de modernización en la región y concretamente de la vitivinicultura. Este emprendimiento no fue llevado adelante por la clase terrateniente tradicional y en todos estos países se aprecia la incorporación de *hombres nuevos* que proceden de otras actividades económicas –comercio, banca, o minería- y de

cuyo seno emerge una elite con un programa modernizador. Tanto en el caso uruguayo como en el chileno, los miembros de esta elite no reconocían antecedentes en la vitivinicultura.² Este proceso no fue conflictivo en la medida de que –como observa Vicuña Urrutia para Chile– no se constituyó una pujante burguesía «dotada de una madura conciencia de clase y comunidad de propósitos tal, como para impulsarla a adueñarse del poder político y disputarle [a los sectores tradicionales] la supremacía económica».³ En la Mendoza de mediados del siglo XIX, se aprecia el fortalecimiento de una mentalidad burguesa que posibilitó la modernización económica y social.⁴ También en Uruguay, esa mentalidad burguesa infiltra la sociedad acompañando el creciente desarrollo capitalista del agro. La perspectiva de elites agrarias fuertemente conservadoras y principales soportes de las repúblicas oligárquicas asociadas a modelos agro-exportadores se expresó en organizaciones corporativas con un fuerte pensamiento modernizador, que no difirieron sustantivamente entre sí, y es reconocible en la similitud de objetivos e instrumentos que adoptaron, por ejemplo, la Asociación Rural del Uruguay y la Sociedad Nacional de Agricultura de Chile.⁵ El caso de la vitivinicultura ofrece un camino para profundizar en los procesos constitutivos de estas elites, sus programas, realizaciones y limitaciones.

En este punto es inevitable preguntarse, cuáles fueron los caminos para la innovación. El tardío proceso de creación de centros universitarios para la formación de profesionales en el agro, la ausencia de fuentes de información confiables para asesorar a los empresarios en la instancia de tomar decisiones, obligaron a la elite a instrumentar diversas estrategias. Los viajes de algunos de sus miembros por los principales países de la Europa occidental y mediterránea, y los itinerarios transitados entre instituciones científicas, bibliotecas, organizaciones corporativas de productores, centros de enseñanza, así como el contacto directo con establecimientos modelos y empresarios innovadores, delinean una de las vías de apropiación del conocimiento. Eduardo Olivera⁶, Ricardo Newton y Juan Llerena⁷ en Argentina, Domingo Ordoñana⁸ en Uruguay, recogieron valiosa información que parcialmente plasmaron en publicaciones. Sin embargo, la mayoría de estos hombres no escribieron –al menos con el propósito de hacerlo público– memorias ni impresiones, pero el conocimiento adquirido, sus observaciones y los asesoramientos recibidos, los registraron en la correspondencia, en tertulias y sesiones de trabajo, en conferencias y congresos. Miembros de estas elites prepararon manuales o tradujeron textos franceses para su divulgación entre los viticultores. El catalán Francesc Vidiella redactó un manual en el que resumía sus conocimientos y experiencias a pedido de la Asociación Rural del Uruguay⁹; Eusebio Blanco publicó el «Manual del viñatero en Mendoza», donde tradujo y anotó el redactado por Henry Machard¹⁰ y Pablo Varzi volcó al castellano el libro de P. Viola y P. Ferrouillat, «*Manuel Pratique pour le traitement des maladies de la vigne*».¹¹ No menos importante, los programas y las acciones de las direcciones corporativas

que dedicaron importantes recursos y energías a la constitución de bibliotecas muy actualizadas. De igual modo procedieron la mayoría de los empresarios en el sector, y si aun las bibliotecas agrarias no han sido objeto de un estudio en profundidad, no es aventurado afirmar que los manuales franceses y españoles del XIX eran conocidos por los miembros de las elites tanto en Santiago, Buenos Aires, Mendoza, Montevideo, y también en otras ciudades de provincia.¹² La contratación de especialistas y profesionales europeos –como lo demuestran Briones Quiroz y Rodríguez Vázquez-¹³, precedió y acompañó las primeras décadas de funcionamiento de las Facultades de Agronomía y Veterinaria.¹⁴ Finalmente, la incorporación de idóneos y de trabajadores con experiencia en el sector –en su casi totalidad inmigrantes europeos- completaron el cuadro que permitió el desarrollo de las vitiviniculturas de la región.

La inmigración europea cumplió un papel relevante en el desarrollo de varias actividades agrícolas. La afirmación no descubre una situación excepcional, ya que numerosos estudios han reparado en los inmigrantes como agentes del desarrollo de la agricultura y los procesos de innovación, en diferentes países y contextos históricos.¹⁵ El protagonismo de la inmigración europea en el desarrollo de la agricultura diversificada y la innovación en varios países de América Latina, Estados Unidos o Australia, en la segunda mitad del siglo XIX, ha suscitado interés y generado una extensa literatura en las últimas décadas. Los aportes desde la historia y las ciencias sociales en el caso argentino, brasilero y uruguayo son largamente conocidos. En el campo específico de la vitivinicultura, los trabajos de Ana Mateu¹⁶, Rodolfo Richard Jorba¹⁷ y Emilio Pérez Romagnoli¹⁸ abordan centralmente o conceden un tratamiento especial a la inmigración europea en Mendoza. En Rio Grande do Sul la presencia de la inmigración italiana fue contundente en diversos campos de la actividad económica urbana y rural, en las organizaciones corporativas¹⁹, y en el específico de la vitivinicultura. También lo fue en otras localidades donde el viñedo encontró dificultades para prosperar, como en el estado de San Pablo.²⁰ Las referencias precedentes, finalmente, vinculan la inmigración con la agricultura y la innovación. La percepción positiva sobre los europeos radicó no solo en la capacidad para llevar adelante los procesos de modernización, sino también en las prácticas culturales²¹ y valores que hacen a la ética del ahorro, la disciplina y el trabajo.²²

Si bien la instalación de agricultores europeos y la acción de la elite abrieron oportunidades para la innovación, ésta a su vez generó resistencias. Los procesos de modernización en el espacio rural tienen efectos desestructurantes en las sociedades tradicionales en la medida que afectan el medio, el ecosistema, las poblaciones, la organización social y hasta el «universo mental».²³ El clima abierto y sensible a la innovación que se apreciaba en el Uruguay del último cuarto del siglo XIX contrasta fuertemente con otros comportamientos en la región. Aporta en tal sentido, la opción de los

viticultores de Rio Grande do Sul –en su mayoría de origen italiano- por el cultivo de una cepa local altamente difundida, la «Labrusca». Aun cuando solo se obtenían vinos de baja calidad, y las recomendaciones agronómicas indicaban la conveniencia de su reemplazo por las variedades viníferas, los productores se mantuvieron apegados a la Labrusca por su mayor resistencia a las enfermedades del viñedo.²⁴

Las relaciones entre bodegueros y viticultores, entre agricultores y asalariados, recorrió caminos diferentes en la región y los procesos asociativos se plasmaron tardíamente en el sector vitivinícola. En algunas zonas del Estado de Río Grande do Sul, se instalaron colonos italianos que iniciaron una agricultura precaria que pronto diversificó, y en la que cobró importancia la viticultura. La subordinación de estos pequeños productores a los comerciantes, además propietarios de las bodegas, fue irreversible y tensó las relaciones sociales.²⁵ Se inició entonces una búsqueda autonomía, con tropiezos y dificultades, que preparó el terreno para que concretaran –en la década inicial del siglo XX- las primeras cooperativas.²⁶ En el caso uruguayo se presentaron alternativas diversas, algunas muy breves y sin futuro, y otras que plasmaron en búsquedas soluciones de independencia, como la creación de una bodega gremial.²⁷ Otras tensiones sociales, que oculta el sector, son desnudadas en los estudios sobre la mujer trabajadora en Mendoza²⁸ y Uruguay.²⁹

Más recientemente, varios autores han abordado la incidencia de la inmigración europea en los comportamientos de consumo, particularmente los alimentarios.³⁰ En relación con este perfil, otros estudios vienen considerando la conformación del gusto y su incidencia en el consumo.³¹

Las políticas de expansión comercial promovidas por los Estados y demandadas por las corporaciones de industriales y comerciantes exportadores de los países de emigración (Italia y España, también Francia) valoraron la presencia de comunidades de emigrantes en ultramar con capacidad para generar una demanda creciente de productos procedentes de esos países.³² El comercio de vinos hacia la región operó en una trama de intereses mercantiles que involucraba a las casas exportadoras en Europa y a los comerciantes importadores de origen europeo en la región. En este espacio, se recupera un fenómeno poco visible: la recomposición de funciones de los importadores de origen español e italiano frente a un mercado en el que se les torna cada vez más dificultoso incidir. Si bien la presencia de inmigrantes-consumidores despertó una gran expectativa, por otro lado alimentó oportunidades que convirtieron a una parte de estos inmigrantes en productores de vinos, que compitieron con los importados. Esta tensión se derimió en la interna de las corporaciones empresariales étnicas y propició un reacomodo de los empresarios. Alejandro Fernández analiza el caso de las importaciones de vinos catalanes y la pérdida de peso de los importadores de vinos en la Cámara Española de Comercio.³³ Algo similar se aprecia en Uruguay, donde algunos importadores catalanes se reconvirtieron en productores vitivinícolas, siendo el caso más significativo el de Francesc Vidiella.³⁴ La reubicación de los empresarios de

origen español e italiano en las respectivas organizaciones étnicas mercantiles es significativo tanto para el caso uruguayo como argentino, en cuyo seno acrecientan presencia y representación hombres que se instalan en el sector industrial o bien importadores que abandonan la provisión de ciertos rubros – por ejemplo vinos- y se convierten en importadores de insumos para el sector vitivinícola.³⁵ Esta opción también enfrentó algunas dificultades, cuando en Mendoza y San Juan –no fue claramente el caso de Uruguay- se desarrollaron industrias proveedoras de insumos para la vitivinicultura.³⁶ Chile exhibe una situación un tanto diferente, y al respecto Couyoumdjian atribuye el éxito de los vinos tintos de ese país en el mercado interno -y la fuerte caída de los vinos importados, después de 1880- a la exitosa renovación de su vitivinicultura -operada desde mediados del siglo XIX- y que redundó en productos de mayor calidad.³⁷

El comercio de vinos, la sustitución de importaciones por políticas proteccionistas y la configuración de los mercados, definen pues otro nudo temático de interés para los estudios sobre la vitivinicultura regional y del que han resultado enfoques diferentes y complementarios. Es inestimable un estudio de la evolución del viñedo y del vino desde el análisis crítico de los registros estadísticos, en una perspectiva secular –que en definitiva es la larga duración de la vitivinicultura uruguaya-, como el encarado por Belén Baptista y que permite, sobre bases más sólidas, considerar el posicionamiento del vino uruguayo en el mercado nacional.³⁸ La secuencia de datos estadísticos permite ingresar al análisis de las coyunturas críticas del sector, que comienzan a ser objeto de un tratamiento más amplio que involucra aspectos como los comportamientos de clase y corporativos, las relaciones de los productores con el Estado.³⁹

La empresa vitivinícola, la constitución del capital sectorial, las relaciones entre empresas familiares y procesos más complejos como la penetración del capital financiero en el sector, fueron menos visibles y un tanto más excepcionales en Uruguay, pero de mayor continuidad y consistencia en Mendoza.⁴⁰

Los problemas fitosanitarios, particularmente la filoxera⁴¹ y sus impactos sobre la producción han merecido numerosos estudios, en tanto permanece como una tarea pendiente, profundizar el conocimiento sobre los costos sociales de esa reconversión. La investigación debe avanzar en el esfuerzo realizado desde las corporaciones para conocer los estudios y experiencias generados en Europa y considerar la oportunidad de su aplicación en los países de la región. El papel de las corporaciones y las sociedades científicas en este tema acompaña, en las últimas décadas, la historiografía europea.⁴² La filoxera y otras enfermedades como el mildiú interrumpen bruscamente, en la perspectiva de Philippe Roudié, la difusión del «*modèle viticole bordelais*» que fuera la referencia para la exitosa expansión del viñedo en tierras nuevas.⁴³

Recientemente algunos investigadores se han detenido en la relación clima y producción vitivinícola, con especial énfasis en la vendimia. El tema ha convocado la atención de investigadores de diferentes filiaciones y en

2007 motivó un Coloquio de la Chair UNESCO *Culture et Traditions du Vin*.⁴⁴ Pensar en una secuencia de las vendimias en una perspectiva de larga duración, como el presentado por Emmanuel Le Roy Ladurie⁴⁵, será una ejercicio paciente a encarar, al menos en Uruguay, si atendemos a los escasos y dispersos registros de época.

Las fiestas de la vendimia en Uruguay y los países vecinos han ingresado como objeto de estudio, principalmente por la antropología, como los estudios emprendidos por Mariana Viera y Andrea Bentancor.⁴⁶ En los últimos años se han multiplicado los estudios sobre arquitectura de bodegas⁴⁷, así como los estudios vinculantes de la imagen y el consumo.⁴⁸

El trabajo con las fuentes plantea diversos problemas según el origen y naturaleza de las mismas. Para el estudio del sector vitivinícola son de valiosísimo interés los numerosos archivos que se conservan intactos o poco dañados, tanto los de empresas como los corporativos. Si el investigador se sobrepone al desaliento que puede generar la dispersión geográfica de estos repositorios, una segunda prueba a superar es lograr una buena disposición de los empresarios para su consulta. En este campo, el de los archivos, se han realizado importantes avances que concurren, a su vez, a vencer desconfianzas de terceros. Sin agotar ejemplos, algunas referencias pueden ser ilustrativas: José del Pozo consultó los archivos de varias bodegas para su libro sobre el vino chileno⁴⁹, en tanto Ana Mateu para su estudio sobre la empresa Arizu en Mendoza⁵⁰. En Uruguay, empresarios y corporaciones han dado una buena señal facilitado el acceso a su documentación, liberalidad que ha permitido a Andrea Bentancor Bossio el relevamiento del archivo del Centro de Viticultores del Uruguay⁵¹, a quien suscribe procesar los pertenecientes a la Asociación Rural del Uruguay⁵² y a la empresa vitivinícola los Cerros de San Juan.⁵³ Más recientemente, Daniele Bonfanti ha aportado varios estudios a partir de los archivos de la ex bodega Faraut⁵⁴ y de la Viña Varela Zarranz⁵⁵.

Este breve repaso a algunos temas, al menos los transitados por más de un equipo en las universidades de la región, concurre a preparar el camino hacia una propuesta de larga duración, comparativa y multidisciplinar sobre la vitivinicultura en la región. Revitalizar la Red de Estudios Vitivinícolas de la Región Austral es recuperar el espacio apropiado para esta propuesta académica de un proyecto regional. El bicentenario de la independencia latinoamericana, el pretexto temporal para no demorar este desafío.

Agradecimientos:

La Lic. Ana Clara Polakof procedió a la revisión y corrección de los textos en castellano y la Lic. Leticia Lorier, el capítulo en portugués.

Alcides Beretta Curi

Montevideo, octubre de 2008

NOTAS

- ¹ Ver: Knittel, Fabien & Benoit, Marc «Comment écrire l'histoire de l'agronomie? Plaidoyer pour une approche pluridisciplinaire» en Institut National de la Recherche Agronomique: www.inra.fr/sad/deffavril/temps1/communications/T1A4_Knittel.pdf
- ² del Pozo, José *Historia del vino chileno* Santiago. Editorial Universitaria, 1999. Beretta Curi, Alcides «La acción de una elite empresarial desde la Asociación Rural del Uruguay: el caso de la vitivinicultura (1871/1900" Ponencia presentada al II Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950) (Colonia, Noviembre 13-14 de 2003).
- ³ Vicuña Urrutia, Manuel *La belle époque chilena: alta sociedad y mujeres de elite en el cambio de siglo* Santiago. Editorial Sudamericana, 2001; p. 30.
- ⁴ Richard-Jorba, Rodolfo *Poder, Economía y Espacio en Mendoza, 1850-1900. Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola* Mendoza. Universidad Nacional de Cuyo, 1998.
- ⁵ Ver: Pinto Rodríguez, Jorge «Proyectos de la elite chilena del siglo XIX (II)» en «Alpha» N° 27, Diciembre de 2008. Zenobio Saldivia, M., De la Jara N., Griselda «La Sociedad Nacional de Agricultura en el siglo XIX chileno: su rol social y su aporte al desarrollo científico-tecnológico» en «Scripta Nova» Universidad de Barcelona Vol V, n° 100, 1 de noviembre de 2001. Nazer, Ricardo «El surgimiento de una nueva elite empresarial en Chile: 1830-1880» en Bonelli, Franco y Stabili, Maria Rosaria (a cura di) *Minoranze e culture imprenditoriali. Cile e Italia (secoli XIX-XX)* Roma. Carocci, 2000.
- ⁶ Olivera, Eduardo *Estudios y viajes agrícolas en Inglaterra* Buenos Aires. Imp. El Porvenir, 1883.
- ⁷ Newton, Ricardo & Llerena, Juan *Viajes y estudios de la comisión argentina sobre la agricultura y la ganadería, organización y economía rural en Inglaterra, Estados Unidos y Australia* Buenos Aires. Imprenta y Fundación de libros «La República», 1882.
- ⁸ Domingo Ordoñana *Interesantes correspondencias á la Asociación Rural del Uruguay, por el señor doctor D. Domingo Ordoñana en uno de sus viajes á Europa y Norte-América. Coleccionadas y publicadas por la 'Imprenta Rural', corregidas y aumentadas por su autor* Montevideo. Imprenta Rural á Vapor, 1887.
- ⁹ Beretta Curi, Alcides & Beyhaut, Elena «Pioneros, conocimientos y experiencias en los inicios del sector vitivinícola uruguayo (1870/1890): un abordaje interdisciplinario a propósito de D Francisco Vidiella» Ponencia presentada al I Congreso de Historia Vitivinícola: Uruguay en el contexto regional (1870-1930) Montevideo, Setiembre 6-7 de 2001.
- ¹⁰ Richard Jorba, Rodolfo *Poder, economía...* ob. cit.
- ¹¹ Beretta Curi, Alcides «La acción de una elite empresarial desde la asociación rural del Uruguay: el caso de la vitivinicultura (1871/1900)» Ponencia

cia presentada al II Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950) (Colonia, Noviembre 13-14 de 2003).

- ¹² Ver: Boulaine, Jean *Histoire de l'Agronomie en France* Paris. Tec. & Doc./Lavoisier, 1992. Argemí, Lluís (Ed.) *Agricultura e Ilustración* Madrid. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1988. Rodríguez Vázquez, Florencia «Estado y modernización vitivinícola en Mendoza (Argentina): el aporte de los técnicos extranjeros, 1880-1900" en «Territorios del Vino» Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Udelar. Año II, n° 2, Junio 2008: <http://www.fhuce.edu.uy/index1.htm>. De esta misma autora: «Las primeras publicaciones técnicas en Mendoza: ¿sólo medios de difusión de conocimientos vitivinícolas? (1900- 1915)» ponencia presentada al IV Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay. Montevideo, 6 y 7 de noviembre de 2008.
- ¹³ Por ejemplo, ver Briones Quiroz, Félix «Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: El caso de René F. Le Feuvre» en «Revista Universitas» N° 21 Vol.2:126-136, 2006.
- ¹⁴ Graciano, Osvaldo Fabián «Los caminos de la ciencia. El desarrollo inicial de las ciencias agronómicas y veterinarias en Argentina, 1860-1910" en «Signos Históricos», Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, julio-diciembre 2004, n° 012; pp. 9-36. Gutiérrez, Talía *Educación, agro y sociedad. Políticas educativas agrarias en la región pampeana, 1897-1955* Bernal. Universidad Nacional de Quilmes, 2007. Ruiz, Esther (Coord.), Bonfanti, D., Chagas, K., Duffau, N., Stalla, N. *Una ponderosa máquina opuesta a la ignorancia. 100 años de la Facultad de Agronomía* Montevideo. Facultad de Agronomía-Udelar, 2007.
- ¹⁵ En los emprendimientos a cargo de extranjeros en la región francesa del entorno de Nantes a partir de la década de 1820-1830, ver Bourrigaud, René «Innovations étrangères dans les campagnes nantaises au début du XIX e siècle» -«Etre étranger à la campagne»- en « *Études rurales*» (ISSN 1777-537 X) 135-136, 1994, <http://etudesrurales.revues.org/document1254.html> Consultado: Noviembre 27 de 2006. Para un período más reciente, el papel de la inmigración en la transformación de la agricultura francesa después de la primera guerra mundial. Noiriel, Gérard «L'immigration étrangère dans le monde rural pendant l'entre-deux-guerres» -«Etre étranger à la campagne»- en « *Études rurales*» (ISSN 1777-537 X) 135-136, 1994, <http://etudesrurales.revues.org/document1254.html> Consultado: Noviembre 27 de 2006.
- ¹⁶ Mateu, Ana «Lo primero es la familia» Análisis de algunas estrategias de la empresa vitivinícola Arizu para convertirse en una empresa moderna (Mendoza, Argentina, 1885-1930)» Ponencia presentada al I Congreso de Historia Vitivinícola: Uruguay en el contexto regional (1870-1930). Montevideo, Setiembre 10-11 de 2001. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación-Facultad de Agronomía. Universidad de la República.
- ¹⁷ Richard Jorba, Rodolfo *Poder, economía y espacio en Mendoza (1850-1900)*.

Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola (ISBN 950-774-027-9) Mendoza. Universidad Nacional de Cuyo, 1998.

- ¹⁸ Pérez Romagnoli, Eduardo Emilio *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan, 1885-1930* (ISBN 950-774-102-X) Mendoza. Universidad Nacional de Cuyo, 2005.
- ¹⁹ Heredia, Vania Merlotti *Processo de Industrialização da Zona Colonial Italiana Caxias do Sul*. Universidade de Caxias do Sul, 1997. Heredia, Vania-Ramon Victor Tisott «A vitivinicultura no Rio Grande do Sul: apontamentos históricos» Ponencia presentada al III Congreso Vitivinícola Uruguayo y I Regional (Montevideo, Noviembre 10-11 de 2005). Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación-Facultad de Agronomía-Udelar. Dal Bó, Juventino-Horn Iotti, Luiza-Pinheiro Machado, Beatriz *Inmigración Italiana e Estudos Italo-Brasileiros* (ISBN 85-85760-05-2) Caxias do Sul. Universidade de Caxias do Sul, 1999.
- ²⁰ Borcosque, Alejandra «La vitivinicultura en el estado de San Pablo (Brasil). Instauración y desarrollo de la producción vitivinícola en el período de 1880 a 1930 (primera parte)» en «Revista Universum» N° 20, vol 2, 2005; pp. 268-287.
- ²¹ Angélica Vitale Parra «Tradición y saberes en la cultura de la vid y el vino» Ponencia presentada al II Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950) (Colonia, Noviembre 13-14 de 2003).
- ²² Colbari, Antonia «Famillismo e Ética do Trabalho: O Legado dos Imigrantes Italianos para a Cultura Brasileira» en «Revista Brasileira de História» v. 17, n. 34, São Paulo, 1997.
- ²³ Thibon, Christian «Recherches en histoire rurale. Sociétés rurales en modernisation, Pyrénées XIX e siècle, Burundi XX e siècle. Une histoire sociale du politique», Ruralia, 2000-06, [En ligne], mis en ligne le 25 janvier 2005. URL: Consultado: Agosto 20 de 2008.
- ²⁴ Ver: Desplobins, Gérard «Tradition contre modernismo dans la vitiviniculture bresilienne» en «Agroalimentaria» (ISSN 1316-0354) N° 21, Julio-Diciembre 2005.
- ²⁵ Tavares dos Santos, José Vicente. *Colonos do vinho. Estudo sobre a subordinação do trabalho camponês ao capital* São Paulo. Hucitec, 1978. Herédia, Vania «A imigração européia no século passado: o programa de colonização no Rio Grande do Sul» en «Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales. Universidad de Barcelona [ISSN 1138-9788] N° 94 (10), 1 de agosto de 2001
- ²⁶ Machado Rodríguez, Carlos Enrique «A industria vinícola gaúcha e o capitalismo: um universo de luta e sobrevivência» en Cien. Let. Porto Alegre, n° 41, p. 101-118, jan-jun. 2007: <http://www.fapa.com.br.cienciaeletras/publicacao.htm>
- ²⁷ Bentancor Bossio, Andrea «Procesos asociativos en el sector vitivinícola uruguayo, 1870-1935. Las organizaciones gremiales, orígenes y desafíos»

Ponencia presentada al II Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950) (Colonia, Noviembre 13-14 de 2003).

- ²⁸ Cerdá, Juan Manuel «Participación del trabajo femenino en el sector vitivinícola mendocino a comienzos del siglo XX. Una aproximación a partir de los Censos Nacionales de población» ponencia presentada al IV Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay. Montevideo, 6 y 7 de noviembre de 2008
- ²⁹ Ver Viera Cherro, Mariana & Bentancor, Andrea, en este volumen.
- ³⁰ Ver, por ejemplo: Arcondo, Aníbal *Historia de la alimentación en Argentina* Córdoba. F. Ferreyra ED. (ISBN N° 987-1110-01-4), 2022. Martins de Oliveira, Flávia Arlanch «Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista» en «Revista Brasileira de História» (ISSN 0102-0188) São Paulo, v. 26, n° 51, 2006, pp. 47-62. de Souza Oliver, Graciela «Debates científicos e a produção do vinho paulista, 1890-1930» en «Revista Brasileira História» (ISSN 0102-0188), vol 27, n° 054, dezembro 2007; pp. 239-260. Bouret, Daniela «El horizonte de sentido en los consumidores de vinos. La conformación del gusto» Ponencia presentada al III Congreso de Historia Vitivinícola Uruguay y I Regional, Montevideo, noviembre 10-11 de 2005. Couyoumdjian, Juan Ricardo «Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la Belle Epoque» en «Historia» (ISSN 0717-7194) (Santiago) [online] n° 19, Vol I, enero-junio 2006; pp. 23-64.
- ³¹ Stein, Steve «Argentina's Wine Revolution: 1990-2007" Paper presentado al International Workshop Alcohol in the Atlantic World: Historical and Contemporary Perspectives [York University. Toronto, Ontario. Octubre 24-27 de 2007]. Bouret, Daniela «Consumo y consumidores de vinos en el Uruguay de fines del siglo XX» Ponencia presentada al Simposio «Alcances y proyecciones de los estudios multidisciplinarios sobre la vitivinicultura nacional (1870/2000)» Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Montevideo, Noviembre 19-21 de 2007.
- ³² Sapelli, Giulio (a cura di) Tra identità culturale e sviluppo di reti. *Storia delle Camere di commercio italiane all'estero* Catanzaro. Rubbertino, 2000; 340 p.
- ³³ Ver: Fernández, Alejandro «Inmigración y redes comerciales. Un estudio de caso sobre los catalanes de Buenos Aires a comienzos de siglo», en «Estudios Migratorios Latinoamericanos», A. 11, N° 32, abril 1996, p.25-60; «Las redes comerciales catalanas en Buenos Aires a comienzos de siglo. Una aproximación», en A.Fernández y J.C.Moya (comps.), *La inmigración española en la Argentina*, Buenos Aires, Biblos, 1999, p.141-163.
- ³⁴ Ver : Mouratt, Oscar *Hacia las historias masivas y democráticas* Montevideo. Edición del autor, 1998; pp. 75 y ss. Beretta Curi, Alcides y Beyhaut, Elena «Pioneros, conocimientos y experiencias en los inicios del sector vitivinícola uruguayo (1870/1890): un abordaje interdisciplinario a propósito de D Francisco Vidiella» Ponencia presentada al Primer Con-

greso de Historia Vitivinícola: Uruguay en el contexto regional (1870-1930) Montevideo, Setiembre 6-7 de 2001.

- ³⁵ Ver: Fernández, Alejandro, ob. cit.; Beretta Curi, Alcides *La inmigración italiana en la formación del empresariado uruguayo. La Camera di Commercio Italiana di Montevideo (1883-1933)* Montevideo. Depto. Publicaciones Universidad de la República, 2004; 500 p.
- ³⁶ Pérez Romagnoli, Eduardo *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan, 1885-1930 La producción de instrumentos para la vitivinicultura* Mendoza. Universidad Nacional de Cuyo, 2005.
- ³⁷ Couyoumdjian, Juan Ricardo ob. cit.
- ³⁸ Baptista, Belén «La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875-1930): algunos indicadores de su desarrollo» Ponencia presentada al Primer Congreso de Historia Vitivinícola: Uruguay en el contexto regional (1870-1930) Montevideo, Setiembre 6-7 de 2001.
- ³⁹ Ver por ejemplo: Barrio de Villanueva, Patricia «Discusión sobre vitivinicultura en tiempos de crisis. Propuestas de reforma a la ley nacional de vinos. Mendoza, 1914" ponencia presentada al IV Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay. Montevideo, 6 y 7 de noviembre de 2008. Bonfanti, Daniele «La crisis de 1925. Algunas hipótesis sobre la estructura productiva, las formas de agremiación, y la naturaleza de los conflictos sociales en la temprana vitivinicultura uruguaya» en «Territorios del Vino» Año I, N° 1, Noviembre de 2007: www.ceil.fhuce.edu.uy
- ⁴⁰ Ver, por ejemplo: Barrio de Villanueva, Patricia «La formación de las sociedades anónimas y la entrada del capital financiero a la vitivinicultura mendocina. El caso de la firma Giol y Gargantini» en «Territorios del Vino» Año I, N° 1, noviembre de 2007: www.ceil.fhuce.edu.uy. Mateu, Ana María & Stein, Steve El vino y sus revoluciones. Una antología histórica sobre el desarrollo de la industria vitivinícola argentina Mendoza. EDIUNC, 2008
- ⁴¹ Chile no fue afectado por este flagelo.
- ⁴² Ver, por ejemplo: Teisseyre, Charles «Le rôle des sociétés savantes bordelaises, au moment de la crise du phylloxéra» en Huetz de Lemps, A. (sous la direction) Géographie historique des vignobles. Actes du Colloque de Bordeaux, octobre 1977 Paris C.N.R.S., 1978 ; Tome 1, pp. 201-209.
- ⁴³ Roudié, Philippe « L'expansion viticole bordelais au XIX^e siècle » In: Jocelyne Perard & Maryvonne Perrot (sous la direction de) *Vigne, Vin et Aventures humaines* (Rencontres du Clos-Vougeot 2008) Chair UNESCO Culture et Traditions du Ven-Université de Bourgogne, 2009; p. 181.
- ⁴⁴ Réchauffement climatique, quels impacts probables sur les vignobles? Global warming, which potential impacts on the vineyards? Actes du Colloque international et pluridisciplinaire. Proceedings of the international and multi-disciplinary Colloquium Dijon et Beaune, France 28-30 mars 2007 / March 28-30, 2007
- ⁴⁵ Le Roy Ladurie, Emmanuel «Vignes et vendanges des XIV^e-XXI^e siècles»

Conferencia en Réchauffement climatique, quels impacts probables sur les vignobles? Global warming, which potential impacts on the vineyards? Actes du Colloque international et pluridisciplinaire ...

- ⁴⁶ Ver, por ejemplo: Bentancor, Andrea & Viera, Mariana «Geopolítica de la fiesta de la vendimia en Mendoza» en «Territorios del Vino» N° 2 Montevideo Año II, N° 2, junio de 2008: www.ceil.fhuce.edu.uy/Descargas/Revista2TV.pdf
- ⁴⁷ Girini Liliana «Las transformaciones en la arquitectura del vino en Mendoza, Argentina. (1885- 1910)» ponencia presentada al III Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay. Montevideo, Noviembre 10 y 11 de 2005. Altezor, Carlos «El Patrimonio arquitectónico en La Bodega Los Cerros de San Juan» III Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay. Montevideo, Noviembre 10 y 11 de 2005. Altezor, Carlos «Arquitectura patrimonial en la bodega La Cruz, Florida» ponencia presentada al IV Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay. Montevideo, 6 y 7 de noviembre de 2008
- ⁴⁸ Ver: Bouret, Daniela/Miranda, Fernando/Vicci, Gonzalo «La seducción de las imágenes. Elementos para un estudio del uso de las imágenes en la promoción/desaliento del consumo de vinos» ponencia presentada al IV Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay. Montevideo, 6 y 7 de noviembre de 2008
- ⁴⁹ del Pozo, José *Historia del vino chileno* Santiago. Editorial Universitaria, 1999.
- ⁵⁰ Mateu, Ana María «Lo primero es la familia» Análisis de algunas estrategias de la empresa vitivinícola Arizu para convertirse en una empresa moderna (Mendoza, Argentina, 1885-1930)» Ponencia presentada al I Congreso de Historia Vitivinícola: Uruguay en el contexto regional (1870-1930) Montevideo, Setiembre 6-7 de 2001.
- ⁵¹ Bentancor Bossio, Andrea «El nacimiento de la Bodega Cooperativa del Centro de Viticultores del Uruguay. Estrategias para el fomento y el desarrollo de la viticultura nacional en contexto de crisis» Ponencia presentada al III Congreso Vitivinícola Uruguayo y I Regional (Montevideo, Noviembre 10-11 de 2005).
- ⁵² Beretta Curi, Alcides La acción de una elite empresarial desde la Asociación Rural del Uruguay: el caso de la vitivinicultura (1870/1930). In: II Congreso de Historia Vitivinícola Uruguayo, 2003 Colonia II Congreso de Historia Vitivinícola Uruguayo . 2003.
- ⁵³ Beretta Curi, Alcides, Orígenes e inicios de un establecimiento modelo. In: De Frutos, Estela (Org.). *Los Cerros de San Juan. 150 años en la historia del Uruguay*. Montevideo, Trilce, 2005, v. 1, p. 21-50, ISBN: 9974323797
- ⁵⁴ Investigación iniciada en 2007 en convenio Jacksonville-Zonamérica y Universidad de la República.
- ⁵⁵ El empresario Ing. Agr. Ricardo Varela ha facilitado la consulta del archivo del político, empresario y vitivinicultor Diego Pons.

PRIMERA PARTE

LA VITIVINICULTURA URUGUAYA

APROXIMACIÓN A ALGUNOS TEMAS Y PROBLEMAS

(Des) Estructurando las regiones vitivinícolas

Un examen comparativo del proceso de formación de las áreas vitivinícolas en la región austral (1870-1930)

Daniele Bonfanti¹

La región como hipótesis a demostrar: justificaciones de este trabajo

La vitivinicultura contribuyó significativamente al proceso de modernización de las estructuras económicas rioplatenses. Luego de la fase experimental de la década de 1870, su marcado dinamismo, que se manifestó en tasas de crecimiento muy elevadas, permitió responder a una demanda interna en constante aumento hasta que, aproximadamente a finales de la Primera Guerra Mundial, alcanzó la sustitución de las importaciones. Con la crisis de 1929, las nuevas modalidades de intervención y regulación del mercado por parte del Estado transformaron paulatinamente la realidad productiva y el comportamiento de los agentes sociales involucrados en ellas, algo que justifica el corte cronológico adoptado.

El afianzamiento de la vitivinicultura austral influyó tanto en la producción agrícola como en la industrial. La elevada productividad alcanzada en el cultivo de la vid impulsó la tecnificación de las bodegas y la profundización de la industrialización, a su vez, retroalimentó la fase agrícola.

Este desempeño resultó particularmente eficiente, ya que se verificó contemporáneamente a profundas transformaciones en su sistema productivo. Los adelantos tecnológicos comunes a toda la agricultura afectaron a las técnicas tradicionales de cultivo y la aparición de un conjunto de nuevas plagas - mildiu o peronospora, oidio y filoxera² - obligó a ulteriores modificaciones.

También en la elaboración de vino, las formas de producción de tipo artesanal fueron sustituidas por métodos industriales³, en el marco de una modificación sustancial del gusto que implicó un gradual pasaje de vinos licorosos a vinos secos y de menor graduación alcohólica.

Así las cosas, en todos los aspectos productivos de la vitivinicultura no existió *“la alternativa continuidad frente a cambio técnico, y sí la de abandono de la producción frente a cambio técnico o, mejor dicho, cambios técnicos”*⁴.

En la región austral la vitivinicultura, al impulsar la diversificación de la producción agropecuaria, contribuyó a que algunas regiones superaran la crisis de las economías tradicionales permitiendo su inserción en el na-

ciente mercado interno: la cuenca del río Santa Lucía en el caso uruguayo (correspondiente a los departamentos de Montevideo, Canelones, San José y Florida) y la provincia de Mendoza en el caso argentino.

La formación de estas áreas especializadas sugiere que la consolidación de este sector no fue un fenómeno estrictamente económico-productivo, ya que su despegue provocó una profunda transformación en la organización territorial de estas regiones, en el uso de los recursos, en el sistema de comunicación, en su inserción en el naciente espacio nacional y en el relacionamiento con otras regiones y lugares.

Asimismo, el crecimiento vitivinícola tuvo una fuerte influencia en las formas de socialización que se consolidaron como un *genre de vie* específico que tendió a perpetuarse a través de la formalización de pautas culturales en los diferentes niveles educativos (escuelas de enología, escuelas especiales de vitivinicultura, etc.) y de modelos de sociabilidad diferentemente reglamentados, como es el caso de las Fiestas de las Vendimias que se organizaron (y se organizan) en diferentes localidades de las dos regiones. En este sentido, desde sus comienzos la vitivinicultura tuvo un marcado simbolismo, otorgado por los diferentes actores, que contribuyó a fortalecer el consenso social alrededor de su implantación y representó un factor importante para explicar su éxito⁵.

Este trabajo representa un intento de examen comparado de los procesos de formación de las regiones vitivinícolas argentina y uruguayas. Esto implica reflexionar sobre el por qué se ha elegido recurrir al concepto de *región* y qué entendemos por *región vitivinícola*.

Más allá de razones de naturaleza epistémicas, creemos que una definición coherente de este concepto, además de ser útil operativamente al ofrecer una cohesión entre las definiciones teóricas y la práctica de investigación, nos permite identificar a los actores sociales que impulsaron – o resistieron – el proceso de conformación de las regiones vitivinícolas, aquellas transformaciones territoriales provocadas y los reflejos de estas mutaciones en los mismos agentes. O, dicho en otras palabras, cómo se realizó el proceso de estructuración de estas áreas como regiones vitivinícolas⁶.

Creemos, también, que una definición improvisada podría descalificar la misma pertinencia de la comparación. En efecto, como punto de partida de la investigación, proponemos equiparar una provincia, es decir un espacio territorial definido institucionalmente, cuyo un margen de autonomía política y económica está preestablecido, con una región hipotética que no tiene equivalentes requisitos y reconocimientos jurídicos. Es decir, uno de los términos de la comparación – la cuenca del río Santa Lucía – surge directamente de la construcción del investigador, mientras, en el caso de Mendoza, la definición de región podría ser entendida como muy similar al de la geografía tradicional⁷.

La primera razón que nos ha llevado a utilizar el término *región* en lugar de otros equivalentes es que, como ha sido observado por diferentes

autores, las regiones han constituido el centro del discurso geográfico y de la geografía. E, independientemente de la precisión o de la coherencia de su definición, se han consolidado como elemento de análisis más allá de la misma disciplina, entrando en el sentido común general⁸.

Somos concientes de que la elección de un concepto a partir de su tradición disciplinaria y su difusión en el uso público es, de por sí, una opción discutible. Entre otras cosas porque, aunque el análisis regional ha sido recurrente en la disciplina y hasta fue propuesto como tema específico que hubiese delineado a la geografía como ciencia, sigue siendo un concepto muy discutido⁹.

Sin embargo, más allá de lo endeble que puede ser su definición científica, la región se ha constituido como uno de los supuestos de la actuación e *interactuación* de los grupos sociales y las instituciones. Y estos agentes, también en el marco de un proceso claramente homogeneizador como el actual, se mueven con la conciencia de que existen ámbitos espaciales diferentes de otros y de que la persistencia de la diversidad regional es la expresión de “*un elemento central de la sociedad*”¹⁰.

Asimismo, más allá de matices determinados por los diferentes enfoques de las investigaciones, en la llamada “nueva geografía regional” existe un profundo consenso sobre algunos elementos constituyentes de las regiones¹¹. Por ejemplo, todos los autores insisten en el relacionamiento histórico entre conducta social y el espacio como elemento estructurante y transformador de los ámbitos regionales. Esto implica poner en el centro del discurso geográfico a los actores sociales, al espacio como ámbito que influye activamente en las actividades humanas y a las alternativas históricas provocadas por la interacción de grupos, individuos o instituciones en una zona determinada¹². Al transformar los espacios regionales en sistemas complejos, estas nuevas miradas tienen, además, la enorme ventaja de abrir espacios de análisis interdisciplinarios que tornan más problemático y enriquecedor el panorama de las investigaciones.

Considerando que nuestra concepción de región se fundamenta en la articulación de diferentes factores que concurren a la constitución dinámica del espacio – tanto en el sentido de conformación y equilibrio del mismo como de su posible desestabilización y transformación – decidimos diferenciar la *región* del *lugar*. Además de evocar la parcial homogeneidad física y social de los ámbitos geográficos que analizaremos¹³, el primer término da mejor la idea del entramado de relaciones entre diferentes paisajes que, por lo menos en el caso de las regiones vitivinícolas en el período analizado, se puede hallar mucho más allá de un sitio específico. Asimismo, existe el fuerte riesgo de superposición del término *lugar* con el concepto francés de *terroir*, con los consecuentes riesgos polisémicos que frecuentemente se registran en la disciplina¹⁴. Por último, considerando que examinaremos al espacio en función de un sector productivo específico, el uso de región permite evidenciar la jerarquía de lugares provocadas por los procesos de con-

centración espacial de capital que, a su vez, muestra tanto “*las oportunidades locativas organizadas y el uso de la distancia y la separación espacial*” como el impacto contrario de la organización espacial en la producción por parte de las diferentes empresas¹⁵.

Así las cosas, la conceptualización de las regiones vitivinícolas no surge de la creencia de que estas áreas tengan una “*esencia intrínseca*”¹⁶ de naturaleza corológica que las haría a la vez únicas y específicas - por ser los hechos geográficos que en Mendoza o en el sur de Uruguay se pueden observar y examinar diferentes con respecto a aquellos de otras zonas - pero comparables - ya que los mismos atributos corológicos permitieron que el hombre desarrollara allí una actividad productiva como la vitivinicultura-. Entre otras cosas porque, como veremos, los rasgos geográficos de ambas zonas tienden a obstaculizar, más que favorecer, el cultivo de la vid y sin embargo el sector supo y pudo desarrollarse.

Nuestra hipótesis de base es que estos dos espacios se pueden estudiar en su proceso de articulación alrededor del sector vitivinícola. Algo que no implica sostener que necesariamente la vid fue el único factor coagulador de estas dos regiones ni que esta producción represente su “*rasgo clave*”¹⁷, sino que se intentarán analizar aquellos fenómenos que, al facilitar el desarrollo vitivinícola, intervinieron en la estructuración de las dos regiones y como el crecimiento de este sector contribuyó a su conformación como tales.

En consecuencia, al comienzo de nuestro análisis, consideraremos la región como una “*hipótesis a demostrar*”, según la definición del historiador Van Young¹⁸, en el sentido de que el examen de las interacciones entre espacio y conducta de los agentes - y de los resultados de la acción de los segundos sobre el primero y de las restricciones del primero sobre los segundos - garantiza superar un esquema de análisis fundamentado sobre ámbitos territoriales y estructuras sociales preestablecidos.

La región como problema: condiciones adversas y desarrollo vitivinícola

La provincia de Mendoza tiene una superficie de 150.893 Km² y se encuentra en la zona templada, con un clima árido y semiárido. Las cordilleras y las tierras improductivas ocupan poco más de la mitad de la superficie territorial, mientras que en el resto de la provincia se encuentran valles intermontañosos y la llanura oriental en los cuales es posible identificar dos tipos de modalidades de uso del suelo: los oasis - zonas de cultivos intensivo bajo riego - “*secano*”¹⁹- área desértica y no irrigada. A pesar de representar solamente poco más del 2% de la superficie de la provincia, en los oasis se concentró alrededor del 99% de la población y prácticamente todas las actividades agrícolas (y, entre ellas, naturalmente la vid)²⁰.

Desde la primera ocupación humana anterior a la Conquista, “*el agua es el agente fundamental de la configuración espacial, por lo que es válido*

afirmar que el agua modela las actividades humanas así como éstas muestran una particular preocupación por controlar el agua"²¹. La irregular distribución de los recursos hídricos influyó en la localización del hábitat humano que, en el período anterior al crecimiento vitivinícola, estaba aglutinado fundamentalmente en la capital.

Ubicada en el Oasis Norte – abastecida con agua subterránea y por los ríos Mendoza y Tunuyán Inferior - y punto del llamado “Camino Real”, que comunicaba con Buenos Aires hacia el este y con Chile y Perú hacia el oeste, la ciudad de Mendoza corresponde al primitivo núcleo de poblamiento de la región. Desde el período colonial allí se concentraron las actividades sociales y las decisiones de tipo político. En este sentido, su clase dirigente, además de cumplir el papel de mediadora con la metrópoli durante el proceso de constitución del Estado argentino, incidió de manera determinante en la valorización económica del espacio, tanto en términos de su organización como de su expansión²².

La estructuración espacial del Oasis Norte promovida por la capital integró un área compuesta por los departamentos de Las Heras, Godoy Cruz, Guaymallén, Maipú y Luján de Cuyo que ha sido definida como “zona núcleo” de la vitivinicultura²³, ya que allí se comenzaron los cultivos, se edificaron las bodegas, se concentraron los trabajadores y los técnicos, y desde allí el sector se irradió hacia el resto de la provincia y del país. Así las cosas, aunque en la actualidad existan cuatro zonas irrigadas²⁴, nos ocuparemos fundamentalmente de la zona núcleo y, de manera secundaria, del Oasis Sur (ríos Diamante y Atuel) y del Oasis del Valle de Uco, que se asentaron y desarrollaron por efecto de los cambios provocados por el desarrollo vitivinícola.

Centrar el análisis en el área capitalina implica reconocer el papel de la ciudad de Mendoza y sus alrededores como polo aglutinador del sector y, por ende, circunscribir la región vitivinícola al Oasis Norte, dejando fuera zonas y lugares afectados de manera marginal y subordinada por el proceso. Asimismo, permite reconocer para un grupo social específico – que definiremos como “elite modernizante” – el rol de dinamizador de la estructura económica provincial y de promotor de aquellos cambios que impulsaron la vitivinicultura.

La superficie de los cuatro departamentos que constituyen la cuenca del río Santa Lucía (Montevideo, Canelones, Florida y San José) es de 20.475 Km². El Santa Lucía nace en la Cuchilla Grande en el departamento de Lavalleja, y corre en dirección oeste-sur hasta su desembocadura en el Río de la Plata por dos brazos, representando el límite norte del departamento de Canelones y, luego, la separación entre Canelones y San José y entre este último departamento y el de Montevideo.

Aunque desde un punto de vista estrictamente geofísico, sería impugnable considerar la citada área como componente de la cuenca, el proceso de ocupación humano de la región y las modalidades internas de comunicación y relacionamiento, contribuyeron a una temprana integración de esta re-

gión, que corresponde *grosso modo* a la jurisdicción colonial de la ciudad de Montevideo establecida por la Real Ordenanza de 1782. En este sentido, la característica fundamental de la cuenca de este río es su elevada densidad de población, provocada por Montevideo de manera directa – es decir a través de la organización de pequeños núcleos habitacionales preexistentes o por disposiciones administrativas centrales – e indirecta²⁵. Desde este punto de vista, la capital uruguaya y su clase dirigente cumplieron en términos de ocupación y organización socio-económica del territorio un papel equivalente al de sus homólogos mendocinos.

El clima templado con lluvias distribuidas a lo largo del año y el entramado de cursos de agua constituido por los afluyentes del Santa Lucía y otros ríos permitirían, por lo menos teóricamente, un casi total aprovechamiento de los suelos para la producción agrícola, aunque, como veremos luego, existieron y existen importantes restricciones en este sentido (y no solo con respecto al cultivo de la vid)²⁶.

La manera más sencilla para explicar el desarrollo de la vitivinicultura en estas dos zonas sería la de apelar a una supuesta predisposición geofísica y morfológica que hiciera de Mendoza y del sur de Uruguay áreas privilegiadas para el cultivo de la vid. A pesar de que, sobre todo en términos publicitarios, frecuentemente se recurra a este conveniente acomodo, la peculiar condición del régimen de las aguas dificulta en ambas regiones el desarrollo de esta producción.

La vid es un cultivo que tiene una buena adaptabilidad a las variaciones climáticas anuales pero es particularmente sensible a los cambios repentinos y extremos, y necesita un promedio de precipitaciones anuales de 700/800 milímetros.

En el caso mendocino, la deficiencia hídrica se manifiesta en el régimen de lluvias particularmente irregular, con importantes diferencias en el promedio anual de precipitaciones que, a parte en la zona cordillerana donde se alcanza los 1.000 mm, varían desde los 270 mm en el sur (San Rafael) hasta un mínimo de 98 mm en el noroeste (Retamo). Otros factores que dificultan el ciclo agrícola son los frecuentes granizos y las heladas, tanto tempranas como tardías²⁷. Además, el clima caluroso de la provincia influye negativamente en la acidez de los vinos y en la fermentación.

Para superar estos problemas y para viabilizar el cultivo se hicieron importantes inversiones para extender los canales de irrigación y la provincia se dotó de una legislación sobre aguas que, a pesar de algunas limitaciones, contribuyó a hacer viable el sector. Ambas medidas, a su vez, permitieron la extensión de los oasis y, por ende, garantizaron más tierras para los cultivos. Aunque los gobiernos centrales facilitaron el desarrollo de la política de aguas, para su implantación la actuación de la elite provincial fue fundamental, tanto que, según cálculos del Departamento General de Irrigación del año 2000, solamente para un mejor aprovechamiento del agua superficial se habían invertido a lo largo del siglo XX 1.908

millones de pesos, provenientes en su casi totalidad de las arcas provinciales²⁸.

En el sur de Uruguay, el régimen de lluvias es opuesto al mendocino pero no menos problemático. El promedio de 1.100 mm supera ampliamente las necesidades productivas y puede tener efectos negativos al aumentar notablemente el nivel de humedad en una zona rica de terrenos arenosos, de por sí no favorables para el cultivo. El ambiente húmedo obstaculiza a la vid, fundamentalmente por facilitar el desarrollo de las enfermedades y la reproducción de las hormigas, principal plaga para el viñedo en Uruguay.

Ya se aludió al hecho de que en Uruguay los promedios meteorológicos tienen escaso valor explicativo. Las lluvias se distribuyen de forma muy irregular, de modo que las plantas sufren largos períodos de sequías seguidos por repentinos aguaceros que corrientemente provocan desbordes de ríos y de arroyos, transformándose en inundaciones. Por último, los súbitos cambios de temperatura y los vientos atlánticos inciden negativamente al favorecer condiciones climáticas extremas que, como vimos, son particularmente dañinas para la vid.

Aunque también aquí se registró un intento de reglamentación de los recursos hídricos en pos de facilitar su aprovechamiento, en la cuenca del Santa Lucía la canalización de ríos y arroyos y otras formas de control de las aguas terrestres fue menos evidente respecto al mendocino y dirigido más al abastecimiento de Montevideo que a uso agrícola²⁹.

Un segundo elemento al cual se recurre comúnmente para dar cuenta de por qué la vitivinicultura se desplegó en estas dos regiones está ligado a una supuesta tradición productiva que remontaría al período colonial. Estos antecedentes no se pueden ubicar para el sur uruguayo. La primera noticia sobre el cultivo de la vid se encuentra en los escritos del presbítero José Manuel Pérez Castellano quien, en el último cuarto del siglo XVIII, describió algunas pocas cepas que se encontraban en las cercanías de su chacra, situada en el Miguelete (Montevideo)³⁰. Sucesivamente, las referencias desaparecen, hasta los primeros intentos de la vitivinicultura moderna realizados a finales de la década de 1870. Además, como veremos más adelante, el sector comenzó *ex novo* a partir de polos distribuidos a lo largo de todo el país y no necesariamente concentrados en la cuenca del Santa Lucía.

Diferente es el caso mendocino, donde la vitivinicultura, por lo menos hasta las medidas borbónica sobre libre comercio de 1778, representaba muy probablemente el sector que garantizaba la mayor parte de las riquezas³¹. Sin embargo, a pesar de diferentes intentos de reactivar la actividad durante los años treinta, el cultivo estaba en clara decadencia y, a la mitad del siglo XIX, tenía un rol claramente marginal en la economía provincial. Aunque este antecedente pudo facilitar y fortalecer el posterior desarrollo, habría que considerar que las citadas transformaciones técnico-científicas que se verificaron a partir de la segunda mitad del siglo XIX, reducían la

importancia de la tradición, tanto en la elección de las cepas y en el cultivo de la vid como en la elaboración de los vinos.

Este primero y superficial nivel de análisis de las dos regiones, de carácter fundamentalmente geofísico, deriva en una inmediata problematización del tema. Las condiciones geoclimáticas no eran las más adecuadas para que se desarrollara una actividad agrícola como la vitivinicultura. Los antecedentes, aún donde existían como en el caso de Mendoza, eran lo suficientemente endebles como para constituirse en una tradición. Sin embargo, tanto en la provincia argentina como en el sur uruguayo el cultivo supo desarrollarse. Y, ya sobre la base de este primer acercamiento, resulta evidente que 'para viabilizar el cultivo' mucho más importante que el clima fue el rol jugado por la actividad humana.

La región como proceso: nacimiento y consolidación de las regiones vitivinícolas

Antes de que se implantara el modelo vitivinícola, la estructura económica mendocina estaba orientada por el comercio transandino. La provincia era el centro de invernada del ganado que provenía de Córdoba y Santa Fe y que estaba destinado a Chile, país del cual recibía dinero y un conjunto de productos para el mercado interno. La producción estaba concentrada en el Oasis Norte, mientras el resto del territorio – tanto en el secano como en la zona de la cordillera – estaba compuesto por estancias destinadas a campo de cría. Caracterizadas por una producción muy extensiva, de manera de que fuese posible contrarrestar la baja receptividad nutritiva de los campos y la escasez de agua, estas estancias, en lo posible, tendieron a ocupar las zonas limítrofes a los caminos que llevaban a Chile³².

La agricultura se fundamentaba sobre tres cultivos – alfalfa, cereales y frutales – cuya incidencia podía incrementarse o menguar según la coyuntura económica general. La alfalfa, utilizada como forraje para el engorde del ganado, tenía un claro predominio desde el punto de vista de las hectáreas ocupadas, mientras los cereales, destinados al consumo interno, eran utilizados tanto para la renovación de los alfalfares como para la incorporación de nuevas tierras. El espacio ocupado por los frutales, entre los cuales se encontraba al viñedo, era más reducido y, frecuentemente, se cultivaban de forma extensiva en asociación con la alfalfa. Aunque la producción vinícola era relativamente modesta, conviene señalar la existencia en el censo de 1864 de 56 bodegas artesanales dedicadas a la producción de vino y aguardiente.

La realidad socio-económica de la provincia era, así, relativamente compleja³³, con una buena integración entre ganadería y agricultura y una adecuada capacidad de respuesta a los estímulos externos que implicaba, a su vez, una ampliación o reducción de la extensión de las diferentes explotaciones, aunque todas las actividades quedaban subordinadas al comercio.

La relativa extensión del arrendamiento permitía la adquisición de nuevas tierras para las grandes propiedades pero funcionó también como forma de ascenso y, sobre todo, fijó en los contratos agrarios la modalidad fundamental para implementar nuevas explotaciones, algo que tendrá su reflejo en el desarrollo vitivinícola a través de la figura del contratista de viña.

Un conjunto de razones convergieron en que la ciudad capital y el Oasis Norte promovieran la organización del espacio circundante y de sus relaciones con el mundo exterior: la concentración del recurso hídrico, la inexistencia de centros urbanos competidores, el hecho de ser el asiento del gobierno y, por ende, de las fuerzas militares, del aparato financiero laico y eclesiástico, la presencia indígena en el sur de la provincia. En la ciudad y en el oasis, así, se concentraron los actores sociales, fundamentalmente mendocinos pero también chilenos, que, sobre la base de redes consolidadas que se remontaban al período de la independencia, promovían y consolidaban la estructura productiva.

En el caso de la cuenca del Santa Lucía, la cercanía con Montevideo influyó, además de la ocupación territorial, también en sus características productivas. En la región se promovió una diferenciación temprana que permitió caracterizarla como la única zona del país en la cual la agricultura predominaba sobre la ganadería, tanto en términos de uso de los suelos como en peso económico. La agricultura estaba fundamentada sobre la producción cerealera –con alternancia de trigo y maíz–, una incipiente producción hortícola y tendía a distribuirse en los lugares más cercanos a la capital, mientras que en los más alejados aumentaba el número de estancias destinadas al engorde del ganado durante la invernada. Esta “isla” agropecuaria se enmarcaba en una estructura económica basada en la ganadería extensiva que respondía precariamente a la demanda del comercio internacional con algunos de sus productos derivados: el cuero, el tasajo y la lana.

No existen estudios modernos sobre la rentabilidad de la agricultura del sur uruguayo. Los testimonios de época, particularmente en ocasión de coyunturas económicas desfavorables, nos ofrecen la imagen de un sector estancado, con pobres niveles de rentabilidad y una capacidad nula para incorporar tecnología debido a la falta de crédito y a la mentalidad rutinaria de los agricultores, y un proceso en curso de expulsión de mano de obra³⁴. Este juicio fuertemente negativo se ha trasladado a la historiografía³⁵ aunque algunas evidencias –emigración temporánea o empleo en grandes establecimientos por parte de un componente de la familia de los productores y, sobre todo, la posibilidad de alternar dos cultivos– parecerían indicar una realidad mucho más compleja. Sin embargo, a falta de investigaciones, un conjunto de datos parecería corroborar la escasa productividad de los minifundios cerealeros y, más en general, la poca viabilidad de la agricultura sureña.

Luego de la llamada *Revolución de las Lanzas*, particularmente, la clase dirigente montevideana fortaleció una interpretación de la realidad nacio-

nal que tenía sus raíces en el período de las guerras de independencia y que reconocía en la ganadería primitiva – y en los hábitos “bárbaros” de la población rural que ella provocaba – la causa de la violencia, el abigeo y las sublevaciones. Desde este punto de vista, el apoyo que la oligarquía capitalina estaba dispuesta a ofrecer a la producción agrícola encontraba sus raíces tanto en razones económicas como y tal vez sobre todo, en cuestiones de tipo culturales. Al asentar a los paisanos en la tierra, se alejaban los riesgos de las revoluciones.

Luego de la crisis de 1873 el conjunto de factores que convergieron para estimular al proceso de modernización de las economías rioplatenses contribuyó a poner en crisis a los sistemas tradicionales.

La especialización de la pampa húmeda como área agroexportadora y las continuas devaluaciones de la moneda chilena hicieron perder competitividad al circuito comercial transandino y a la ganadería comercial. La conquista definitiva del territorio indígena en el sur garantizaba una ocupación total del área provincial y su posible viabilización en términos capitalistas. Asimismo, la organización de la red nacional de ferrocarriles, que alcanzó Mendoza en 1885, trastocó las comunicaciones con Chile provocando un importante impulso hacia la inserción en el nuevo espacio económico nacional.

La crisis de la economía tradicional supuso para Uruguay abrir una problemática más compleja, ya que el enjuiciamiento de la estructura fundamentada en el comercio de productos ganaderos fue acompañado por la afirmación de su carácter de Estado nacional y por la necesidad de encontrar una solución global que permitiera, a la vez, reglamentar y ordenar las modalidades de ocupación de la tierra (cuyo carácter anárquico derivaba del período colonial), modernizar y diversificar las formas de producción y extirpar las causas de los levantamientos, intentando encontrar soluciones ocupacionales y educativas para el llamado “proletariado rural”. La cuenca del Santa Lucía representaba una zona privilegiada en este sentido, ya que, más allá de una productividad considerada inadecuada, allí existía una tradición agrícola, un mayor arraigo a la tierra y los lugares y una rápida comunicación con la capital, tanto por su mencionada cercanía como por su temprano enlace ferroviario de 1869.

La vitivinicultura era un negocio promisorio. No tenía competencia interna y la llegada de inmigrantes del área mediterránea, cuya dieta incorporaba al vino como ingrediente fundamental, garantizaba una expansión continua de la demanda interna. Asimismo, diversos factores -la crisis filoxérica en Europa y las crisis económicas en el Río de la Plata- contribuían a la caída de las importaciones de vino, reflejándose en un ulterior empuje a las inversiones sectoriales. Por último, ofrecía una respuesta a las diferentes necesidades de las dos regiones. En el caso de Mendoza permitía una especialización que garantizara su entrada en el mercado nacional sin competir con la pampa húmeda. En el caso del Santa Lucía afianzaba el proceso de diferenciación productiva.

Los trabajos historiográficos han relevado el papel jugado por la elite en la reorientación de la economía provincial, haciendo particular hincapié en el carácter armónico y consensuado de esta primera fase de desarrollo, aunque existen marcadas diferencias en la composición de esta clase dirigente.

En el caso mendocino se ha señalado el rol de la clase dirigente criolla tradicional³⁶. Este sector oligárquico, caracterizado por inversiones económicas diversificadas, por relaciones fluidas con el elenco político nacional y por su capacidad de integrar selectivamente a elementos nuevos de origen migratoria, supo adecuarse rápidamente a la nueva realidad y, con la misma velocidad, logró impulsarla. El hecho de que exista una marcada coincidencia entre los principales protagonistas del primer desarrollo vitivinícola y el sector que había promovido la recuperación económica regional luego de las guerras de independencia a partir de la ganadería comercial, sugiere que la percepción según la cual la consolidación del nuevo modelo productivo represente una ruptura con el pasado debe ser matizada. Entre otras cosas porque, además de una coincidencia en los elencos económicos, algunas características previas (rápida respuesta a los cambios coyunturales a través de la ampliación o reducción de un determinado cultivo y recurso a los contratos agrarios para extender el área productiva) facilitaron adaptarse a la nueva realidad³⁷.

Ruptura que, al contrario, parecería más evidente en el caso uruguayo, donde el enjuiciamiento de la ganadería tradicional representó un elemento clave tanto para intentar promover cambios estructurales como para el fortalecimiento de la identidad nacional y del país como tal. Aquí se releva un sector relativamente nuevo, de origen montevideano pero con una marcada presencia inmigrante, compuesto por comerciantes e industriales que comenzaron a diversificar ulteriormente sus actividades a través de inversiones en productos agrícolas no tradicionales y que terminó induciendo la expansión de la horticultrura y la aparición de nuevos cultivos³⁸.

El temprano desarrollo de la vitivinicultura tiene algunos elementos comunes con el de Mendoza. Por ejemplo, es evidente el estímulo proveniente de la demanda interna y los buenos retornos económicos. Sin embargo, lo que parece más marcado en Uruguay es una intencionalidad de tipo político-cultural, ya que la vitivinicultura no solo era una actividad intensiva de mano de obra, sino que requería un conjunto de habilidades que se consideraban necesarias para crear aquel conjunto de hábitos de trabajo que hubiesen podido alejar de las revoluciones a los peones de estancia.

El sector modernizante de la clase alta rural, congregado en la Asociación Rural del Uruguay (ARU), visualizó la agricultura como el instrumento que garantizara el disciplinamiento de la mano de obra rural, cambio cultural necesario para la pacificación interna y el asentamiento de la población rural. En opinión de los miembros de la ARU, la diferenciación productiva permitía la ampliación de los productos exportables que hubiese derivado en un crecimiento de la riqueza y, a su vez, representaba un atractivo para los

inmigrantes que hubiese fortalecido demográficamente a un país con una población reducida frente a los vecinos. Y este círculo virtuoso, hubiese contribuido a profundizar la pacificación, la diferenciación, la riqueza y el crecimiento demográfico.

Las primeras inversiones vitivinícolas se distribuyeron a lo largo de todo el país, teniendo en Salto y en la parte rural del departamento de Montevideo sus principales centros propulsores, y estuvieron insertadas en establecimientos que integraban el cultivo de la vid con otras formas de explotación agrícola y de ganadería intensiva. Desde el punto de vista de la localización industrial, las dos ciudades capitales supieron explotar al máximo las oportunidades ofrecidas por su emplazamiento espacio-organizacional³⁹.

En Mendoza, el aspecto más evidente de la actuación del sector oligárquico se manifiesta en el empeño para promulgar un conjunto de medidas institucionales tendientes a incrementar la actividad agrícola a través de la exención tributaria para el cultivo de la vid entre 1881 y 1902, y tasas diferenciales favorables en la contribución directa; a la protección de la producción nacional frente a las importaciones en acuerdo con el gobierno nacional; a la formación de recursos humanos para crear un grupo de técnicos especializados que supiera difundir las técnicas de cultivo y de bodega, tanto a través de medidas destinadas a atraer una inmigración calificada (como es el caso de la ley de 1884) como de actividad de propaganda en las exposiciones nacionales e internacionales⁴⁰ y, por último, a dotar los agentes económicos de una herramienta financiera que pudiera apoyar las inversiones necesarias para extender los cultivos con la creación del Banco de la Provincia de Mendoza en 1881.

Tempranamente se tuvo conciencia de esta fuerte intervención estatal –si se quiere peculiar, considerando la ideología liberal de las elites provinciales y nacionales de la época–, tanto que ya en 1916, Leopoldo Suárez observaba que *“difícilmente se encuentre en el mundo una zona vitícola sobre la cual pesen más leyes y decretos reglamentarios que la mendocina”*⁴¹.

Un capítulo especial merecen las disposiciones legislativas tendientes a racionalizar el uso del agua, que se fundamentaron en la obtención de dos empréstitos en 1874 y 1888 que fueron dirigidos principalmente a inversiones que permitieran la extensión de la red hídrica. Esta renovación de la infraestructura contribuyó a la extensión del área de cultivo, tanto en el Oasis Norte como a la conformación del Oasis Sur. Aunque, en un primer momento, el cultivo de la vid no incorporó nuevas tierras sino que se desarrolló sobre los antiguos alfalfaes, luego de la implementación de las políticas de control de las aguas la superficie agrícola comenzó a extenderse. Sin embargo, las frecuentes denuncias sobre el uso político en las concesiones hídricas (el llamado “torniquete del agua”), parecerían indicar que este proceso fue fuente de conflictos y polarizaciones sociales y, sobre todo, que el agua representó un elemento que contribuyó a fortalecer las jerarquías sociales y formas clientelares.

Las medidas institucionales en Uruguay fueron al principio mucho más extemporáneas y consistieron fundamentalmente en otorgar a la producción nacional una protección frente a los vinos importados⁴². Luego fueron dirigidas para paliar los efectos de dos crisis que la vitivinicultura tuvo que enfrentar a los pocos años de su implantación y que influyeron en la concentración productiva en la cuenca del Santa Lucía. La primera de estas crisis fue producida por los vinos artificiales, productos que, sobre la base de materia prima no vínica, lograban obtener algunos de sus factores esenciales a precios claramente inferiores. Los parámetros químicos que diferenciaban los vinos naturales de los artificiales determinados por la ley de 1903 hacían inviable la producción en el norte del país, cuyos vinos, por efecto del clima subtropical, generalmente excedían los límites de fuerza alcohólica y el extracto seco establecidos⁴³, aunque la decadencia de la vitivinicultura en esa zona se debió a que allí no se efectuaron las inversiones tecnológicas necesarias para hacer viable la agroindustria.

La aparición de la filoxera a finales de la década de 1880 obligó a una rápida reconversión de todos los viñedos, cuyos costos de implantación eran particularmente elevados. Este proceso fue mucho más eficaz y rápido en la cuenca del Santa Lucía que en el resto del país. Evidentemente la cercanía con el principal centro de consumo, la rapidez de las comunicaciones, la relativa incidencia de las invasiones de langosta y la presencia de capitales que posibilitaban la reconversión influyeron en la reconstitución de los viñedos. Sin embargo, no debería descuidarse las características del capital humano. En esta región se verificó una mejor inserción de la inmigración que representaba tanto el principal grupo de consumidores como el sector más capacitado en el cultivo de la vid, que pudo encontrar un espacio para poder retomar y adaptar su antigua actividad en el nuevo país.

Las dos modalidades de avance y consolidación del sector tuvieron efectos equivalentes en la composición socio-demográfica de las dos regiones con un claro aumento de la participación de inmigrantes europeos en la producción agrícola, aunque las transformaciones de las características étnico-culturales son más evidentes en Mendoza, donde la tradicional emigración chilena fue paulatinamente sustituida por europeos provenientes del área mediterránea.

El registro temprano de fiestas ligadas a la producción, las Fiestas de la Vendimia, que se organizaban en diferentes establecimientos y localidades, indicaría una apropiación común por parte de los diferentes sectores sociales del espacio cultural generado por la vid y el vino, en la cual se pueden vislumbrar elementos sincréticos y reelaboraciones originales de diferentes tradiciones europeas.

Es este un tema todavía muy poco estudiado, sin embargo, las descripciones de estas celebraciones presentan algunas características comunes en las dos regiones: la elección de una "Reina de la Vendimia", la carrera de los toneles, la presencia de carros alegóricos, la participación conjunta de los

diferentes agentes socio-económicos involucrados en la producción –dueños de las empresas, técnicos, trabajadores-. No creemos desatinada la hipótesis de que estas fiestas tuvieron un fuerte impacto en la socialización local algo que, entre otras cosas, explicaría las presiones –tempranas en Mendoza, más tardías en Uruguay– para su institucionalización como “fiesta oficial” y codificada, algo que se logró en la provincia argentina en 1936 y en el sur uruguayo en 1945.

Naturalmente, el proceso socio-económico tuvo también su reflejo en la adaptación del espacio a un sistema productivo específico aunque, reiteramos, el diferente impacto de la vid en las dos regiones –cultivo de especialización en una y de diversificación en la otra– implicó una transformación diversificada, por lo menos desde el punto de vista paisajístico. Si en Mendoza los viñedos tendieron a condensar y monopolizar su paisaje sustituyendo a los productos anteriores, en el Santa Lucía la viña acompañó a los cultivos tradicionales (trigo y maíz) y a los nuevos (olivos y frutales).

El fraccionamiento de las tierras en parcelas, además de provocar una valorización de las rentas por la extensión de los contratos agrarios de arriendo, aparcería y de las ventas, influyó también en esta transformación de la territorialidad. Por último, la necesidad de implantar viñedos en diferentes lugares como medida frente al granizo y otros accidentes climáticos profundizará aún más estas características de “manchas” vitivinícolas en el caso del sur uruguayo y de uniformidad para Mendoza. En este último caso, además, las medidas de control de las aguas superficiales y profundas influyeron en la extensión del Oasis Norte, en la consolidación definitiva del Oasis Sur, donde la implantación de colonias permitió una explotación más eficiente de los suelos⁴⁴, y la definitiva subordinación del secano y las zonas cordilleranas⁴⁵.

En la región del Santa Lucía, comenzó a vislumbrarse en este período un proceso peculiar de especialización interna que se fortaleció posteriormente. Los viñedos se concentraron en los lugares más cercanos a Montevideo y particularmente en Canelones, mientras que las bodegas se situaron principalmente en la capital⁴⁶ en una organización territorial que fortalecía la subordinación de la zona aledaña a la ciudad principal, pero también consolidaba tanto el área con respecto al resto del país como los relacionamientos internos entre los diferentes lugares.

La región como fuente de conflicto: la distorsión del modelo

Algunos datos económicos ofrecen una visión esclarecedora del resultado del proceso que acabamos de describir.

Desde 1910, prácticamente los dos tercios de la extensión total de los viñedos argentinos se encontraba en Mendoza. En 1914 y 1915 el 76% del

PBI provincial derivaba de la vitivinicultura, que proveía al 73% de la demanda nacional⁴⁷. La especialización vitivinícola de Mendoza fue tan profunda que, luego de la crisis económica de 1890, el sector se transformó paulatinamente en la fuente principal de recursos fiscales para la provincia. Como observan Balán y López si, hasta aquel entonces, el conjunto de la economía había capitalizado el sector, luego fue la vitivinicultura a financiar el resto de la economía⁴⁸. Por su parte, en 1898, en ocasión de la primera estadística vitivinícola nacional, en la región del Santa Lucía se aglutinaba el 34,7% de los viñedos, mientras en 1930 el porcentaje había alcanzado el 85,6%.

Naturalmente, tanto como consecuencia de un mercado interno muy pequeño, como el uruguayo, como por las razones que hemos examinado anteriormente, la magnitud de los diferentes factores productivos entre las dos áreas fue muy diferente.

En el quinquenio 1898-1902 se cultivaban en el Santa Lucía 1.542 hectáreas de viña, mientras en Mendoza ya eran 19.72549. Al final del proceso, en el quinquenio 1928-1932, los guarismos eran 10.563 para la región uruguaya y 84.352 para la provincia argentina. Discurso análogo para el vino elaborado ya que, mientras en el sur de Uruguay se pasó de una elaboración de 35.666 hectolitros de vino en 1898-1902 a 395.745 hectolitros en 1928-1932, en el caso mendocino el guarismo de partida fue mucho más elevado, con 3.378.960 hectolitros, así como el dato concluyente de 1928-1932, cuando se registró una producción de 5.539.864 hectolitros⁵⁰. Sin embargo, en términos de tasa de crecimiento anual, los promedios de Santa Lucía son mayores de los de Mendoza: 5,8% frente al 4,4% respecto a la extensión de viñedos y 7,3% frente a 1,4% respecto a la elaboración de vino aunque este último dato revela la diferencia entre los niveles de crecimiento de un sector ya consolidado, como era el caso de la viticultura mendocina, y los de una industria que recién había nacido. Los guarismos muestran, además, el elevado nivel de integración entre fase agrícola e industrial de la producción, elemento clave para explicar la exitosa trayectoria del sector.

Las transformaciones económicas y territoriales acompañaron modificaciones en los actores sociales, con asimetrías bastante marcadas desde el punto de vista del acceso a los recursos y en las relaciones de poder, particularmente en lo que se refiere a la formación del precio de la materia prima.

En ambas regiones se puede encontrar a viticultores propiamente dichos, es decir productores con un viñedo pero sin bodegas, que podían acompañar el viñedo con otros cultivos (como frecuentemente acontecía en el sur uruguayo) y vitivinicultores, es decir viñateros que tenían la posibilidad de elaborar pequeñas cantidades de vino.

En ambos casos, los productores podían ser propietarios del terreno o explotarlo a través de un tipo de contrato agrario. En la cuenca del Santa Lucía, la forma de acuerdo privilegiada fue la de la aparcería. Mientras, en Mendoza, se desarrolló tempranamente una figura peculiar, la de contratis-

ta. Existían tres tipos fundamentales de contratistas: el contratista de plantación, encargado de la implantación de los viñedos; el contratista de viña, diputado al mantenimiento de un viñedo de entre 10 a 15 hectáreas, a cambio de un sueldo fijo y de una participación en la cosecha y, por último una forma mixta, que combinaba las características de los dos tipos precedentemente descritos⁵¹. Tanto los aparceros santalucienses como los contratistas mendocinos lograron frecuentemente su ascenso social a partir de la acumulación obtenida en las labores de la viña⁵².

Se definían como bodegueros tanto aquellos industriales que elaboraban el vino sin producir la materia prima como los que eran grandes productores de uva y de vino, con una grande influencia en la formación del precio

El resultado de la consolidación de la vitivinicultura en las dos regiones pone de manifiesto la convicción con la cual la elite mendocina y uruguaya apostó al desarrollo de esta producción. Y, en este sentido, se puede extender también a la clase dirigente montevideana, los rasgos que definen a su homóloga cuyana.

Una oligarquía autodefinida liberal, intervino a través del Estado y provocó una enorme transformación económica y espacial y no dejó librado a las denominadas “fuerzas del mercado” los cambios percibidos como necesarios. Por el contrario, empleó el poder político para promover la creación de una oferta que satisficiera una creciente demanda y reemplazara con productos locales a sus similares extranjeros⁵³.

La actuación de este actor se evidencia en dos sentidos. En un primer nivel, el control que podía ejercer sobre las instituciones fue utilizado para impulsar al crecimiento. “*Gobernar en Mendoza es plantar viña*”, sostuvo el gobernador mendocino Julio L. Aguirre en 1887⁵⁴, en una interpretación de la realidad que es, a la vez, impregnada de pragmatismo político y de confianza en la apuesta. En un segundo nivel, los elevados costos que cada miembro de la clase dirigente supo afrontar para implantar un viñedo indican la consecuencialidad entre ámbitos propositivos y publicitarios y prácticas empresariales.

Pongamos un ejemplo. En Uruguay, a finales del siglo XIX, el costo para implantar una hectárea de viña alcanzaba los 1.001.45 pesos la hectárea. El empresario Diego Pons, varias veces diputado, senador, ministro, director del Banco de la República y del Banco Hipotecario y dirigente de la ARU, instaló en 1888 un viñedo que alcanzó las 80 hectáreas. Comparando los gastos efectuados para su puesta en producción con otros sectores, Pons hizo una inversión equivalente a una estancia de ganadería intensiva de casi dos mil hectáreas. Y esto no es todo. Luego de la primera inversión, su viñedo fue arrasado por la peronospora. Sin embargo, Pons volvió a reconstituirlo. A finales del siglo, su viña fue nuevamente destruida, esta vez por la filoxera. A pesar de esto, el empresario hizo una tercera inversión para recuperar su viñedo.

Es evidente que el emprendimiento tenía un buen retorno económico, sin embargo tal vez no justificaba las tres inversiones. Entre otras cosas porque existían otros sectores que podían garantizar ganancias equivalentes o aún mayores con riesgos claramente inferiores. No parecería absurda la hipótesis según la cual Diego Pons, hijo de un inmigrante mallorquín, invirtió en un emprendimiento vitivinícola no solo porque le aseguraba buenos dividendos, sino también porque “creía” – social, cultural y políticamente – en la importancia de la vitivinicultura. Importancia de la apuesta que se aprecia claramente también respecto a los rasgos que el sector debía tener para consolidarse definitivamente.

En una carta al gobernador mendocino Tiburcio Benegas (que, además, era propietario de la empresa Trapiche) escrita desde Burdeos por su suegro, el ex gobernador y también viñatero Emilio Civit, se establecían las características fundamentales que la vitivinicultura mendocina debía ofrecer para “*competir con Burdeos y a mi juicio con éxito dentro de pocos años*”:

Si el mundo está acostumbrado a beber el vino suave de Burdeos y de sabor determinado es necesario elaborarlo así y ese debe ser nuestro propósito; pretender nosotros contrarias y modificar lo establecido sería no sólo soberanamente ridículo, sino manifiestamente contrario a nuestros intereses⁵⁵.

En este sentido, el recorrido propuesto era clarísimo. Luego de las leyes de protección y fomento para la industria, el Gobierno provincial, conciente del hecho de que “*la acción de los particulares es tan débil entre nosotros*”, tenía que promover estudios sobre las características de los suelos y planificar la calidad de los vinos de manera de que “*antes de diez años queden cerrados completamente los mercados del Plata, no sólo para Burdeos [...] sino para los de Italia y España*”⁵⁶.

Idénticas recomendaciones a favor de la elaboración de vinos finos se pueden rastrear también en Uruguay. Sin embargo, el resultado fue exactamente el opuesto al esperado. Las viñas se caracterizaron por la intensidad de su producción, con una elevada densidad de cepas sin ningún tipo de clasificación varietal y labores dirigidos a obtener grandes rendimientos. En el mismo sentido, las dos regiones se especializaron en la elaboración de vinos no tipificados, frecuentemente cuestionados por su autenticidad cuando no directamente denunciados como productos fraudulentos y, generalmente, en cantidades que alcanzaban o superaban las posibilidades de absorción de los respectivos mercados internos generando, por ende, crisis de sobreproducción⁵⁷.

El fracaso de la elite respecto a la producción de vinos de calidad contrasta visiblemente con los logros obtenidos en la implantación general del sector e impone analizar las razones de esta distorsión. Evidentemente existieron factores extrarregionales que influyeron en este proceso. La casi totalidad de la historiografía mendocina tiende a identificar en las adulteraciones especulativas de los comerciantes porteños y rosarinos la principal cau-

sa de la baja calidad de los vinos. Sin embargo, aunque las prácticas de corte –con agua o con otras sustancias– fueron frecuentes, parecería una simplificación responsabilizar solo a los comerciantes, entre otras cosas porque las denuncias sobre fraudes y sobre las insuficientes características enológicas del vino se registraron también en la misma Mendoza. Asimismo, como hemos visto, los principales hacedores del modelo vitivinícola tuvieron tempranamente conciencia de los límites de la calidad del producto.

Mucho más consistente parecería ser el examen de los comportamientos de racionalidad contrastante entre los diferentes actores involucrados en el sector, comportamientos comunes en las dos regiones.

Hemos hecho mención al hecho de que la continua llegada de inmigrantes provenientes del área mediterránea representó un estímulo fundamental para el crecimiento exponencial de la vitivinicultura en varios sentidos: por brindar los técnicos capacitados en el cultivo de la vid y la elaboración del vino, por ofrecer las tradiciones de consumo y de socialización que contribuyeron a la estructuración del acervo cultural que acompañó el fortalecimiento del sector y, sobre todo, porque al incorporar el vino en su dieta, representaron un estímulo para la demanda interna.

Ahora bien, si el consumo de vino registró un aumento constante hasta sustituir completamente a la producción importada, parecería evidente que para una porción importante de los consumidores, la calidad del producto mendocino o santaluciense era adecuada para sus gustos. O, dicho de otra manera, lo que para la elite tenía un sabor “fuerte” o malo y, por ende, tenía que mejorarse, para la mayoría de los consumidores era apropiado y, por ende, consumido de manera creciente.

Además de los efectos de la segmentación del universo de los consumidores, la misma organización productiva de la vitivinicultura muestra una segunda contradicción estructural y estructurante.

Las clases dirigentes de las dos regiones controlaban el poder político a nivel local y las relaciones con el Estado nacional para implementar aquellas medidas indispensables para promover el nacimiento y crecimiento del sector con determinadas características. Además, poseían la mayor parte de las tierras más adecuadas y tenían acceso a la financiación para incorporar la tecnología necesaria. En el caso mendocino, además, tenían el control del agua, elemento fundamental para impulsar el cultivo. Y último, pero no en importancia, plantearon un proyecto relacionado con la vid y el vino que le hubiese permitido fortalecerse socialmente y obtener importantes ganancias. Pero no sabían o, por razones de estatus, no querían cultivar las viñas y elaborar el vino y, para viabilizar al sector, tuvieron que recurrir necesariamente a trabajadores especializados que se insertaron en la cadena productiva a varios niveles, pero fundamentalmente, como hemos visto, a través de las citadas formas de contrato agrario.

Este sector de trabajadores, que sabemos compuesto en su casi totalidad por inmigrantes capacitados, tenía la imperiosa necesidad de acrecentar

sus entradas a través del aumento de la productividad, único camino para garantizar su supervivencia y un eventual ascenso social.

Pongamos un ejemplo con el viñedo de la familia Artagaveytia, situado en la localidad de Las Piedras, departamento de Canelones⁵⁸. Miembros de la oligarquía surgida al final de las guerras de independencia, los Artagaveytia poseían varias estancias en Uruguay y Argentina y, además de productores agropecuarios fueron prestamistas, políticos. En la década de 1910, en el marco de la diferenciación de sus inversiones, plantaron un viñedo que, luego de diferentes cuanto ineficaces soluciones, decidieron en 1924 poner en producción a través de un contrato de aparcería con Enrique Costa. Ese mismo año, las 10 hectáreas de viña produjeron 4.955 Kilos de uva que, vendidos a 0.90 \$, dieron como ganancia para cada parte 455,99 pesos. Sin embargo, ya en 1925 el aparcero Costa había cuadruplicado la productividad que se mantuvo a niveles tan elevados que compensaba las frecuentes caídas del precio de la materia prima [Cuadro 1].

Cuadro 1: Productividad del viñedo de los Artagaveytia

Años	producción (Kg.)	precio uva los 10 Kg.	ganancia de cada parte
1924	4.955	0.90 \$	455.99 \$
1925	22.139	0.60 \$	664.17 \$
1926	21.627	0.59 \$	637.99 \$
1927 ^a	36.039	0.85 \$	1.558.40 \$
1928	31.515	0.60 \$	945.45 \$
1930	24.252	0.52 \$	630.55 \$
1931	32.948	0.64 \$	1.094.04 ^b

Fuente: elaboración propia sobre Colección de manuscritos del Museo Histórico, Nacional. Archivo Artagaveytia, tomos LI-LIX. Faltan datos sobre 1929. **a** Total de dos tipos de uva diferente (Harriague y Semillón) con algunas leves diferencias de precio. **b** Está sumada la ganancia de 1.241 Kg. de uva para vino elaborados por Costa.

Por lo menos en teoría, los aparceros y contratistas de viña o, más en general, los trabajadores especializados no tenían particulares razones para impulsar la elaboración de vinos que no respondieran a las exigencias de los paladares de los miembros de la elite. Sin embargo, los rasgos que dieron a las labores de cultivo, particularmente la elevada densidad de cepas no diferenciadas y la elevadísima productividad, conspiraron en el fracaso del “modelo Burdeos”. Por otra parte, aunque las clases dirigentes de las dos regiones predicaron a favor de un cultivo racionalizado y de la elaboración de

vinos suaves, sin dudas se beneficiaron económicamente de esta “distorsión”. Algo que explicaría por qué la discusión “cantidad – calidad” surgió en la década de 1880, recorrió todo el siglo XX y tendió a resolverse solamente a partir de la reconversión vitivinícola que aconteció exactamente un siglo después.

Aunque todos los actores sociales concurren a la constitución de dos regiones fundamentadas sobre un cultivo agroindustrial que, por lo menos en el nivel discursivo, debía tener unas características determinadas, la práctica de cada agente contribuyó a poner en crisis el proyecto, transformando las regiones vitivinícolas también en un centro de conflicto entre recomendaciones “reformadoras” que impulsaban hacia la mejora de la calidad y prácticas que se dirigían hacia el camino opuesto.

Esto se daba a pesar de que cada actuación tenía un elevado nivel de racionalidad interna. Los consumidores querían tomar vino bueno y natural pero un sector muy grande estaba alejado de los gustos que se querían imponer y parecía más dispuesto a tomar un vino fuerte pero barato. Los sectores dirigentes querían promover una transformación cualitativa del producto, pero ganaban más con un vino menos elaborado, de la misma manera que los trabajadores especializados. Los aparceros y los contratistas querían alcanzar el ascenso social y, en este sentido, la calidad del producto era un factor secundario respecto a su rentabilidad.

El resultado de estos comportamientos, con una fuerte coherencia interna que, sin embargo, provocaba efectos perturbadores en el conjunto, fue que la vitivinicultura en la región austral tomó, a finales de los años treinta, características peculiares (vinos comunes de baja calidad, producidos en cantidades que excedían al consumo interno) que eran muy diferentes de las planeadas. Y, en este sentido, parecería confirmar lo que *“han señalado de manera convincente los especialistas en teoría de juegos: el resultado de una serie de acciones racionales, que actores individuales emprenden por separado, puede ser irracional para todos ellos”*⁵⁹.

A modo de conclusión: brujas en el espacio y en el tiempo

Retomando el análisis sobre la cuestión regional luego de la descripción del desarrollo y consolidación de las regiones vitivinícolas rioplatenses, viene a la mente aquel antiguo proverbio inglés que reza. *“no creo en las brujas, pero que las hay, las hay”*.

Nuestro análisis no lleva a una definición tradicional, en el sentido de un conjunto de proposiciones que expongan de forma clara y exacta los caracteres genéricos y diferenciales del concepto de región, aunque, por lo menos es lo que anhelamos, ofrezca algunos lineamientos explicativos sobre las formas en que las regiones se constituyen. Y, en este proceso, se pueden vislumbrar algunas características que, en buena medida, se so-

breponen a las cuatro premisas para la *reteorización* de la especialidad planteadas por Soja⁶⁰.

El primero y más importante aspecto a relevar es el estricto relacionamiento entre lo social y lo espacial. Las condiciones geográficas de una determinada región – sea esta el Oasis Norte mendocino o la cuenca del río Santa Lucía – habían permitido previamente un proceso de estructuración complejo que, a su vez, había consentido la consolidación de un grupo social. Este sector, en un momento histórico determinado y por un conjunto de razones de naturaleza intra y extra regionales, decidió impulsar una transformación de tipo económico-productivo que tuvo sus reflejos en la estructura social y en la organización espacial de las dos regiones. Las mismas características geográficas representaron a la vez una restricción limitante de este proceso y un estímulo que incidió en su consolidación.

La nueva organización del espacio permitió reestructurar la economía, a través de su inserción en el mercado interno, y la jerarquía social de las dos sociedades, con la consolidación del antiguo núcleo dirigente aún acomodado a la nueva realidad en Mendoza y con la aparición de un sector nuevo en Uruguay. Y, en el mismo sentido, representó una garantía para la consolidación del consenso alrededor de la vitivinicultura.

Este vínculo fue “*existencial*”⁶¹ por lo menos en dos sentidos. En primer lugar, porque evidencia el carácter problemático y contradictorio de la especialidad en la vida social. Tanto la jerarquía social reestructurada como la hegemonía subsiguiente no impidieron que algunos actores específicos – medianeros y contratistas – obraran para distorsionar el modelo planteado e impuesto por las clases dirigentes. En segundo, porque el desarrollo vitivinícola muestra, además de relaciones sociales complejas, el peso de las decisiones individuales en las mismas. Hemos citado, como ejemplo problemático, el caso de Diego Pons. Nos parece que el empecinamiento que mostró en constituir su viñedo muestra, como dijimos, la rentabilidad de la inversión y la convicción de que el desarrollo agrícola representase un factor fundamental para la estabilización socio-política del país. Pero, la serie de intentos y fracasos que este político y empresario tuvo en el comienzo de su actividad indica que, más allá de las ganancias (que se podían obtener en otras actividades) y del empeño hacia la pacificación interna (que se podía lograr de otra manera), Pons “quería” ser un productor vitivinícola.

Además de las enfermedades Pons tuvo que enfrentar, solamente en los primeros cuatro años de actividad, dos ciclones, tres períodos de sequía mayores a tres meses y una inundación. Sin embargo, mantuvo sus actividades en el mismo lugar, Santa Teresita, sitio no registrado en los mapas, a pocos metros del pueblo de Suárez. Y, cuando en junio de 1944, dos meses antes de su fallecimiento, se dio cuenta de que ninguno de sus hijos quería o podía hacerse cargo de su establecimiento, decidió venderlo a alguien que supiera

cultivar la viña y elaborar el vino, en una especie de desafío a la muerte. Es decir, Pons “quería” ser un vitivinicultor y “quería” serlo en un lugar determinado.

Y es en este sentido dialéctico y complejo que, creemos, los hombres (como individuos y como grupos) hacen su historia y su geografía, “en” su historia y “en” su geografía.

BIBLIOGRAFÍA

ACKERMAN, Edgard A. “Investigación regional: conceptos y técnicas”, en RANDLE, P. (ed). *Teoría de la geografía. Iª parte*. Buenos Aires, GAEA – Oikos, 2ª ed., 1984 (1953), pp.221-235.

AGNEW, John. “Regions on the mind does not equal regions of the mind”, en *Progress in Human Geography*, Vol. 23, 1991, pp. 91-96.

BALÁN, Jorge - LÓPEZ, Nancy. “Burguesías y gobiernos provinciales en la Argentina. La política impositiva de Tucumán y Mendoza entre 1873 y 1914”, en *Desarrollo Económico*, n.67, Buenos Aires, 1977, pp.391-435.

BARRÁN, José Pedro - NAHUM Benjamín. *Historia rural del Uruguay moderno. Tomo II La crisis económica (1888-1894)*. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1971.

- *Historia rural del Uruguay moderno. Tomo III Recuperación y dependencia (1895-1904)*, Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1973.

- *Historia rural del Uruguay moderno. Tomo VII Agricultura, crédito y transporte bajo Batlle (1903-1914)*, Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1978.

BERETTA CURI, Alcides. “El desarrollo de la temprana vitivinicultura en el Uruguay: un singular camino empresarial (1875/1930)”, en *Revista Encuentros*, n. 8, Montevideo, Fundación de Cultura Universitaria, 2002, pp.107-127.

- “La acción de una elite empresarial desde la Asociación Rural: el caso de la vitivinicultura (1871/1900)”. [CD], 2º Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el Contexto Regional, Colonia del Sacramento, 2003.

- “Inmigración europea y pioneros en la instalación del viñedo uruguayo”, en BERETTA CURI, Alcides (coord.). *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: la constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay*. Montevideo, Trilce, 2008, pp.19-33.

BOERGER, Alberto - FISCHER, Gustavo. *El problema agrícola de la República Oriental del Uruguay*. Montevideo, Imprenta Nacional, 1922.

BONFANTI, Daniele “¿El viñedo uruguayo fue el cultivo de los pobres?”, en *Boletín de Historia Económica*, n.5, Montevideo, diciembre de 2006, pp.45-56.

BRAGONI, Beatriz – RICHARD JORBA, Rodolfo. “Acerca de la complejidad de la producción mercantil en Mendoza en el siglo XIX. ¿Sólo comerciantes y hacendados?”, en GELMAN, Jorge – GARAVAGLIA, Juan Carlos – ZEBERIO, Blanca (comp.). *Expansión capitalista y transformaciones regionales. Relaciones sociales y empresas agrarias en la Argentina del siglo XIX*. Buenos Aires, La Colmena, 1999, pp. 145-175.

CARMONA, Juan – COLOMÉ, Joseph – PAN-MONTOJO, Juan – SIMPSON, James (eds.). *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza, 2001.

CIVIT, Francisco. *Los viñedos de Francia y los de Mendoza*. Mendoza, Tipografía de Los Andes, 1887.

DEMATTEIS, Giuseppe. “Nuovi percorsi della geografia umana in una storia non lineare”, en Quaderni Storici, n.127, Roma, 2008, pp.15-32.

DI MÉO, Guy. *Géographie sociale et territoires*. París, Nathan, 2001.

GARAVAGLIA, Juan Carlos. *Economía, sociedad y regiones*. Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1987.

GIDDENS, Anthony. *La constitución de la sociedad. Bases para la teoría de la estructuración*. Buenos Aires, Amorrortu, 2006, 3ª reimpr.

GILBERT, Anne. “The new regional geography in English and French-speaking countries”, en Progress in Human Geography, Vol. 12, 1988, pp. 208-228.

HETTNER, Alfred. “La esencia y las funciones de la geografía”, en RANDE, P. (ed). *Teoría de la geografía. Iª parte*. Buenos Aires, GAEA – Oikos, 2ª ed., 1984 (1927), pp. 80-105.

KOLLMANN, Marta. “Una revisión del concepto de ‘territorios equilibrados’ y ‘región’. Procesos de construcción y reconstrucción”, en Revista Theomai, Bernal, Universidad Nacional de Quilmes, n. 11, primer semestre de 2005.

MAC LEOD, Gordon – JONES, Martin. “Renewing the geography of regions”, en Environment and Planning D: Society and Space, Vol. 19, 2001, pp. 669-695.

MASSEY, Doreen. “New Directions in Space”, en GREGORY, Derek – URRY, John. *Social Relations and Spatial Structures*. Londres, Macmillan, 1985, pp. 9-19.

MATEU, Ana María. “La vitivinicultura mendocina: ¿una opción dura y no demorada en la periferia de la periferia? (1870-1920)”, ponencia presentada en las XVIII Jornadas de Historia Económica, Mendoza, 2002.

MORAES, María Inés. *Bella Unión: de la estancia tradicional a la agricultura moderna (1853-1965)*, Montevideo, Centro de Investigaciones Económicas – Edición de la Banda Oriental, 1996.

MURPHY, Alexander B. “Regions as social constructs: the gap between theory and practice”, en Progress in Human Geography, Vol. 15, 1991, pp. 22-35.

ORDISH, George. *The great Wine Blight*. Londres, Sidgwick and Jackson, 1987.

PAASI, Anssi. "Deconstructing regions: notes on the scales of spatial life", en *Environment and Planning A.*, Vol. 23, 1991, pp. 239-256.

- "Boundaries as social practice and discourse: the finish Russian border", en *Regional Studies*, n. 33, 1999, pp. 669-680.

- "Place and region: regional worlds and words", en *Progress in Human Geography*, Vol. 26, 2002, pp. 802-811.

PAN-MONTOJO, Juan. *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*. Madrid, Alianza, 1994.

PÉREZ CASTELLANO, José Manuel. *Observaciones sobre agricultura*. Montevideo, Colección de Clásicos Uruguayos – Biblioteca Artigas, 1968.

PRED, Allan. "The Social Becomes the Spatial, the Spatial Becomes the Social: Enclosures, Social Change and the Becoming of Places in Skåne", en GREGORY, Derek – URRY, John. *Social Relations and Spatial Structures*. Londres, Macmillan, 1985, pp. 337-365.

PRIETO, María del Rosario – SORIA, Nelson Darío – HERRERA, Roberto Gustavo. "Granizo, heladas y vitivinicultura en Mendoza (1887-1987)", en *Revista de Estudios Regionales*, n. 13-14, Mendoza, CEIDER – Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, 1995, pp.151-185.

RAFFENSTIN, Claude. "Paysage et territorialité", en *Cahiers de Géographie du Québec*, vol. 21, n. 53-54, 1977, pp. 123-134.

ROMÁN CERVANTES, Cándido. "Murcia y Mendoza: dos agriculturas mediterráneas convergentes (1870-1936)", ponencia presentada en las XVIII Jornadas Argentina de Historia Económica, Mendoza, 2002.

RICHARD JORBA, Rodolfo. "Estado y empresarios regionales en los cambios económicos y espaciales. Mendoza (1870/1910)", en *Siglo XIX. Cuadernos de Historia*, año IV, n. 10, Monterrey, Instituto de Investigaciones Dr. José Ma. Luís Mora, 1994, pp.69-99.

- *Poder, economía y espacio en Mendoza, 1850-1900*. Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo – Facultad de Filosofía y Letras, 1998.

- "Modelos vitivinícolas en Mendoza (Argentina): desarrollo y transformaciones en un período secular", en FURLANI DE CIVIT, María E. – GUTIÉRREZ DE MANCHÓN, María J. (coord.). *Mendoza: una geografía en transformación*. Segunda parte. Mendoza, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo, 1999, pp.185-217.

SANJURJO DE DRIOLLET, Inés. "Frontera indígena y colonias agrícolas en el sur de Mendoza entre 1854 y 1916", en RICHARD JORBA Y OTROS. *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad 1870-1914*. Bernal, Universidad Nacional de Quilmes, 2006, pp. 233-282.

SOJA, Edward W. "Regions in context: spatiality, periodicity, and the historical geography of the regional question", en *Environment and Planning D: Society and Space*, Vol. 3, 1985, pp. 175-190.

- *Third space: Journey to Los Angeles and other real and imagined places*. Cambridge MA, Blackwell, 1996.

SUÁREZ, Leopoldo. “Problemas de la industria vitivinícola”, en *Enología argentina*, n.10, año I, 1916, Mendoza

TEISSEYRE, Charles. “Le rôle des sociétés savantes bordelaises, au moment de la crise du phylloxéra”, en *Géographie historique des vignobles. Actes du colloque de Bordeaux. Tome I : Vignobles Français*. París, Editions du CNRS, 1978.

TORRES, Laura María – ABRAHAM, Elena María – TORRES, Eduardo – MONTAÑA, Elma. “Acceso a los recursos y distribución de la población en tierras secas de Argentina: el caso de Mendoza. Aportes hacia la equidad territorial”, en *Scripta Nova. Revista electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, Barcelona, Universidad de Barcelona, vol. VII, n.148, setiembre de 2003.

UNWIN, Tim. *Storia del vino. Geografie, culture e miti dall’antichità ai giorni nostri*. Roma, Donzelli, 1993 [trad.it. de *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*].

VAN YOUNG, Eric. “Haciendo historia regional. Consideraciones metodológicas y teóricas”, en *Anuario IEHS*, n.2, Tandil, 1987, pp.255-281.

NOTAS

¹ Asistente del Centro Interdisciplinario de Estudios Latinoamericanos (CEIL) de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República, Montevideo. Este trabajo tuvo varias versiones anteriores, la última de las cuales fue “(Des) Estructurando las regiones vitivinícolas. Formación y consolidación de la vitivinicultura en Mendoza y la cuenca del río Santa Lucía (1870-1930)”, trabajo final para el seminario de doctorado de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires “La región como cuestión multidisciplinar. Análisis crítico teórico, metodológico y empírico”, dictado por la Profa. Marta Kollman en el año 2008. Al respecto quisiera agradecer a la Profa. Kollman y a mis compañeros de curso por los numerosos momentos de aprendizaje y discusión que se verificaron durante el seminario.

² Las tres enfermedades fueron provocadas por plantas originarias de los Estados Unidos, importadas para aumentar la productividad de los viñedos europeos. Mientras en su país de origen los tres parásitos eran inofensivos, tuvieron un efecto destructivo para las vides europeas y, desde allí se difundieron en el mundo, provocando una crisis ecológico-productiva que llegó a amenazar de extinción a la vitivinicultura. El mildiu es una enfermedad de la vid provocada por el hongo *Plasmopara viticola* que apareció en las vides europeas en 1878 y en la década de 1880 se detectó en el Río de la Plata. Ya que en 1885 se encontró una cura para combatirlo, el caldo bordelés, sus

perjuicios fueron limitados. El oidio es provocado por el hongo *Oidium tuckeri*, apareció por primera vez en Inglaterra en 1845. La filoxera es una enfermedad de la vid provocada por el pulgón *Viteus vitifoliae* (antes llamado también *Phylloxera vastatrix*). Introducido en Europa en la segunda mitad del siglo XIX, se extendió rápidamente desde Francia a toda Europa. La única posibilidad de combatir la plaga es reimplantando las vides en un pie americano, algo que implicó una completa reconversión del sector. En Uruguay, la filoxera fue detectada por primera vez en 1888 en Salto y en 1893 en Canelones. A partir de esa fecha se diseminó por todo el país. Aunque la plata apareció tardíamente en Mendoza, las medidas profilácticas implementadas por las autoridades influyeron en el rumbo del sector. Algunas descripciones de estas enfermedades y de su impacto en los viñedos europeos en ORDISH, George. *The great Wine Blight*. Londres, Sidgwick and Jackson, 1987; PAN-MONTOJO, Juan. *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*. Madrid, Alianza, 1994, pp.64-75 y 122-251; TEISSEYRE, Charles. “Le rôle des sociétés savantes bordelaises, au moment de la crise du phylloxéra”, en *Géographie historique des vignobles. Actes du colloque de Bordeaux. Tome I : Vignobles Français*. París, Editions du CNRS, 1978. pp.201-209 ; UNWIN, Tim. *Storia del vino. Geografie, culture e miti dall'antichità ai giorni nostri*. Roma, Donzelli, 1993 [trad. it. de *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*], pp. 284-299.

- ³ En este campo los descubrimientos de Pasteur, que permitían controlar la fermentación del mosto, representaron el punto de partida para un profundo proceso de transformación tecnológica.
- ⁴ CARMONA, Juan – COLOMÉ, Joseph – PAN-MONTOJO, Juan – SIMPSON, James (eds.). *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza, 2001, p.8.
- ⁵ Sobre el impacto de las formas simbólicas en la constitución de las regiones véase PAASI, Annsi. “Deconstructing regions: notes on the scales of spatial life”, en *Environment and Planning A*, Vol. 23, 1991, p. 243. También Giddens releva que “*la regionalización tiene también una fuerte resonancia psicológica y social en orden al «cercamiento» que tapa la vista de ciertos tipos de actividades y de personas, y a la «exposición» de otros*”, GIDDENS, Anthony. *La constitución de la sociedad. Bases para la teoría de la estructuración*. Buenos Aires, Amorrortu, 2006 (1984), 3ª reimpr, p. 26.
- ⁶ El concepto de estructuración en GIDDENS, op. cit., pp. 39-75.
- ⁷ Habría, además, que tener en cuenta la dificultad de encontrar términos de comparación adecuados para una realidad como el Uruguay, un estado nacional que tiene dimensiones geográficas y demográficas equiparables a las de una provincia argentina o a un estado brasileño y que, por su peculiar inserción en el mercado internacional, fue parte integrante de

un sistema de intercambio comercial que trascendió ampliamente sus fronteras, por lo menos hasta finales de la década del treinta.

- ⁸ PAASI, 1991, op.cit., pp. 239-240 y PRED, Allan. 1985. "The Social Becomes the Spatial, the Spatial Becomes the Social: Enclosures, Social Change and the Becoming of Places in Skåne", en GREGORY, Derek – URRY, John. *Social Relations and Spatial Structures*. Londres, Macmillan, 1985, p. 337.
- ⁹ Por ejemplo, tanto la escuela geográfica francesa como la italiana prefieren recurrir al concepto de "territorio" o de "territorialidad" en lugar del de "región", más allá del hecho de que el análisis espacial tiene un fuerte contenido social y cultural y de que da cuenta de las interrelaciones entre actores sociales y espacio geográfico, DEMATTEIS, Giuseppe. "Nuovi percorsi della geografia umana in una storia non lineare", en Quaderni Storici, n.127, Roma, 2008, pp.15-32; DI MÉO, Guy. *Géographie sociale et territoires*. París, Nathan, 2001 ; RAFFENSTIN, Claude. "Paysage et territorialité", en Cahiers de Géographie du Québec, vol. 21, n. 53-54, 1977, pp. 123-134.
- ¹⁰ GILBERT, Anne. "The new regional geography in English and French-speaking countries", en Progress in Human Geography, Vol. 12, 1988, pp. 214. Véase también a PAASI, Annsi. "Place and region: regional worlds and words", en Progress in Human Geography, Vol. 26, 2002, pp. 806.
- ¹¹ Algunos resúmenes de los aspectos teóricos que llevaron a que la geografía regional abordara nuevas miradas en MAC LEOD, Gordon – JONES, Martin. "Renewing the geography of regions", en Environment and Planning D: Society and Space, Vol. 19, 2001, pp. 669-695 y MURPHY, Alexander B. "Regions as social constructs: the gap between theory and practice", en Progress in Human Geography, Vol. 15, 1991, pp. 22-35.
- ¹² Subraya Giddens que las "*los actores sociales usan escenarios de manera consuetudinaria – y, en buena medida, tácita – para dar sustento a un sentido en actos comunicativos. Pero los escenarios están también regionalizados según aspectos que influyen mucho sobre el carácter serial de los encuentros y reciben la influencia de este*", Giddens, op.cit., p. 26.
- ¹³ AGNEW, John. "Regions on the mind does not equal regions of the mind", en Progress in Human Geography, Vol. 23, 1999, p.92.
- ¹⁴ KOLLMANN, Marta. "Una revisión del concepto de 'territorios equilibrados' y 'región'. Procesos de construcción y reconstrucción", en Revista Theomai, Bernal, Universidad Nacional de Quilmes, n. 11, 2005, primer semestre.
- ¹⁵ MASSEY, Doreen. "New Directions in Space", en GREGORY – URRY, op.cit., pp. 13-15.
- ¹⁶ La idea de que las regiones se caractericen por una esencia intrínseca que las haría específicas y diferentes de otras se encuentra en la base de la interpretación corológica propuesta en 1927 por HETTNER, Alfred. "La esencia y las funciones de la geografía", en RANDLE, P. (ed). *Teoría de la geografía. Iª parte*. Buenos Aires, GAEA – Oikos, 2ª ed., 1984, p. 101.

- ¹⁷ El concepto de “rasgos claves” hacia los cuales los investigadores deberían concentrarse en análisis regional en ACKERMAN, Edgard A. 1984 (1953). “Investigación regional: conceptos y técnicas”, en RANDLE, op.cit., pp.221-235.
- ¹⁸ VAN YOUNG, Eric. “Haciendo historia regional. Consideraciones metodológicas y teóricas”, en Anuario IEHS, n.2, Tandil, 1987, p. 257.
- ¹⁹ Aunque el termino sea agronómicamente incorrecto, así se denomina comúnmente esta zona en Mendoza.
- ²⁰ Las nuevas explotaciones cordilleranas o precordilleranas que utilizan el agua del deshielo de los glaciales comenzaron a instalarse en los últimos 15 años, así que no conciernen este trabajo.
- ²¹ TORRES, Laura María – ABRAHAM, Elena María – TORRES, Eduardo – MONTAÑA, Elma. “Acceso a los recursos y distribución de la población en tierras secas de Argentina: el caso de Mendoza. Aportes hacia la equidad territorial”, en Scripta Nova. Revista electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, Barcelona, Universidad de Barcelona, vol. VII, n.148, setiembre de 2003.
- ²² RICHARD JORBA, Rodolfo. “Modelos vitivinícolas en Mendoza (Argentina): desarrollo y transformaciones en un período secular”, en FURLANI DE CIVIT, María E. – GUTIÉRREZ DE MANCHÓN, María J. (coord.). *Mendoza: una geografía en transformación*. Segunda parte. Mendoza, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo, 1999, pp.185-186. Aunque la irrigación en Mendoza tiene sus raíces en el período anterior a la Conquista y que no faltaron realizaciones tanto en el período colonial como en la primera independencia, a partir de la Ley de Agua del 16 de diciembre de 1884 la política de control de este recurso comenzó a racionalizarse.
- ²³ RICHARD JORBA, Rodolfo. *Poder, economía y espacio en Mendoza, 1850-1900*. Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo – Facultad de Filosofía y Letras, 1998.
- ²⁴ Además del Oasis Norte (que, en la actualidad, corresponde al Área Metropolitana de Mendoza y a los departamentos de San Martín, Lavalle y Junín), del Oasis del Valle de Uco y del Oasis Centro (constituida por parte de San Rafael y General Alvear, antes llamada Oasis sur) existe también el Oasis de Malargüe.
- ²⁵ Entre los casos de poblados organizados sobre la base de un precedente asentamiento humano por acción administrativa de Montevideo recordamos, como ejemplo, a la Villa de Guadalupe, actualmente Canelones, fundada en período colonial o a la recientemente estructurada Ciudad del Plata, correspondiente a los poblados generados en el siglo XIX alrededor de la antigua zona de Rincón de la Bolsa. Entre los pueblos creados directamente por decisión central está San Juan Bautista, hoy Santa Lucía. Otra vertiente de poblamiento, indirectamente influenciada por el desarrollo central fue la que se constituyó alrededor del trazado del ferrocarril

(La Cruz o Toledo) o aquella ligada a emprendimientos productivos (Olmos). En general, el proceso de marcada extensión urbana que involucró a Montevideo, terminó englobando espacio antes destinados a la actividad agrícola.

- ²⁶ El consenso general sobre el hecho de que Uruguay tenga un clima moderado es de naturaleza fundamentalmente cultural y surge como elemento del proceso de construcción identitaria nacional, en la segunda década del siglo XIX. Las marcadas diferencias entre el discurso oficial sobre el clima benigno y las observaciones de campo que indicaban una realidad opuesta, fue un tema de colisión con algunos técnicos agropecuarios extranjeros que a principios del siglo pasado fueron contratados por el gobierno uruguayo para introducir mejoras en el sector y que, en algún caso, llegaron a plantear la hipótesis de que el país estaba viviendo un período de cambio climático. Véase, al respecto, las observaciones de los técnicos alemanes Alberto Boerger y Gustavo Fischer en BOERGER, Alberto - FISCHER, Gustavo. *El problema agrícola de la República Oriental del Uruguay*. Montevideo, Imprenta Nacional, 1922, pp. 26-29.
- ²⁷ PRIETO, María del Rosario – SORIA, Nelson Darío – HERRERA, Roberto Gustavo. 1995. “Granizo, heladas y vitivinicultura en Mendoza (1887-1987)”, en Revista de Estudios Regionales, n. 13-14, Mendoza, CEIDER – Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, 1995, pp.153-154.
- ²⁸ Torres – Abraham– Torres– Montaña, op. cit.
- ²⁹ La primera y principal intervención en este sentido fue la construcción de un dique y una usina para la potabilización del agua para el abastecimiento de Montevideo en la localidad de Aguas Corrientes, inaugurada el 18 de julio de 1871.
- ³⁰ PÉREZ CASTELLANO, José Manuel. 1968. *Observaciones sobre agricultura*. Montevideo, Colección de Clásicos Uruguayos – Biblioteca Artigas, 1968, pp. 219-228. El libro fue escrito en 1813, pero fue publicado en 1844.
- ³¹ GARAVAGLIA, Juan Carlos. 1987. *Economía, sociedad y regiones*. Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1987, pp. 29-33.
- ³² Algunas grandes estancias situadas en el Valle de Uco y en San Rafael intentaron tempranamente crear pequeños oasis, BRAGONI, Beatriz – RICHARD JORBA, Rodolfo. 1999. “Acerca de la complejidad de la producción mercantil en Mendoza en el siglo XIX. ¿Sólo comerciantes y hacendados?”, en GELMAN, Jorge – GARAVAGLIA, Juan Carlos – ZEBERIO, Blanca (comp.). *Expansión capitalista y transformaciones regionales. Relaciones sociales y empresas agrarias en la Argentina del siglo XIX*. Buenos Aires, La Colmena, 1999, pp. 152-163.
- ³³ Richard Jorba, 1998 op.cit. pp. 76-98, reconoce a tres tipos fundamentales: productores dedicados al cultivo forrajero y/o a la cría de ganado;

productores no integrados que, además de producir forraje participaban en el engorde del ganado en el marco de una limitada diferenciación; y, en la cumbre de la escala social, los comerciantes integrados, que controlaban la totalidad de las etapas del comercio ganadero con Chile y se apropiaban de la mayor parte del ingreso generado por este sistema, con inversiones en actividades agrícolas y en el sistema financiero y que ofrecían también los recursos humanos para los elencos político, militar y eclesiástico. Sin embargo, si se quisiera, por ejemplo, subdividir estos tres tipos según la forma de acceso a la tierra – es decir, entre propietarios y arrendatarios – la situación se complicaría aún más.

³⁴ Al respecto, debería prestarse una mayor atención a la intencionalidad de los testimonios de los miembros de la elite, cuyos miembros, a los pocos años de haber reclamado por el destino de los “pobres labradores” canarios, pusieron en marcha sendas actividades agroindustriales en los campos que habían pertenecido a los objetos de sus denuncias.

³⁵ BARRÁN, José Pedro - NAHUM, Benjamín. *Historia rural del Uruguay moderno. Tomo II. La crisis económica (1886-1894)*. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1971, pp.263-307; *Tomo III Recuperación y dependencia (1895-1904)*. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1973, pp.253-304; *Tomo VII Agricultura, crédito y transporte bajo Batlle (1903-1914)*. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1978, pp. 7-73.

³⁶ MATEU, Ana María. “La vitivinicultura mendocina: ¿una opción dura y no demorada en la periferia de la periferia? (1870-1920)”, ponencia presentada en las XVIII Jornadas de Historia Económica, Mendoza, 2002; RICHARD JORBA, Rodolfo. “Estado y empresarios regionales en los cambios económicos y espaciales. Mendoza (1870/1910)”, en Siglo XIX. Cuadernos de Historia, año IV, n. 10, Monterrey, Instituto de Investigaciones Dr. José Ma. Luís Mora, 1994, pp.69-99; IB, 1998, op.cit.

³⁷ Bragoni-Richard Jorba, op.cit., p. 175.

³⁸ BERETTA CURI, Alcides. “El desarrollo de la temprana vitivinicultura en el Uruguay: un singular camino empresarial (1875/1930)”, en Revista Encuentros, n. 8, Montevideo, Fundación de Cultura Universitaria, 2002, pp.107-127; “La acción de una elite empresarial desde la Asociación Rural: el caso de la vitivinicultura (1871/1900)”. [CD], 2º Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el Contexto Regional, Colonia del Sacramento, 2003; “Inmigración europea y pioneros en la instalación del viñedo uruguayo”, en BERETTA CURI, Alcides (coord.). *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: la constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay*. Montevideo, Trilce, 2008, pp.19-33.

³⁹ Massey, op.cit., p.13.

⁴⁰ Mateu, op.cit, p.10.

⁴¹ SUÁREZ, Leopoldo. “Problemas de la industria vitivinícola”, en Enología argentina, n.10, año I, Mendoza, 1916.

- ⁴² Por ejemplo, el vino tuvo una protección aduanera desde 1875, es decir cinco años antes de que se produjera en el país la primera botella de vino. Más allá de los efectos proteccionistas, no hay que descuidar las intenciones fiscalistas de estas medidas.
- ⁴³ MORAES, María Inés. *Bella Unión: de la estancia tradicional a la agricultura moderna (1853-1965)*, Montevideo, Centro de Investigaciones Económicas – Edición de la Banda Oriental, p.100.
- ⁴⁴ SANJURJO DE DRIOLLET, Inés. 2006. “Frontera indígena y colonias agrícolas en el sur de Mendoza entre 1854 y 1916”, en RICHARD JORBA Y OTROS. *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad 1870-1914*. Bernal, Universidad Nacional de Quilmes, pp. 233-282.
- ⁴⁵ Una descripción de la progresiva marginalización de la zona de “secano” a causa del desarrollo vitivinícola, tanto por la merma de los caudales superficiales por efecto del crecimiento del riego en los oasis como por la sobreexplotación de la madera en Torres – Abraham – Torres – Montaña, op.cit.
- ⁴⁶ Un caso parcialmente diferente es el de La Cruz, en el departamento de Florida, que se conservó como última herencia relevante de la fase fundacional de la vitivinicultura uruguaya.
- ⁴⁷ Richard Jorba, 1998, op.cit., p.280.
- ⁴⁸ BALÁN, Jorge - LÓPEZ, Nancy. “Burguesías y gobiernos provinciales en la Argentina. La política impositiva de Tucumán y Mendoza entre 1873 y 1914”, en Desarrollo Económico, n.67, Buenos Aires, 1977, pp.391-435.
- ⁴⁹ Hemos analizado los datos en quinquenios para evitar las alteraciones provocadas por las caídas en la producción que se verificaban por diferentes razones (climáticas, en el consumo) y que distorsionan el real alcance del crecimiento sectorial.
- ⁵⁰ ROMÁN CERVANTES, Cándido. “Murcia y Mendoza: dos agriculturas mediterráneas convergentes (1870-1936)”, ponencia presentada en las XVIII Jornadas Argentina de Historia Económica, Mendoza, 2002.
- ⁵¹ Richard-Jorba, 1998, op.cit., pp. 241-302
- ⁵² Actualmente en Uruguay una parte importante de las principales empresas vitivinícolas (por ejemplo las bodegas Pisano y Toscanini) descienden de estos antiguos medianeros.
- ⁵³ Richard Jorba, 1998, op.cit., p. 268.
- ⁵⁴ CIVIT, Francisco. 1887. *Los viñedos de Francia y los de Mendoza*. Mendoza, Tipografía de Los Andes, 1887, p. 14
- ⁵⁵ Ibid., p. 27.
- ⁵⁶ Ibid., p. 28.
- ⁵⁷ La primera crisis de sobreproducción en Mendoza aconteció en 1904. En Uruguay en 1925.
- ⁵⁸ Un análisis más detallado del tema en BONFANTI, Daniele “¿El viñedo uruguayo fue el cultivo de los pobres?”, en Boletín de Historia Económica, n.5, Montevideo, diciembre de 2006, pp.45-56.

⁵⁹ GIDDENS, op.cit., p.50.

⁶⁰ SOJA, Edward W. "Regions in context: spatiality, periodicity, and the historical geography of the regional question", en *Environment and Planning D: Society and Space*, Vol. 3, 1985, pp. 177-178.

⁶¹ SOJA, Edward W. *Third space: Journey to Los Angeles and other real and imagined places*. Cambridge MA, Blackwell, 1996, pp.53-82.

INMIGRACIÓN EUROPEA, ELITES Y REDES:

LA LOCALIDAD VITIVINÍCOLA DE MERCEDES [1870/1916]¹

Alcides Beretta Curi

El trabajo aborda el estudio de una zona vitivinícola, en las proximidades de la ciudad de Mercedes (departamento de Soriano). Corresponde a una de las zonas "iniciales" de esta actividad en el país, donde fue identificado un núcleo de pequeños y medianos productores –pocos de ellos con bodega- y un gran empresario con negocios diversificados. La zona estaba fuertemente comunicada y vinculada comercialmente con el frente fluvial uruguayo –desde Colonia a Salto-, la provincia argentina de Entre Ríos, y la ciudad de Buenos Aires, y con el mercado capitalino. La vitivinicultura convocó en esa localidad a pocos productores y, por otra parte, no alcanzó las cotas de Montevideo, Salto o Canelones. No obstante, a partir de estos dos espacios productivos, la investigación permite algunas consideraciones teóricas sobre el desarrollo de la vitivinicultura en el marco del proceso más amplio de modernización en la periferia.

I. INTRODUCCIÓN

Los estudios realizados sobre los procesos de modernización en la periferia austral de América Latina coinciden en el papel protagónico que en ella cumplió la inmigración europea, notoriamente la italiana. Tanto en Chile, pero sustantivamente en Argentina, Brasil y Uruguay, la inmigración fue la principal responsable del desarrollo y éxito de la agricultura diversificada y, concretamente, de la vitivinicultura.² En el caso uruguayo, Oscar Mourat abordó el papel de los italianos en el desarrollo agrícola³, en tanto Bertino y Millot son coincidentes en que los inmigrantes, pero fundamentalmente los italianos, "comenzaron a penetrar y transformar la estructuras de la agricultura *`de siempre`* y que el caso más evidente fue el de la vid."⁴

Un aspecto particular de análisis, corresponde al rol de esa inmigración en la formación de elites innovadoras en estos países. Al menos en dos espacios, de por sí innovaciones en estas latitudes, se aprecia claramente ese rol de los extranjeros: la agricultura y la industria. Respecto a la pertinencia de su papel clave en las transformaciones buscadas, es importante atender el discurso político y corporativo en estos países. En el caso uru-

guayo, Raúl Jacob alude a un clima propicio generado desde el Estado –sin inventar "*un catecismo oficial*"– y la prensa, respecto a las posibilidades que ofrecía el país para quienes buscaban nuevas residencias en ultramar: ya entonces, la experiencia norteamericana de un país "construido" por extranjeros era un referente local.⁵

Igualmente, una atención a la conformación de los círculos empresariales, focaliza el aporte de la inmigración europea en los procesos de constitución de las primeras agremiaciones y cámaras de productores.

Abordar la modernización remite, inevitablemente, a un tema: la innovación. Desde el objeto de este estudio –la vitivinicultura en una localidad–, la relación entre sociedad e innovación repara en los "*límites*" que puede encontrar la acción de una elite en la aplicación y difusión de un paquete de conocimientos y prácticas agronómico-enológicos actualizados. En este punto, se busca evaluar la importancia de esa acción y contrastarla con el rol que jugaron otras tramas informales que vincularon a pequeños y medianos productores y sus experiencias. No se trata de contraponer la acción de una *escuadra de elite* con el desempeño de las *redes*, sino de comprender cómo y hasta dónde, estos dos niveles vinculantes se articularon y complementaron.⁶

Ciertamente, los límites a la innovación fueron diversos. La resistencia de la sociedad tradicional no fue irrelevante, pero en el caso uruguayo la investigación repara en niveles altos de sensibilización entre los productores afiliados a la *Asociación Rural*. La prédica institucional fue recepcionada por un sector de terratenientes que impulsaban la mestización de sus ganados y que realizaba experiencias en asociarla con una agricultura acorde con los conceptos de la moderna agronomía europea. Más que "oídos sordos", el límite transitó por la viabilidad de la propuesta: las posibilidades de diversificar la producción y los mercados externos, en una coyuntura en que el país apuntaba simultáneamente a la construcción de su mercado interno y salvaguardar los restos del mercado regional en el acelerado naufragio del "comercio de tránsito". Las experiencias en el agro realizadas en el último cuarto del siglo XIX –una de las etapas más intensas del espíritu innovador en el Uruguay–, dan cuenta de la gravitación de diversos problemas (comunicaciones, mercado, competitividad, entre otros) en limitar o asfixiar ese clima social que acompañó las instancias experimentales de la innovación. Invita a la reflexión el destino que sufrieron las primeras redes de viticultores y al menos dos establecimientos agroindustriales en manos de inmigrantes: "Santa Blanca", del italiano Buonaventura Caviglia, y "Los Cerros de San Juan", del alemán Martin Christian Leberecht Lahusen.⁷

II. FUENTES Y METODOLOGÍA

El trabajo ingresa a ciertas reflexiones teóricas desde un estudio descriptivo y cualitativo, y se sustenta en tres fuentes principales: 1) dos archi-

vos, uno generado por la *Asociación Rural del Uruguay* -que desempeñó un papel central en el desarrollo de la vitivinicultura- y el segundo perteneciente al principal productor de la zona, el ligur Buonaventura Caviglia.⁸ Esta documentación aporta sustantivamente para un estudio descriptivo y de análisis cualitativo, en tanto es relativamente pobre en registros y censos; 2) en las estadísticas oficiales -recogidas en el Anuario Estadístico- que, para el caso concreto de la vitivinicultura, han sido trabajadas en series por la Ec. Belén Baptista; 3) finalmente, se incorporó información de prensa diaria local, revistas y folletería de época.

Respecto a las cifras, no hay registros oficiales por departamentos hasta 1898. Por lo tanto: a) en relación al viñedo se procedió a completar las series organizadas por Baptista con los censos levantados por la *Asociación Rural del Uruguay*. Se dispone de unos pocos registros nominativos de viñateros -publicados por el Departamento de Agricultura y Ganadería, y uno de ellos recogido por A. N. Galanti⁹:- aun cuando su información es limitada -no siempre informan sobre la superficie de los viñedos, producción de uva, etc-, son invalorable a la hora de reconstruir un mapa de productores; b) respecto a la producción vinícola, el estudio se resiente por la carencia de información particular. En el caso concreto de la empresa "Santa Blanca", de Buonaventura Caviglia, ha sido imposible construir series de producción, comercialización en el mercado uruguayo y de exportación: sólo se dispone de cifras globales de producción para algunos años y pocos e incompletos registros de ventas. A los efectos de aproximarnos a las dimensiones de la producción vinícola se han confrontado esas escasas cifras disponibles con la producción del departamento y del país.

Los archivos consultados ofrecen una información muy rica sobre los productores y sus prácticas. Respecto a la red de pequeños y medianos viticultores de Mercedes, la documentación más interesante sobre la etapa inicial (1870-1900) se encuentra en el archivo de la ARU y comprende: a) planillas de los censos y correspondencia entre la dirección de la ARU y los Jefes Políticos que implementaron esos relevamientos; b) correspondencia de algunos productores con la gremial; c) pocos informes, solicitados unos por la ARU, y otros recibidos por esta a iniciativa de algún viticultor. No se ubicaron descendientes de estos primeros productores, que aportaran documentación e información oral. Por último, el archivo Caviglia es muy valioso aun cuando la mayor parte de esa documentación ha sido destruida y el resto dispersado entre sus descendientes, lo que ha llevado a una pesquisa, aun en proceso y no siempre exitosa.

No se oculta a este estudio las limitaciones que impone la restringida documentación disponible de la empresa mayor, a la hora de considerar sus créditos en innovación, su participación en el mercado nacional o su capacidad exportadora. Si bien es claro el contexto de relación entre esa empresa y el sector financiero, no son visibles las formas operativas y sus proyecciones en la localidad.

Finalmente, este capítulo acusa las dificultades de articular los escasos estudios sobre la historia económica de la región y comparativa de sus países, con los estudios de caso.

No obstante las limitaciones que imponen algunas fuentes, la riqueza de otros repositorios concurre a la comprensión de los procesos de modernización desde el estudio de algunos casos relevantes.

III. IDENTIFICACIÓN DE UNA ZONA Y SUS PRÁCTICAS VITIVINICOLAS EN EL DEPARTAMENTO DE SORIANO (1890/1916)

La vitivinicultura nació en esta localidad como una actividad que prometía un futuro próspero para sus cultores. Sin embargo, su progreso fue más lento que lo esperado y, hacia 1950, inició su decadencia definitiva.¹⁰ Dos zonas aparecen identificadas con esta producción: el Dacá y el Béquelo, de las cuales la primera concentró la casi totalidad del viñedo al radicar allí el establecimiento más grande.

III. I. Los años constituyentes

En 1872, en las instancias preparatorias de la participación de Uruguay en la Exposición de Viena, la *Asociación Rural del Uruguay* llevó a cabo un censo cuyos datos serían publicados en un libro a modo de "presentación" del país en ese evento. La consulta de las planillas censales en el archivo de esa institución evidencia que el relevamiento no incluye información sobre la producción vitícola en Mercedes. Más aún, en el registro de "observaciones" no se indicaba que agricultor alguno realizara ensayos con cepas. Es posible que el bajo nivel cultural de la policía de campaña -a quien se confió la tarea del relevamiento- restara comprensión cabal de la tarea que debía realizar, se reflejara en el registro estricto de los cultivos indicados en la planilla y, carente de sensibilidad perceptiva, no asentara información sobre aquellas actividades experimentales que no estaban pautadas previamente. Este "vacío informativo" -verificado en todo el país, no sólo en Soriano- puede comprenderse a la luz de la opinión de un experto, el Ing. Agr. Teodoro Álvarez -posteriormente Inspector de Viticultura del Ministerio- que remitía el inicio de la vitivinicultura uruguaya a inicios de la década de 1870.¹¹ Sin embargo, no hay dudas respecto a que algunos hombres realizaban sus experiencias con vides y elaboraban sus primeros vinos ya que, en Abril de 1879, las autoridades de la Comisión Auxiliar de la Asociación Rural en Mercedes informaban que habían asistido a la feria de Dolores donde habían visto expuestas "*algunas botellas de vino bastante bueno*" de la localidad del Bequeló.¹²

VITICULTORES DE MERCEDES EN 1888

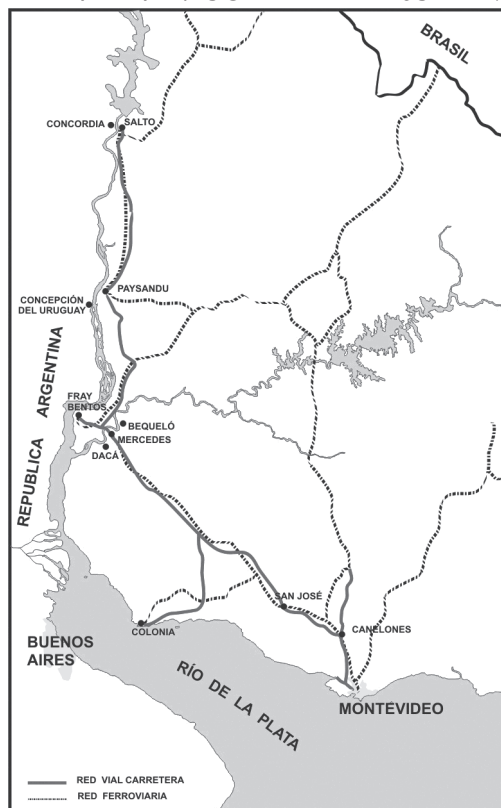
NOMBRE	SUPERF. (has)	NOMBRE	SUPERF. (has)
Braceras, Ángel	8	Martínez Braceras Hnos.	4
Braceras, Bautista	2	Martínez, Martín C.*	¿?
Camps, Dr. Saturnino	¿?	Pereira Nuñez, Dr. M.	1
Chelli, Bautista	2,5	Ponce, Pedro	¿?
Establecimiento Mauá	9	Sanguinetti, Antonio	¿?
Fregossi, Francisco	¿?	Sociedad Pastoril	¿?
Irima, José	¿?	Soumastre, Pedro	¿?
Lares, Wenceslao	12	Vives o Vivas, J.	¿?
Lipmann, Leopoldo	23		

La década de los ochenta asiste a una expansión de la actividad agropecuaria -tanto la agricultura como la ganadería- que se aprecia también en otras zonas de la región platense.¹³ En 1888, la *Asociación Rural del Uruguay* –institución representativa de los intereses agrarios y principal impulsora de innovaciones como la vitivinicultura- realizó una Encuesta a modo de censo para conocer a los productores, la extensión de sus viñedos, las cepas aclimatadas, los métodos de plantación y poda, y otras prácticas para su cuidado. Aun cuando el cuestionario no fue respondido por todos los encuestados y se recibieron respuestas de terceros no identificados por la institución, es posible organizar un mapa aproximado de productores. Si la mayoría eran viñedos pequeños, los había también medianos. A partir de las respuestas se identifica una superficie de 61,5 has destinadas a la viña. Por otra parte, esas respuestas contienen referencias a otros nueve viticultores de los que no se tiene otro dato que sus nombres. Es estimable que destinaban poco espacio a este cultivo, de modo que la superficie del viñedo mercedario no debía superar entonces las 75 has.

No es objeto de este estudio ingresar a un análisis pormenorizado de los contenidos de las respuestas¹⁴, que aportan información sobre la elección de los terrenos, composición del suelo, proveedores de sarmientos, sistemas de plantación adoptados y otros temas que planteaba el cuestionario. Su lectura revela la existencia de un pequeño núcleo de hombres –inmigrantes o hijos de inmigrantes- que ensayaban agricultura, entre otras plantas, con vides. Eran protagonistas de una etapa fundacional, donde estaban a prueba los conocimientos que traían de ultramar, las nuevas experiencias locales y la asimilación de lecturas en manuales. En esta localidad es visible un sector de productores acomodados que procedían de la actividad mercantil y profesional, también sociedades de capital para los nego-

cios inmobiliarios (Sociedad Pastoril). El distrito vitícola de Mercedes era muy reciente: la mayoría había iniciado su plantación en los meses previos a la Encuesta o no más allá de dos años antes. Los principales proveedores fueron los "padres" de la vitivinicultura uruguaya: Francisco Vidiella (con establecimiento en Montevideo) y Pascual Harriague (en Salto), si bien algunos productores indican a terceros (Luis Lerena Lenguas, Domenico Baso). La buena comunicación de este distrito con Montevideo y Salto, pueden explicar el fluido contacto con aquellos dos referentes nacionales.

LA LOCALIDAD VITIVINÍCOLA DE MERCEDES (1888-1916)



Mapa realizado por el Bach. Marcelo Aboy

Las respuestas revelan la existencia de criterios comunes entre los productores de la localidad: a) la elección de los parajes para la plantación (colina, terreno en declive), b) las cepas preferidas eran la *Folle Noir* y el *Tannat*, aunque varios de ellos refieren a "*la del país*" (probablemente alguna variedad conocida en la colonia o introducida durante la dominación luso-brasileña); c) la plantación por zanja.

La información vertida, rescata la existencia de liderazgos forjados en el respeto que generó el "saber" sobre el tema (es el caso del viticultor Wenceslao Lares), o por la gestión en pro de una Escuela de Agricultura (de la que fue abanderado Leopoldo Lipman). Además, la Encuesta y la correspondencia que los productores mantuvieron con la Rural recrean comportamientos sociales muy interesantes: visitas periódicas de los viticultores a los predios de sus vecinos para tomar conocimiento de sus ensayos, formas de cultivo y poda, procesos de aclimatación de nuevas cepas, etc. La introducción y difusión de herramientas más especializadas o apropiadas para el viñedo, revelan la conformación de una pequeña comunidad agraria atenta y activa. En este escenario, saberes y prácticas conforman una "tradición", un "capital cultural laboral", que Angélica Vitale Parra valora como el aporte principalísimo de esta inmigración.¹⁵ Esta transferencia de conocimientos y prácticas entre las sucesivas generaciones de viticultores, conforma una tradición que no irrumpe en conflicto con la innovación, sino que allí, ella misma fue innovación.

La localidad de Mercedes, como parte de la región oeste del país, fue impactada por la presencia de inmigrantes europeos, muchos de los cuales se desplazaron por el litoral uruguayo y argentino, radicando en territorios de una orilla u otra, según las ofertas de trabajo y las fluctuaciones de los salarios.¹⁶ Es por demás evidente la existencia de una red de agricultores que innovaban, y en ese momento, una ruta de innovación era la viticultura. Como en otras latitudes, la comunidad inmigrante se integró sin conflictos en la sociedad criolla receptora, en la medida que ésta ofrecía oportunidades para el trabajo, la inversión, la innovación y el ascenso social.¹⁷ ¿Es apropiado explicar su comportamiento respondiendo únicamente a criterios utilitaristas? Indudablemente pesaron desde las "decisiones culturales" a las posibilidades que una agricultura variada –cereales, viñedo, frutales, huerta– ofrecía con destino a los mercados urbanos próximos. Disponer de varios rubros, permitía a pequeños y medianos productores no sólo la subsistencia familiar sino "jugar" con los precios y poner en marcha los resortes de un proceso de acumulación. Pero es muy importante explorar y descubrir otras motivaciones. En tal sentido, la documentación abre un "observatorio" al espíritu innovador y del que este texto da cuenta muy escuetamente.

En la región oeste hubo cierto desarrollo de la agricultura en las décadas anteriores, pero lo reciente de la constitución del Estado nacional y los pobres antecedentes en la materia, permiten afirmar que no existía una "tradición" de prácticas agrícolas que generara "lealtades" agronómicas y opusiera una seria resistencia al comportamiento innovador de la inmigración. Es decir, no existía una rutina de prácticas fuertemente consolidadas como valla a las novedades que aparecían. Por otra parte, la coherencia innovadora del discurso y la acción de la ARU, facilitaron las novedades introducidas por los inmigrantes. En definitiva, no se asiste localmente a las

resistencias que la innovación pudo generar en ciertas localidades de países agrarios como España.¹⁸

III. II. El impacto de la filoxera y la reconversión

Una década más tarde (1899), los establecimientos en ese departamento eran 18, con 359 has, pero en 1902 se aprecia una caída: 16 viñedos que sumaban 90 hectáreas.¹⁹ La lectura de las cifras permite reconocer el complejo proceso de reconversión a que obligó la filoxera²⁰: en la última fecha subsistían unos pocos apellidos del viejo registro. Se aprecia una modificación del mapa vitícola de la zona, determinado por: a) una mayor dispersión geográfica de los productores; b) ingreso de un gran productor al padrón vitivinícola, Buonaventura Caviglia, con 100 has de viñado; c) la desaparición de algunas figuras referenciales de esta comunidad.

LOS VITICULTORES DE MERCEDES EN 1916

NOMBRE	HECTÁREAS	C/BODEGA	LOCALIDAD
Caviglia, Buonaventura	77**	*	Dacá
Fregosi, José y Pedro	10	*	Bequeló
Galagorri, Mateo	12	*	Bequeló
Garmendia, Tomás	2		Bequeló
Roglia, José	7		Bequeló
viticultor n/identificado	< 2		¿?
viticultor n/identificado	<2		¿?

FUENTE: Galanti

REFERENCIAS: ** en 1911 registraba 100 has de viñado

En 1916, los datos censales dan cuenta de una reorganización del mapa vitícola de Mercedes, distribución geográfica que perduraría hasta la década de 1950: se habían consolidado entonces dos zonas, el Dacá y el Bequeló. Cuatro productores en esta última localidad –totalizando algo menos de 30 has- y un solo productor en el Dacá –Buonaventura Caviglia- con un viñado 2,5 veces la superficie del Bequeló. De otros dos productores –con menos de 2 has cada uno- no tenemos referencias patronímicas ni de radicación geográfica. Hacia esa fecha, las tensiones entre los productores pequeños y medianos con el mayor establecimiento diversificado de la región habían procesado algunos cambios: a) una polarización zonal, b) la desaparición de varios productores y c) la construcción de nuevas relaciones cuando los dos viñateros principales del Bequeló instalaron sus bodegas: el aparente gesto de "independencia" frente a Caviglia, probablemente expresó un mejor posi-

cionamiento de los productores del Bequeló para vender la uva o el vino, en función de la evolución anual de los precios respectivos. Caviglia era el mayor productor de la zona y un duro competidor ya que contaba con créditos ventajosos (Banco Italiano dell'Uruguay), muelles para la exportación fluvial y las tramas necesarias para la comercialización en el mercado nacional y regional. La pequeña localidad de Mercedes y sus proximidades no reunían los consumidores necesarios, de modo que el comprador era uno -el establecimiento "Santa Blanca"-, pero la alternativa era la venta de materia prima o de vino.

La filoxera ingresó al país en la etapa fundacional de la viticultura uruguaya y su acción tuvo una incidencia devastadora en las dimensiones social y cultural del agro, al afectar un tejido de productores aun débil. Los daños fueron casi irreparables, ya que la nomenclatura de los productores por zonas se renovó en su mayoría y en algunas localidades, en su casi totalidad. Es cierto que el sector se recuperó y lo hizo con fuerza, pero la desaparición de los núcleos iniciales implicó la pérdida de liderazgos consolidados, de redes locales en cuyo espacio se estaban realizando e intercambiando experiencias (cepas, herramientas, tratamientos del viñedo, etc). Más aún, en varios casos se asistía a una "alfabetización agraria", procesando las lecturas de sencillos manuales y, a veces, autores referenciales, como un viticultor informaba a la Rural.²¹

La filoxera pauta en esta localidad un *proceso trunco de difusión*, aborstando lo que Arocena y Sutz denominan la "*capilarización tecnológica*".²² La infiltración de este paquete de conocimientos y prácticas en el ejido y adyacencias de Mercedes se perdió y puede concurrir a explicar sus "resonancias" en la vida corporativa rural. La ARU fue fundada en 1871 e inicialmente despertó interés y apoyos locales, situación que se debilitó en las décadas siguientes y que se expresó en la casi desaparición de las Comisiones Auxiliares. Esto es muy notorio en el caso de la *Comisión Auxiliar de Mercedes* que se exhibía como una de las más activas y comprometidas con la obra de la Rural, siendo algunos de estos viticultores sus militantes incondicionales. El impacto de la filoxera se agravó desde el momento que no existían las condiciones para generar formas asociativas que permitieran una "*tecnología de tipo organizativa*" como ha sido posible posteriormente entre pequeños y medianos productores.²³ Por otra parte, el proceso organizativo y asociativo que se desarrolló en Uruguay, tuvo sus pilares -como bien lo señala Andrea Bentancor Bossio²⁴- en Montevideo y Canelones, donde se concentraba la mayoría de los productores, pero no era viable en el seno de una comunidad de agricultores demasiado pequeña que experimentaban con vides.

La situación de Mercedes no fue excepcional, y en otras localidades del país se registraron procesos similares. El punto es crucial en la coyuntura que vivió el Uruguay: la modernización, que inicialmente transitó dos vías simultáneamente, "desde abajo" -a través de las redes de productores- y "desde

arriba" –por acción de la elite-, vería truncarse abruptamente la vía más democrática y participativa.

Desde entonces, breves expansiones del viñedo seguidas de contracciones pautan el creciente carácter periférico del departamento de Soriano en el total nacional. En 1927 los viñateros eran 27 y otros 27 poseían además, bodega, en tanto la superficie del viñedo en el departamento ascendía a 238 has. Sin embargo, este crecimiento no debe llamar a engaños: en 1898 el viñedo de Soriano era el 10% del nacional, y en las décadas siguientes representó una porción muy inferior, alrededor del 2%, en tanto participaba con el 1% en la producción vinícola nacional. Aquí corresponde interrogarse sobre el papel "*dinamizador*" que pudo jugar *Santa Blanca* en la zona y entender las razones de su fracaso en la tarea comprometida.

IV. "*SANTA BLANCA*"²⁵

El complejo agro-industrial iniciado por el empresario italiano Buonaventura Caviglia se ubicaba en las inmediaciones de la ciudad de Mercedes, sobre el arroyo Dacá. Se trató de un proyecto muy ambicioso en el que un empresario procedente de actividades comerciales, financieras e industriales, derivaba capitales hacia el agro en un programa que pretendía ser un modelo de ganadería mestizada, agricultura moderna y agro-industrias.²⁶ En ese proyecto, viñedo y vino ocupaban un lugar privilegiado. A tal fin incorporó a un experto y reconocido enólogo, Brenno Benedetti, realizó una atenta búsqueda de manuales, estudios y revistas sobre el viñedo y la bodega, para reunir el saber acumulado sobre el tema sin carecer de la actualización imprescindible.

IV. I. El empresario

Originario de Castel Vittorio (Liguria), Caviglia llegó a Montevideo en 1868, con 21 años. Se orientó inmediatamente hacia los negocios de acopio de frutos del país –cueros, lanas- hasta que la revolución de 1870 lo obligó a radicar en la capital.

Hacia 1872, aceptó el ofrecimiento de dos hermanos mayores -que le precedieron en su viaje a Montevideo- y se instaló al frente de la carpintería que habían iniciado. En pocos años convirtió esta pequeña empresa en importadora de artículos suntuarios –alfombras, tapicería, mobiliario, cristalería, etc- para el equipamiento de residencias urbanas y casas de descanso de las clases altas. Superada la crisis de 1890, contrató ebanistas y escultores italianos, iniciando la fabricación de muebles finos. En pocos años, convirtió a la *Mueblería Caviglia* en el principal establecimiento de referencia para la alta sociedad.

En calidad de fabricante e importador, ingresó a la dirección de la *Camera di Commercio Italiana di Montevideo* (fundada en 1883). Participó en

el operativo financiero que culminó con la fundación del *Banco Italiano dell'Uruguay* (1887), de cuyo consejo directivo fue miembro y, posteriormente, encargado de la sucursal que dicha institución abrió en Mercedes. Desde allí diversificó hacia el agro. Por otra parte, Caviglia fue un hombre con fuertes vínculos políticos en el Partido Colorado, vínculos que se fortalecieron cuando su hijo Luis alcanzó altos desempeños como Ministro y parlamentario.

Importador, fabricante, banquero y terrateniente, Buonaventura Caviglia se presenta como una de las más fuertes personalidades en las actividades empresariales diversificadas, con proyecciones regionales. Fue, indudablemente, uno de los hombres más interesantes por sus proyectos modernizadores y su creatividad.

IV. II. El establecimiento "Santa Blanca"

En 1892, el empresario compró 2.970 hás en \$ 36.000= a las que añadió, en 1917, dos fracciones de 300 has cada una.²⁷ Destinó alrededor de 2.000 hectáreas a la ganadería, 1.200 a la agricultura y el resto a la forestación.

En cuanto a la vitivinicultura, "Santa Blanca" era el principal productor de la zona y estaba dotado de instalaciones que lo habilitaban a una elaboración de vinos superior a la uva cosechada en el establecimiento. Fue comprador de materia prima a los productores vecinos que carecían de bodega –varios años compró también vino–, y ejerció una cierta hegemonía en la localidad. Superada la filoxera en Mercedes, "Santa Blanca" realizó asesoramientos a los viñateros del Dacá, buscando alcanzar una producción homogénea con su viñedo. La correspondencia del enólogo Benedetti con Caviglia a propósito de que el hijo de éste –Juan Pedro– encaró la compra de la vendimia en Bequeló, desnuda las tensiones acumuladas, a inicios del 900, con los viñateros del Dacá a propósito del precio de la uva, las formas y tiempos de pago.²⁸

IV. III. Importancia estratégica de la zona de Mercedes en el proyecto de Buonaventura Caviglia

Cuando el *Banco Italiano dell'Uruguay* confió a Buonaventura Caviglia la gerencia de la sucursal de dicho banco en Mercedes, operaron poderosas razones institucionales y personales en esa opción. La "expansión" del banco hacia el litoral –aun en la fase depresiva de la crisis de 1890– respondía a un importante desarrollo agrario y una creciente presencia de inmigrantes. Si bien la crisis había provocado una depreciación del 22,6% del valor de la hectárea en esa zona y muchos productores debieron liquidar sus bienes, la producción agropecuaria y el comercio se recuperaron por la posición estratégica del departamento. Situado frente al litoral argentino y con fuertes vínculos con el mercado bonaerense, era lugar privilegiado desde donde instrumentar algunos proyectos ambiciosos.

Los fines institucionales se armonizaron con los proyectos personales de Caviglia, para instrumentar algunos operativos de carácter regional en la zona suroeste del país. El empresario expandió sus negocios agropecuarios en varias direcciones: a) el litoral norte uruguayo –en Paysandú, al frente de otra dependencia bancaria estaba su amigo, el inglés John Chaplin, estanciero, banquero y agente mercantil-; b) las provincias argentinas: activamente en Entre Ríos –donde operaba su consuegro Teófilo Larrauri-, en tanto exploró posibilidades en Santa Fe, Corrientes y el gran mercado que era Buenos Aires. A tal fin, realizó importantes inversiones en infraestructura y construyó tres embarcaderos para ganado en pie, carnes congeladas, cereales y productos agroindustriales.

IV. IV. Un modelo empresarial

Caviglia fue un hombre que se interesó por las experiencias modernizadoras que se registraron en los países europeos, en especial por los casos de Francia e Italia. Este cometido fue una de las razones de sus 14 viajes a Europa.²⁹ Brenno Benedetti manifestaba al ingeniero visitante de "*Santa Blanca*", en 1911: "*Non passa anno che non si rechi in Europa e la percorra tutta, facendo studi e compere per le sue aziende industriali e commerciali*". [...] "*al suo ritorno sempre riporta qualche novità*".³⁰

El empresario ligure realizó un seguimiento del desarrollo de la agricultura en Francia y sus innovaciones mediante una bibliografía actualizada. En sus numerosos viajes a Europa, visitó varios establecimientos para conocer directamente sus nuevas experiencias. Desde la década de 1830, y particularmente desde mediados del XIX, algunas regiones de ese país estimularon la renovación agrícola, convocaron a los productores a concursar monografías sobre temas de interés agrario, promovieron las demostraciones de trabajo con máquinas, exhibieron resultados y organizaron ferias. Wiscart aborda la incorporación de la nueva agronomía por parte de un sector de la nobleza "legitimista" y de la burguesía industrial en la región del Somme. Allí se practicó una moderna agricultura cerealera asociada a cultivos industriales, como la remolacha azucarera.³¹ Caviglia registró este proceso, y siguiendo las memorias del baron de Foucaucourt o de Douville de Fransu –quienes recorrieron Inglaterra y Escocia-, procedió a viajar y tomar nota de las transformaciones agrícolas durante esas estadias.

Esta visión actualizada de la agronomía teórica y sus aplicaciones prácticas se fue estructurando en torno a una experiencia que fue el gran referente de Caviglia: el *barone* Bettino Ricasoli (1809-1880). En la correspondencia de Buonaventura con el enólogo Brenno Benedetti, se reiteran las referencias a Ricasoli. Este noble aburguesado, no estuvo al margen del proceso de la unidad italiana, y en dos oportunidades fue Primer Ministro (1861-1862 y 1866-1867). Representante de la *destra italiana*, el "Barone di Ferro" fue una de las personalidades más influyentes de su época. Los estudios recientes de la historiadora Giuliana Biagioli³², identifican a este per-

sonaje con el nuevo modelo empresarial de la Toscana, por la aplicación de criterios modernos en materia agronómica, la diversificación de la producción y la elaboración de vinos finos en la región del Chianti.

En numerosas oportunidades, Buonaventura Caviglia había visitado los establecimientos de Ricasoli, ya entonces fallecido. Cuando emigró a Uruguay, el joven ligur tenía al *barone* como el referente para su proyecto³³ y había incluido en sus lecturas el libro de Passerini³⁴ dedicado a la familia Ricasoli.³⁵ No obstante, de la fragmentada documentación disponible en los archivos de sus descendientes, no es posible esclarecer el nivel de contactos y asesoramientos que mantuvo con aquellos establecimientos. Indudablemente, la obra del toscano lo impresionó profundamente e intentó, de un modo singular, organizar un establecimiento diversificado que "introducía" un modelo con escasos antecedentes en Uruguay. *El caso Caviglia nos sitúa en las puertas de la acción transformadora en el agro impulsada por inmigrantes que se habían "construido" un lugar en el espacio industrial y las actividades urbanas.*

La sección ganadera de "Santa Blanca" presentaba una continuidad con el paño productivo del país –cría de ovinos y bovinos– pero, por influencia de Ricasoli introdujo en el establecimiento la cría de suinos y aves de corral. La producción de gusanos de seda y el apiario fueron actividades prolijadas por el empresario, que conocía muy bien la importancia que se le concedía en distintas latitudes del Reino de Italia. Era igualmente novedoso para el agro uruguayo que un empresario destinara aproximadamente un tercio de su estancia a actividades agrícolas: cultivos tradicionales como los cereales y la introducción de otros nuevos como el olivo, el viñedo, la morera, los árboles frutales, por citar los más importantes. La instalación de un complejo agroindustrial constituye otra acción claramente innovadora.

Un aspecto secundario pero socialmente de peso, remite a la aspiración burguesa de un "ennoblecimiento" que le aproximara a Ricasoli. Caviglia conservó en "Santa Blanca", los escudos nobiliarios en hierro forjado que remataban las terrazas del edificio construido por el barón de Mauá, y convirtió el "trabajo" en una herramienta para construirse una posición en Uruguay y en Italia. Su acción metódica fue exitosa, ya que fue objeto de sucesivas distinciones: Cavaliere (1896), Ufficiale (1898), Cavaliere di SS. Maurizio e Lazzaro (1912) y Commendatore (1915). Poco después, el rey de Italia le confirió el título de *Cavaliere dell'Ordine del Lavoro*.³⁶

Buonaventura Caviglia se comportó como el "señor" de "Santa Blanca", ambigua y estimulante síntesis del emprendedor capitalista y el noble aburguesado. El sentimiento de *posesión* fue en él muy fuerte –por cierto, se detecta en todos los empresarios inmigrantes– y exigió el permanente y pormenorizado conocimiento de las actividades y sucesos de "Santa Blanca" durante sus ausencias, tanto cuando residía en Montevideo como en el exterior. La "rendición de cuentas semanal" por parte Benedetti y su hijo Juan

Pedro era sumamente detallada y cuidadosa sobre todos los temas relacionados con el establecimiento, aún después que este último asumiera la administración, hacia 1908.³⁷ Todas las novedades e innovaciones impulsadas y concretadas allí eran de su autoría o requerían de su plena confirmación, lo que dejaba escasos espacios para la iniciativa de Juan Pedro. Este comportamiento añadió un conflictivo y contradictorio operar que se sumó a otros problemas presentes y de no fácil resolución. Probablemente, el "tiempo apropiado" había pasado cuando fallecieron Buonaventura Caviglia (1920) y Brenno Benedetti (1933): los hermanos Caviglia no lograron reconvertir el proyecto y la empresa fue decayendo en las tres décadas siguientes³⁸. En 1949, "Santa Blanca" fue declarada de utilidad pública y, en 1951, expropiada.^{39, 40}

La referencia a Ricasoli nos sitúa en el meollo de un problema principal en la modernización de la periferia: la viabilidad de los "modelos" procedentes de los países centrales o de la periferia del centro. Dicho de otro modo, la viabilidad de los trasplantes, los contenidos de la innovación y sus límites.

IV. V. Conocimiento y bibliotecas

El tema ingresa en los caminos transitados por la elite en las sucesivas instancias *constructoras* de la modernización: el acceso al conocimiento más actualizado y avanzado. Inexistentes los centros de formación superior y media, profesionales, técnicos e idóneos eran contratados en el exterior. Aun cuando numerosos empresarios confiaron a expertos la conducción de sus empresas o la resolución de los aspectos tecnológicos, necesariamente debían estar medianamente informados en la materia. Para quienes dispusieron de los recursos económicos, los caminos eran dos y no excluyentes: 1) los viajes al exterior –y los consiguientes contactos con centros de investigación y difusión, organizaciones empresariales y escuelas agrarias- y 2) el acceso a una bibliografía, aun cuando mínima, de calidad.

IV. V.1. El espacio gremial

Debe señalarse la temprana pertenencia de Caviglia a la *Asociación Rural del Uruguay*. Si bien no figuró entre los fundadores, la compra de la estancia, en 1892, le llevó inmediatamente a ingresar a esa sociedad. En una actividad nueva en Uruguay, como la vitivinicultura, y teniendo en cuenta su escasa o nula preparación para este trabajo, el empresario buscó en la ARU las referencias y orientaciones que arrojaran luz a las iniciativas que impulsaba en "Santa Blanca". Francisco Vidiella, Luis Lerena Lengua, Pablo Varzi, Diego Pons, por citar algunos nombres de referencia sobre el tema, fueron activos en esa corporación y dieron a conocer sus experiencias, realizaron conferencias, publicaron notas, atendieron una prolífica correspondencia –parcialmente reproducida en la revista institucional-, tra-

dujeron manuales y presentaron reseñas de fácil consulta para los productores que eran menos afectos a la lectura o disponían de escaso tiempo.

Es cierto que Caviglia contó, casi desde el inicio de la empresa, con la capacidad inteligente y creativa del enólogo italiano Brenno Benedetti, pero el empresario prefirió siempre disponer de varias fuentes de información y análisis que le permitieran proceder con criterios independientes. Esa independencia de criterio fue asegurada por la *Asociación Rural*. Su hijo Juan Pedro, durante varios años al frente del establecimiento de Mercedes, expresaba en carta a Benedetti que su padre no confiaba más que en sí mismo a la hora de resolver y que se debía ser "*hábil y sumiso*"⁴¹ para incidir en las directivas a aplicar en "Santa Blanca".⁴²

IV. V. II. La biblioteca de "Santa Blanca" y las lecturas agronómicas

Está aun poco explorado el papel que cumplieron las bibliotecas -institucionales y de empresarios- en introducir y actualizar el conocimiento en los países de la periferia.⁴³ Parcialmente, es posible identificar un repertorio bibliográfico de obligada consulta para todo aquel que daba un paso "serio" en esta actividad. A su vez, puede arrojar luz sobre el repertorio de conocimientos y prácticas a los que se remitió Caviglia y sus inmediatos colaboradores.

En 1951 el Estado uruguayo expropió la finca, resultando la destrucción de la mayor parte de la documentación del establecimiento, en tanto fue desmembrada la biblioteca de temas agrarios e industriales -que el empresario había adquirido a lo largo de treinta años- y la mayor parte de la misma, vendida.

Pocos pero significativos libros se conservaron en manos de su nieto Julio Caviglia, que permiten apreciar el reservorio de lecturas compartidas por Caviglia y Benedetti. Entre los autores franceses incluía a Édouard Lecouteux⁴⁴, Guyot⁴⁵, Bussard & Corblin⁴⁶, Decaisne & Naudin⁴⁷, numerosos tomos de *La Maison Rustique*, y un estudio -en francés- sobre la agricultura en el norte de Italia.⁴⁸ El manual ampliamente difundido de Martin y Roy, también integró el repertorio de "*Santa Blanca*".⁴⁹ Entre los textos que el empresario introdujo personalmente de Italia, se hallaba el Manual de Dringoli y Rossi.⁵⁰ En castellano, el "tratado" de Fernando Maudit⁵¹, realizado especialmente para atender los requerimientos de la inmigración europea en Argentina, y un manual práctico sobre maquinaria agrícola.⁵²

Caviglia privilegió aquellas ediciones que concedían espacio a los criterios modernos de gestión y administración de la empresa agropecuaria. Por otra parte, Brenno Benedetti había sugerido la compra de la revista "*L'Agriculateur Praticien (revue de L'Agriculture Française et Étrangère)*", a la que Caviglia se suscribió. En cada uno de sus viajes, el empresario adquiría libros y revistas, pero su proveedor permanente en plaza era la "*Librería Nacional*" de Antonio Barreiro y Ramos.⁵³

IV. VI. Agricultura y producción vitivinícola en "Santa Blanca"

Desde que adquiriera la estancia, Caviglia visualizó un espacio para la agricultura. Los 15 kilómetros de costa sobre el Dacá, proveían de agua en abundancia para todas las actividades productivas. La publicación para la Exposición de Turín (1911) indicaba que un tercio de la superficie de "Santa Blanca" -"circa 1.000 ettari" estaban destinados a la agricultura.⁵⁴

Para el cultivo y cosecha de los cereales, el establecimiento contaba con instrumental moderno: 40 arados múltiples y 12 sencillos tipo Collins, 12 rastrilladoras, 6 sembradoras y 6 segadoras, todas ellas tiradas por caballos, 6 segadoras-atadoras Mc Cormick, 1 trilladora Clayton de 10 HP y otra Robey de 8 HP la que, por dispositivo ajustable, servía para desgranar el maíz. Las bolsas de yute, para acondicionar el grano, se confeccionan en el establecimiento con una máquina marca "Union", accionada a vapor.⁵⁵

Los cereales se conservan en diversos graneros -el más grande medía 60 m por 16 m-, hasta su expedición: "*Le grandi spedizioni di cereali che ordinariamente si fanno per Montevideo e Buenos-Aires, si compiono per mnezzo di bastimenti, che sono caricati direttamente dai moli dello Stabilitamento*".⁵⁶ La monografía informaba que, en 1910, "Santa Blanca" había exportado trigo a Europa.⁵⁷

El personal del establecimiento superaba las 300 personas, elevándose a unas 400 durante las zafras, particularmente la de la vendimia. Poco sabemos respecto al personal técnico y los trabajadores del establecimiento. Las referencias mejoran algo en relación a la actividad vitivinícola: el Enólogo, Brenno Benedetti⁵⁸ y la contratación de peones y colonos de origen piamontés que trabajaban en carácter de medianeros.

IV. VI. I. El viñedo

El viñedo de "Santa Blanca" se mantuvo, con pocas variantes, en torno a las 100 hectáreas pero, en vísperas de la primera guerra mundial, se había reducido en un 25%. Se trataba de un paño vitícola muy extenso si lo comparamos con otros establecimientos mayores del área mediterránea y de Uruguay. Es necesario insistir en que la documentación inédita disponible es escasa y, al presente conocemos parcialmente los ensayos y asesoramientos que recibió el empresario para implantarlo.

La responsabilidad técnica fue del Enólogo Brenno Benedetti que estuvo a cargo del establecimiento -en carácter de administrador y director técnico-: contratado en 1903, permaneció en funciones hasta 1933, año de su fallecimiento.

En 1898 los viñedos comenzaron a producir y, poco después, se iniciaba la elaboración de los primeros vinos.⁵⁹ En 1911, el viñedo estaba dividido en cuadros de unos 100 m de lado, delimitados por caminos y avenidas principales -éstas flanqueadas por olivos de procedencia ligure y toscana-; las filas se orientaban de Norte a Sur, y en ellas, las plantas distaban 1,25 m entre sí.

Las filas se sustentaban en soportes de algarrobo –producidos en el propio establecimiento- y tres filas de alambre. A su vez, la separación entre las filas era de 2,50 m.⁶⁰ Fotografías de época registran las hileras de viñas extendidas hasta la orilla del Dacá.

El suelo era trabajado anualmente por personal permanente y se mantenía limpio, realizándose trabajos varios con zapa y arado. La poda –sistema Guyot doble y Cazenave- se iniciaba en el mes de mayo.⁶¹ Durante el invierno se realizaban tratamientos con sulfato de hierro y ácido sulfúrico; y en el verano se prodigaban las curas necesarias (sulfuraciones, sulfataciones, tundaduras). Todas las vides estaban implantadas sobre portainjertos *rupestris del Lot* que, según el documento oficial del establecimiento, "*risultò essere il migliore portainnesto per questa regione*".⁶²

Para el trabajo en el viñedo, el establecimiento disponía de 8 arados *Collins*, 8 rastrillos de hierro, 25 "irroratrici" *Vermorel*, 12 sulfatadoras *Torpedine* y un pulverizador a tracción de 200 litros. Para prevenir las heladas, muy frecuentes en la primavera, se contaba con un "avisador" eléctrico marca *Richard*.⁶³

Las principales cepas plantadas eran: *Tanat noir*, *Merlot*, *Fresia*, *Gay de Liverdun*, para los vinos tintos; y *Sauvignon* y *Semillon*, para los blancos. Se producían uvas de mesa, entre las principales: *Moscato bianco*, *Frankenthal*, variedades de *Chaselas*, *Barbarossa* y *Black Hamburgo*.⁶⁴

Se realizaron estudios de suelo –el análisis químico se llevó a cabo en el laboratorio de "*Santa Blanca*"- y climáticos, instalándose a tal fin un observatorio meteorológico para los registros de temperatura, humedad, vientos, lluvias, nieblas, granizo, etc.

La presencia de plagas que podían afectar el viñedo, obligó a invertir en productos diversos para conservarlo indemne. La prevención a la filoxera se atendió con portainjertos *Rupestris del Lot*. Más graves fueron los efectos devastadores de la langosta⁶⁵, que impusieron diversas medidas, entre las más costosas la instalación de diez kilómetros y medio de vallas de zinc acanalado rodeando las plantaciones, que requirió 112 trabajadores durante más de tres meses; pero también el uso de insecticidas difundidos por la Comisión de Defensa Agrícola, todos ellos poco eficaces y un tanto desalentadores.⁶⁶ En este punto, la investigación ingresa a un espacio oscuro: la documentación consultada presenta grandes lagunas de información, y llama la atención las contradicciones entre las tecnologías utilizadas y los niveles de productividad. Debería estimarse que estos graves problemas afectaron importantes superficies del viñedo e incidieron no sólo en una menor producción, sino también en menores rendimientos. En varias oportunidades Brenno Benedetti informó a Caviglia sobre estas dificultades que lo "afligían" y que como técnico y responsable del viñedo no siempre lograba resolver.⁶⁷

IV. VI. II. La bodega

La bodega se construyó en el ala derecha del edificio central, tan pronto el viñedo comenzó a producir uva abundante. A una primera construcción, se agregó una ampliación posterior que albergaba una gran bodega de elaboración, espacio de reserva, la destilería y el depósito de botellas, totalizando una superficie de 1.800 m². Las instalaciones permitían elaborar hasta un millón de litros, mas dos anexos con capacidad para 100.000 y 200.000 litros respectivamente. Los toneles eran de origen francés, con una capacidad de 21.000 litros cada uno, totalizando un almacenaje de 250.000 litros. Estaba equipada con maquinaria moderna: una desgranadora a vapor y una bomba, ambas marca Garolla, una bomba centrífuga Roy, un motor tipo Schank vertical de 12 HP y un motor vertical Robery de 6 HP⁶⁸.

El establecimiento producía, en 1911, vinos *Tanat noir*, *Merlot*, *Gamay* de *Liverdun*, *Sauvignon*, *Semillon* y, pequeñas cantidades de *Fresia*. Entre los tintos comunes producidos por esta bodega figuraban el *Santa Blanca*, el *Harriague*, *Frutilla*. La producción de *reserva* comprendía: el *Medoc*, *Clarete Reserva*, el blanco *Soriano*. Entre los licorosos, destacaba el *Garnacha* y el *Oporto Mauá*, el *Moscato Dulce*. Figuraban otros productos como el *Vino Seco*, el *Mixtela* y el *Vermouth Caviglia*.

La sección "embotellado" disponía de un buen equipamiento: esterilizador, lava-botellas de doble turbina, dos embotelladoras, dos llena-damajuanas automáticas a cuatro sifones, una encapsuladora, una etiquetadora, y otros dispositivos más sencillos.

Las carpetas hasta ahora relevadas del destrozado archivo de *Santa Blanca* no contienen balances ni inventarios. No obstante, la correspondencia entre Brenno Benedetti y Juan Pedro Caviglia permite algunas aproximaciones en época de vendimias, datos que confrontados con los pocos y discontinuos registros de la Bodega que se han conservado, aproximan a las cotas de elaboración de vinos. En 1898, la producción de vinos del departamento de Soriano no alcanzaba los 100.000 litros y en menos de una década se había triplicado.⁶⁹ Esas cifras correspondían, en su casi totalidad, a "Santa Blanca". Sin embargo, hacia 1907-08, la comercialización de vinos a cargo del establecimiento superó los 700.000 litros⁷⁰, lo que evidencia una importante compra a granel fuera del departamento. En los años previos a la primera guerra mundial, la sociedad "Caviglia Hnos." importó tinto italiano para corte con su elaboración de vinos de mesa.⁷¹ Posteriormente, completó su producción exclusivamente con compras a los productores vecinos, en Colonia y Montevideo.⁷² En 1916, la estadística del sector, reproducida en Galanti, registraba la compra de 15.923 kilos de uva con destino a elaboración.⁷³ Por otra parte, para los operativos comerciales, la empresa contó con créditos del *Banco Italiano dell'Uruguay*.

Hacia 1920, la bodega registraba balances aceptables, según se desprende de la correspondencia de Juan Pedro Caviglia –entonces administrador de "Santa Blanca"- a su padre Buonaventura. En 1925, la produc-

ción total de vinos era de 520.000 litros, poco más del 50% de su capacidad instalada, lo que no sorprende si se tiene en cuenta que fue un año "crítico" para el mercado nacional del vino⁷⁴ y que, en el litoral, los vinos mendocinos avanzaban al paso arrollador de su calidad y bajos precios.

Bajo el rubro "Otros Bienes" el "Inventario de los bienes de Don Buena-ventura Caviglia" registraba: *"Bodega y Establecimientos Agro-Pecuarios de la Estancia Santa Blanca. Importe que arroja el balance practicado por el Contador Tomás y Moll, que se agrega a continuación; sesenta y siete mil, cuatrocientos setenta y un pesos veintiun centesimos"*.⁷⁵ Ignoramos si, en 1927 -fecha del "Inventario"-, el balance registraba sus valores más altos, o bien, ya fallecido su autor, la infraestructura del sector agroindustrial había sufrido niveles importantes de ociosidad y deterioro. Aún así y a esa fecha, el complejo agroindustrial significaba el 5,66% del valor de todos los bienes inventariados, y equivalía al 26,10% del valor inmueble de *"Santa Blanca"*.⁷⁶

Refiriéndose a la sección vitivinícola de "Santa Blanca", A. N. Galanti expresaba en 1916 que se trataba de *"otro Chateau uruguayo al estilo de los de Europa"*.⁷⁷

IV. VII. "Santa Blanca" y sus mercados para el vino⁷⁸

En el proceso de constitución de un mercado para la producción uruguaya, y concretamente desde la década de 1860, algunos empresarios encararon proyectos mercantiles, agrarios o industriales que, trascendiendo la dimensión nacional, incluían el litoral argentino, Buenos Aires o Río Grande del Sur, como parte de ese mercado posible. En relación a este tema, merece recordarse el proyecto de Pascual Harriague⁷⁹ -de exportación de vinos hacia la región- que incentivó las inversiones en viñedos y bodegas en Salto, en la fase especulativa que precedió a la crisis de 1890. Por otra parte, es de tener presente que la etapa fundacional de la producción vitivinícola uruguaya es contemporánea de la crisis y decadencia del comercio de tránsito, y el consiguiente y paulatino debilitamiento de los vínculos comerciales con la región.

IV. VII. I. El mercado uruguayo

Respecto a la producción vinícola de *"Santa Blanca"*, inicialmente se comercializaba en la ciudad de Mercedes y adyacencias, y poco después en algunos departamentos sobre el litoral del Uruguay.

El empresario vasco Teófilo Larrauri era consuegro de Buena Ventura y estaba vinculado al terrateniente y banquero inglés John Chaplin, radicado en Paysandú. Larrauri asumió la colocación de los vinos de *"Santa Blanca"* en Río Negro, Salto y Paysandú. Este operativo se inició a mediados de la primera década del siglo y había avanzado considerablemente en vísperas de la primera guerra mundial. Es ilustrativa de la evolución positiva del

negocio, una nota de Larrauri a Caviglia, en 1915: *"he recibido el cajoncito con las muestras del vino que tuvo la deferencia de remitirme; lo he probado y hecho probar al Sr. Sacarello. Le aseguro Sr. Caviglia que, si el primero que remitió era bueno, muy bueno, éste es superior; creo que nada puede envidiarle á los vinos extranjeros [sic], pues tiene un paladar muy agradable y la misma fortaleza de esos vinos. Sacarello se entrevistó con Casaretto, y han quedado entendidos, para hacer el pedido á Mercedes juntamente, y también para hacer buena propaganda para sus buenos vinos, sin hacerse competencia y solo para que en esta ciudad se puedan vender toda la cantidad que les sea posible. Ya han hecho el pedido de las 150 bordalesas á su apoderado en Mercedes, por la barca 'Garrasino' y me dicen que están en todo conformes con los plazos y condiciones estipuladas por Vd."*⁸⁰ En 1918, según carta de Luis Caviglia a su padre Buonaventura, la empresa debía resolver la adjudicación de una representación en Paysandú –entre varios interesados- pero el viejo empresario –en discrepancia con sus hijos, se inclinaba por su amigo Borrell *"con intervención del Banco Italiano"*.⁸¹

Por su parte, los hijos de Buonaventura –Buenaventura, Luis C. y Juan Pedro- constituyeron la sociedad mercantil "Caviglia Hnos.", entre otros fines⁸², para la comercialización de vinos al sur del río Negro. El implante industrial y comercial-financiero de Caviglia en Montevideo –principal mercado nacional- convirtió a la capital en lugar privilegiado para colocar la producción de vinos de mesa y la más pequeña de vinos finos.

A su vez, como todos los productores uruguayos, Caviglia comenzaba a afrontar varios problemas. Luis Bértola atribuye a la mala calidad del vino nacional el incremento de los importados una vez que se levantaron las restricciones al comercio exterior y en contextos de expansión, coincidiendo con la desaceleración de la producción uruguaya.⁸³ Aunque en torno a la primera guerra mundial el mercado uruguayo de vinos comunes quedó en manos de los productores locales, ciertas franjas de consumidores preferían los productos extranjeros: algunos vinos italianos de mesa, los vinos finos franceses, en tanto los dulces y licorosos españoles perdían posición frente a aquellos con menor graduación alcohólica, que respondían a nuevas pautas de consumo.⁸⁴ A su vez, los vinos argentinos, principalmente de Mendoza, comenzaban a tomar presencia en Uruguay. Entre 1916 y 1919 se desarrolla una activa correspondencia entre los hermanos Caviglia respecto a las ofertas -muy ventajosas en precios y calidades- que realizaban los representantes de bodegas mendocinas o la ofensiva de las sociedades porteñas para la comercialización de vino argentino. En 1919, Tomas Moll –en carácter de representante y agente de Caviglia Hnos.- remitía a Buonaventura, precios de uva, vinos, y la apreciación de Livio Marziali sobre vinos nacionales y la concurrencia de los similares mendocinos: *"El Sr. Marziali nos ha informado que tiene oferta de vinos de Mendoza a \$0,14, pero aun no tiene seguridad de hacer negocio. Este vino se vende hoy a \$0,22 despachado con 5% de descuento incluso envase y a estar por las versiones circulantes, parece que*

*un núcleo de almaceneros minoristas han adquirido 1.000 bordelesas a un precio que oscila alrededor de \$0,20. Es opinión general que los vinos nacionales alcanzarán un límite de unos centésimos más bajo que los vinos de Mendoza, pues estos vinos debido a su alta graduación alcohólica y de extracto seco los hace muy superiores a los nacionales rindiendo mayor beneficio a los almaceneros minoristas por causas que no escapan a su criterio. Los bodegueros en general no se muestran optimistas y el más pesimista es el Sr. Marziali que dice que para Octubre se operará una baja sensible por la vecindad de la próxima cosecha".*⁸⁵

IV. VII. II. La expectativa en un mercado de dimensiones regionales

Es muy clara la apuesta regional del proyecto Caviglia desde su inicio. En los primeros años este utilizó la infraestructura para embarque que construyera Mauá. A inicios del siglo XX, procedió a la sucesiva construcción de tres embarcaderos sobre el río Uruguay.

Desde que concibió el proyecto "*Santa Blanca*", el empresario pensó en la posibilidad de ganar el mercado bonaerense⁸⁶. La correspondencia alude a embarques para aquel destino, pero no hay referencias al volumen ni al año de inicio de este tráfico. Caviglia debió estimar posibilidades reales para este comercio, ya que el segundo embarcadero que construyó tenía prioritariamente esta finalidad.^{87, 88}

El diseño del mercado completaba con la inclusión de la provincia de Entre Ríos. En este escenario contó con la ventaja que le ofrecía Larrauri. El "vasco" había residido muchos años en esa provincia⁸⁹ y participado en actividades comerciales con barracas y pulperías, lo que le permitió aportar al operativo Caviglia el conocimiento de las tramas mercantiles, las formas de trato y los contactos personales. A tal fin, Larrauri constituyó una sociedad comercial para la colocación de los vinos y otros productos de "*Santa Blanca*" en esa provincia.

Si bien la exportación de vinos uruguayos fue siempre muy baja, nada conocemos sobre los registros de ventas de las bodegas mayores al exterior. En el caso concreto de "*Santa Blanca*", se carece de información sobre la red de operadores y agentes comerciales, lo referente a controles de aduana⁹⁰, las agencias fluviales contratadas para este servicio, los mecanismos operativos desde la empresa y las instancias del "proceso" de exportación.

V. Consideraciones finales

Tres temas merecen atención al cierre de este estudio: los caminos de la modernización, el empresario innovador y el destino de un proyecto concebido para la región.

V. I. Los caminos de la modernización

La consideración de esta pequeña localidad vitícola de Mercedes, aporta a un conocimiento de las rutas que transitó la modernización en el Uruguay y, seguramente, en la región. El estudio revela que no hubo un camino pre-determinado y único y que, por lo contrario, se trató de un proceso más rico y complejo. El papel de las elites en impulsar los cambios es indiscutible, y debe ser comprendido en la perspectiva de su visión del país, la región y el mercado internacional. Simultáneamente, se construía una trama de pequeños y medianos productores que instrumentó "a su manera", desde una perspectiva local y de acotados horizontes, sucesivas novedades que hacían a esa modernización. Las vías recorridas, "desde arriba" y "desde abajo" no eran inconciliables, al menos no lo fueron en esa etapa histórica compartida. Después del fracaso de la revolución artiguista, esta instancia innovadora asumida por numerosas redes locales, constituyó -aun con sus limitaciones y contradicciones-, la segunda experiencia de un desarrollo agrario más democrático y participativo en el Uruguay. La filoxera y la desarticulación de esas redes locales marcarían un quiebre, del que resultó el debilitamiento creciente y posterior fracaso de esta vía modernizadora "desde abajo".

V. II. Un empresario innovador

El caso "*Santa Blanca*" es, evidentemente, obra de un "empresario innovador". Es menos clara su proyección en la zona, en cuanto difusor de las tecnologías más modernas que introdujo en su establecimiento -por ejemplo, en la elaboración de vinos-, el uso de herramientas específicas y máquinas, o los productos para el tratamiento del viñedo. La documentación disponible permite estimar -y se ha señalado en páginas anteriores- cierto nivel de asesoramiento a los productores locales -significativamente luego de la desarticulación de la red local por la filoxera- ya que como comprador de uva y vino, buscaba cierta homogeneidad con su producción. El punto remite, también, a su capacidad de liderazgo local, no exento de tensiones sociales.

El estudio del caso Caviglia ingresa a los procesos de construcción social del empresariado uruguayo y a las dimensiones del desarrollo de una cultura empresarial en el Uruguay. Raúl Jacob observa que tan importante como diversificar las inversiones es "*saber interpretar correctamente los cambios*"⁹¹ ... lo que parece un requisito imprescindible para la condición empresarial. Algunas preguntas emergen desde esa perspectiva: ¿una limitación *perceptiva* de Caviglia? ¿una extremada confianza en su *voluntad* respecto a la realidad? ¿el peso de lazos atávicos con la tierra? ¿la ausencia de márgenes temporales para reconvertir el proyecto? Desde la documentación disponible aun no es posible responder claramente estas interrogantes, aunque en oportunidades se intuye el sentido. De lo que no hay duda es que el proyecto de Buonaventura Caviglia impactó profundamente la conciencia de sus contemporáneos. Aun cuando no se comparta el juicio

vertido, son muy significativas las palabras que, en 1936, le dedicara la revista *El Terruño*: "*Caviglia se equivocó de América; debió haberse radicado en la del Norte, campo más proporcionado a su espíritu de empresa y de trabajo*"⁹².

V. III. El destino de un proyecto para la región

Indudablemente asumió inversiones de riesgo, encaró la modernización de las técnicas productivas y de la administración de la empresa. Formó parte de una elite nucleada en la ARU, que impulsó importantes transformaciones en el agro. Pese a las limitaciones que la escasa documentación impone a la hora de evaluar al empresario y su proyecto, cabe preguntarse si no se está asistiendo a un episodio particular del operativo de una "*vanguardia schumpeteriana*" en el Uruguay. ¿Es el caso uruguayo el drama de sus vanguardias? La Guerra Grande interrumpió abruptamente las innovaciones en agricultura y las iniciativas de mestización ganadera y desarrollo ovino, proceso que se retomaría tres décadas más tarde. Entre las crisis de 1890 y 1929, fueron naufragando varios proyectos empresariales que apostaron al mercado regional [Harriague, Lahusen, Caviglia, Gianelli, entre otros].

La necesidad de contextualizar este emprendimiento en el marco de los desempeños económicos de los países de la región, obliga a revisar los escasos estudios sobre el tema. Luis Bértola advierte sobre un cambio operado en el desempeño exportador uruguayo a partir de 1890 y una situación relativamente estable entre el 900 y la década de 1920: "*En esos años la demanda fue dinámica y la expansión y diversificación de la economía doméstica acompañó el desempeño de las exportaciones*".⁹³ Bértola observa que luego del conflicto bélico se produjo un cambio en el nivel del coeficiente de exportaciones que no se recobraría en la posguerra. Si bien es cierto que en este cuadro el vino no ocupó un lugar de importancia, ese desempeño estableció ciertos límites, no rígidos pero límites al fin, a los emprendimientos individuales.

A mediados de la segunda década del XX, el operativo Caviglia comenzó a sufrir el embate de los vinos mendocinos en Buenos Aires.⁹⁴ Radicaban allí las principales casas comercializadoras con sus redes de distribución en las provincias. En torno a la primera guerra mundial o poco después, los envíos a ese mercado pierden significación aun cuando conservan su importancia en la correspondencia.

La colocación de vinos en Entre Ríos se defendió mejor por las ventajas que ofrecía el río Uruguay y algunos problemas de comunicación que presentaba el tránsito terrestre desde Buenos Aires a esa provincia.

Aproximadamente en torno a la conflagración europea de 1914-18, el proyecto Caviglia quedó "atrapado" entre la redefinición del mercado uruguayo y las posibilidades de proyección fuera de fronteras. Aun cuando el proyecto exportador continuó en el horizonte del empresario, y se refleja en

la correspondencia comercial hasta mediados de la década del veinte, no tenía futuro. Los avatares del operativo mercantil desde "*Santa Blanca*" – dejando al margen los problemas fitosanitarios y climáticos-, fueron indudablemente un termómetro para los negocios vitivinícolas y desalentaron imitadores de este itinerario. La producción y la comercialización del vino se fueron concentrando en la zona sur del país, cerca de los mercados más importantes de consumo, con una más alta densidad de población y el temprano desarrollo de las comunicaciones con la capital.⁹⁵ Clausuraba, por varias décadas, el sueño de una producción de vinos nacionales para la región.

Bibliografía mínima

- Álvarez Dorronsoro, I: "Los retos de la inmigración" en J. Contreras (Comp.) *Los retos de la inmigración. Racismo y pluriculturalidad* Madrid. Talasa Ediciones, 1994; p. 35 y ss.
- Arocena, Rodrigo-Sutz, Judith *Subdesarrollo e innovación. Navegando contra el viento* Madrid. Cambridge, 2003
- Barsky, Osvaldo-Djenderedjian, Julio *Historia del capitalismo agrario argentino Tomo 1: La expansión ganadera hasta 1895* Buenos Aires. Univ. Belgrano-Siglo XXI, 2003.
- Barrán, José Pedro-Nahum, Benjamín *Historia rural del Uruguay moderno. Tomo 3: Recuperación y dependencia, 1895/1904* Montevideo. EBO, 1973
- Bentancor Bossio, Andrea "Procesos asociativos en el sector vitivinícola uruguayo, 1870-1935. Las organizaciones gremiales, orígenes y desafíos" Ponencia presentada al II Congreso Uruguayo de Historia Vitivinícola [Colonía, Noviembre 12-14 de 2003]
- Beretta Curi, Alcides/García Etcheverry, Ana *Los burgueses inmigrantes. El concurso de los italianos en la formación del empresariado urbano uruguayo* Montevideo. Ed. Fin de Siglo, 1995.
- Beretta Curi, Alcides *El imperio de la voluntad. Una aproximación al rol de la inmigración europea y al espíritu de empresa en el Uruguay de la temprana industrialización, 1875/1930* Montevideo. Ed. Fin de Siglo, 1996.
- Beretta Curi, Alcides *Los hijos de Hefestos. El concurso de la inmigración italiana en la formación del empresariado uruguayo, 1875/1930* Montevideo. Depto. Publicaciones de la Universidad de la República, 1998.
- Bértola, Luis *Ensayos de historia económica. Uruguay y la región en la economía mundial, 1870-1990*; Montevideo. Trilce, 2000
- Biagioli, Giuliana *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ototoento: Bettino Ricasoli. Il patrimonio, le fattorie* Firenze. Leo S. Olschki, 2000.
- Bonfanti, Daniele "Crecimiento impetuoso y desarrollo dependiente. El desarrollo de la vitivinicultura en Canelones (Uruguay) 1898-1954" en revista "Secuencia" N° 64, Enero-Abril, 2006

_____ "La crisis del 24. Sobreproducción y conflictos en la vitivinicultura uruguaya". [Ponencia presentada al III Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya y I Congreso de Historia Vitivinícola Regional; Montevideo, Noviembre 10-11 de 2005].

Bouret, Daniela "El horizonte de sentido en los consumidores de vinos. La conformación del gusto" Ponencia presentada al III Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya y I Congreso de Historia Vitivinícola Regional [Montevideo, Noviembre 10 y 11 de 2005].

Fausto, Boris *Historiografia da imigração para São Paulo* Sao Paulo. Editora Sumaré, 1991.

Fernández Labbé, Marcos "Rivalidades de aldea y gran sociedad vinícola: Las organizaciones de productores vitivinícolas en Chile, 1870-1930" en *Revista Universum* (Universidad de Talca), Año 21, 2006/Vol. 2.

Galanti, A. N. *El vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio crítico ilustrado* Mendoza. Tip. Italia, s/d [1917]

Gallo, Ezequiel *La pama gringa* Buenos Aires. Sudamericana, 1984.

González, M^a del C.-Lombardo, P.I-Gil M^a Gabriela "Tecnología y sector agropecuario" Buenos Aires. Fac. Agronomía, UBA [mimeo, 2002]

Izquierdo Martín, Jesús-Sánchez León, Pablo "Identidad y cambio técnico: representaciones comunitarias del agente innovador en la España contemporánea" [ponencia presentada al X Congreso de Historia Agraria; Sitges, Enero 23-25 de 2002]

Jacob, Raúl *Las otras dinastías, 1915-1945* Montevideo. Proyección, 1991

_____ *La quimera y el oro* Montevideo. Arpoador, 2000

_____ *Cruzando la frontera* Montevideo. Arpoador, 2004

Leonardi, Andrea "Il Landeskulturrat e le conoscenze agrarie nelle aree tedesca e italiana del Tirolo tra ottocento e novecento" en Zaninelli, Sergio *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione in Italia nell'Ottocento* Torino. Giappichelli Editore, 1990.

Libro del Centenario Montevideo. Capurro y Cia., 1925.

Lockhart, Washington "Historia de la industria de Soriano" en *Revista Histórica de Soriano* N° 27/28, Noviembre 1986; pp. 19.

Mourat, Oscar "Los inicios de la viticultura en Salto" [ponencia presentada al I Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya; Montevideo, Septiembre 6-7 de 2001]

Rapetti, Vittorio Uomini, collina e vigneto in Piemonte, da metà ottocento agli anni trenta Alessandria. Edizioni dell'Orso, 1984

Vitale Parra, Angélica "Tradición y saberes en la cultura de la vid y el vino" Ponencia presentada al II Congreso Uruguayo de Historia Vitivinícola [Colonía, Noviembre 12-14 de 2003]

Wiscart, Jean-Marie "Agronomes et fermes-modèles dans la Somme à la fin du Second Empire" en "Ruralia", N° 2001/9

Tesis de Maestría

Baptista, Belén *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1874/1930) ¿Tradición o Innovación?* [Tesis de Maestría, FCS-UDELAR, inédito].

Fuentes

a. Archivos

Archivo de la Asociación Rural del Uruguay

Archivo Teresa Caviglia de Navarro *Santa Blanca*

Archivo Julio Caviglia. Fondos *Santa Blanca* y *Mueblería Caviglia*

b. Prensa y revistas

El Teléfono Mercedes, años 1892 y 1893

El Radical Mercedes, año 1939

Revista de la Asociación Rural del Uruguay, años 1872-1930

Revista de la Unión Industrial Uruguaya, años 1899-1930

El Terruño N°223, enero de 1936

c. Otras fuentes

Álvarez, Teodoro *Viticultura general adaptada al país de acuerdo con los últimos adelantos de esta ciencia* Montevideo. Imprenta Artística de Dornaleche y Reyes, 1909.

Stabilimento agricolo industriale "Estancia Santa Blanca" Mercedes, dipartimento di Soriano Repubblica Orientale dell'Uruguay. Proprietario Cav. Uff. Bonaventura Caviglia. Cavaliere dell'Ordine del Lavoro Torino. Tipo-Litografia Silvestrelli & Cappalletto, 1911.

NOTAS

¹ Este capítulo es una versión abreviada de un texto extenso donde se estudia la localidad de Mercedes, profundizando en la constitución de una red de viticultores locales, tema al que aquí se refiere superficialmente. También se presenta una apretada síntesis del establecimiento agro-industrial de Buonaventura Caviglia. El tema ha sido objeto de varias publicaciones y presentaciones en Congresos. La versión anterior de este capítulo se publicó en la revista "Mundo Agrario", vol. 9, n° 18, primer semestre de 2009: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/numeros/no-18-1er-sem-2009/sumario-summary/>

² Los estudios de Ana Mateu, Rodolfo Richard Jorba, Eduardo Pérez Romagnoli, para el caso mendocino, o de Vania Heredia sobre Rio Grande do Sul y particularmente Caxias do Sul. Boris Fausto realiza un recorrido bibliográfico sobre el rol de la inmigración en Brasil y en varios de sus desempeños.

- ³ Mourat, Oscar "Gli italiani e l'acquisizione della proprietà nell'Uruguay" en Devoto, Fernando et al. *L'emigrazione italiana e la formazione dell'Uruguay moderno* Torino. Fondazione Giovanni Agnelli, 1993.
- ⁴ Millot, Julio-Bertino, Magdalena. *Historia económica del Uruguay* Tomo II: 1860-1910 Montevideo. FCU, 1991; p. 209.
- ⁵ Jacob, Raúl *Cruzando la frontera* Montevideo. Arpoador, 2004; pp. 21-29.
- ⁶ La relativa armonía y complementariedad entre las diferentes franjas de productores a la interna de la Asociación Rural del Uruguay, sus Comisiones Auxiliares y, posteriormente, la Comisión Nacional de Viticultura contrasta con las tensiones visibles y de efectos un tanto irreparables en el caso chileno, con los enfrentamientos en el seno de la Sociedad Nacional de Viticultores y los desencuentros con la Sociedad Nacional de Agricultura que sostenía en aquella las posiciones centralistas favorables a los productores mayores [al respecto, ver Fernández Labbé, Marcos].
- ⁷ Una primera versión abreviada: Alcides Beretta Curi "En los orígenes y temprana historia de un establecimiento modelo" en *Los Cerros de San Juan. 150 años de historia uruguaya* Montevideo. Ediciones Trilce, 2005, pp. 21-50.
- ⁸ El voluminoso archivo Caviglia –fábrica de muebles, empresa importadora, sección Banco Italiano dell'Uruguay, estancia "Santa Blanca"- no se preservó. Diezmado, se conservan pocos libros de la mueblería (correspondencia, inventario, libro mayor, libro de deudores) y varias carpetas de la estancia, en manos de diferentes miembros de la familia.
- ⁹ Galanti, A. N. *El vino. La industria vitivinícola uruguaya*. Estudio crítico ilustrado Mendoza. Tip. Italia, s/d
- ¹⁰ La municipalidad mantiene en actividad la bodega que perteneció al establecimiento "Santa Blanca" y elabora los vinos Mauá con uvas procedentes de otros departamentos, ya que en Soriano, actualmente, no hay productores vitícolas.
- ¹¹ Álvarez, Teodoro *Viticultura general adaptada al país de acuerdo con los últimos adelantos de esta ciencia* Montevideo. Imprenta Artística de Dornaleche y Reyes, 1909.
- ¹² ARCHIVO ARU. Carpetín caratulado: "1879. Comisión Auxiliar de Mercedes": Informe de la Comisión Auxiliar de la Asociación Rural en Soriano; Mercedes, Abril 8 de 1879.
- ¹³ Ver, por ejemplo: Gallo, Ezequiel *La pama gringa* Buenos Aires. Sudamericana, 1984. Barsky, Osvaldo-Djenderedjian, Julio *Historia del capitalismo agrario argentino* Tomo 1: La expansión ganadeera hasta 1895 Buenos Aires. Univ. Belgrano-Siglo XXI, 2003.
- ¹⁴ Información más amplia y análisis sobre la Encuesta de 1888 y la comunidad de productores de Mercedes en Beretta Curi, Alcides *Inmigración y elite empresarial*. La Asociación Rural del Uruguay en el origen y consoli-

dación de la vitivinicultura uruguaya, 1871/1916 Tomo 1 [en corrección para ser publicado]

- ¹⁵ Vitale Parra, Angélica "Tradición y saberes en la cultura de la vid y el vino" Ponencia presentada al II Congreso Uruguayo de Historia Vitivinícola [Colonia, Noviembre 12-14 de 2003]
- ¹⁶ La movilidad de agricultores radicados en Uruguay hacia la Argentina, ha sido estudiado por Daniele Bonfanti, en el departamento de Canelones.
- ¹⁷ Álvarez Dorronsoro, I: "Los retos de la inmigración" en J. Contreras (Comp.) *Los retos de la inmigración. Racismo y pluriculturalidad* Madrid. Talasa Ediciones, 1994; p. 35 y ss.
- ¹⁸ Ver: Izquierdo Martín, Jesús-Sánchez León, Pablo "Identidad y cambio técnico: representaciones comunitarias del agente innovador en la España contemporánea" [ponencia presentada al X Congreso de Historia Agraria; Sitges, Enero 23-25 de 2002]
- ¹⁹ Baptista, Belén *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1874/1930) ¿Tradición o Innovación?* [Tesis de Maestría, FCS-UDELAR, inédito].
- ²⁰ Oficialmente, en 1893, se reconoce la presencia de la filoxera en el viñedo uruguayo. La descripción de una enfermedad desconocida, por parte de un productor, remonta el inicio de la infección a 1888.
- ²¹ ARCHIVO ARU. Carpeta "Correspondencia recibida 1894": Nota de Leopoldo Lipman a Lucio Rodríguez Díez; Mercedes, Abril 22 de 1894.
- ²² Arocena, Rodrigo-Sutz, Judith *Subdesarrollo e innovación*. Navegando contra el viento Madrid. Cambridge, 2003
- ²³ González, M^a del C.-Lombardo, P.I-Gil M^a Gabriela "Tecnología y sector agropecuario" Buenos Aires. Fac. Agronomía, UBA [mimeo, 2002, pp. 21-22.
- ²⁴ Bentancor Bossio, Andrea "Procesos asociativos en el sector vitivinícola uruguayo, 1870-1935. Las organizaciones gremiales, orígenes y desafíos" Ponencia presentada al II Congreso Uruguayo de Historia Vitivinícola [Colonia, Noviembre 12-14 de 2003]
- ²⁵ Varios motivos concurren en la elección del caso. Inicialmente, el estudio de un empresario con negocios diversificados, el italiano Buonaventura Caviglia. Posteriormente, la identificación de un núcleo de productores en la década de 1880, cuya constitución y evolución he abordado recientemente. Finalmente, el estudio histórico de esta localidad vitivinícola en la coordinación con la Ing. Agr. Milka Ferrer y su equipo (Facultad de Agronomía, Universidad de la República) en un proyecto de identificación de un "terroir" en la zona de Mercedes.
- ²⁶ Ver Lockhart, Washington "Historia de la industria de Soriano" en "Revista Histórica de Soriano N° 27/28, Noviembre 1986; pp. 19.
- ²⁷ Información sobre el proceso de compra de tierras que conformaron "Santa Blanca" en Beretta Curi-García Etcheverry, Ana *Los burgueses inmigrantes* Montevideo. Fin de Siglo, 1995.

- ²⁸ ARCHIVO JULIO CAVIGLIA . Carpeta caratulada "Brenno Benedetti": Nota de Brenno Benedetti a Buonaventura Caviglia; Santa Blanca, Enero 19 de 1917. ARCHIVO JULIO CAVIGLIA Libro correspondencia (Enero-Noviembre 1917): cartas de Juan Pedro Caviglia a Brenno Benedetti; Montevideo, Enero 23 de 1917, Febrero 1º de 1917 y Febrero 23 de 1917; fols. 11-12, 19 y 32.
- ²⁹ Información brindada por la Sra. Teresa Caviglia de Navarro, bisnieta de Buonaventura.
- ³⁰ "Stabilimento Agricolo Industriale `Estancia Santa Blanca', Mercedes. Dipartimento di Soriano, Repubblica Orientale dell'Uruguay. Propietario Cav. Uff. Buonaventura Caviglia, Cavaliere dell'Ordine del Lavoro". Torino. Tipo-Litografia Silvestrelli & Cappelletto, 1911; pp. 19 y 21.
- ³¹ Wiscart, Jean-Marie "Agronomes et fermes-modèles dans la Somme à la fin du Second Empire" en "Ruralia", N° 2001/9.
- ³² Biagioli, Giuliana *Il modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento*: Bettino Ricasoli. Il patrimonio, le fattorie Firenze. Leo. S. Olschki, 2000.
- ³³ ARCHIVO JULIO CAVIGLIA Libro correspondencia (Enero-Noviembre 1917): carta de Juan Pedro Caviglia a Brenno Benedetti; Montevideo, Junio 11 de 1917; fol. 229.
- ³⁴ Luigi Passerini Orsini De' Conti Rilli (Florencia, 1816-1877). Estudioso de la genealogía, inicia en 1839 la publicación de La Storia delle famiglie celebri italiane. Participa en la guerra de independencia de 1848 y, en 1861, ingresa como diputado al primer Parlamento de Italia.
- ³⁵ L. Passerini *Genealogia e storia della famiglia Ricasoli*, Firenze, M. Cellini, 1861.
- ³⁶ ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO. Carpeta caratulada: "Cavalierato del Lavoro, 1914-1915-1916-á 1920": Reseña biográfica de Nicolò F. Vetere, enviada a Vincenzo Giachetti (Milano), y fechada en Buenos Aires, Marzo 20 de 1917. "Stabilimento Agricolo Industriale"; p. 17.
- ³⁷ A los sesenta años, Buonaventura cedió la empresa comercial e industrial a sus hijos varones que constituyeron la sociedad "Caviglia Hnos". Desde Entonces Juan Pedro quedó formalmente a cargo de la administración del establecimiento.
- ³⁸ En 1925 El Libro del Centenario daba cuenta de una producción en "Santa Blanca" de 520.000 litros de vino y 80.000 botellas de jugo de uva, volúmenes de producción importantes pero considerablemente alejados de la capacidad instalada en la bodega (1:000.000 de litros); probablemente además dichos datos correspondan a algún año anterior a la fecha de publicación.
- ³⁹ Washington Lockhart obl. cit.,p. 20.
- ⁴⁰ Las entrevistas con el Sr. Julio Caviglia –hijo de Juan Pedro- sugieren que se trató de una venta. La marcha errática de la dirección del estable-

cimiento y las decrecientes utilidades determinaron a los hermanos Caviglia liquidar el bien. Los vínculos políticos permitieron transferir el bien al Estado. La información brindada por la Sra. Teresa Caviglia de Navarro –nieta de Luis C. Caviglia– alude a una resolución de Estado que se vivió un tanto traumáticamente.

- ⁴¹ ARCHIVO JULIO CAVIGLIA. Carpeta caratulada "Inventario y librillos": nota de Juan Pedro Caviglia a Brenno Benedetti; Montevideo, Noviembre 3 de 1907.
- ⁴² Un análisis de las relaciones entre el empresario, hijos y técnicos en Alcides Beretta Curi *Los hijos de Hefestos*. El concurso de la inmigración italiana en la formación del empresariado uruguayo, 1875-1930 Montevideo. Departamento de Publicaciones de la Universidad de la República, 1998; pp. 73-85.
- ⁴³ Alcides Beretta Curi "La acción de una elite empresarial desde la Asociación Rural del Uruguay: el caso de la vitivinicultura (1870/1930)" Ponencia presentada en el II Congreso de Historia Vitivinícola Uruguay (Colonía, Noviembre 12-14 de 2003). [Editado en CD-R].
- ⁴⁴ Édouard Lecouteux *Cours d'Économie Rurale* Paris. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 1879, 2 volúmenes.
- ⁴⁵ Guyot, Dr. J. "Étude des vignobles de France" Paris. L'Imprimerie Nationale, MDCCCLXXVI. 3 tomos. Guyot, Julio "Tratado de la vid y vinificación" Madrid. Editor Librería Victoriano Suarez, 1881.
- ⁴⁶ Léon Bussard & Henri Corblin *L'Agriculture* Paris Imprimerie et Librairie Classiques Delalain Frères, Imprimerie et Librairie Classiques Delalain Frères, s/d (1895).
- ⁴⁷ Decaise, Jh. & Naudin, Ch. *Manuel de L'Amateur des Jardins. Trait'e Général d'Horticulture* Paris. Librairie de Firmin Didot Frères, Fils et Cie, s/d.
- ⁴⁸ Gustave Heuzé *L'Agriculture de l'Italie Septentrionale* Paris. Librairie de L. Hachette et Cie., 1864.
- ⁴⁹ Martin et Roy *Agriculture et Jardinage* Paris. Imprimerie et Librairie Classiques Delalain Frères, s/d.
- ⁵⁰ R. Dringoli & G. Rossi *Manuale di Agricoltura Pratica ad Uso delle Scuole Rurali Milano*. Tip. e Libr. Editrice Ditta Giacomo Agnelli, 1886.
- ⁵¹ Fernando Maudit *Tratado Elemental de Agricultura Práctica* Buenos Aires. Imprenta del Departamento Nacional de Agricultura, 1882.
- ⁵² Eduardo Abela y Sainz de Andino *Manual Práctico dedicado al conocimiento de los instrumentos y máquinas agrícolas que ofrecen mayor interés en España* Madrid. Agustín Jubera, 1883.
- ⁵³ En algunas carpetas del Archivo de Santa Blanca se conservan varias notas –años 1899, 1901 y 1905-6– de Antonio Barreiro y Ramos a su amigo Caviglia, informando sobre libros solicitados y recibidos.
- ⁵⁴ "Stabilimento Agricolo Industriale; p. 23.
- ⁵⁵ "Stabilimento Agricolo Industriale; p. 24.

- ⁵⁶ "Stabilimento Agricolo Industriale; p. 24.
- ⁵⁷ "Stabilimento Agricolo Industriale; p. 24.
- ⁵⁸ Nacido en Foligno (Prov. de Perugia) en 1869, Brenno Benedetti se graduó de Ingeniero Enólogo en la Real Escuela de Viticultura de Conegliano. Francisco Piria lo contrató inicialmente para su viñedo-bodega de Piriápolis -donde se desempeñó como Director-, pero las desavenencias con el empresario, determinaron al enólogo a abandonar el establecimiento. Trabajó un tiempo en la bodega del político y vitivinicultor Diego Pons, oportunidad que permitió a Caviglia incorporarlo como técnico en "Santa Blanca". Junto a su desempeño laboral, integró la Comisión Nacional de Viticultura. Su desempeño en "Santa Blanca" fue principalísimo, y en ello coinciden documentos y bibliografía. El historiador Washington Lockhart se refería a su trabajo en estos términos: "Todo lo analizaba: composición del suelo y del subsuelo, higiene y bondad de sus productos, utilizando aparatos modernos, cuidando su pureza y calidad. Bajo su vigilancia técnica se construyeron e instalaron máquinas a vapor, a nafta y a electricidad, seis molinos de viento, tanques australianos, pozos semisurgentes, y una bodega con todo lo indispensable para la obtención de vinos en condiciones insuperables".
- ⁵⁹ "El Sr. Buenaventura Caviglia dio, con su Actuación en Mercedes, Honroso Ejemplo de Teson en la Lucha y de Lealtad al Ambiente" en "El Radical"; Mercedes, Febrero 19 de 1938.
- ⁶⁰ "Stabilimento Agricolo Industriale; pp. 24-25.
- ⁶¹ ARCHIVO JULIO CAVIGLIA. Carpeta s/caratular: Texto de Brenno Benedetti s/f, probablemente de la vendimia de 1907 o 1908, y destinado a informe al Ministerio, p 6. El texto fue parcialmente reproducido en la monografía de 1911.
- ⁶² "Stabilimento Agricolo Industriale...."
- ⁶³ "Stabilimento Agricolo Industriale; p. 26.
- ⁶⁴ "Stabilimento Agricolo Industriale; pp. 25-26.
- ⁶⁵ La presencia de mangas de langosta se registran en Uruguay con intensidad en 1905, 1906, 1907, 1908, 1911, 1914, 1915 y 1916. Belén Baptista señala su incidencia negativa sobre la productividad vitícola.
- ⁶⁶ Por más detalles ver Beretta Curi,-García Etcheverry, Ana Los burgueses inmigrantes Montevideo. Ed. Fin de Siglo, 1995.
- ⁶⁷ ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO Carpeta caratulada "Estancia Santa Blanca. Cartas de Brenno Benedetti 1916/1917. Juan Pedro y Buenaventura Caviglia. Borradores Embarcadero": Nota de B. Benedetti a B. Caviglia; Mercedes, Febrero 14 de 1916
- ⁶⁸ "Stabilimento Agricolo Industriale "Estancia Santa Blanca"", 1911: 28-29.
- ⁶⁹ Baptista, Belén ob. cit.
- ⁷⁰ ARCHIVO JULIO CAVIGLIA Libro correspondencia (Enero-Noviembre 1917): carta de Juan Pedro Caviglia a su padre Buonaventura; Montevideo, Octubre 28 de 1917; fol. 372.

- ⁷¹ ARCHIVO JULIO CAVIGLIA Carpeta s/caratular: Nota de Brenno Benedetti a Buonaventura Caviglia, acusando recibo de tres toneles con vino; Mercedes, abril 11 de 1911.
- ⁷² ARCHIVO JULIO CAVIGLIA Libro correspondencia (Enero-Noviembre 1917): carta de Juan Pedro Caviglia a su padre Buonaventura; Montevideo, Noviembre 28 de 1917; fols. 435-436.
- ⁷³ A. N. Galanti, ob. cit., p. 101.
- ⁷⁴ Bonfanti, Daniele "La crisis del 24. Sobreproducción y conflictos en la vitivinicultura uruguaya" [Ponencia presentada al III Congreso de Historia Vitivinícola Uruguay y I Congreso de Historia Vitivinícola Regional; Montevideo, Noviembre 10-11 de 2005].
- ⁷⁵ ARCHIVO JULIO CAVIGLIA. Documento caratulado: "Inventario de los bienes de Don Buenaventura Caviglia"; hoja 31.
- ⁷⁶ Por un mayor conocimiento de la sección agroindustrial de "Santa Blanca" ver Alcides Beretta Curi El imperio de la voluntad ...
- ⁷⁷ Galanti, A. N. El vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio crítico ilustrado Mendoza. Tip. Italia, s/d.; p. 144.
- ⁷⁸ En la comercialización del vino distinguía varias situaciones: 1) la venta a granel [en toneles de 120 y 225], 2) las ventas al menudeo [en damajuanas de 50, 25, 15 y 10 litros], 3) los vinos finos [en botellas de 1 litro] y 4) las exportaciones [en toneles y embotellados].
- ⁷⁹ Mourat, Oscar "Los inicios de la viticultura en Salto" [ponencia presentada al I Congreso de Historia Vitivinícola Uruguay; Montevideo, Septiembre 6-7 de 2001].
- ⁸⁰ ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO Carpeta caratulada "Banco Italiano, 1912/1917": Carta de T. Larrauri a B. Caviglia; Paysandú, Julio 30 de 1915.
- ⁸¹ ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO . Carpeta caratulada "Estancia Santa Blanca. Cartas de Brenno Benedetti 1916/1917. Juan Pedro y Buenaventura. Borradores Embarcadero": carta de Luis Caviglia a B. Caviglia; Montevideo, Abril 4 de 1918.
- ⁸² Por ejemplo, la sociedad tenía a su cargo la fábrica y comercio de muebles.
- ⁸³ Bértola, Luis *Ensayos de historia económica. Uruguay y la región en la economía mundial, 1870-1990*; Montevideo. Trilce, 2000; p. 161.
- ⁸⁴ Bouret, Daniela "El horizonte de sentido en los consumidores de vinos. La conformación del gusto" Ponencia presentada al III Congreso de Historia Vitivinícola Uruguay y I Congreso de Historia Vitivinícola Regional [Montevideo, Noviembre 10 y 11 de 2005]
- ⁸⁵ ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO . Carpeta caratulada: "Estancia Santa Blanca. Cartas de Brenno Benedetti 1916/1917. Juan Pedro y Buenaventura. Borradores Embarcadero": Carta Mecanografiada en hoja membretada - 'Caviglia Hnos.'- de Tomás Moll a B. Caviglia; Montevideo, 6 de Marzo de 1919.

- ⁸⁶ "Stabilimento Agrícola Industriale "Estancia Santa Blanca"", 1911: 16.
- ⁸⁷ ARCHIVO TERESA CAVIGLIA DE NAVARRO Carpeta caratulada "Estancia Santa Blanca. Cartas de Brenno Benedetti 1916/1917. Juan Pedro y Buenaventura Caviglia. Borradores Embarcadero": Nota de Juan Pedro Caviglia a su padre Buonaventura; Mercedes, Marzo 3 de 1916. Juan Pedro alude en esta nota a la construcción del embarcadero anterior y con esa finalidad.
- ⁸⁸ Beretta Curi, Alcides *El imperio...*, p. 133.
- ⁸⁹ La memoria familiar remite a un desempeño de Larrauri, muy joven, como preceptor de una hija de Urquiza, labor pedagógica que finalizó en un episodio amoroso que le obligó a abandonar precipitadamente Entre Ríos por varios años.
- ⁹⁰ La correspondencia sobre "rutinas" entre Breno Benedetti y Juan Pedro Caviglia alude al sellado de listas en Fray Bentos y no es claro una verificación de la mercadería en los lanchones.
- ⁹¹ Jacob, Raúl *La quimera y el oro* Montevideo. Arpoador, 2000; p. 22.
- ⁹² "Los motormens del progreso nacional", en *El Terruño* N°223, enero de 1936: 43.
- ⁹³ Bértola, Luis ob. cit.; pp. 68 y 69.
- ⁹⁴ ARCHIVO JULIO CAVIGLIA Carpeta s/caratular: Nota de Juan Pedro Caviglia a su hermano Luis C. Caviglia; Mercedes, Septiembre 3 de 1916. También en las notas de Brenno Benedetti a Buonaventura Caviglia (Mercedes, Julio 11 de 1916) y a Juan Pedro Caviglia (Agosto 23 de 1916). En el Libro correspondencia (Enero-Noviembre 1917), de ese mismo archivo, se reitera, en varias notas, el problema de la competencia mendocina.
- ⁹⁵ Belén Baptista "La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875-1930) ¿tradición o innovación?" (Tesis de Maestría, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de la República, 2005, inédita).

COMO RACIOMO EN LA TOLVA¹

CARACTERIZACIÓN DEL ACTOR SUBALTERNO DENTRO DEL COMPLEJO VITIVINÍCOLA URUGUAYO

Andrea Bentancor Bossio²
Mariana Viera Cherro³

INTRODUCCIÓN

El objetivo del presente artículo es problematizar las restricciones metodológicas que se plantean a la hora de investigar el aporte realizado por el trabajador asalariado al sector vitivinícola uruguayo, en su condición de actor subalterno a la interna de un campo⁴ específico: el de la producción agrícola (vitícola).

Partimos de constatar y describir esta posición del trabajador y las múltiples formas en que se manifiesta, para analizar cómo a partir de la misma se plantean las limitantes metodológicas para su investigación. Si bien tales limitantes están formuladas desde la teoría, se nutren asimismo de nuestra experiencia investigativa⁵.

Paralelamente nos proponemos señalar cuáles son los insumos teóricos y metodológicos específicos que, como ciencia, la Antropología puede brindar a esta discusión.

Convenimos en que el estudio de estos sujetos presenta más dificultades que el de otras posiciones dentro del campo de la producción vitícola, por lo que se hace imprescindible realizar una caracterización de éstos y las concatenaciones que de un modo multidimensional componen la realidad histórico-socio-cultural en la que emergen, y que supone una construcción intersubjetiva entre actores y relaciones, en la cual unos se definen en relación a los otros.

Esta necesidad epistemológica se suma al impulso ético de otorgar al actor subalterno, desde un saber socialmente reconocido, la relevancia que le ha sido cercenada. A su vez, integrar su aporte es una condición necesaria si se quiere avanzar sobre el estudio del desarrollo vitivinícola. La doble subalternidad del trabajador vitícola -en relación a su posición dentro del sector y con respecto a las ciencias sociales, en tanto éste es sujeto/objeto de estudio de las mismas-, no ha permitido sopesar su contribución.

En síntesis, abordamos la construcción de la posición de subalternidad que conlleva a limitantes en el abordaje del aporte del asalariado vitícola, a partir del contexto socio-histórico-económico en el que las relaciones de he-

gemonía- subalternidad -vinculadas específicamente al sector vitivinícola, ya que no son privativas del mismo-, se reflejan desde el surgimiento de esta rama de actividad en nuestro país, hacia fines del siglo XIX, y que pueden rastrearse en el presente. Este abordaje toma, como eje central del análisis, algunos problemas metodológicos a los que se enfrenta el investigador a la hora de rescatar la subalternidad.

1. EL CONTEXTO DE LAS RELACIONES DE OPOSICIÓN Y JERARQUÍA

Las dimensiones de la subalternidad y las posiciones y disposiciones del asalariado con respecto al empresario

Iniciamos nuestro análisis tomando el concepto *subalternidad* en tanto concepto operativo⁶ que nos permitirá examinar de cerca una situación compleja y cambiante dentro de este sector de la producción nacional.

La condición de subalternidad de un sujeto se concibe en relación a la existencia de un otro que se piensa y es pensado como dominante en un determinado “campo” histórica y socialmente delimitado. Retomando la noción de “campo”, este es un “(...) *espacio de relaciones de fuerzas (...) entre los agentes que están suficientemente provistos de uno de los diferentes tipos de capital para estar a disposición de dominar el campo correspondiente*”. (Bourdieu, 1997:50).

La construcción identitaria supone alteridad y jerarquía. Para mirar al trabajador vitícola en tanto actor subalterno es necesario ubicarlo en un contexto relacional en el cual están presentes otros actores que forman parte del sector y con los cuales establece diferentes tipos de vínculos. Son estos vínculos los que permitirán dimensionar la existencia del otro que se conforma como tal en un contexto de relaciones sociales complejas: “*lo real es relacional*” (Bourdieu: 1997:13).

Siendo que en el campo de la producción, con fines de lucro, el principio ordenador es el económico, los agentes se ubicarán en el campo en función de su posición en las distribuciones estadísticas según su capital económico. De manera transversal actuarán la posición social (incluidas las situaciones de minoridad y género), cultural y política. Tal como señala Yamandú González (1984:54) “*explotación y marginalización del ‘pobrerío’ han sido las constantes en las relaciones sociales del campo uruguayo. Ya al consagrarse la independencia política los primeros constituyentes -en 1829- excluyeron del derecho al voto a los ‘sirvientes a sueldo, al peón jornalero, al notoriamente vago’ (...). Esta norma, mantenida hasta la elección de la segunda Asamblea Constituyente en 1917, expresaba la ‘aspiración de la clase dirigente en el sentido de hacer del gaucho un peón un elemento estable y subordinado. Subordinado, que quería decir, entre otras cosas, dejarle las manos libres para hacer la política, no incomodar en las pugnas por el poder público’*”.

Siguiendo esta línea de análisis, entendemos por *actor subalterno*, dentro de la producción vitícola, a un conglomerado de trabajadores que no cuentan con capital económico en relación a los empresarios y tampoco con los medios de producción (tierra y herramientas); en este sentido no es lo mismo ser un asalariado rural que un productor familiar minifundista que posee como único capital la tierra, lo que le permite, al menos, tener una producción de subsistencia diversificada. Si bien hacemos esta distinción, ambos forman parte de las denominadas “*clases bajas*”⁷. Estos asalariados tienen vedada una parte del valor generado por su labor, la plusvalía, recibiendo a cambio de su fuerza de trabajo un salario a consideración del empleador. Esta situación de ajenidad y extrañamiento para con el producto obtenido, del cual él sólo es un engranaje más, genera una falta de sentido que no le permite visualizar el carácter cultural que tiene su actividad. En palabras de Sambarino, “*Si bien el trabajo, como actividad cultural, diferencia al hombre de otros animales, muchas veces por la relación entre uno y otro el trabajo se torna ajeno*”. (1967:36-7; en Taks, 2001:203). Hablamos por tanto de un actor que se presenta como desigual en relación a su insuficiencia de poder económico, político y social, para ser reconocido como poseedor de un saber específico.

En las antípodas de esta categoría se encuentra el *actor hegemónico* que ha estado desde siempre vinculado a los canales de producción teórica y a espacios de poder económico, político y cultural, lo cual lo ha convertido en un *especialista certificado de un saber hacer instituido*⁸ y en un objeto privilegiado de estudio por parte de las ciencias sociales.

Un actor emblemático de esta posición ha sido Francisco Vidiella (Beretta y Beyhaut, 2001), quien constituyó la primera biblioteca técnica vinculada a temas específicos del sector. También utilizó como vehículo de transmisión de saberes las publicaciones de la Asociación Rural del Uruguay, de la cual fue socio fundador. Es este actor hegemónico, junto a otros exponentes, el que construye un discurso en relación al actor subalterno. El relevamiento realizado por la Lic. Daniela Bouret (comunicación personal) sobre artículos publicados en la Revista de la A.R.U entre enero de 1896 y diciembre de 1900 da cuenta de la existencia de unos 122 artículos referentes a temas específicos del sector vitivinícola. En ellos la referencia explícita al aporte positivo del trabajador zafral dentro del sector es casi nula. El vacío de información sobre las condiciones laborales y de existencia de los trabajadores del sector vitícola es un marcador de la invisibilidad de este actor. Escuetos y prejuiciosos pasajes dan cuenta de la visión que la clase dirigente tenía sobre sus asalariados. A modo de ejemplo transcribimos un pasaje en el que el Sr. Guillot hace referencia al valor agregado que tenía la actividad vitivinícola sobre las condiciones de vida del trabajador y el segundo reafirma los preconceptos que dicha Asociación tenía para con el asalariado rural. “*La vitivinicultura, entre nosotros sería una fuente de riqueza y de moralización para las clases trabajadoras, y al mismo tiempo, una palanca*

que servirá a extinguir una gran parte del pauperismo que va tomando raíz entre nosotros".(Guillot, 1880: 316).

Como señala Porrini (2004: 89-90) *"la historia de los sectores populares se hace a menudo en base a las fuentes derivadas de los adversarios sociales de esos sectores (prensa, burguesía por ejemplo), lo que refuerza su poder ideológico, pues le concede el monopolio de la memoria histórica y porque en la re-construcción del pasado se perfilan los procesos de identidad"*.

Esta construcción tiene efectos de realidad sobre las prácticas de los sujetos y también en lo que atañe a su reconocimiento y autorreconocimiento; es así que la hegemonía surge teóricamente como la clave de articulación entre estructura y superestructura. De todos modos, el vínculo entre subalternos y hegemónicos no puede ser contemplado de manera lineal. Siguiendo el pensamiento de Bourdieu (1997:51) *"la dominación no es mero efecto directo de la acción ejercida por un conjunto de agentes (la clase dominante) investidos de poderes de coacción sino el efecto indirecto de un conjunto complejo de acciones que se engendran en una red de las coacciones cruzadas a las que cada uno de los dominantes, dominando de este modo por la estructura del campo a través del cual se ejerce la dominación, está sometido por parte de todos los demás"*.

Los asalariados no cuentan tampoco, en relación a los empresarios, con el capital político que los estudios de Bonfanti (2001) han revelado. Esa falta de poder político, por lo menos en nuestro país, se refuerza con una ausencia de sindicalización dentro del sector. Esto contrasta con lo que ocurre actualmente en otros países, como por ejemplo Argentina, donde el trabajo de viña y bodega es uno de los sectores con un grado de sindicalización más alto. *"Más del 80% de la gente que trabaja actualmente en el sector está sindicalizada. Los trabajadores golondrina también están sindicalizados, porque la filiación es obligatoria y la participación es voluntaria"*⁹.

Cabrían múltiples interpretaciones para explicar la falta de sindicalización; si bien no es el tema de este artículo, vale la pena señalar la presencia de algunas variables que podrían tener incidencia directa sobre este fenómeno: la dispersión de los trabajadores y la finitud de los plazos en los que se realizan las tareas, para el caso de los zafrales; la escasa repercusión que algunos trabajadores consideran podría tener la militancia sindical en la mejora de sus condiciones de trabajo; la insuficiente tradición sindical que han tenido los trabajadores del medio rural en el contexto uruguayo, lo cual se relaciona directamente con la falta de toma de conciencia de su posición en este campo de posiciones-disposiciones; y la dependencia que generan algunos trabajadores con respecto a la empresa. Cuando el trabajador vive dentro del establecimiento y lo hace junto a su familia, la dependencia suele ser aún mayor haciéndose extensiva al resto de los integrantes de la unidad doméstica¹⁰. Cuando el establecimiento funciona como "institución total" (Bentancor, 2001) los espacios de autonomía del trabajador y

hasta los de su familia se reducen a su mínima expresión. Quedan vedadas las salidas, los espacios y hasta los horarios por los cuales transitar, los lugares donde comprar, la educación que se les da a los hijos y las proyecciones de futuro. Los vínculos entre empresario y trabajador comienzan a generar lealtades y acatamientos con los cuales no siempre se está de acuerdo y en oportunidades van más allá de la función para la cual se ha contratado.

La antropóloga Susana Narotzky, en su investigación sobre el cultivo de olivares en España, aborda cómo los cambios en la relación trabajo/capital, a nivel objetivo, inciden en cambios también a nivel de las subjetividades. Estas transformaciones en la subjetividad, que no serán homogéneas, tendrán repercusión a su vez en las formas de concebir la cooperación, la confianza y la solidaridad. *"This immediately poses the question of a non-homogeneous working-class experience, not only objectively (different forms of labour/capital relations), but subjectively rooted in local cultures"* (1997:190-191).

El último caso mencionado permite, asimismo, introducir otros problemas que tienen que ver con la dedicación total que tangencialmente el trabajador tiene por vivir dentro del establecimiento. Allí quedan reducidos los espacios de ocio y los grados de independencia de todo el núcleo familiar. Por otro lado nos lleva a cuestionarnos sobre la invisibilidad que se genera en el trabajo de la mujer y de los hijos, actividad que no está remunerada y que en el imaginario vendría por añadidura a las funciones para la cual se ha contratado al trabajador.

Como se desprende de lo anterior, no todos los asalariados del sector viven la subalternidad de la misma manera; lo cual constituiría según Spivak (2006:s/p) una razón más para la ausencia de sindicalización: *"(...) la subalternidad constituye un espacio de diferencia no homogéneo, que no es generalizable, que no configura una posición de identidad, lo cual hace imposible la formación de una base de acción política"*¹¹.

Posiciones y disposiciones al interior de la categoría *trabajadores*. Permanentes versus zafrales

La fuerza de trabajo dentro de los establecimientos agroindustriales puede clasificarse en dos categorías generales, los permanentes y los zafrales. Dentro de los establecimientos vitivinícolas nos encontramos, tanto en el pasado como en el presente, con un importante contingente de trabajadores zafrales debido justamente a que hay determinados trabajos que se concentran en momentos puntuales del año.

Otra variable que incide en las posiciones y disposiciones de los trabajadores es el grado de especialización en la función desempeñada: así habrá asalariados con tareas más o menos especializadas. Tales diferencias incidirán luego en el conocimiento adquirido y también en el reconocimiento (y

por tanto en el auto-reconocimiento) que se le otorgue al trabajador. La dificultad estriba en que muchas veces, especialmente cuanto menos especializada sea la función y menos tiempo se permanezca en la tarea, este rol ocupacional no está lo suficientemente definido como para consumarse en un rol social (Castagnola y Gargiulo, 1981), lo cual conduce a una falta de reconocimiento y de auto-reconocimiento sobre el aporte que significa su tarea para el sector en su conjunto.

Lo contrario ocurre cuando existe una mayor permanencia en la tarea. Sobre esto un trabajador que comenzó vendimiando y que ahora desarrolla tareas durante todo el año en el Establecimiento los Cerros de San Juan cuenta: *“Cuando se celebraron los 150 años de los Cerros de San Juan hicieron una fiesta, invitaron a los trabajadores y les dieron un diploma a cada uno. Armando contó que lo encuadró y colgó en su pieza”*¹².

En el otro polo, dentro de la categoría de trabajador asalariado, está el caso de los zafrales. El zafral realiza actividades fundamentalmente en los meses de febrero-marzo, julio- agosto, en virtud de las labores específicas de cada estación: vendimia y poda respectivamente. Estos trabajadores se desempeñan en una franja de actividad que demanda su mano de obra, además de discontinua, de forma precaria. Como lo expresa Castel (1995) esta situación puede definirse por la incertidumbre y por la fragilidad y la precariedad de los vínculos laborales. Además los zafrales no necesitan, para realizar su tarea, de una tecnología específica (más que una tijera), lo cual le quita un posible valor agregado a la actividad que desempeñan. Esto es contrario a lo que sucede en otras ramas de actividad, como ser la esquila, donde la tecnificación de la tarea ha hecho que se contrate el personal, no sólo por tener dominio sobre la herramienta, sino por poseer la suya propia; o sea, cuenta con un medio de producción.

Integrando esta categoría de zafral, están aquellos que trabajan como modo de obtener un ingreso puntual, otros que viven de diversas tareas zafrales que combinan según la estacionalidad de las mismas, y los que dejan de realizar otra actividad vinculada también a la producción vitivinícola para realizar labores estacionales. Un ejemplo de esto último son las mujeres que trabajan en tareas específicas dentro de la bodega, y que durante la vendimia son derivadas al viñedo para cumplir con la función de cortadoras¹³. El texto de Filardo ilustra la heterogeneidad de los actores que se vinculan al trabajo zafral: *“Desde la perspectiva del trabajador, el trabajo zafral puede ser considerado como un trabajo ‘extra’ en algunos momentos del año, lo que genera una alternativa de sobre-ingreso que se ‘suma’ a las actividades fijas, durante el lapso que transcurra en que se contrata trabajo zafral. En este sentido van las teorías de la semi-proletarianización de pequeños productores familiares o campesinos. En otros casos puede darse que el trabajo sea zafral pero muy calificado, los ingresos que se generen durante el período de zafra, pueden alcanzar para cubrir el tiempo en que no se trabaja (puede pensarse en los esquiladores, por ejemplo). En*

viticultura (la fase agrícola, que básicamente emplea cosechadores temporales) la zafralidad implica el trabajo de niños y mujeres que no trabajan el resto del año, y que se incorporan al mercado de empleo sólo en la 'zafra' de vid" (Filardo:1996:7).

Como ya se hizo referencia, la situación de zafralidad no es actual, encontramos noticias sobre estas condiciones en los establecimientos vitivinícolas hacia fines del siglo XIX. A modo ilustrativo, los datos sistematizados sobre las contrataciones realizadas durante los años 1889 y 1895 por el Establecimiento Vitivinícola "La Cruz", ubicado en el departamento de Florida, muestra que el 71% del personal es zafra, mientras que el 29% restante tiene mayores grados de estabilidad (de este 29%, el 17% no continuaba más de cuatro años en funciones y ningún trabajador sobrepasaba los siete años de permanencia en el establecimiento).

Las cifras actuales, en relación al total del empleo generado dentro del sector, no presentan datos tan diferentes a pesar de la distancia temporal (un siglo aproximadamente). Según las fuentes consultadas¹⁴, la producción vitícola es el segundo rubro granjero de importancia, por el empleo que ocupa, y se caracteriza por tener una menor proporción de trabajadores familiares que la horticultura. En el caso de la industria vitivinícola el 53% son peones mientras hay 1,5 patrones o socios por empresa y un reducido número de personal administrativo (0,7) siendo sólo "permanentes" 4.234 trabajadores -13% - (gerentes 30%, capataces 6%, peones 40% y trabajo familiar no remunerado 24%). Datos del Censo General Agropecuario del 2000 revelan que en 1.048 explotaciones, 4.951 trabajadores son permanentes, mientras que 170.290 son zafrales, asociados fundamentalmente a la época de cosecha.¹⁵

Cuando el subalterno no es ni trama ni texto

La escasa jerarquía otorgada a los asalariados del sector vitícola, en cuanto a su aporte, se visualiza a lo largo de diferentes fuentes documentales en las cuales la referencia a los mismos se resume a aspectos formales como los horarios de entrada y salida, inasistencias, despidos o accidentes laborales. El investigador que se enfrenta a este tipo de registros no tiene así información a partir de la cual reconstruir aspectos sustantivos de la actividad cultural de estos trabajadores.

En el pasado la dificultad de acceso al actor subalterno, y fundamentalmente a su saber en tanto capital cultural volcado a la industria, se vinculaba directamente a la invisibilidad a la que referimos al comienzo. Desde la producción teórica no hemos encontrado registros que den cuenta de la existencia de éste como sujeto activo -porque sí se lo menciona pero en tanto objeto de la estructura empresarial-, y lo que existe lo niega desde su posición de subalternidad.

No hay una individualización del actor subalterno -se lo identifica como una “herramienta” más del proceso productivo- ni de sus saberes. Una excepción que hace a esta cuestión es la relevancia que toman discusiones empresariales respecto a un trabajador. Estos aportes tangenciales son una fuente invaluable para el estudio de lo subalterno y muestran que la brecha entre invisibilidad y estigma es muy exigua.

Particularmente de la mano de obra zafral - requerida para una variedad de tareas tales como poda, limpieza de sarmientos, ataduras, preparación de la tierra, arada, descalzada, calzada, rastreada, cura, abonos y cosecha- se dice por ejemplo, *“Las estancias podrían tener plantíos de hortalizas, si hubiesen peones que fuesen menos ambulantes los pocos que hay están agauchados. Si no se les paga 20 pesos por mes y un peso diario y la manutención, no trabajan. Poco les importa pasar un mes o dos sin trabajar, atendidos a que las cocinas de las estancias tienen siempre como comer gratis. Cuando esto les falta, entran de agregados en algún puesto de estancia asociados allí con el puestero, discurren en el modo de adquirir dinero, de ahí propician los daños al patrón y a los vecinos... Pero si tuviésemos la suerte de conseguir una inmigración industriosa y contraída al trabajo de agricultura, nos dedicaríamos a tal importante ramo...”*. Finalmente Lucio Rodríguez agrega que a partir de la puesta en vigencia en toda la República del Código Rural¹⁶, se podrán ir *“moralizando las costumbres”* y en caso contrario el camino más breve resultaba ser *“la penitenciaría y la casa de corrección...”* como medidas disciplinarias para los habitantes de la campaña.

En la actualidad el encargado del personal de corte de un establecimiento vitivinícola se refiere a los trabajadores zafrales (que en este momento estaban vendimiando) comparándolos con los del tabaco, rubro en el cual se había desempeñado durante muchos años: *“Acá la gente es bien. Se trabaja tranquilo. Hay algunos que ya tienen años trabajando aquí y hay otros que vos decís estos no podrían trabajar en ningún otro lado”*¹⁷.

El capital del actor subalterno.

La vitivinicultura ha sido considerada, desde su origen, una actividad de tipo intensiva que ha requerido de la complementariedad del uso de mano de obra con conocimientos y tecnologías asociadas. Esto, como ya mencionamos, genera habilidades que además de concurrir a la tan ponderada “domesticación del peón” crea hábitos de disciplinamiento y trabajo.

Así pues el trabajador adquiere diferentes competencias, algunas muy específicas que se vinculan al saber hacer, a labores culturales que se realizan a lo largo de todo el año, o bien sobre la tierra, o bien sobre el viñedo (maquinista, injertador, alambrador, podador, arador, etc.). En el pasado era usual que tales conocimientos se transmitieran de generación en generación en las propias hileras de los establecimientos; aún hoy se puede observar entre los trabajadores zafrales cierta ayuda de quienes tienen más

experiencia en la tarea. A modo de ejemplo presentamos segmentos de una entrevista realizada a trabajadoras zafrales:

ENTREVISTADORA: “¿Cómo aprendieron a cortar?”

ANGI: “No aprendés, empezás y te van diciendo, los compañeros o si ves que estás haciendo algo mal el encargado”

MONICA: Sí, como por ejemplo hoy que yo tiraba del racimo y se me caían todos los granos”

ENTREVISTADORA: “¿Y qué hacés ahí?”

MONICA: “Los juntas”

"Algunas tienen técnicas propias adquiridas por la práctica, como Nancy que cuenta que primero saca todas las hojas para que no le molesten para cortar y después empieza a cortar la uva".¹⁸

El subalterno posee entonces, a partir de su propia práctica, ciertas habilidades que en algunos casos los posiciona como *educadores* de otros trabajadores que se inician en la tarea. Como señala Tim Ingold el aprendizaje de ciertas destrezas va más allá de la aplicación mecánica, sino que supone cualidades de cuidado, juicio y destreza que se transmiten de forma perceptiva y motriz, esto es, en la práctica concreta. “(...) *lo que cada generación contribuye a la siguiente no es un corpus de representaciones e informaciones en el sentido estricto, sino los contextos específicos de desarrollo en el que los novatos, a través de la práctica y el entrenamiento, pueden adquirir y afinar sus propias capacidades de acción y percepción*” (1997:s/p). Desde esta óptica la labor de transmisores de los trabajadores y las trabajadoras del viñedo adquiere una nueva importancia.

Por otro lado también destacamos como positivo el caudal de inmigrantes (italianos, españoles y franceses) que llegaron a estas tierras con conocimientos teórico-prácticos, que fueron valuados positivamente por sus empleadores. A modo de ejemplo, Pablo Varzi “*El 4 de julio contrató a Alberto Lefranc como viticultor quien se dice alumno de una Granja-Escuela de Francia*”.¹⁹ Este contingente de obreros extranjeros ofició como “educador” de los criollos, no sólo en la introyección de conocimientos prácticos para el manejo del viñedo sino también en la introyección de un *habitus*²⁰ particular producto de la interacción cultural.

Si bien han existido centros de capacitación (Escuelas Agrarias) para el aprendizaje sistemático de las labores culturales inherentes a la viticultura, no estamos aún en condiciones de sopesar el impacto que éstas habrán tenido en la capacitación de la mano de obra. Algunas fuentes dan cuenta de la carencia que a nivel formativo tenían nuestros trabajadores. Ejemplo de ello son los reclamos plasmados en los estatutos de las organizaciones gremiales, las cuales entre sus objetivos se proponían mejorar la calificación de los trabajadores proponiendo “*extender y provocar la enseñanza vitivinícola (...) por todos los medios que se consideren útiles*”²¹, así

como “*el establecimiento de bibliotecas regionales de viticultura y enología y editar folletos y revistas como medio de difusión de los preceptos vitivinícolas*”²².

La ARU realizó también intentos de llevar adelante la formación de cuadros técnicos impulsando la creación de Escuelas Agrarias, pero desconocemos hasta el momento los resultados alcanzados.

Lograr el acceso a estos centros educativos significaba puestos laborales de mayor responsabilidad con una remuneración diferencial. A modo de ejemplo: hacia fines del siglo XIX, al personal calificado dentro de un Establecimiento (capataz) se le pagaba entre 10 y 12 pesos mensuales, mientras que el peón sin idoneidad percibía un jornal que oscilaba entre los 5 y 7 pesos mensuales. A su vez un mayordomo u administrador recibía un salario mensual que superaba los 80 pesos²³. Dos décadas más tarde los sueldos se mantenían relativamente estables. En el Establecimiento “Granja Diego Pons”, el jornal se pagaba entre 0,9 y 1,30 pesos. Nos encontramos con salarios diferenciados según la labor cultural llevada adelante dentro del viñedo: el cajón de uva se pagaba 0,04 pesos, la atada y enredada de brotos 0,06 pesos la fila, la raspada de la fila, 0,07 pesos, los pozos para colocar en las cabeceras de las filas troncos de álamos, 0,10 pesos cada uno, el deshoje de las parras, 0,14 la fila, etc²⁴.

Otro aporte del trabajador lo constituye su conocimiento sobre el contexto social en el que vive, y que el empresario muchas veces desconoce. A partir de los vínculos de vecindad y compadrazgo los trabajadores pueden actuar como intermediarios en la contratación de personal. Dos ejemplos que han quedado registrados en el Libro de Caja del Establecimiento La Cruz son: el asiento correspondiente al año 1894, donde al Sr. Antonio Quinteros, empleado del Establecimiento, se le pagaron 8,20 pesos por conseguir los peones para la zafra²⁵ y al año siguiente al capataz Juan Obando se le pagaron 2, 10 pesos por traer peones desde Florida.

Esta forma de cooptación de nuevos trabajadores existe también en el presente. Las trayectorias vitales de algunas vendimiadoras de Varela Sarrazan muestran antecedentes de trabajo en el mismo rubro de otros miembros de la familia o de amistades que las llevan hasta allí: “NANCY: Hace 5 años que trabaja en la vendimia. (...) Va caminando y su hijo también trabaja ahí. (...) Es un trabajo que le gusta, porque es al aire libre ‘*además no me gusta un trabajo en el que te anden encima*’, y para después ya consiguió trabajo cosechando lechugas. KARINA: (...) No tiene esposo. Empezó hace tres años a vendimiar porque la llevó el cuñado ‘*Esto es bien familiar. Allí hay uno (me señala otro grupo de gente) que está con la suegra, el hermano y el cuñado*’. MONICA: es el primer año que vendimia. El que vendimiaba era su esposo, desde los 12 años y durante 15, pero este año él no podía, porque le salió otra cosa, y vino ella en su lugar. (...) ANGI: también es el primer año. Tiene 21 y viene caminando con Nancy que la pasa a buscar. Vino porque es amiga de una de las hijas de Nancy”²⁶.

A modo de síntesis, el trabajador del sector vitícola, en los orígenes de esta actividad, puede ser considerado relevante por su rol como enseñante, experto en el conocimiento de su contexto local y en el manejo de las labores culturales sobre el viñedo. En el presente visualizamos algunas coincidencias que sin embargo resultan difíciles de sopesar teniendo en cuenta la influencia de las nuevas tecnologías aplicadas a la producción vitivinícola y al rol, cada vez más importante, de los técnicos en estas transformaciones, para quien uno de sus roles es justamente marcar la labor que debe llevar adelante el trabajador sobre el viñedo. Ferrer y Camussi (2003) destacan la relevancia que el saber técnico adquirió a partir del proceso de modernización transitado por esta industria fundamentalmente en las décadas del '70 y '80 (del siglo XX) -proceso en el cual está incluida la creación del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI), a fines de 1988-. Este proceso fue acompañado por un lugar central para la investigación, impulsada por la Escuela Nacional de Enología, Tomás Berreta, de la Universidad Tecnológica del Uruguay (UTU), y marcó la necesidad de una cada vez mayor asistencia técnica para mejorar aspectos productivos. El aumento de la tecnocracia ha sido y es concomitante a todos los procesos de modernización.

2. Algunos problemas metodológicos concretos a los que se enfrenta el/la investigador/a a la hora de rescatar la subalternidad.

Los aportes específicos de la Antropología a esta discusión

Antes de abordar los problemas metodológicos en concreto -muchos de los cuales ya se han ido deslizando a lo largo del texto-, plantearemos algunas cuestiones que atañen al abordaje propio de la disciplina Antropológica. Si bien no es la única ciencia social que ha trabajado sobre el tema de la subalternidad, es desde la cual planteamos las discusiones en este texto.

Son tres los aspectos que, según entendemos, hacen propicia una mirada antropológica sobre el tema que nos convoca.

1- Esta ciencia se caracteriza por priorizar los estudios de corte cualitativo, lo cual le permite alcanzar una *descripción densa*²⁷ de la realidad social a partir de la cual interpelar/complementar otros materiales y fuentes. La aproximación metodológica que utiliza para la investigación es el denominado "*trabajo de campo etnográfico*"²⁸.

El trabajo de campo permite repensar o proponer nuevas interrogantes al material de archivo; por supuesto que con las consideraciones relativas a la temporalidad. Por ejemplo: el trabajo de los menores en la viña no es reconocido actualmente por las empresas -aunque hemos tenido oportunidad de corroborar su existencia-, porque no está permitido por ley. No se trata necesariamente de una negación conciente, sino que no se ve como trabajo porque se entiende como un acompañamiento en muchos casos a la madre que va a trabajar. Así las exigencias en relación a los datos de estos menores y a su rendimiento no suelen ser las mismas que con los otros

trabajadores²⁹, pero sin dejar de ser una labor económicamente productiva y un aprendizaje para ellos, que luego podrá o no ser socializado o utilizado productivamente en el futuro. En el pasado, por su parte, el trabajo de los menores (que ahora se califica de trabajo infantil, justamente por la valoración negativa que se le otorga) muchas veces no se consideraba, no porque no estuviera permitido, sino porque formaba parte de un trabajo familiar del cual la cara visible era el hombre. La producción realizada por los hijos o la mujer quedaba así subsumida en la del “jefe de hogar”. El eje conceptual determinante de la invisibilidad de este trabajo con relación al pasado es la dependencia, no la informalidad/ilegalidad, como en el presente. La determinación de las etapas vitales de un individuo y la consideración de cuáles son los desempeños procedentes o improcedentes para un momento determinado, varían según la cultura y el paso del tiempo. Estos marcos culturales e ideológicos específicos están, necesariamente, configurando categorías censales, tanto en el pasado como en el presente, y habilitando o negando el reconocimiento de las personas como parte de determinada actividad, ya que el auto-reconocimiento está ligado a un reconocimiento externo. Es en tal sentido que Cerdá (s/d) advierte la escasez de información censal sobre el trabajo de la mujer en la viticultura en el siglo XIX. El autor señala que al tratarse de un trabajo no tradicional, por fuera de las actividades propiamente femeninas (domésticas), no era entendido como trabajo en sí sino como complemento de la “verdadera” tarea, que era la desempeñada por el hombre. Así los datos censales sobre trabajo femenino en aquellos años solo dan “indicios” de lo que era la actividad laboral de mujeres y menores dentro del sector vitícola (Cerdá, s/d).

Por lo dicho anteriormente, consideramos necesaria una articulación entre los datos cualitativos, provenientes del trabajo de campo etnográfico, con los cuantitativos (ya sea referentes al pasado o al presente). Siguiendo la propuesta de Bericart³⁰ *“La investigación cualitativa puede ayudar a proveer información sobre el contexto y los sujetos y por lo tanto a formular algunas hipótesis que, a su vez, pueden ser utilizadas para planear la etapa cuantitativa; a la inversa, la investigación cuantitativa puede apoyar la selección de sujetos (...) para la etapa cualitativa; ambos pueden ser combinados para tener una visión general del fenómeno bajo estudio; la investigación cuantitativa puede ser útil para el estudio de los aspectos estructurales de un fenómeno mientras que la investigación cualitativa tiene más fortalezas en el estudio de los aspectos ‘procesales’ del fenómeno y, relacionado con esta cuestión, está la posibilidad de dar cuenta de los niveles ‘micro’ y ‘macro’ de ese fenómeno, respectivamente”* (Bericart 1998, en Neimar et al., 2004:s/p)

En este ámbito de interlocución, el “trabajo de campo” toma relevancia como un espacio para la construcción, transmisión y resignificación de categorías por medio de las cuales ordenamos, clasificamos y nos permitimos pensar a los “otros” y a nosotros en constante interacción (Díaz Galán, et. Alt.: 2004).

2- La Antropología, al enfatizar el carácter de construcción cultural de las categorías con las cuales nos manejamos de manera consuetudinaria, también problematiza aquellas utilizadas para el análisis de la realidad. Para el caso particular del actor subalterno y de su praxis, no alcanza con abordar la categoría de análisis *trabajo* en su dimensión económica, definida a partir de los *modos de producción*³¹, sino vincularla a lo social. Como señala Marshall Sahlins (1997:204) “*los efectos materiales dependen de su encuadre cultural*”. Un sistema económico puede ser contemplado formalmente (catalácticamente) o sustantivamente. La aproximación formal, según el argumento que desarrolla Polanyi (1976), es parcial y se hace desde las premisas del sistema económico de mercado que se instituyó en Occidente. La aproximación sustantiva que propone dicho autor define el proceso económico de una forma más inclusiva abarcando todos los sistemas económicos a lo largo de la historia. Asume como postulado que el hombre depende, para su subsistencia, de la naturaleza y de sus semejantes. La economía aparece entonces como un proceso institucionalizado que debe ser estudiado, no como un ámbito separado sino entrelazado con el parentesco, la política y la religión. Este giro nos permite introducir en el análisis aspectos que surgen constantemente de la investigación etnográfica y que, siguiendo el análisis económico clásico³², no tendrían relevancia como parte de proceso de producción, a saber: el entrecruzamiento de las relaciones laborales con el parentesco (relaciones filiales, fraternas y de compadrazgo) y con la transmisión de conocimientos específicos, cuestiones todas a las que hemos referido a lo largo del texto.

Esta perspectiva de análisis nos habilita a introducir, vinculado al trabajo, el concepto de *capital social comunitario*³³ (Marsiglia; Lorenzelli, 2000), entendido este como la capacidad que tiene una comunidad de generar un conjunto de normas consensuadas y de instituciones sociales que posibiliten un funcionamiento fluido de los mecanismos de reciprocidad generalizada y de un conjunto de pautas relacionales orientadas al control de los comportamientos marginales y a potenciar el desarrollo social. Vitale (2003) ha sostenido la existencia de una cultura de supervivencia productiva entre quienes componen el sector ligada, fundamentalmente, a los relatos personales y a los legados familiares. Sin embargo, esta observación se refiere a una cultura de supervivencia desde el empresariado; queda por investigar la existencia de una historia similar, ligada a las modalidades de trabajo y transmisión del oficio, entre los asalariados del sector.

3- La Antropología, en su análisis, busca captar la visión de todos los sujetos que construyen la existencia desde diversos lugares sociales. Esta perspectiva de rescatar la mirada del otro tiene su asidero en la distinción emic/etic propuesta por Pike³⁴ que hace referencia al problema metodológico desde dónde se describe o se analiza la realidad. En la reflexión sobre las culturas cabe diferenciar al menos dos perspectivas en la construcción de conceptos teóricos: la que rescata la visión interna, desde el grupo investi-

gado, y la que corresponde a una visión externa, la del investigador. A la primera se la designa con el término *emic*, a la segunda con el término *etic*. Ambas perspectivas se introdujeron en la Antropología a través de las corrientes teóricas que concebían la cultura como un sistema de otorgamiento de sentido, de significación. Derivan de la Lingüística.

Aunque el discurso de los antropólogos expresa siempre un punto de vista *etic* (la visión del observador), también es a la vez un intento de captar la perspectiva de los sujetos y grupos (*emic*). Un enfoque que pretenda dar cuenta de la producción vitivinícola en su conjunto debe necesariamente incorporar la perspectiva de la subalternidad.

El objeto de estudio de la Antropología ha sido siempre, desde diferentes perspectivas teóricas, el otro cultural: la *alteridad*³⁵. Cuando nos referimos a actor subalterno en el contexto de la viticultura uruguaya, nos estamos refiriendo a un otro desigual, que carece del poder para que su aporte sea valorado en términos de lo que la hegemonía considera relevante.

Dificultades metodológicas

Cuando el trabajador no es tema para sí, no lo es tampoco para otro, sea éste empresario o cientista social. Por ello las dificultades de conocer el aporte del actor subalterno tienen algunas especificidades vinculadas a esta condición, las cuales se suman a otras de índole más general.

En el pasado. La dificultad del empresario para reconocer el aporte del asalariado –por los propios lugares que uno y otro ocupan en el referido “campo”–, ha tenido como consecuencia una gran pobreza de información sobre el mismo en las fuentes documentales. Como ya hemos hecho referencia, es muy escueta la información que se ha logrado detectar sobre la situación del trabajador zafra. A esto se suma la inestabilidad laboral de muchos de los asalariados rurales. Los procesos de rotación e inestabilidad son las características de una relación laboral informal; mano de obra periférica al punto que se transforma en invisible. En relación a las mujeres nos consta que a pesar de no aparecer en los registros de trabajadores, ellas participaban junto a su esposo y/o hijos. Ejemplo de ello es la información recabada hacia el año 1891 en los registros del Establecimiento “La Cruz”³⁶, donde en la sección sueldos surgen algunos datos interesantes relacionados con el trabajo femenino y también con el trabajo de los hijos.³⁷ Se detalla que al señor Le Brun, se le pagaba un salario mensual de 25 pesos por su trabajo, el de su esposa y sus dos hijos León y Alfredo. Esta situación comienza en enero de 1891 y se extiende hasta agosto del mismo año. A partir del mes de febrero su esposa no aparece en los registros y de todas formas al titular, Le Brun se le continúa pagando 25 pesos mensuales. Con esto queremos hacer notar la invisibilidad del trabajo femenino y del de los menores. Hacia septiembre del mismo año, no aparece más en el listado de peones, pero sí sus dos

hijos ganando cada uno de ellos un salario mensual de 8 pesos (salario mínimo si tomamos en cuenta que los mismos oscilan entre 10 y 16 pesos mensuales). Quizás el ascenso de sus hijos se haya debido al fallecimiento de su padre, y a que ambos ahora deben afrontar la manutención del núcleo familiar. En ningún momento se hace referencia al tipo de trabajo que realizan. Otro ejemplo es que hacia abril de 1892 ingresan con sus nombres y apellidos al libro de registro de peones, los dos hijos de Ángel Masseur, quienes desde enero de 1891 aparecían trabajando junto a su padre. Ellos son Demetrio y Eliseo. Los tres perciben un salario mensual de 22 pesos³⁸. En otros casos ni siquiera se hace referencia al nombre del empleado o datos patronímicos básicos que nos permitan encontrar vinculaciones de parentesco³⁹.

Todo ello hace a una insuficiencia de datos de base cuantitativa. La falta de información sobre este aspecto no permite realizar una triangulación adecuada. Por ejemplo, impide vincular las modalidades de cambio a nivel de la producción agroindustrial con las acontecidas en los mercados de trabajo.

En el presente, el trabajador debe considerar valioso su aporte para socializarlo. Como Guber señala (2004), un informante clave puede estar en una posición de subordinación dentro de la estructura social, pero sin embargo, manejar una información sumamente calificada. Para recuperar este saber, se requiere un proceso de empoderamiento de este sujeto, lo que supone “(...) *la constitución de identidades /y/ la adquisición de subjetividad entendidas como formas de autorización o autoridad para ejercer ciertas prácticas*” (Braidotti, 2000:115), y por tanto la superación de lo que podría considerarse un “estigma”, aquello que no permite al individuo alejarse de un estereotipo⁴⁰; en este caso el estereotipo es el del trabajador que no tiene nada que aportar. Así “*El individuo estigmatizado tiende a sostener las mismas creencias sobre la identidad que nosotros; este es un hecho fundamental*”(Goffman, 1998:17). Este punto tiene relevancia desde el momento en que permite cuestionar qué tan escaso, hasta invisible, es el rol que actualmente tiene este trabajador en un complejo agroindustrial que se posiciona, dentro del sector granjero, en el segundo lugar de importancia por la mano de obra que emplea (el primer lugar es ocupado por la horticultura). El 41% de los trabajadores de la granja se dedican a la viticultura y un 13,1 % de éstos se encuentran dentro de la categoría de trabajadores permanentes⁴¹.

Se dificulta así el acceso a la oralidad del subalterno lo cual permitiría complementar la información que nos brindan otras fuentes existentes como registros, archivos, contratos, correspondencia, representaciones gráficas, etc. La historia oral, como tal, reviste doble importancia porque rescata del anonimato al verdadero protagonista y le da participación directa en la reconstrucción de un aspecto de la historia social del sector del cual fue partícipe. En el caso del asalariado, a esta falta de reconocimiento se suma la disper-

sión; algunos trabajadores pueden haber pasado por tareas zafrales en una única oportunidad cayendo así en el olvido. Por el contrario, cuando se piensa en gente vinculada a la empresa son más fácilmente identificables aquellos que ocuparon puestos de otra trascendencia, como maestro bodeguero.

A estas dificultades propias del estudio del subalterno le sumamos otras más generales que tiene que ver con la falta de conciencia sobre el valor patrimonial de las fuentes documentales. En su mayoría los informantes se han despojado de los registros de época, no hay conciencia del valor patrimonial del documento escrito, actitud común en ambos actores, trabajadores y empresarios. A ello se suma, en algunas ocasiones, la resistencia a hacer entrega de la información empresarial que ha quedado disponible. De esta forma se intenta salvaguardar la integridad de la empresa, de las personas y/o de las organizaciones sociales que conforman el sector. Defensa conciente de la tradición que se han inventado como estrategia de marketing.

A partir de la década de 1990, se ha podido percibir una disputa solapada por la primogenitura de las empresas que han dado origen a la actividad vitivinícola. Resultan atractivos los procedimientos utilizados en este sentido. Como señala Eric Hobsbawm (2002: 12) *“el uso de antiguos materiales para construir tradiciones inventadas de género nuevo para propósitos nuevos. Una gran reserva de estos materiales se acumula en el pasado de cualquier sociedad, y siempre se dispone de un elaborado lenguaje de práctica y comunicación simbólica”*. Estas fuentes son en ocasiones de difícil acceso para el investigador por el poder desmitificador que podrían tener sobre su accionar⁴², en términos de pérdida de estatus y reconocimiento para la empresa. Sin embargo, el acceso a las mismas podría enriquecer el bagaje conceptual que tenemos sobre esta rama de actividad y fundamentalmente sobre las relaciones entre los actores.

3- Consideraciones finales

La condición de subalternidad, como hemos expresado a lo largo del texto, se concibe aquí en relación a un determinado campo: el de la producción vitivinícola uruguaya, compuesto por actores (y sus relaciones), instituciones y recursos simbólicos y materiales, y atravesado por el poder, este campo encuentra dos “tipos” –presentados aquí como ideales antagónicos– de actores: el subalterno y el hegemónico.

La subalternidad supone la posesión de una cuota mínima en la distribución del poder a la interna del campo; quienes disponen de mayor poder son quienes realizan las definiciones dentro del mismo, entre ellos los grandes empresarios vitivinícolas como asimismo los investigadores sociales.

En términos teóricos, la posición subalterna hace que el individuo no cuente con un capital económico o político de importancia para el campo. Esta posición genera a su vez una serie de disposiciones, como la falta de auto-reconocimiento del asalariado vitícola en sus posibilidades de aporte,

lo cual genera una serie de dificultades metodológicas para su estudio. Se pierde así gran parte de un aporte fundamental para un relato constitutivo del sector. Siguiendo a Beretta y Beyhaut (2001:s/p) *“Si reparamos cómo se constituyó históricamente el sector vitivinícola en el Uruguay -al menos desde el estado actual de nuestra investigación-, nos atreveríamos a enfatizar que no fue únicamente obra de una elite”*⁴³.

En el caso del asalariado del sector vitivinícola podemos avanzar acerca de la existencia de ciertas habilidades que en algunos casos los posiciona como “educadores” de otros trabajadores que se inician en la tarea, o los vínculos de vecindad y compadrazgo que éstos podían poseer y que implicaban un conocimiento a ser utilizado para la contratación de personal para la viña.

En lo que respecta a las especificidades del campo de producción vitivinícola en Uruguay y cómo estas particularidades encuadran las posiciones y disposiciones de cada uno de estos actores, encontramos algunos aspectos a destacar:

- a la falta de poder político, se suma una ausencia de sindicalización por parte de los asalariados del sector vitícola en nuestro país. Contrariamente, el empresariado vitivinícola en Uruguay ha tenido fuertes vínculos con el poder a nivel estatal.

- la situación de dependencia residencial de algunos trabajadores y sus familias con relación a las empresas vitivinícolas genera mayor dificultad de seguir algunas trayectorias laborales, o porque las diferentes personas se desempeñan en diversas tareas en orden de los requerimientos, o porque muchos desempeños, como los de las mujeres e hijos quedan vedados en virtud del trabajo del hombre en tanto “jefe de familia”. En el caso de las mujeres, su trabajo ha cobrado mayor visibilidad de un tiempo a esta parte. En cuanto al trabajo infantil, antes estaba subordinado y por tanto invisible; actualmente también es invisible pero ya no en virtud de la dependencia, sino de la ilegalidad como marco ideológico.

Estos marcos culturales e ideológicos específicos están, necesariamente, configurando categorías censales, tanto en el pasado como en el presente, y habilitando o negando el reconocimiento de las personas como parte de determinada actividad. La escasa jerarquía otorgada a los asalariados del sector vitícola, en cuanto a su aporte, se visualiza a lo largo de diferentes fuentes documentales en las cuales la referencia a los mismos se resume a aspectos formales; el/la investigador/a que se enfrenta a este tipo de registros no tiene así información a partir de la cual reconstruir aspectos sustantivos de su actividad cultural.

A la ausencia de datos se agrega la falta de conciencia sobre el valor patrimonial de muchas de las fuentes y la resistencia, por parte de algunas empresas, a hacer entrega de la información disponible por miedo de que, la lectura que se haga de las mismas desde las ciencias sociales, contravenga el mito fundante empresarial.

BIBLIOGRAFÍA

- BERETTA, Alcides; BEYAUT, Elena, *"Pioneros conocimientos y experiencias en los inicios del sector vitivinícola uruguayo (1879-1890): un abordaje interdisciplinario a propósito de Don Francisco Vidiella"* EN: Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura. Uruguay en el contexto regional (1870-1950), Montevideo, Edición en CD-ROM, 2001.
- BONFANTI, Daniele, *"Los políticos productores. Algunas hipótesis sobre política y empresariado vitivinícola en Uruguay (1875-1930)"* EN: Primer Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950), Montevideo, Edición en CD-ROM, 2001.
- BOURDIEU, Pierre; WACQUANT, Loic, *"Respuestas. Por una antropología reflexiva"*, Grijalbo, México D.F., 1995
- BOURDIEU, Pierre; *"Razones Prácticas"*, Anagrama, Barcelona, 1997.
- BOIVIN, Mauricio F.; ROSATO, Ana; ARRIBAS, Victoria, *"Constructores de otredad: una introducción a la Antropología Social y Cultural"*. Eudeba, Buenos Aires, 1998.
- BRAIDOTTI, Rosi, *"Sujetos Nómades"*. Paidós, Buenos Aires, 2000.
- CASTAGNOLA, José Luis; GARGIULO, Martín, *"Roles ocupacionales asalariados en la producción ganadera"*. Centro Latinoamericano de Economía Humana (CLAEH), Montevideo, 1981.
- CASTEL, Robert, *"De la exclusión como estado a la vulnerabilidad como proceso"*, EN: Revista archipiélago, N° 19, Barcelona, 1995.
- CERDÁ, Juan Manuel (s/d) *"¿Qué hacen las mujeres mendocinas? La participación femenina en el mercado de trabajo a comienzos del siglo XX."* (Sin datos de edición)
- DÍAZ, Laura (et. Alt.) *"Campesinado en Argentina: del estudio de la categoría al estudio de la apropiación de la categoría. El papel del científico social en este proceso."* EN: IV Jornadas de Etnografía y Métodos Cualitativos, Instituto de Desarrollo Económico y Social (IDES), Buenos Aires, 2004. Edición en CD-ROM.
- ENRICH, Nora, GUIDOBONO, Natalia, BRUNO, Yanil, *"Empleo en el sector Granjero. Primer estudio exploratorio para el año 2002"*, Junta Nacional de la Granja (JUNAGRA), el Programa de Reconversión y Desarrollo de la Granja (PREDEG), la Dirección de Estadísticas Agropecuarias (DIEA) y el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI), Montevideo, Edición en CD-ROM, 2004.
- FERNÁNDEZ, Estela, *"La problemática de la utopía desde una perspectiva Latinoamericana"*. EN: Roig, Arturo (comp.) *"Proceso civilizatorio y ejercicio utópico en nuestra América"*. EFU, San Juan, Argentina, 1995.
- FERRER, Milka; CAMUSSI, Gianfranca, *"Evolución de las prácticas agro-nómicas y enológicas en la vitivinicultura uruguaya"*. EN: Segundo Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950), Montevideo, Edición en CD-ROM, 2003.

FILARDO, Verónica, “*Mercado de empleo en vinicultura del Uruguay: características.*” Ponencia presentada en el Primer Congreso de Latinoamericanistas, Universidad de Salamanca, España, 1996.

FINCH, Henry, “*La economía política del Uruguay contemporáneo, 1870-200*”, Banda Oriental, Montevideo, 2005.

GEERTZ, Clifford, “*La interpretación de las culturas*”, Gedisa, Barcelona, 1997.

GOFFMAN, Erving, “*Estigma. La identidad deteriorada*”, Amorrortu, Buenos Aires, 1998.

GONZALEZ, Yamandú, “*Los olvidados de la tierra. Vida, organización y luchas de los sindicatos rurales del Uruguay*”, NORDAN, Montevideo, 1984.

GRISOM, Alejandro (s/d) “*Algunas consideraciones reflexivas sobre la reflexividad en Antropología*”. EN: Rostagnol, Susana (comp.) Trabajo de Campo: Sujetos y Objetos de Estudio. Servicio de Publicaciones del Centro de Estudiantes de Humanidades y Ciencias de la Educación, Montevideo, 2003.

GUBER, Rosana, “*La etnografía. Método, campo y reflexividad*”, Grupo editorial Norma, Bogotá, 2001.

GUBER, Rosana, “*El salvaje metropolitano*”, Paidós, Buenos Aires, 2004.

HOBBSBAWM, Eric, “*La invención de la Tradición*”, Crítica, España, 2002.

INGOLD, Tim, “*Ocho temas en Antropología de la Tecnología*”. Social Análisis, N°41, Marzo, 1997. (Sin datos de edición)

LOURAU, René, “*El análisis institucional*”, Amorrortu, Buenos Aires, 1991.

NAROTKY, Susana, “*New directions in economic anthropology*”. Pluto Press, Chicago, 1997.

NEIMAN, Guillermo; BLANCO, Mariela; y QUARTARA, Germán, “*La integración metodológica en el estudio de las estructuras sociales y los trabajadores agrarios*” EN: IV Jornadas de Etnografía y Métodos Cualitativos, Instituto de Desarrollo Económico y Social (IDES), Buenos Aires, 2004. Edición en CD-ROM.

PORRINI, Rodolfo, “*El proyecto hacia la recuperación de la memoria oral y los archivos históricos del movimiento sindical en Uruguay (2001-2002) antecedentes objetivos y resultados*”. EN: Historia y Memoria del Mundo del Trabajo, Montevideo, 2004.

POLANYI, Kart, “*Comercio y mercado en los Imperios Antiguos*”. Labor, Barcelona, 1976.

QUIVY, Raymond; VAN CAMPENHOUDT, Luc Van, “*Manual de investigación en ciencias sociales*”. Limusa-Noriega, México D.F., 1992.

ROSTAGNOL, Susana, “*Trabajo de Campo: Sujetos y Objetos de Estudio*”, Servicio de Publicaciones del Centro de Estudiantes de Humanidades y Ciencias de la Educación, Montevideo, 2003.

SAHLINS, Marshall, “*Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*”, Gedisa, Barcelona, 1997.

TAKS, Javier, “*Acerca de la alienación del trabajo en los tambos uruguayos*”. EN: L. Leopold (ed.) Psicología y Organización del Trabajo II. Psicolibros, Montevideo, 2001

TAYLOR, S.J.; BOGDAN, R., *“Introducción a los métodos cualitativos de investigación”*. Paidós, Barcelona, 1987.

VERGARA ESTÉVEZ, Jorge, *“La utopía neoliberal y sus críticos”*, EN: Revista Laberinto. Disponible en: www.laberinto.uma.es, (s/d)

VISACOVSKY, Servio, *“La invención de la etnografía”*, EN: Rostagnol, Susana (comp. 2003) Trabajo de Campo: Sujetos y Objetos de Estudio. Servicio de Publicaciones del Centro de Estudiantes de Humanidades y Ciencias de la Educación, (s/d)

VISACOVSKY, Servio; GUBER, Rosana (comp.), *“Historia y estilos de campo en Argentina”*. Editorial Antropofagia. Buenos Aires, 2002.

VITALE, Angélica *“Tradición y saberes en la cultura del vino (1875 -1935)”*. EN: Segundo Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950). Edición en CD-ROM. Montevideo, 2003.

FUENTES INÉDITAS.

- ARCHIVOS EMPRESARIALES ESTABLECIMIENTO DE DIEGO PONS (1913-1924)
- ARCHIVOS EMPRESARIALES DE LA SOCIEDAD VITÍCOLA URUGUAYA (1892-1898)
- ARCHIVOS EMPRESARIALES GRANJA VARZI. (1883-1905)
- ARCHIVOS EMPRESARIALES ESTABLECIMIENTO FRANCISCO PIRIA.
- Diario de Campo Establecimiento “Los Cerros de San Juan”.
- Diario de Campo Establecimiento “Varela Sarranz”.

FUENTES ÉDITAS.

- Revista de la Asociación Rural del Uruguay.
- Estatutos de la sociedad de viticultores de Peñarol Viejo, Montevideo, Imprenta Latina, 1916.
- Estatutos del Centro de Viticultores del Uruguay, Las Piedras, 1932.
- Empleo en el Sector Granjero Primer Estudio Exploratorio para el año 2002 Junta Nacional de la Granja (JUNAGRA), Programa de Reconversión y Desarrollo de la Granja (PREDEG), Dirección de Estadísticas Agropecuarias (DIEA) e Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) 2004.

PÁGINAS WEB CONSULTADAS.

- <http://www.mgap.gub.uy/Diea/Rubros/default.htm>
- www.clarin.com/suplementos/cultura/2006

NOTAS

- ¹ Caja en forma de cono invertido, abierta por abajo, donde se echan granos para ser triturados.
- ² Licenciada en Trabajo Social, estudiante avanzada de Ciencias Antropológicas. Investigadora Grado 1 en el proyecto “La vitivinicultura uruguaya en el marco regional (1870/2000)” desde el año 2000- Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos. FHCE/UdelaR, desde el año 2000 manitou@adinet.com.uy.
- ³ Licenciada en Ciencias Antropológicas. Investigadora Grado 1 del Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos (FHUCE-UdelaR) desde 2004 (cargo efectivo), marianaviera@yahoo.com
- ⁴ “(...) una red o configuración de relaciones objetivas entre posiciones. Estas posiciones se definen objetivamente en su existencia y en las determinaciones que imponen a sus ocupantes ya sean agentes o instituciones, por su situación (sitios) actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder (o de capital) - cuya posesión implica el acceso a las ganancias específicas que están en juego dentro del campo- (...)” (Bourdieu y Wacquant, 1995: 64).
- ⁵ Investigación en curso a cargo de la Lic. Andrea Bentancor sobre asalariados del sector vitivinícola entre 1870 y 1930; investigación en curso sobre la Fiesta de la Vendimia a cargo de Bentancor y Viera; trabajo de campo con los trabajadores y trabajadoras del sector en la actualidad, a cargo de la Lic. Mariana Viera.
- ⁶ Un concepto operativo es según Quivy y Van Campenhoudt (1992) es aquel que el investigador define para un caso concreto.
- ⁷ “Las clase baja está compuesta de peones, minifundista y la población concentrada en los ‘pueblos ratas’ o ‘rancheríos’ (...) Los habitantes de los rancheríos, la capa rural mas baja, no tiene empleo continuo ni acceso a la tierra, forman una amplia reserva de trabajadores, y viven en condiciones de extrema pobreza”. (Finch, 2005:51).
- ⁸ Lo instituido es aquello que se presenta como dado y tiene reconocimiento social. A pesar de ello, como afirma Lourau, (1991:89-90) en relación al planteo realizado por Cardan en la revista del Grupo Socialisme ou Barbarie, “(...) lo social instituido, (...) presupone siempre lo social instituyente”.
- ⁹ Entrevista a Carmen Pérez -Fondo Vitivinícola Mendoza, febrero 2006.
- ¹⁰ Esta realidad puede percibirse en el Establecimiento “Los Cerros de San Juan” y “La Cruz” en la actualidad, y en el Establecimiento de Francisco Piria hasta la segunda mitad del siglo XX.
- ¹¹ En entrevista realizada por Manuel Asensi, “Nuevas ropas para el esclavo”. Disponible en: www.clarin.com/suplementos/cultura/2006. Fecha: 8 de abril de 2006.
- ¹² Viera Cherro, M., Diario de Campo, Establecimiento los Cerros de San Juan, 2005. El “diario de campo” es una herramienta central de la inves-

tigación cualitativa, especialmente cuando se emplea la técnica de observación. Consiste en las anotaciones de lo observado, de partes de frases o conversaciones, del momento, hora y circunstancias en que se efectúa la observación, y de las ideas que surjan durante la misma. Sus propósitos son así múltiples: contener un bosquejo de lo examinado para ordenar y evaluar lo hecho; registrar “intuiciones” del/la observador/a que luego pueden tomar la forma de hipótesis de trabajo; y ser el reflejo de un proceso de reflexión del cual también será importante dar cuenta en tanto demostrativo de la posición, disposición, preconcepciones, etc, de los que partirá el/la investigador/a para llegar a las conclusiones finales. (Taylor y Bogdan, 1987).

- ¹³ Viera Cherro, M., Diario de Campo, Establecimiento los Cerros de San Juan, 2005.
- ¹⁴ Primer Estudio Exploratorio del Empleo del Sector Granjero con la finalidad de obtener información referente al empleo ocupado en la cadena granjera, desde la producción a la comercialización. Para el caso de la viticultura el universo fue el registro de empresas de INAVI y la información fue recabada mediante una encuesta administrada por ese instituto, dirigida a todas las bodegas con actividad formal. Dicho estudio fue realizado en forma conjunta por: la Junta Nacional de la Granja (JUNAGRA), el Programa de Reconversión y Desarrollo de la Granja (PREDEG), la Dirección de Estadísticas Agropecuarias (DIEA) y el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI), 2004.
- ¹⁵ “La viticultura en Uruguay. Disponible en: <http://www.mgap.gub.uy/Diea/Rubros/default.htm>
- ¹⁶ El Código Rural se puso en vigencia el 18 de enero de 1876.
- ¹⁷ Viera Cherro, M., Diario de Campo, Establecimiento Varela-Sarranz, 2005.
- ¹⁸ Viera Cherro, M., Diario de Campo, Establecimiento Varela-Sarranz, 2005.
- ¹⁹ Archivo, Granja Pablo Varzi (1883-1905).
- ²⁰ “(...) *producido por los condicionamientos sociales asociados a la condición correspondiente y , a través de estos habitus y de sus capacidades generativas, un conjunto sistemático de bienes y de propiedades, unidos entre sí por una afinidad de estilo*”. (Bourdieu, 1997:19)
- ²¹ Estatutos de la Sociedad de Viticultores de Peñarol Viejo, Montevideo, Imprenta Latina, 1916.
- ²² Estatutos del Centro de Viticultores del Uruguay, Las Piedras, s/ed., 1932.
- ²³ Archivo, Sociedad Anónima Vitícola Uruguaya, Establecimiento “La Cruz, 1898.
- ²⁴ Archivo, Establecimiento “Granja Pons”, 1921-1923.
- ²⁵ Archivo, Sociedad Anónima Vitícola Uruguaya, Establecimiento “La Cruz”, 1898.
- ²⁶ Viera Cherro, M., Diario de Campo, Establecimiento Varela-Sarranz, 2005.
- ²⁷ La descripción densa es un tipo de aproximación intelectual que aborda la multiplicidad de estructuras complejas que componen el acontecer so-

cial, “muchas de las cuales están superpuestas o entrelazadas entre sí, estructuras que son al mismo tiempo extrañas, irregulares, no explícitas, y las cuales el etnógrafo debe ingeniarse de alguna manera, para captarlas primero y para explicarlas después (...) Hacer etnografía es como tratar de leer (...) un manuscrito extranjero, borroso, plegado de elipsis (...)”. (Geertz, 1997:24).

²⁸ Para un desarrollo del tema (Grisom, s/d; Visacovsky, s/d; Guber, 2001; Guber, 2004; Visacovsky, y Guber, 2002).

²⁹ El Censo Agropecuario de 2000, reveló que un 50% del total de trabajadores en el rubro vitivinícola son mujeres; asimismo existe un 20% de niños menores de 14 años que también se desempeñan en el rubro. Es dable suponer que estos números están muy por debajo de lo que realmente ocurre.

³⁰ El autor propone tres maneras de vincular la información cualitativa con la información surgida de la investigación de corte cuantitativa; cada una de ellas supone una interrelación diferente. La complementación, por su parte, brinda, a partir de las diferentes metodologías, dos visiones diferentes – hay una independencia de métodos y resultados-, pero igualmente valoradas de un mismo fenómeno. En la combinación, en cambio, se trata de integrar subsidiariamente un método en el otro a los efectos de compensar debilidades de este último. Finalmente, la triangulación puede ser vista como una estrategia de convergencia, ya que en este caso el propósito es la utilización de ambas orientaciones para generar conocimiento sobre un mismo fenómeno o aspectos del mismo. Aquí se da una independencia de métodos pero convergencia de resultados.

³¹ Ambos términos forman parte del análisis marxista. Someramente, cada modo de producción supone ciertas relaciones sociales de producción en las cuales algunos son los poseedores de los medios de producción mientras otros, desposeídos de los mismos, venden a los anteriores su fuerza de trabajo. En relación al concepto abstracto de modo de producción, otros autores (Polanyi, 1976; Narotzky, 1997) refieren al concepto de “*formación socio-económica*”, en tanto realidad empírica en la cual diversos modos de producción conviven de manera jerárquica; una de las tareas de la Antropología Económica sería justamente investigar la interrelación, incidencia, determinación... de un modo de producción en el otro.

³² Nos referimos aquí al abordaje de economistas como Adam Smith, Robert Malthus, Jean Baptiste Say, David Ricardo, Frédéric Bastiat, Friedrich List, entre otros, por oposición a los economistas socialistas o que proponen una crítica social.

³³ Hinkelammert se ha extendido en su crítica a la aplicación del concepto de capital a las diferentes dimensiones del acontecer social debido al peligro que entraña: “*Esta reducción implica una degradación de lo humano (...) El objetivo de esta propuesta, según Hinkelammert, no es operativo, sino ideológico: homogenizar simbólicamente lo social y lo humano*

por el “imperialismo de la economía”, por los valores de cambio: “toda la denigración humana contenida en tal reducción absoluta de todos los fenómenos humanos a una expresión mercantil, no expresa más que la denigración que estas relaciones mercantiles significan” (Hinkelammert, 1977:107; en Vergara, s/d). Si bien atendemos a la crítica expuesta, no consideramos prescindir por el momento de estos conceptos en virtud de su potencial analítico.

- ³⁴ La distinción propuesta por K.L. Pike entre las perspectivas *emic* y *etic* de las ciencias lingüísticas (extendida muy pronto, y no sin protesta de muchos, a otras ciencias humanas) ha alcanzado una gran difusión en los últimos veinticinco años y ha llegado a ser considerada como una distinción fundamental. Cabe destacar que la oposición *emic/etic* no es disyuntiva (un ‘dilema’, suelen decir los antropólogos) sino alternativa.
- ³⁵ Podemos hablar de dos formas de construir al otro (con sus correspondientes consecuencias políticas): como diverso o como desigual. Asimismo en la historia de la Antropología ha existido un movimiento que ha llevado a volcar su mirada de un “otro” lejano al “otro” culturalmente próximo. (Boivin, Rosato y Arribas, 1998).
- ³⁶ Archivo, Sociedad Anónima Vitícola Uruguay, Establecimiento “La Cruz”, 1887-1896.
- ³⁷ Bentancor Bossio, A., Investigación en curso.
- ³⁸ Bentancor Bossio, A., Investigación en curso.
- ³⁹ En los Registros de trabajadores del Establecimiento de Diego Pons aparecen ejemplos que dan cuenta de este vacío en la información: marzo de 1924: pago a vendimiadores por recolección de uva, 26.323 pesos, abril 1924: jornales de abril, 270,45 pesos, lavado y planchado 6pesos, guardias 5 pesos, junio 1924; por 750 filas carpidas, 73 pesos, zanzas de viña, 640,80 pesos, 174 filas descalzadas, 12,18 pesos y así sucesivamente se siguen indicando las tareas pero no el obrero a su cargo, situación que solo se modificó en una sola oportunidad y vale la pena mencionarla, Diciembre del año 1923, “*Lavandera, María Cabrera de Caglietti, Ignacio Andino, Anita Benítez, José Benítez, Ángel Martínez, Miguel Raba, José Galipo, Ignacio Varela, todos ellos encargados de ‘enredar’ viña*”. (Lic. Andrea Bentancor, investigación en curso. Material inédito extraído del Libro de Registro del Establecimiento de Diego Pons).
- ⁴⁰ Siguiendo a Goffman (1998:14), un estigma es “(...) *una clase especial de relación entre atributo y estereotipo*”. Existen tres tipos de estigmas: las abominaciones del cuerpo (características físicas), defectos de carácter de la persona y los estigmas tribales (clase, raza, nación, etc).
- ⁴¹ Empleo en el Sector Granjero Primer Estudio Exploratorio para el año 2002 Junta Nacional de la Granja (JUNAGRA), Programa de Reconversión y Desarrollo de la Granja (PREDEG), Dirección de Estadísticas Agropecuarias (DIEA) e Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) 2004.

⁴² *“Todos los historiadores, sean cuales sean sus objetivos, están comprometidos en el proceso en tanto que contribuyen, conscientemente o no, a la creación, desmantelamiento y reestructuración de las imágenes del pasado que no solo pertenecen al mundo de la investigación especializada sino a la esfera pública del hombre como ser político (...) el estudio de la invención de la tradición es interdisciplinar. Es un campo de estudio que une a historiadores, antropólogos sociales y a una gran variedad de investigadores de las ciencias humanas, y no se puede llevar a cabo de modo adecuado sin su colaboración.”* (Hobsbawm, E. 2002: 20-21).

⁴³ *“Nos estaríamos refiriendo a un núcleo de hombres, con un fuerte implante en actividades productivas tradicionales o nuevas, una mentalidad abierta-receptora y difusora de novedades-, vinculados social y/o familiarmente, constructores de una nueva cultura empresarial, con crecientes relaciones al interior del poder político (...) fuertes impulsores y protagonistas de los procesos de modernización”.* (Beretta y Beyhaut, 2001:s/p).

PROYECCIONES Y LÍMITES DE LOS CONSUMIDORES DE VINOS EN EL URUGUAY DEL NOVECIENTOS

Daniela Bouret

Para delinear un escenario que de cuenta del consumo de vinos en el Uruguay, resulta necesario trascender los componentes microeconómicos - o las denominadas preferencias individuales del comportamiento del consumidor-, que permita analizar los procesos de consumo en cuanto a procesos sociales (construcción de identidades), así como los modelos disciplinarios que analizan el consumo, las representaciones, prácticas y discursos que permitan acercar líneas a posibles modelos de comportamientos y delimitarlo históricamente.

El objetivo de esta investigación, es analizar los factores que inciden en la construcción social del gusto en los habitantes del Uruguay de fines del siglo XIX, hasta la primera mitad del siglo XX, concretamente en lo que refiere al consumo vinos. Las variables que consideramos de incidencia directa en la conformación de los dispositivos de “verdad” del período -y que por tanto deberíamos tener en cuenta- son: la dieta alimenticia, los discursos médicos y religiosos (binomio alcoholismo-salud), el desarrollo de la industria vitivinícola, el grado de participación de los productos nacionales e importados en el mercado, los productos competitivos, la publicidad, la distribución y accesibilidad de los productos, los precios y los comportamientos sociales concretos por clase, género, etnia y edad según el placer o necesidad de consumirlos.

Resulta notorio que, un acercamiento al consumo de vinos centrado en el gusto del consumidor como categoría totalizadora y con autonomía explicativa, no es satisfactorio. Es que si bien el sentido del gusto provoca un placer físico, contiene también un valor simbólico y estético que responden a un complejo entramado en relación con el contexto histórico y las variables mencionadas. La experiencia personal del gusto como respuesta a una necesidad fisiológica, es en realidad una aparente autonomía del sujeto consumidor, ya que el consumo está condicionado a ese contexto social amplio y complejo. Es así que resulta necesario abordar el consumo como el conjunto de procesos socio culturales en que se realiza la apropiación y uso de productos que responden al gusto, es decir, al conjunto de preferencias, apetencias, intereses e ilusiones que permean a cada clase social o más segmentado aún, grupo de referencia. El peso de lo simbólico al interior de los mismos, provoca a su vez alteraciones y modificaciones en lo físico y en la cualidad receptiva del consumidor.

El consumo así entendido, responde entonces a conductas y hábitos socioculturales. El intentar desentrañarlos, nos acerca a entender como se seleccionan y se utilizan determinados bienes o servicios, qué significado tiene este consumo para el grupo según el escenario (lugar de adquisición como lugar de interacción y reproducción sociocultural donde conviven diversas formas de pensar y vivir), y la manera en que interactúan con ellos.

Los intentos de acercamiento a las interrogantes de quienes consumían, cuánto consumían, por qué consumían, cómo eran vistos por la sociedad contemporánea, y cuáles eran los comportamientos previstos, van a moldear las siguientes páginas de este artículo. En este abordaje, se interpela a un consumidor no como un receptor pasivo frente a las publicidades o con comportamientos solamente regulados por los precios, sino como un activo que establece relaciones afectiva y socioculturales con los bienes y servicios con los que interactúa según sus necesidades, sus saberes, sus intereses y sus prácticas, integrando también un grupo de referencia, una clase social, una identidad compartida.

Una forma de acceder a este universo, es a través del concepto de *habitus* de Pierre Bourdieu¹. Para este investigador, las clases sociales se distinguen por su posición en la estructura de producción y por la forma en la que se producen y distribuyen los bienes materiales y simbólicos en una sociedad. Es decir, en la línea de interrelación de lo económico con lo simbólico, la circulación y el acceso a estos bienes no se explica sólo por la pertenencia a una clase social, sino también por la diferencia que se engendra en lo que se considere como digno de transmitir o poseer. En la medida en que existe una correlación entre posición de clase y cultura, dos realidades de relativa autonomía, las relaciones de poder se confirman, se reproducen y renuevan.²

A través de éste concepto, Bourdieu relaciona lo objetivo (la posición en la estructura social), y lo subjetivo (la interiorización de ese mundo objetivo), definiéndolo como una estructura que organiza las prácticas y su percepción, como esquemas de clasificación que orientan la percepción y las prácticas más allá de la conciencia y el discurso, y funcionan por transferencia en los diferentes campos de la práctica. Es entendido como estructuras, en cuanto proceso mediante el cual lo social se interioriza en los individuos, y logra que las estructuras objetivas concuerden con las subjetivas. El *habitus* es generado por las estructuras objetivas y este, a su vez, genera las prácticas individuales dando a la conducta esquemas de percepción, pensamiento y acción. Este entonces, sistematiza las prácticas y garantiza su coherencia con el desarrollo social. A su vez, tiende a reproducir las condiciones objetivas que le dieron origen, pero, ante contextos diferentes puede reorganizar las prácticas adquiridas y producir acciones transformadoras. Es así que, condiciones de vida diferentes producen *habitus* distintos; las condiciones de existencia de cada clase imponen maneras de clasificar, apreciar, desear y sentir lo necesario.

Las preferencias culturales no operan en un vacío social, dependen de los límites impuestos por las determinaciones objetivas. Por ello, la representación de la realidad y las prácticas de las personas son también, y sobre todo, una empresa colectiva; trasciende la noción de clase -ya que los sujetos están insertos en tramas de relaciones mucho más amplias (epocales, nacionales, de género, religiosas, etarias)- que desbordan la concepción tradicional de clase como definida por el ejercicio o padecimiento de la dominación. El conocimiento que tiene este sujeto de su clase lo lleva a actuar de forma "razonable" en ese mundo que ya tiene divisiones, esquemas de clasificación que son, a su vez, distinciones. Las cosas que le resultan interesantes, que le "pertenecen" a un grupo de personas, es el interés por percibir las como rasgos propios. La diferencia entre las clases sociales, en el campo simbólico se establece -más que por la apropiación de bienes- en la forma de usarlos, ya que los mismos bienes pueden ser consumidos (y de hecho lo son) por personas de diferentes clases sociales.

Desde esta línea adquiere sentido la interrogante combinada de quienes consumían vinos, cuándo, dónde y qué tipos de vinos consumían los hombres y mujeres del Novecientos. Pero esta formulación, por sí sola, no alcanza a organizar respuestas. Dado que consideramos que el concepto de *habitus* es constitutivo de las prácticas culturales, y su eficacia se percibe *"cuando ingresos iguales se encuentran asociados con consumos muy diferentes, que sólo pueden entenderse si se supone la intervención de principios de selección diferentes"*,³ y los sistemas de percepción en tanto sistemas de clasificación, de codificación, son objetivamente referidos -a través de los condicionamientos sociales que los han gestado- a una condición social, las adquisiciones y consumos de los distintos vinos han de responder estas formulaciones. Y es así que se entiende que los gustos de "lujo" o gustos de "libertad" de las clases altas (tanto en vestimentas, muebles, alimentos y bebidas), se oponen a los "gustos de necesidad" de las clases populares; ambos perciben y valoran el mundo desde el complejo lugar social que ocupan.

Surge así un universo más complejo de preguntas entorno al consumo de vinos en Uruguay. En primer instancia, cuánto vino se consumía, qué variedades, de qué procedencia, cómo se accedía al mismo, quienes y dónde lo hacían. En segundo lugar, un análisis de las variables que incidían en la elección del producto a consumir y cómo eran socialmente percibidos quienes los consumían.

Avanzar sobre estas interrogantes, no está exento de dificultades, surgidas por el acceso a las fuentes, por la obtención de registros y series fiables, y por los límites de sus alcances. Por esta razón, nos vamos a centrar aquí sólo en los procesos de investigación y accesibilidad de las fuentes que permiten debatir sobre las interrogantes de quienes consumían (delimitar el consumo) y una de las variables que inciden en la percepción del consumo de vinos como problema social (discursos médicos). Estas reflexiones,

pertenecen a una investigación que se desarrolla desde el año 2000 en el CEIL de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, dirigido por el Dr. Alcides Beretta, y sus primeros resultados han sido publicados en diversos congresos y revistas especializadas.

Dejamos así para otra instancia, las reflexiones sobre las fuentes que permiten –o no– un acercamiento en torno a los demás parámetros que conforman la línea de investigación antedicha.

Consumo: cuánto, cómo y por qué.

El primer objetivo, fue intentar delimitar el consumo de vino per capita. Para realizarlo, nos centramos en el período delimitado al modelo del nacimiento del Uruguay “moderno”⁴, analizando las series de registros de importación y elaboración de vinos, cruzándolas con las cifras de población desde 1892 a 1930.⁵

Estas series, construidas a partir de los Anuarios Estadísticos, constituyen una herramienta operativa importante, pero presentan algunas dificultades metodológicas que restringen las posibles proyecciones.⁶

En primer término, surge la sospecha sobre las primeras cifras disponibles que estarían señalando que la población existente se abastecía totalmente de vinos importados. Formular esta aseveración únicamente como resultado de las cifras de los Anuarios, dejaría fuera de consideración un aspecto clave del comportamiento familiar, tal como fue la tradición del cultivo de vid entre las familias inmigrantes. Y es que el consumo de vinos como hábito sociocultural, integró las necesidades de vida de inmigrantes que llegaron a estas tierras, donde aplicaron sus saberes y sus prácticas a las tareas de cultivo de vid y elaboración de vinos como proceso identitario. Es decir, un sector de esa población, tenía hábitos de consumo que incluían ingestas frecuentes de vinos y dado que sus predios eran menores a una hectárea, no fueron registrados por los censos, y como tampoco su producción era mayor a 500 litros, no alcanzaba los volúmenes necesarios para ser declarada. Estos dos aspectos, podrían entonces alterar ese promedio, resultado de la gráfica de litros de vinos consumidos por año y por habitante según la metodología propuesta con las cifras de los Anuarios.

En segundo lugar, la serie registra datos sobre producción y la importación, no los registros de venta, con lo cual no es posible saber si efectivamente toda la producción anual y toda la importación fue en realidad consumida. De todas formas, una primera lectura nos posibilita acceder al consumo aparente⁷, es decir, identificar cuantos litros de vino consumía la población. Así descubrimos que en los años iniciales de las tablas cronológicas (van de 1892 a 1930), la población uruguaya consumía un promedio de 29 litros de vino por habitante, de los cuales el 87% eran importados y solamente un 13% correspondía a producción nacional. A lo largo del período se

registra la decadencia constante de la importación, llegando en 1930 a constituir solamente un 2% de los vinos consumidos.

En este punto, se generan dudas entorno a las cifras de consumo de vinos per cápita en el país (29 litros promedio por año por habitante), dado su volumen aparentemente bajo si lo comparamos con la media de la región o incluso del mediterráneo. Según las investigaciones de José Del Pozo, los chilenos consumían más de 60 litros por habitante por año, generando evidentes problemas de alcoholismo. *“En los años 1920, para absorber los más de 200 millones de litros de vino, casi enteramente consumidos dentro de Chile, había una población de poco más de 3 millones de habitantes, lo cual daba un promedio bruto de 60 litros anuales por habitante, cifra que doblaba o triplicaba si se considera solamente la población mayor de 15 años”*⁸. Nuestras cifras tampoco se acercan al consumo promedio de los habitantes de Argentina; en 1904 el consumo de vino (nacional e importado) en Argentina era de 41,3 litros por persona, aumentando en forma importante en 1913 hasta 71,5 litros anuales.⁹ Si comparamos con el consumo en los catalanes, según la tesis doctoral de Joseph Colomé, se calcula un consumo diario para un activo agrario masculino de aproximadamente 0,75 litros.¹⁰

Esta comparación con la media de los países vecinos instala dos posibilidades de investigación; por un lado, indagar sobre el consumo alternativo a los vinos (otras ingestas alcohólicas, especialmente las cervezas); y por otro, toma en cuenta la variación en las cifras de consumo aparente, siguiendo la hipótesis de suprimir a los menores de 10 años en los registros de población para medir el consumo, tal el ejercicio comparativo que propone José del Pozo para el caso chileno.

Sin ser exhaustivos en este aspecto, podemos delinear que en cuanto a las bebidas competitivas (al consumo de vinos), es posible categorizarlas según modalidades de consumo, diferentes según clases sociales, tanto como por centros de expendio (urbanos o rurales). Entre los sectores populares montevideanos, en el espacio de encuentro denominado “el bajo”, *“la caña era el rasero que igualaba a todo el mundo (...)”*¹¹ Según los estudios de Pablo Rocca, en el medio rural *“por lo menos en la literatura, en lo que va de 1890 a 1940, no hay disputa: el imperio de la caña y la ginebra es absoluto”*¹² El enólogo italiano Galanti, dio cuenta también de conocer estos hábitos: *“en Uruguay el vino se toma por gotas, en contraste evidente con la caña que se introduce por toneladas”*¹³ Tomando entonces como eje la modalidad de consumo, las bebidas “blancas” -aguardientes y licores-, por su característica de ser de ingesta rápida y producir una sensación inmediata al consumidor, no son usualmente consideradas como “competencia”, dado que se entiende que el consumidor de vinos no busca en ellos esta sensación, ni los vinos la pueden proporcionar de forma inmediata, tal como estas otras bebidas.

En esta línea, resulta en cambio diferente la situación de las cervezas, que en la larga duración, deben ser consideradas competencia directa para

consumo de vinos. En el siglo XIX hay “(...) indicios de que la demanda por la cerveza en Montevideo era de los extranjeros, ante todo de los ingleses residentes en el país. (...) La bebida más consumida del Montevideo antiguo eran los diferentes vinos. (...) El vino era la bebida de la sociedad uruguaya, culta y latina, mientras el consumo de la cerveza era de unos extranjeros que no podían abandonar sus costumbres extrañas y ajenas a las nacionales.”¹⁴ El autor remarca que luego de 1870, el peso de las oleadas migratorias marca un aumento en la demanda de cervezas. “Dada la calidad muy inferior del producto preparado en el país y dadas la indisposición y la ignorancia de la gente nacida en el país en cuanto a la cerveza, no es de asombrarse que sólo unas menciones al pasar se refieran a esta bebida. La alta burguesía montevideana no intimaba con los ambientes donde se tomaba cerveza, y los ricos comerciantes extranjeros preferían tomar cerveza importada. (...) Pero aún en los años subsiguientes a 1860 no se consumía en absoluto la cerveza fabricada en Montevideo. Es que las primeras cervecías deben haber asimilado el ambiente y el gusto de las fondas tradicionales. En 1861 existían 19 de ellas, en 1869 habían aumentado a 169.”¹⁵

Si bien la situación para la elaboración de la cerveza requería de insumos importados como ser la cebada (con alta participación en los costes de producción), mientras que en el caso de los vinos la uva que es el principal ingrediente es nacional, la relación importación/producción, se produjo en las cervezas de forma similar a los vinos. Es que el proceso de fabricación de cervezas, comenzó en este período a mejorar en calidad y cantidad (pasando de locales de producción artesanal a establecimientos fabriles), que lograron satisfacer las demandas del mercado interno, sustituyendo las importaciones.¹⁶ ¿Era entonces suficiente esta producción? En 1935 el diario *El Pueblo* aseguraba que “los tres grandes establecimientos que abastecen el consumo de cerveza tienen una capacidad de producción de cerveza y extracto de malta, más del doble de lo que requiere el consumo del país”.¹⁷ Pero esta afirmación, tal como dice Jacob, pudo haber sido un mensaje enviado a desalentar posibles interesados en establecerse en el ramo.

Por otro lado -y volviendo a esta serie estadística- advertimos la posibilidad de visualizar la otra cara de la disminución de las importaciones: el desarrollo y crecimiento de la producción vitivinícola nacional. En el marco de la caída de las importaciones por el conflicto bélico mundial, en el caso de los vinos, el año de 1916 fue paradigmático en la marca de esta sustitución de importaciones, dado que se invirtió la relación entre el consumo de vinos importados y nacionales, llegando estos últimos a ser el 85%, mientras que los importados bajaron hasta a un 15%. En este aspecto, debemos tener en cuenta que la producción vitivinícola ha sido considerada historiográficamente como un caso temprano de sustitución de importaciones. Si atendemos los volúmenes de producción local, se advierte que la misma no alcanzó, hasta 1916, a compensar la caída de las importaciones (dado el conflicto bélico en el hemisferio norte). Según las cifras antedichas, en el año de 1915

se registró un consumo promedio de doce litros anuales, al año siguiente se consumieron dieciocho litros y recién en 1920 se alcanzaron los guarismos del comienzo del período, veintiocho litros. En este punto remitimos a las hipótesis orientadoras de la investigación de Gabriel Bucheli en torno a los elementos que posibilitaron el crecimiento industrial. Su tesis propone la pertinencia de un conjunto de elementos que dinamizaron el sector industrial uruguayo, como el aumento de la población por el flujo migratorio y el cambio de pautas de consumo, el aumento del ingreso per cápita, y la elasticidad del ingreso de algunas industrias “nuevas” por la demanda.¹⁸ Analizando concretamente la dinámica de crecimiento de la industria vitivinícola, Bucheli sostiene por un lado, que las cifras de importaciones del período no pueden ser consideradas exclusivamente para el consumo local, ya que una modalidad importante de la prosperidad comercial radicaba en el comercio de tránsito. Pero el investigador admite como verosímil las cifras analizadas por Calicchio sobre la encuesta de gasto y consumo de la Oficina de Trabajo de 1912, que cifraba para una familia obrera tipo un consumo anual de treinta litros de vino, reducidos por él a veinticuatro (entendiendo que no era representativa de la muestra ya que lo predominante no eran los obreros calificados con ese nivel adquisitivo).¹⁹ En cuanto a la declinación de las importaciones, Bucheli las atribuye a la crisis del comercio de tránsito y a la vocación más recaudadora que proteccionista del legislador, con lo cual concluye que, *“la mayor parte de los litros que se dejan de importar no se pueden explicar con la tesis de la sustitución de importaciones. Queda en evidencia, por lo menos hasta 1899, que la caída de las cantidades importadas corresponde básicamente a la pérdida del mercado regional. Nada hace pensar que esa merma traiga aparejada una menor importación de vino para el mercado consumidor uruguayo”*²⁰.

De todas formas, en este proceso de sustitución de importaciones se mantuvo lo que hoy puede denominarse un “nicho de mercado” para los productos importados (especialmente champagne francés), los que fueron consumidos por los sectores medios-altos y altos, entre quienes los bienes nacionales no gozaban de la percepción de calidad, mientras que lo extranjero -lo francés preferentemente-, era valorado como excelente.

Aquí es donde se centran las interrogantes en relación a las procedencias de los vinos consumidos y sobre los segmentos de población que lo buscaban, enmarcadas en un tejido cultural complejo, que por lo pronto, necesitamos contextualizar.

Algunas claves en la conformación de los gustos

Una de las claves en este período histórico, surge del acercamiento a lo que el historiador José Pedro Barrán ha llamado la “atmósfera” del Novecientos, que con el desarrollo de prácticas disciplinarias hicieron emerger un culto a la salud y la higiene que se instaló como un paradigma imperan-

te en los sectores medios y altos, en una suerte de bisagra entre “*moralización de la medicina*” y “*medicalización de la moral*”.²¹ Estas prácticas fueron entendidas como procesos por los cuales los hombres y las mujeres ordinarios se consideraban incompetentes en el cuidado de su propia salud -tanto a nivel personal como doméstico y urbano-, realizando así la figura del Doctor. Los discursos hegemónicos buscaron combatir la tuberculosis (asociada a la pobreza), la sífilis (producida por los desbordes sexuales) y el alcoholismo (como conducta imitativa), buscando incidir en un cambio de los comportamientos públicos y privados.

La experiencia social del Novecientos permite enfocar una fase de sedimentación de códigos de comportamiento y producción de sentidos, que afectan el mundo de las prácticas cotidianas hasta el presente. Si bien cada momento histórico genera sus propios discursos y hasta sus estigmatizaciones, en el caso del saber médico existe una línea de larga duración que construye al individuo alcohólico como “peligroso”. Estos discursos fueron contruidos por una compleja red de actores, donde los protagonistas fueron los médicos, juristas, políticos y pedagogos. A su vez, estos discursos constituyeron los pilares sobre los cuales se organizaron diversas entidades cuya práctica se centró en combatir los llamados “peligros sociales”, entre los cuales destacamos lo considerados “peligros por el consumo de alcohol”, que se organizaron como Comités Antialcoholistas y Legiones de Templanza. Estos “peligros sociales”, conocieron su auge en los años ’20 según los modelos similares nacidos en Europa y Estados Unidos, país que trascendió por la implantación del modelo de “ley seca”.

La representación de la realidad en este Novecientos desde las clases dominantes, estigmatizó al “pobre” según la estructura social dominante, como un individuo con “malas” costumbres en lo alimenticio, que necesitó la bebida para reforzar sus fuerzas laborales y “soportar” su vida cotidiana. Esta internalización del estigma en los sectores populares, provocó determinadas prácticas y conformó hábitos que intentamos visualizar.

Los efectos nocivos del consumo de bebidas alcohólicas generaron debates entre quienes buscaron incidir en las políticas públicas de control social desde diferentes perspectivas. Por un lado, se intentó delimitar el campo de conocimiento, debatiendo en torno a si el alcoholismo era un vicio o una enfermedad (con la consecuencia que supone el asumir una u otra perspectiva). En segundo lugar, se puso en práctica métodos profilácticos para difusión masiva (cartillas para escolares, madres, legisladores, etc.), generalmente a través de estas Legiones. Por último, se instauraron sistemas de control médico en hospitales, manicomios y cárceles con dispositivos pensados para terminar con “el mal”.

La complejidad de esta presentación, maniquea por cierto, surge cuando comprobamos que si bien en los sectores dominantes se instaló la necesidad de evitar el despilfarro de energías en pos de construir un camino de trabajo, ahorro, progreso y disciplinamiento laboral, también en los discursos

sos de las asociaciones obreras apareció la necesidad de que el trabajador “ocupe” su tiempo libre con educación y con el disfrute de su familia, evitando así la “alineación” y la dispersión organizativa, que entre otras cosas, la taberna inducía. El consumo de alcohol fue así perseguido por dos sectores antagónicos.

Desde el discurso higiénico, este saber fue propulsor de cambios culturales sostenidos en la matriz de unión histórica entre medicina y moral. Nos referimos a cambios tanto en la percepción y el tratamiento del problema social del alcoholismo, como a cambios en las pautas de consumo. Es por esto que decimos que los binomios medicina/moral y discursos médicos/prácticas profilácticas, condicionan directamente la conformación social del gusto y las disposiciones del mercado. Este hecho se torna visible, por ejemplo, en las cifras que muestran progresivamente una demanda creciente de vinos naturales, de vinos con menor graduación alcohólica, y en las crecientes promociones de cursos de degustación, propias de un consumo pausado que apelaba a la conjunción de los sentidos primarios. Estos “peligros sociales”, tuvieron relevancia notoria, al menos, hasta el posicionamiento de otros “peligros” que fueron objeto de similares cruzadas, tales como los surgidos por problemas de xenofobia, racismo y agitadores políticos, como puede verse a partir de los años treinta en un creciente debate público y aprobación de legislación inmigratoria restrictiva²².

Los términos del debate sobre consumo de alcoholes: alcances y límites de las fuentes disponibles

En este contexto se ubica el debate sobre el consumo de alcoholes que atravesó a la sociedad del Novecientos. Las fuentes disponibles están constituidas por informes médicos, revistas científicas de avances médicos, conferencias, artículos de revistas y ponencias, textos prescriptivos de comportamientos y manuales de buena conducta. El cúmulo de las mismas presentan algunos retos para su lectura. En primer lugar, la delimitación del campo de investigación significa una manera de mirar, un marco cultural que posibilita desde donde hacerlo aunque se trate aparentemente del mismo problema, por lo cual en primera instancia, resulta necesario delimitar los usos y acepciones del término “alcoholista” para los contemporáneos.

1) Consideraciones preliminares

En el Novecientos el discurso médico incluía en la definición de las bebidas alcohólicas un juicio de valor. “[El alcohol] *es un veneno (...)*” dijo Atilio Narancio.²³

Hoy, la Cátedra y el Departamento de Medicina Preventiva y Social de la Facultad de Medicina, trabaja el problema del alcoholismo desde la epidemiología y la profilaxis. El análisis de la Dra. Ivonne Arce define las bebi-

das alcohólicas como aquellos “*productos de la fermentación de azúcares contenidos en diversas materias primas, por la acción de enzimas segregadas por diversos microorganismos, originándose etanol y anhídrido carbónico*”. Según su contenido alcohólico, se clasifican en fermentadas de baja graduación (cervezas), fermentadas de alta graduación (vinos), fermentadas fortificadas con agregados de alcohol (vinos fuertes como vermut, oporto, jerez y champagne), licores preparados (menta, anís, etc.), bebidas destiladas (cognac, brandy, whisky, ginebra, caña y grapa).²⁴

Si bien hay coincidencias entre lo que se considera una bebida alcohólica (se incluye tanto bebidas destiladas como fermentadas), surgen en cambio diferencias en lo que se considera un alcoholista.²⁵ Es que si bien el higienismo constituye un campo de reglas donde se prescriben comportamientos, en el interior de los discursos médicos referentes al consumo de alcohol, aparecen vacíos que buscamos interpelar. Porque en el Novecientos, estos saberes deambularon entre quienes no admitían siquiera la ingesta de una sola copa, hasta los médicos que recomendaban el consumo de algunos alcoholes como bebidas tonificantes, generando confusiones en los destinatarios y, por cierto, posibles fallas en su control. Los médicos, como actores protagónicos en este debate, no construyeron un corpus discursivo homogéneo. La complejidad del saber médico alternó también entre quienes denunciaron vehementemente los efectos nocivos del alcohol (donde estaba incluido expresamente el vino) y quienes propusieron que un consumo moderado producía beneficios energéticos y constituía un complemento alimenticio.

Para estos médicos, el alcoholismo era entendido desde 1884 según el Diccionario de la Real Academia, como una “*enfermedad, ordinariamente crónica, ocasionada por el abuso de las bebidas alcohólicas*”²⁶; aunque en la edición de 1936 el concepto se amplía delimitándose a la vez y continúa vigente hasta hoy. Alcoholismo es entonces el “*Abuso de bebidas alcohólicas. Enfermedad ocasionada por el abuso, que puede ser aguda, como la embriaguez, o crónica; esta última produce trastornos graves y suele transmitir por herencia otras enfermedades, especialmente del sistema nervioso*”²⁷.

Más específico aún, uno de los diccionarios que circulaban en la Facultad de Medicina de Montevideo concebía el alcoholismo como una enfermedad, en una escritura que entrelazaba la moral, los hábitos y los preceptos de salud. “*Alcoholismo. Envenenamiento agudo o crónico por el alcohol y el vino o los licores fuertes. Cuando un individuo entregado a la bebida pierde el apetito y las fuerzas, tartamudea, vacila sobre sus pies, le tiemblan las manos, se embrutece, se aterroriza con cosas imaginarias y tiene alucinaciones o convulsiones epiléptiformes, está bajo la influencia de un envenenamiento producido por el alcohol*”²⁸. La experiencia clínica en Montevideo del Dr. Etchepare habla del vínculo entre usos y costumbre con enfermedad y salud: “*se ha dicho que el alcoholismo es más una costumbre que una*

*enfermedad. Esto es cierto, en general sólo al principio. Más adelante esta costumbre se transforma en una necesidad, se sufre de alcoholismo*²⁹.

El concepto de salud para el médico estaba unido a la conservación de una vida más larga construida en el control de los apetitos (alimentación y sexo); mientras que para el saber popular, *“la salud equivalía al estado de satisfacción del cuerpo desde el doble punto de vista del bienestar físico y la sensación de sentirse colmado. La salud no era el control del deseo sino su liberación”*³⁰. Quien sucumbe ante el vicio del alcohol es estigmatizado, y justifica de por sí el despliegue de medidas moralizadoras y ejemplarizantes para su control individual y social.

Una dificultad que surge ante la interpelación de estas fuentes, es que sólo tenemos disponibles los discursos médicos. Carecemos de los discursos de los pacientes, pasibles de un proceso arqueológico desde sus historias clínicas, lo que constituiría una fuente riquísima para revelar la introyección de estas pautas o en cambio, alguna forma de resistencia.³¹

2) El acceso a las fuentes discursivas sobre los “perjuicios” del alcohol

Considerado “vicio” o “enfermedad”, el exceso del consumo de alcohol fue demonizado por la sociedad del Novecientos. Esto es visible, si analizamos que los discursos médicos fueron utilizados como guía de acción por las Legiones de Templanza contra el Alcoholismo, que surgieron desde 1914 a iniciativa de la Liga Uruguaya contra la Tuberculosis. Estas propuestas buscaron instrumentar centros según el modelo de las legiones europeas, cuyo método más eficaz de propaganda consistía en la divulgación de las funestas consecuencias del consumo de alcohol en los “enfermos”: internación en manicomios, asilos y hospitales.

El ala femenina de la Liga Nacional Contra el Alcoholismo, por ejemplo, hizo pública la Memoria correspondiente al año 1916 donde concluía que *“el alcoholismo existe bajo todas sus formas (...) [y], desde todo punto de vista social, significa la regresión al estado de barbarie durante el cual prevalecían las voracidades de los bajos instintos sobre las disciplinas de la templanza”*.³² La lucha por su erradicación fue llevada adelante como una lucha en pro de la constitución de la raza, como un combate modernizador. En un intento disciplinador y moralizante hacia los trabajadores, se sostenía que *“el alcohol hace parecer mentirosa a la gente, dañando las células del cerebro de las que depende la memoria. Estas células dejan de registrar impresiones correctas o sólo hacen impresiones indistintas. Estas pueden olvidarse pronto o repetirse incorrectamente, lo cual hace que el bebedor sea un empleado indigno de confianza y hasta peligroso.”*³³

Las campañas antialcohólicas utilizaron frecuentemente los miedos sociales para impulsarse. Según los destinatarios, los discursos variaban en el énfasis puesto, por ejemplo, en los efectos perjudiciales para el individuo (locura, prisión o muerte); o en los efectos negativos a nivel familiar

(desunión de pareja e hijos y degeneración en descendencia); o el discurso podría poner énfasis en los males posibles a nivel escolar para los hijos del alcoholista (problemas de atención y retardo); o se referían a los daños en la esfera laboral (bajo o mal rendimiento que provocaba luego el despido). Estas campañas también buscaron responder a las preocupaciones políticas, asociando esta enfermedad con la locura y la reclusión, con la propensión a cometer delitos y el número de presos, con las enfermedades del cuerpo y la muerte.

La estrategia de la militancia antialcohólica estuvo centrada en tres pilares. En primer lugar, buscó refugio en la familia. La calidez del hogar debía transformarse en el resguardo privado y centro difusor de comportamientos productivos desde donde había que erradicar el mal; la familia fue impulsada como base social y el hogar como lugar privilegiado de instauración de hábitos. En segundo término, esta estrategia buscó vincular el alcoholismo con delincuencia, según la constante que aparece en la literatura periodística y en debates parlamentarios. Este dispositivo fue también empleado en los discursos disciplinarios de la región donde aparece el ejercicio del poder eclesiástico y político. Y en tercer lugar, apelaron al peligro de la degeneración de la raza, poniendo especial énfasis en los factores genéticos como responsables de comportamientos heredados, es decir, el alcoholismo se mostró como un mal a futuro, ya que no solo dañaba inmediatamente a quien lo practicaba, sino que provocaba daños irreparables en su descendencia.

Estas estrategias, sostenidas en discursos médicos y en su formalización práctica, constituyen formas precisas de actuación sobre los comportamientos y los cuerpos, clasificando las infracciones y calculando las consecuencias. Se hace visible el “crimen” social, y se lo formaliza a través de la acción de curar, educar, instruir, es decir, de imponer en todos los casos una conducta socialmente aceptable.

Dado que la realidad se construye en torno a representaciones, prácticas y discursos, la interrogante que emerge es qué consecuencias tuvo este estadio del saber médico sobre el consumo, y cómo se interiorizaron las representaciones sociales construyendo hábitos sociales según estos discursos. Estos dispositivos de control, señalaron también las modalidades consideradas saludables, marcando los límites en las ingestas alcohólicas cotidianas; los excesos quedaron fuera del modelo. En el caso de los vinos, el discurso médico aceptado en el presente, considera permitido ingerir hasta medio litro por persona por día, siempre y cuando su dieta sea de 3000 calorías. Pero lo *“adecuado o inadecuado en una alimentación está sin duda en consonancia tanto con elementos estrictamente médico-nutricionales (medida necesaria de proteínas, etc. para desarrollar determinadas tareas, para reponer energías) como con otros que remiten a lo que el propio sujeto, la clase a que pertenece y la sociedad consideran como tal. Y a veces, esos tres niveles no necesariamente coinciden”*³⁴. Si a esta alimentación insuficiente de los

sectores populares del Novecientos, le agregamos las dificultades en el acceso al agua potable (cuando no carencia lisa y llana) y las aguas servidas, resulta que el consumo de vinos, constituía, en la vida cotidiana de la población, la “mejor solución” frente a los posibles contagios de fiebre tifoidea. Estas prácticas dan cuenta de una realidad tangible, por la cual el consumo cotidiano de vinos, más allá del debate sobre sus posibles poderes tónicos, no era considerado por el saber popular como un peligro para su salud, sino como una solución para su realidad cotidiana.³⁵

Sin embargo, la prevención médica contemporánea supone una indagación en las motivaciones y modalidades del consumo, el estudio de la cantidad de alcoholes consumidos por habitante, el sistema de producción y distribución de bebidas alcohólicas, los métodos sanitarios de tratamiento a los enfermos, y el impacto de esta enfermedad en la sociedad. En cuanto a las motivaciones que puede tener un individuo para iniciarse, los estudios contemporáneos marcan entre las más importantes la autogratificación (el placer de la bebida); la reducción de la inhibición, y la presión social de las costumbres de festejar con alcohol.

Luego de relevar actas de congresos médicos y revistas de higiene, podemos decir que los considerados “malos hábitos” denunciados por el discurso higienista de época, intentaron imponerse en una sociedad que en realidad no tenía límites demasiado claros en cuanto al consumo de las bebidas alcohólicas, especialmente con respecto a los vinos, probablemente porque los médicos tampoco lo tenían claro. Y esto fue de alguna forma aprovechado por el sector vitivinícola, porque debemos recordar que el sector, en este período, tuvo un crecimiento sostenido que no podría explicarse sin desconocer esta realidad.

Esta frontera difusa que se produjo entre los médicos que promovieron los poderes tónicos de los vinos, quienes los consideraron totalmente innecesarios como complemento alimenticio, y hasta quienes los denunciaron como perjudiciales para el organismo, construyó una puerta abierta que el sector vitivinícola supo utilizar. Porque los intersticios de estos discursos, constituyeron un mapa permeable que los vitivinicultores aprovecharon para poder enfrentar la campaña antialcohólica. Es así, que buscaron generar opinión favorable desde varias perspectivas: a) mostrando los poderes tónicos de los vinos recurriendo a publicidades y citas de hombres notables en su favor; b) separando los efectos nocivos del alcoholismo en general de la práctica higiénica de beber vinos; c) denunciando la realización de vinos artificiales; d) promoviendo la capacitación de los vitivinicultores, el intercambio de información y la mejora de los plantíos; e) enseñando técnicas de degustación que vincularon el placer de los sentidos con la bebida; y d) incrementando las investigaciones sobre los beneficios en el organismo de tomar vino moderadamente, intentando así influir directamente en el consumo.³⁶

3) La lectura discursiva y los datos estadísticos

Esos discursos, centrados en la persona del alcohólico, constituyeron un instrumento eficaz para generar debates entre quienes buscaron incidir en políticas públicas de control social, delimitando campos de conocimiento (¿es un vicio o una enfermedad?); poniendo en práctica métodos profilácticos de difusión (para escolares, madres y esposas, legisladores y sociedad en general); y por último, instaurando los dispositivos de control necesarios para la “sanación” social (excluyendo a los “enfermos” en prisión o manicomio).

Para interpretar estos discursos, fue necesario cruzarlos con fuentes que nos dieran otras perspectivas sobre la materialización de esos miedos. Nos referimos al estudio sobre los sistemas de control médico y estadísticos instaurados en hospitales, manicomios y cárceles, que según los discursos sobre los efectos nocivos del consumo de bebidas alcohólicas, serían el destino ineludible de quienes siguieran este camino.

Nuestra propuesta supone una comparación según los registros de reclusión (hospitales, cárceles), o de mortalidad, siguiendo el siguiente criterio: a) las principales causas de defunción entre la población; b) la cantidad de internados en psiquiátricos; c) el número de presos y delitos cometidos.³⁷ En los dos primeros casos, corresponde al médico directamente diagnosticar y tratar al enfermo o dictaminar la causa de muerte cuando ya no “hay remedio”, pero en el último, según la ciencia de la criminología también le corresponde junto a otros profesionales.

3.1) Las fuentes que vinculan alcoholismo con muerte

La pregunta surge inmediata: ¿qué era más común en el Uruguay del Novecientos, alcohólicos locos o muertos? Aquí manejamos como principales fuentes el informe de investigaciones realizadas en el Manicomio Nacional³⁸ y la Cartilla sobre Tuberculosis escrita por el Dr. Alberto Brignole (Director del Hospital Fermín Ferreira), y aprobada por la Sociedad de Medicina de Montevideo para ser difundida en las escuelas primarias.³⁹

Estas fuentes nos impulsaron a investigar más detalladamente sobre los excesos del alcohol en el organismo humano, tal como lo estudia la ciencia médica hoy. Así entendemos, que el alcoholismo agudo y la cirrosis de hígado son las manifestaciones directamente vinculadas a esta enfermedad, ambas llevan al enfermo a la muerte ya que el alcohol es absorbido por el organismo humano (más o menos rápido según el tipo de alimento previamente ingerido, la graduación de la bebida y la cantidad ingerida), en un 20% es absorbido por el estómago y el 80% restante por el intestino delgado. El hígado oxida la mayor parte del alcohol absorbido (90%) y el resto es eliminado por la orina, la piel, la saliva, leche materna, etc.⁴⁰ En el Novecientos, el alcoholismo y la tuberculosis estaban estrechamente relacionadas y difícil de clasificar por separado.

Siguiendo con estas fuentes, podemos comprobar que ambos discursos médicos tienen diferencias tangibles. En el caso del documento del Dr. Brig-

noli, se trata de un texto prescriptivo de comportamiento, formulado como un diálogo para transmitir los conceptos de higiene individual y colectiva contra la “peste blanca”, y constituye un ejemplo de concentración de esos miedos sociales referidos. Mientras que el informe del Dr. Rafael Rodríguez sobre su trabajo en el Manicomio Nacional, es definido por él mismo como “*trabajos fisiológicos y experimentación*” -es decir, trabajo sobre el cuerpo de los “asilados”-, que le permitieron reflexionar científicamente elaborando una hipótesis sobre tres intoxicaciones distintas. Es así que introduce los conceptos de enilismo o intoxicación por el vino; alcoholismo o intoxicación por el alcohol y ajenjismo o intoxicación por el ajenjo o bebidas similares. La consulta a ambos relatos, que pueden considerarse como de corte propagandístico el primero y científico el segundo según la conceptualización de los contemporáneos, resultan necesarios de confrontar con los datos más duros cuantificables a los que accedimos.

Para eso, recurrimos a los Anuarios Estadísticos con los cuales construimos una serie desde 1901 a 1925 donde se registró los fallecidos por alcoholismo agudo y crítico, y los fallecidos por cirrosis general (a partir de 1926 aparecen registros separados de fallecidos por cirrosis alcohólica y cirrosis no específica). Para la construcción de esta serie, consultamos a técnicos especialistas. En este sentido, para el Dr. J. Praderi “*hay cirrosis por malformaciones congénitas o hepatitis mal curadas, porque no todos los cirróticos son alcoholistas*”⁴¹. Consultado al respecto, el Dr. Mañe Garzón aconsejó realizar un análisis conjunto ya que “*la cirrosis de hígado era el 95% por alcoholismo. Puede que alguna no, pero lo más era por esto, algunos por pudor no lo declaraban por eso aparece sin especificar*”⁴². El análisis es revelador en cuanto a que coincide con que las principales causas de mortalidad no eran entonces el alcoholismo o la cirrosis, sino la tuberculosis, meningitis, o bronconeumonías. Los miedos sociales eran más discursivos que reales en este sentido aún cuando la tuberculosis y el alcoholismo estuviesen estrechamente vinculados.

3.2) Las fuentes que vinculan alcoholismo y locura.

En cuanto al alcoholismo y la locura, constituyen categorías vistas desde el discurso médico como un binomio difícil de separar. Lo que ha variado es el mecanismo de identificación del problema y los marcos comparativos. La documentación no provee datos de todas las clases sociales, y sobre las que trabaja, también construye una estigmatización. Esto es porque, en primer término, los sectores dominantes “escondían” estos problemas en el interior de sus hogares y no hacían públicos sus males; y en segundo lugar, porque el cuerpo destinado a la investigación era el cuerpo de los pobres o indigentes, utilizados para el aprendizaje médico y pasible de conformar un discurso social que unía pobreza-alcoholismo-locura. Nos queda todo un universo a investigar totalmente por fuera de cualquier registro accesible.

En este sentido, las investigaciones del Dr. Etchepare durante más de diez años en el manicomio constituyen una fuente útil para acceder a los sectores populares internados en él. Sus resultados concluyen que el 21.60% de las alineaciones masculinas atendidas en dicho establecimiento fueron producto del alcoholismo, mientras que en las mujeres el porcentaje es notoriamente más bajo, un 2.62%. Su informe da cuenta también de la imagen de “la” mujer uruguaya frente al problema del alcoholismo: *“no creo incurrir en error cuando afirmo que la mujer uruguaya es en este concepto, la más pura de los países civilizados”*.⁴³ De todas formas, finaliza diciendo que de un 2 a un 2,5 % de las locuras alcohólicas corresponden a mujeres, afirmando categóricamente que cuando las mujeres se intoxican, lo hacen *“profundamente”*.⁴⁴

Por otro lado, las investigaciones del Dr. Joaquín de Salterain dan cuenta de que los enfermos por enajenación -resultado del exceso de ingestas alcohólicas-, muestran un aumento entre 1906 y 1920.⁴⁵ La elaboración del cuadro y la comparación entre “sanos” y “enfermos”, da cuenta también de la preocupación médica de la época, de la necesidad de separar sanos de enfermos, en lugar de incluir comparaciones con otras patologías.

El reconocimiento de los enfermos es a partir del reconocimiento del sujeto sano; entre ellos (los otros) y uno (el mismo), se construye la diferencia. Las investigaciones, en la rama de la medicina preventiva contemporánea, concluyen -en una línea de larga duración- vinculando alcoholismo y criminalidad; la diferencia radica en la necesidad presente de incluir el problema de la dependencia al alcohol junto a otras adicciones. *“La relación entre el alcoholismo y la criminalidad es evidente. El sujeto alcoholizado sin capacidad de juicio y autocrítica se transforma en un sujeto peligroso”*⁴⁶. Las prácticas médicas muestran una forma de relación nueva con el problema del alcohol y una reacción diferente ante el peligro del alcoholista; aunque continúa siendo considerado un sujeto “peligroso”, las comparaciones son al interior de otros peligros, como ser drogas y tabaco.

3.3) Las fuentes que vinculan alcoholismo y criminalidad

Este binomio (alcoholismo-criminalidad), es sin dudas una línea de larga duración en nuestra sociedad. Si bien el discurso médico interviene e interpreta los males del cuerpo, medicalizando y moralizando su accionar, los cuerpos están en realidad *“inmersos en un campo político; las relaciones de poder operan sobre él (...) lo marcan, lo dominan (...) exigen de él unos signos”*⁴⁷. Cuando Michel Foucault propone analizar los métodos punitivos más que como consecuencias de la aplicación del derecho o indicadores de estudios sociales, como técnicas específicas de ejercicio de poder, establece también que ese saber sobre los cuerpos y ese dominio de sus fuerzas se realiza con una tecnología. Pero se trata de una tecnología fragmentaria y difusa; es decir, una tecnología que no es posible localizar en un tipo único de instituciones o aparato estatal, sino que se recurre a ella cuando es necesario; el

poder que se ejerce no es una propiedad sino una estrategia, unas técnicas, es decir, “*este poder se ejerce más que se posee*”.⁴⁸ Y los médicos ejercieron ese poder.

El discurso del médico influyó en el sistema legislativo proponiendo directamente proyectos de ley; en los sistemas de reclusión, proporcionando estadísticas y proponiendo mecanismos de control como solución al problema del alcoholismo; y en el cuerpo social vinculando la inclinación del individuo alcohólico al crimen contra la propiedad privada, pública o el individuo. Hubo diversos proyectos de ley propuestos por médicos⁴⁹, y también tuvo gran desarrollo en ese primer tercio del siglo XX la criminología. Cuando bajo esta línea surgió el Boletín de Criminología y Ciencias Afines, se propuso por primera vez una clasificación de los delincuentes según diversos criterios, donde se los describe, se establece una diferencia entre hombres y mujeres, y se realiza una reseña según la falta, proporcionando así todo un *corpus* sobre la criminalidad. Se presentó, además, una detallada estrategia de lucha contra la “*delincuencia o criminalidad*”, comprendida en diversas líneas de “*defensa médico-psico-social*”⁵⁰.

Por otro lado, los datos estadísticos propuestos, tales como las Memorias de la Jefatura de Policía para el año 1922⁵¹, relativizan las percepciones manejadas por ejemplo por el Dr. Salterain en sus cuadros de entradas de presos por ebriedad, brindando elementos que hacen posible comparar en cifras quiénes cometieron delitos estando ebrios y quiénes lo hicieron estando sobrios. La clasificación que ordena estas Memorias buscó detallar cuidadosamente por tipo de delito cometido (hurto, estafa, extorsión, etc.), reconociendo además el estado en que se encontraban cuando cometieron la falta. El cuadro original discrimina por género, lo que posibilita toda una línea de investigación al respecto que permanece intacta.

Así encontramos que, el total de delincuentes que se encontraba en condiciones “normales” cuando cometieron los crímenes, era de 708 individuos, mientras que se consideró en estado de “algo ebrios” a 18, y en estado de “ebriedad manifiesta” a 13 (y como especificación habría que decir que todos ellos fueron hombres). O sea, un 2.4% de delincuentes “algo ebrios” y un 1.8% de delincuentes “ebrios manifiestos” cometieron los delitos contra la propiedad en Montevideo en 1922; el gran porcentaje del 95,8% de los delincuentes estaban en condiciones normales. A la luz de estas estadísticas, la vinculación entre ebriedad y delincuencia no encuentra suficiente sustento.

Pero estas memorias no son la única fuente. Los Anuarios Estadísticos posibilitan la confección de dos cuadros diferentes. Uno de ellos es el resultado de la contabilidad de hombres y mujeres ingresados como “Presos por Ebriedad”, y el segundo está conformado por los “Detenidos por Ebriedad y Puestos en Libertad”. La comparación de ambos registros muestra diferencias notorias. Mientras que el número de detenidos por ebriedad era alto, los procesados por este motivo en realidad fueron mucho menos. Estos da-

tos, hacen imaginar un paisaje usual para los contemporáneos: la visión de policías arrestando gente en las calles y tabernas, disturbios protagonizados fundamentalmente por hombres alcoholizados en revueltas callejeras, o problemas domésticos sufridos por estas “víctimas” del alcohol. Esta exhibición pública de los excesos del alcohol, constituía una imagen “detestable”, que podía ser un síntoma de la “degradación de la raza y la sociedad”, lo cual pudo haber dado fuerte impulso a la campaña antialcoholista de la época. Hoy, la mirada comparativa sobre ambos cuadros, permite ver concretamente por ejemplo que en 1920, entraron y salieron de las comisarías 12.366 hombres y 1259 mujeres bajo la categoría “alcoholistas”, y sin embargo, sólo fueron procesados 50 hombres como alcoholistas, lo que correspondía al 0,52% de los presos totales.

Algunas conclusiones

La lectura o manejo parcial de las fuentes puede dar, como sabemos, argumentaciones “fáciles” para cualquier campaña. Por eso se constituye en tarea relevante la comparación de fuentes discursivas con las fuentes cuantitativas a las que pudimos acceder y complejizar el manejo político que realizaron los contemporáneos de estos sucesos.

Los datos relevados muestran que en los tres escenarios analizados – manicomio/ muerte/delincuencia-, la visión del “alienado alcohólico” impactó fuerte en el imaginario de los sectores más “moralistas”, tanto más que las cifras cuantitativas disponibles. Es así que, aquel borracho que “no molesta”, el delirante sentido como “loco lindo” presente en una cultura “bárbara”, al decir de José Pedro Barrán, fue construido entonces como un “enfermo alcohólico” que debe ser controlado -o aislado según el caso-. El “orden” que busca instalar el discurso civilizatorio, lleva al borracho alienado al hospital y al encierro, desplazando así definitivamente el “embarco de los locos”.⁵²

Por otro lado, “vicio” y “enfermedad” pueden compartir un mismo campo discursivo, dado que se consideraba vicio no sólo el hábito de obrar mal sino también demasiado apetito por una cosa, y enfermedad no sólo era concebida como una alteración en la salud del cuerpo sino también en la moral, por lo cual, en el caso de la concepción discursiva, “alcoholismo” comparte ambas acepciones. Sin embargo, en la práctica se produjo un tránsito con consecuencias para el enfermo y la sociedad según esa concepción de “vicio” o “enfermedad” del alcohólico. Es decir, al ser considerado el alcohólico un “enfermo”, se legitimó la participación creciente del médico y del legislador y, más aún, el desarrollo de la penalización y los dispositivos de control necesarios para ordenarlos.

Estos discursos médicos, utilizados como campañas de combate político por las Ligas de Templanza, no resisten un análisis que los inserten en los dispositivos de verdad del período. Es decir, los datos que ponen la relación entre delinquentes ebrios y sobrio a la hora de cometer un delito, son

claros en considerar que la mayoría de los mismos han actuado sin los efectos negativos del alcohol. Las investigaciones del Dr. Etchepare, han mostrado, aún con las limitaciones del campo investigado, que sólo el 21.60% de las alineaciones masculinas atendidas se debieron a alcoholismo, y en las mujeres el porcentaje fue sólo de un 2.62%. Y por último, en cuanto a la vinculación del alcoholismo con la muerte del alcohólico, el análisis estadístico da cuenta de que las principales causas de mortalidad no fueron por cirrosis o alcoholismo, sino por tuberculosis, meningitis, o bronconeumonías. Esto muestra la vinculación de un campo discursivo asociado a la moral, más que a una realidad contrastable empíricamente.

En cuanto a las fuentes cuantitativas a las que hemos accedido, debemos tener en cuenta que su principal limitación -especialmente los registros en Anuarios Estadísticos- es la variación en cantidades y parámetros que le interesó al estadista que realizó la delimitación de los campos a registrar. Esto provoca que, a lo largo de un período, cambie la mirada y por tanto, la posibilidad de establecer series fiables y de largo alcance. Por otro lado, la documentación provee una serie de datos que, en el Novecientos fundamentalmente, registran a los sectores populares como objeto de estudio. Este hecho es paradigmático ya que si bien es conocida la dificultad de acceso a los sectores populares, los registros (de hospitales y cárceles en mayoría) producidos por el médico o el policía, nos proporcionan esta información pero dejando por fuera la voz de los protagonistas. Esto nos imposibilita ver si fueron efectivamente “derrotados” por estos sistemas impuestos desde el Estado o, en cambio, hayan podido poner en práctica algún artificio creador que mostrara formas de resistencia y nos proporcionaran algunos signos pasibles de descifrar.

A la vez, la información recogida por el observador deja entrever los recaudos propios de los sectores dominantes, reticentes a dar información pública sobre sus enfermedades o vicios, que los transformara en objeto de estudio. Es así que la ausencia de testimonios de los pacientes de cualquier clase social, nos deja fuera un universo a investigar que enriquecería la mirada y daría información más precisa sobre las prácticas concretas de la población con los diversos consumos de alcoholes.

Esta mirada debe necesariamente ser completada con el análisis de las estrategias del sector vitivinícola para desarrollar un producto -los vinos- en medio de una campaña agresiva contra el consumo de alcoholes. Aquí, la vinculación del sector empresarial con el político, la promulgación de legislación favorable, el desarrollo del sector, la apuesta a la calidad de los productos y a la formación del gusto del consumidor, son claves necesarias para acercarnos a una explicación del consumo. Sin embargo, la incidencia, incluso los cambios del discurso médico, son una variable que marcan la promoción y un proceso de legitimación del producto, fundamentalmente desde el último tercio del siglo XX, aún inmerso en un debate sobre la problematización del consumo de alcoholes vinculado a la juventud y a la violencia..

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

ARCE, Ivonne Dra. "Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis". En Mariño, Roberto y colaboradores, *Medicina Preventiva y Social*. Tomo II, Facultad de Medicina, Cátedra y Dpto. de Medicina Preventiva y Social, Librería Médica Editorial, 1983.

BARRAN, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos Tomo III, La invención del cuerpo*, Montevideo., EBO, 1999.

BARRAN, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos, Tomo II, La ortopedia de los pobres*, Montevideo, EBO, 1995.

BARRAN, José; NAHUM, Benjamín. *Historia rural del Uruguay Moderno*, Montevideo, EBO, T. IV.

Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, Nro. 100, Buenos Aires, enero 1914.

BORRUEL LLOVERA, Anna "Un dictamen de la Real Academia de Medicina de Barcelona a principios del siglo XX referente al consumo de vino" en *Actas del I Simposio de la Asociación internacional de historia y Civilización de la vid y el vino*, Volumen II, Javier Maldonado Rosso (Ed.) , El Puerto de Santa María, 2002

BOUCHUT, E. Y DEPRES, Armand. *B* Librería Editorial de Don Carlos Bailly-Bailliere. Madrid, 1889.

BOURDIEU, Pierre *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Ed. Taurus, Madrid, 1998.

BOURET, Daniela "Debates sobre el consumo de alcoholes. Continuidades y rupturas del saber médico en la construcción de un individuo "socialmente peligroso". " *Segundo Congreso de Historia de la Vitivinicultura*, FHCE-Fac. de Agronomía-CSIC-Intendencia Municipal de Colonia, Noviembre 2003.

Bouret, Daniela -"El vino en el Uruguay del Novecientos ¿salud o alcoholismo? Estrategias para promover su consumo", *Actas del Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura*, en CD, FHCE-Fac. de Agronomía-CSIC-IMM, setiembre 2001, editado en setiembre 2003

BOURET, Daniela-MARTINEZ, Alvaro-TELIAZ, David *Entre la matzá y el mate. La inmigración judía en Uruguay: una historia en construcción*. Montevideo, EBO, 1997.

BRIGNOLE, Alberto Dr., *Cartilla sobre la Tuberculosis, Aprobada y Publicada por la Sociedad de Medicina de Montevideo*. Imprenta El Siglo, Montevideo 1918.

CALICCHIO Leonardo, *Salario y costo de vida en el Río de la Plata. 1907-1930*, Unidad Multidisciplinaria. Facultad de Ciencias Sociales. Documentos de trabajo Nro 33. Junio 1996.

Real Academia Española. Diccionario de la Real Academia Española, Madrid, 1884 y 1992. Versión en línea www.rae.es.

DEL POZO, José, “Los mercados del vino chileno, de 1870 a 1930.” *Actas del Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura*, en CD, FHCE-Fac. de Agronomía-CSIC-IMM, setiembre 2001, editado en setiembre 2003.

El Lazo Blanco

ETCHEPARE, Bernardo “Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo” en *Revista Médica del Uruguay, Publicación mensual de la sociedad de medicina de Montevideo*, Año XVI, N° 7, Montevideo, Julio de 1913.

FOUCAULT, Michel. *Vigilar y castigar. El nacimiento de la prisión*. SXXI, Argentina, 1989.

FOUCAULT, Michel. *Historia de la locura en la época clásica*. Brevarios. FCE, México, 1986.

Gabriel Bucheli, “El papel del Estado en la industria temprana uruguaya”, ponencia en el Simposio N° 8 “*El desarrollo industrial comparado*”, *Primeras Jornadas de Historia Regional Comparada*, Montevideo, 1992.

GALANTI, Antonio, De la cepa a la copa, *Conferencia en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya*, Montevideo, 1929.

Instituto de Estudios superiores de Montevideo. Boletín de Criminología y Ciencias Afines. Numero 1, Montevideo, Talleres Gráficos de A. Monteverde & Cía, 1935.

JACOB, Raúl. “Los grupos económicos en la industria cervecera uruguaya: una perspectiva histórica”. En *Simposio: GRUPOS ECONÓMICOS EN AMÉRICA LATINA*, Coordinadores: María Inés Barbero, Andrés Regalsky y Raúl Jacob. *Segundas Jornadas de Historia Económica*, AUDHE, Montevideo, julio de 1999.

Memorias de la Policía de Montevideo. 1919-1922. Sr. Jefe de Policía Gral. Juan A. Pintos. Presidente, Baltasar Brum., Barreiro y Ramos, 1922 .

MÜLLER, Bernd. *Cerveceros, cervecerías y porrones del Montevideo de antaño*, Montevideo, 1989, Copygraf srl.

PORRINI, Rodolfo “Trabajadores urbanos e industriales: su base material y condiciones de vida” en CURES, Oribe- DA CUNHA, Nelly y PORRINI, Rodolfo. *Desde abajo. Sectores populares en los años treinta*, EBO, 1998.

REGUILLO, Rossana. “Pensar la cultura con y después de Bourdieu” en DOSSIER, Pierre Bourdieu en *Ocho Perspectivas. Un homenaje. Departamento de estudios socioculturales de Iteso*. Revista de la Universidad de Gualarajara, Número 24, verano 2002.

RIAL, Juan. *La alimentación de los sectores populares en Montevideo en las primeras décadas del siglo XX*, Montevideo, CIESU, 1984, Documentos de trabajo N° 62.

ROCCA, Pablo, *Vino, caña y otros brebajes. (Sobre gringos y criollos en la narrativa y la poesía rural, 1890-1950)*, 2001, Mimeo gentileza del autor.

RODRÍGUEZ, Rafael Informe en “El Alcoholismo mental en el Uruguay”. En *Boletín del Consejo Nacional de Higiene*. Año IV, N°36, octubre de 1909.

SAFA BARRAZA, Patricia. *El concepto de habitus de Pierre Bourdieu y el estudio de las culturas populares en México*. CIESAS Occidente, México, 2004.

SALTERAIN, Joaquín de. *Contribución al estudio del alcoholismo en el Uruguay*, Montevideo, El Siglo Ilustrado, 1917

SISA LOPEZ, Emilio. *Tiempo de ayer que fue...*, Montevideo, ediciones Vanguardia, 1978.

VALETA, Antonio “Regeneración física, moral y social”. *Trabajo presentado al primer congreso nacional de empleados del comercio*. Montevideo, Imprenta Latina, 1917.

ZUBILLAGA, Carlos, CAYOTA, Mario. *Cristianos y cambio social en el Uruguay de la modernización (1895-1919)*, Serie Investigaciones, N° 26, t 1, CLAEH, 1982.

NOTAS

¹ BOURDIEU, Pierre *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Ed. Taurus, Madrid, 1998

² “Concebido por Bourdieu como el principio generador de las prácticas sociales, el habitus destraba el problema del sujeto individual al constituirse en el lugar de “incorporación” de lo social en el sujeto, lo que permite colocar al centro de la reflexión una subjetividad modelada, configurada y enmarcada por un conjunto de estructuras sociales objetivas de carácter histórico que el sujeto incorpora de acuerdo con el lugar social que ocupa en dicha estructura(...)”. REGUILLO, Rossana. “Pensar la cultura con y después de Bourdieu” en DOSSIER, Pierre Bourdieu en Ocho Perspectivas. Un homenaje. Departamento de estudios socioculturales de Iteso. Revista de la Universidad de Gualarajara, Número 2b4, verano 2002.

³ SAFA BARRAZA, Patricia. *El concepto de habitus de Pierre Bourdieu y el estudio de las culturas populares en México*. CIESAS Occidente, México, 2004. cita a Bourdieu Pierre, 1988 b, p. 383.

⁴ La categoría la modernización ha sido utilizada para entender los cambios que se producen en el tránsito de una sociedad “tradicional” en el camino hacia la modernidad, combinando en gran medida procesos de urbanización, industrialización, secularización y articulando nuevas formas de comportamientos (conceptos tomados de ZUBILLAGA, Carlos, CAYOTA, Mario “Cristianos y cambio social en el Uruguay de la modernización (1895-1919)”, Serie Investigaciones, N° 26, t 1, CLAEH, 1982, pp. 97 y ss.) En el caso uruguayo, el proceso de modernización conoció dos grandes momentos; el primero fue aplicado durante el militarismo durante los gobiernos de Latorre, Santos e interregnos de Vidal entre 1875-1886, de corte agro exportador; y el segundo de tipo urbano indus-

- trial llevado a cabo por el civilismo oligárquico entre 1886-1896 y el primer batllismo 1904-1915. Pero también debemos tener en cuenta, que detrás de esa modernidad, existían grandes desajustes en los desarrollos económicos de una región a otra BARRAN, José; NAHUM, Benjamín “Historia rural del Uruguay Moderno”, Montevideo, Ed. De la BO, T. IV.
- ⁵ Este análisis fue realizado por la economista Belen Baptista, integrante del equipo de investigación.
 - ⁶ Ver Bouret, Daniela - “*El vino en el Uruguay del Novecientos ¿salud o alcoholismo? Estrategias para promover su consumo*”, Actas del Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura, en CD, FHCE-Fac. de Agronomía-CSIC-IMM, setiembre 2001, editado en setiembre 2003
 - ⁷ El volumen de litros consumidos surge del balance de vinos nacionales disponibles en el mercado, menos las exportaciones que se hayan realizado más las importaciones, sobre la cantidad de población existente.
 - ⁸ DEL POZO, José, “*Los mercados del vino chileno, de 1870 a 1930.*” Actas del Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura, en CD, FHCE-Fac. de Agronomía-CSIC-IMM, setiembre 2001, editado en setiembre 2003.
 - ⁹ Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, Nro. 100, enero 1914, Buenos Aires, p. 2278, gentileza del Prof. Rodolfo Richard Jorba.
 - ¹⁰ Correspondencia mantenida con el Prof. Joseph Colomé de la Universidad de Barcelona, España
 - ¹¹ SISA LOPEZ, Emilio “Tiempo de ayer que fue...”, Montevideo, ediciones Vanguardia, 1978p. 62
 - ¹² Ver Rocca, Pablo, “Vino, caña y otros brebajes. (Sobre gringos y criollos en la narrativa y la poesía rural, 1890-1950)”, 2001, Mimeo gentileza del autor.
 - ¹³ GALANTI, A.N. Conferencia en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya: De la cepa a la copa, Montevideo, 1929
 - ¹⁴ MÜLLER, Bernd. “Cerveceros, cervecerías y porrones del Montevideo de antaño”, *Montevideo, 1989, Copygraf srl, p. 19*
 - ¹⁵ Ibidem p. 37..
 - ¹⁶ Para ver el proceso de desaparición de las pequeñas cervecerías artesanales (imposibilitadas de competir con los nuevos establecimientos industriales y acceder a los requerimientos tecnológicos); la conformación de grupos económicos; y los intereses estatales en fomentar el cultivo y malteado de la cebada cervecera y estimular las agroindustrias, ver JACOB, Raúl. Los grupos económicos en la industria cervecera uruguaya: una perspectiva histórica. En Simposio: GRUPOS ECONÓMICOS EN AMÉRICA LATINA, Coordinadores: María Inés Barbero, Andrés Regalsky y Raúl Jacob. Segundas Jornadas de Historia Económica, AUDHE, Montevideo, julio de 1999.
 - ¹⁷ Diario *El Pueblo*, 25 de diciembre de 1935, página 10. en JACOB, R. Op. Cit

¹⁸ Gabriel Bucheli, “El papel del Estado en la industria temprana uruguaya”, ponencia en el Simposio N° 8 “El desarrollo industrial comparado”, Primeras Jornadas de Historia Regional Comparada, Montevideo, 1992, p. 3

¹⁹ Leonardo Calicchio realizó un análisis comparado sobre las diferentes constituciones de la canasta familiar según dos fuentes distintas, las del Ministerio de Industrias y El Salario real en Montevideo 1914-1926 por la Oficina del Trabajo. El cuadro incluyó diferentes productos constitutivos de la canasta de alimentos consumidas por año por familia. En el caso del Ministerio de Industrias, el modelo incluyó como familia a una unidad de 4 integrantes, mientras que para la Oficina de Trabajo la familia era de 6 personas. En bebidas, los rubros que se tomaron en cuenta son café y vino.

Producto	Unidad	Ministerio de Ind.	Oficina de Trabajo
		4 integrantes	6 integrantes
café	kg	-	12
vino	ltrs.	0	183

Dividiendo esos 183 litros de vino anual entre los seis integrantes, daría un consumo anual de 30.5 litros por persona (incluyendo niños). Leonardo Calicchio, “Salario y costo de vida en el Río de la Plata. 1907-1930” Unidad Multidisciplinaria. Facultad de Ciencias Sociales. Documentos de trabajo Nro 33. Junio 1996, p.16

²⁰ Gabriel Bucheli, Op. Cit, p. 12 y 13

²¹ BARRAN, J.P. “Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos” T. 3 ‘La invención del cuerpo’, Mdeo., EBO, 1999, p.18

²² La incidencia de la crisis de 1929 sobre la economía uruguaya, junto a la ruptura institucional de 1933, alentaron el cambio de la política inmigratoria tradicional del país hacia una política más restrictiva, con rasgos xenófobos. A modo de ejemplo, dos leyes paradigmáticas son la Ley Nro 8.868 sancionada el 19 de julio de 1932 que consagra la prohibición casi absoluta al ingreso de inmigrantes y otorga potestades al gobierno para expulsar del país a extranjeros ya residentes, incluyendo como “indeseables” a quienes tuvieran defectos físicos o vicios orgánicos, enfermos mentales, ebrios consuetudinarios, mendigos, mayores de 60 años; y la ley Nro 9.604 sancionada el 13 de octubre de 1936 (que modifica la del 32) donde se incluyen dos nuevas causales de no admisión y expulsión de extranjeros, agregando como “indeseables” a quienes se hallaran vinculado a organizaciones políticas que “por medio de la violencia tendieran a destruir las bases fundamentales de la nacionalidad”. Por más información sobre xenofobia, ver BOURET, Daniela-MARTINEZ, Alvaro-TELIAZ, David “Entre la matzá y el mate. La inmigración judía en Uruguay: una historia en construcción”. Montevideo, EBO, 1997.

- ²³ “El Lazo Blanco”, Año 3, marzo 1920, “Represión del alcoholismo. El mal.” Por Atilio Narancio, p. 7
- ²⁴ Arce, Ivonne Dra. *Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis*. En Mariño, Roberto y colaboradores “Medicina Preventiva y Social. Tomo II, Facultad de Medicina, Cátedra y Dpto. de Medicina Preventiva y Social, Librería Médica Editorial, 1983, p. 493 a 509.
- ²⁵ No vamos a referirnos aquí al discurso disciplinador del poder médico y los intentos de homologar prácticas censurando y reglamentando lo que consideraban antihigiénico o insalubre (alcohol, mate, tabaco). En esta línea, consultar BARRAN, José Pedro. “Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos”, Tomo 2, La ortopedia de los pobres, EBO, 1995
- ²⁶ DRAE, Madrid, 1884, p. 46,3
- ²⁷ D.R.A.E. op. cit. 1992, p. 64,1
- ²⁸ BOUCHUT, E. Y DEPRES, Armand. “Diccionario de Medicina y de Terapéutica médica y quirúrgica.” Librería Editorial de Don Carlos Bailly-Bailliere. Madrid, 1889, p. 82.
- ²⁹ ETCHEPARE, Bernardo “Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo” en Revista Médica del Uruguay, Publicación mensual de la sociedad de medicina de Montevideo, Año XVI, N° 7, Montevideo, Julio de 1913, p. 272
- ³⁰ BARRAN, José Pedro. “Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos”. Op. Cit., p.186
- ³¹ Este repositorio de fuentes actualmente está extraviado en la Facultad de Medicina, a pesar de los denodados esfuerzos por recuperarlos del equipo de investigación del Dpto de Historia de la Medicina dirigido por el Dr. Mañé Garzón, a quienes les agradezco las facilidades otorgadas para acceder a bibliografía, fuentes y la orientación brindada en estos temas.
- ³² “El Lazo Blanco”, año 1, N° 1, Enero 1917.
- ³³ Antonio Valeta “Regeneración física, moral y social. Trabajo presentado al primer congreso nacional de empleados del comercio.”Montevideo, Imprenta Latina, 1917, p. 4
- ³⁴ PORRINI, Rodolfo “*Trabajadores urbanos e industriales: su base material y condiciones de vida*” en CURES, Oribe- DA CUNHA, Nelly y PORRINI, Rodolfo. Desde abajo. Sectores populares en los años treinta, EBO, 1998, p. 30. Por más información, ver Juan Rial “La alimentación de los sectores populares en Montevideo en las primeras décadas del siglo XX, Montevideo, CIESU, 1984, Documentos de trabajo N° 62.
- ³⁵ La necesidad de un diagnóstico “científico” de las bondades del consumo de vino no es original de los viticultores y bodegueros locales. Es interesante la Comunicación presentada por Anna Borrueel Llovera sobre el pedido del Consejo Provincial de Agricultura y Ganadería de Tarragona a la Real Academia de Ciencias Médicas de Barcelona en 1909, para que dictaminara sobre el consumo de vinos y su relación con la salud. En estas

páginas aparecen preocupaciones similares a las ocurridas en el entorno uruguayo. “*Un dictamen de la Real Academia de Medicina de Barcelona a principios del siglo XX referente al consumo de vino*” en Actas del I Simposio de la Asociación internacional de historia y Civilización de la vid y el vino, Volumen II, Javier Maldonado Rosso (Ed.) , El Puerto de Santa María, 2002, p. 115

- ³⁶ Ver al enólogo italiano A.N. Galanti defendiendo los poderes calóricos del vino natural (El vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio crítico ilustrado. Tip. Italia, Mendoza, 1918) o la conferencia en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya: De la cepa a la copa, Montevideo, 1929, donde se refiere concretamente a las diferencias al interior del discurso médico. Según Galanti, el hecho de que unos lo proscriben y otros los prescriben radica en el desconocimiento de algunos de las propiedades que tiene el vino como bebida natural. Las revistas de las gremiales de bodegueros y viticultores, tanto como algunas notas de la Revista de la Asociación Rural del Uruguay, etc. pueden ayudar a tener una visión más completa de este aspecto.
- ³⁷ Investigación desarrollada en “*Debates sobre el consumo de alcoholes. Continuidades y rupturas del saber médico en la construcción de un individuo ‘socialmente peligroso’*”. Segundo Congreso de Historia de la Vitivinicultura, FHCE-Fac. de Agronomía-CSIC-Intendencia Municipal de Colonia, Noviembre 2003.
- ³⁸ RODRÍGUEZ, Rafael Informe en “El Alcoholismo mental en el Uruguay”. En Boletín del Consejo Nacional de Higiene. Año IV, N°36, octubre de 1909, p. 529
- ³⁹ BRIGNOLE, Alberto Dr., “Cartilla sobre la Tuberculosis”, Aprobada y Publicada por la Sociedad de Medicina de Montevideo. Imprenta El Siglo, Montevideo 1918, p. 14
- ⁴⁰ ARCE, Ivonne Dra. *Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis*. Op. Cit., p. 494.
- ⁴¹ Entrevista realizada el 4 de noviembre del 2003.
- ⁴² Entrevista realizada el 10 de setiembre del 2003.
- ⁴³ ETCHEPARE, Bernardo “Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo”, Op. Cit., p. 280
- ⁴⁴ Ibidem, p. 281
- ⁴⁵ Las cifras corresponden al Manicomio Nacional entre 1906 y 1913 y a la Colonia de Alienados entre 1913 y 1920. SALTERAIN, Joaquín de, “Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay” Op. Cit., p. 399
- ⁴⁶ Arce, Ivonne Dra. *Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis*. Op. Cit., p. 503.
- ⁴⁷ FOUCAULT, Michel “Vigilar y castigar. El nacimiento de la prisión”. SXXI, Argentina, 1989, p. 32.
- ⁴⁸ Ibidem, p. 33

- ⁴⁹ Por más información, ver el proyecto del diputado Mateo Legnani titulado “Represión del alcoholismo”; el proyecto de ley del Senador Federico Capurro sobre rectificación de alcoholes, y las propuestas de Joaquín de Salterain en “*Contribución al estudio del alcoholismo en el Uruguay*”, Montevideo, El Siglo Ilustrado, 1917
- ⁵⁰ *La publicación era dirigida por el Prof. Luis A. Barbagelata y corresponde al Instituto de Estudios Superiores de Montevideo, presidido por el Ing. Eduardo García de Zúñiga. Ver Instituto de Estudios superiores de Montevideo. Boletín de Criminología y Ciencias Afines. Numero 1, Montevideo, Talleres Gráficos de A. Monteverde & Cía, 1935.*
- ⁵¹ “Memorias de la Policía de Montevideo. 1919-1922”. Sr. Jefe de Policía Gral. Juan A. Pintos. Presidente, Baltasar Brum., Barreiro y Ramos, 1922 . 1er cuadro p. 433.
- ⁵² En el siglo XVII, con Descartes, parece que la locura está fuera del dominio de pertenencia en que el sujeto conserva sus derechos a la verdad, la locura está exiliada de la razón, de la “Nave de los Locos” se pasa al Hospital. “*La locura, cuya voz el Renacimiento ha liberado, y cuya violencia domina, va a ser reducida al silencio por la época clásica, mediante un extraño golpe de fuerza*”. Foucault marca 1656 como la fecha clave, cuando se decreta la fundación del Hospital General en París, y lo que parece en primer término una reorganización administrativa no lo es tanto, porque el decreto es sobre acoger y alimentar a todos los que se presentan por sí mismo o sean enviados, vigilar el orden y la subsistencia. “*El hospital general es un extraño poder que el rey establece entre la policía y la justicia, en los límites de la ley: es el tercer orden de la represión (...). Es una instancia del orden, del orden monárquico y burgués que se organiza en Francia en esta misma época.*” En esta época la Iglesia también reordena sus instituciones hospitalarias de forma similar. La sensibilidad y la percepción de la locura cambian privilegiándose la razón y separando en internados a los locos. También estas prácticas de internación muestran una forma de relación nueva con el trabajo, una reacción nueva frente a los problemas del desempleo y el ocio. El internado es la “solución” a los inadaptados sociales y al “imbécil” que necesita internación, incluyendo en esta categoría de “imbécil”, a quien es alienado como resultado del exceso de vino. FOUCAULT, Michel. “Historia de la locura en la época clásica”. Brevarios. FCE, México, 1986, P.75 y 82.

SEGUNDA PARTE

CINCO MIRADAS SOBRE LA VITIVINICULTURA EN LA REGIÓN

LOS EMPRESARIOS DEL VINO EN CHILE Y SU APOORTE A LA TRANSFORMACIÓN DE LA AGRICULTURA, DE 1870 A 1930

José Del Pozo

Elementos de una problemática: el lugar de los productores agrícolas en la historiografía

La formación de las viñas en Chile entre mediados del siglo XIX y comienzos del XX constituye un caso interesante para los que estudian las características del empresariado latinoamericano relacionado con las actividades agrícolas. En efecto, los grandes terratenientes, en especial los hacendados, no han tenido una muy buena imagen histórica. A menudo se les ha caracterizado como propietarios más interesados en las ventajas de dominación social que les procuraba la tierra que en actuar con la máxima eficiencia productiva¹. En la historiografía chilena, autores clásicos como Julio César Jobet se referían al régimen agrario imperante a comienzos de los años 1950 en términos duros: “atraso, rutina, cultivo extensivo, escasa producción, explotación humana y déficit de artículos alimenticios, son los resultados del actual régimen agrario, semifeudal”². Al final de la década, Aníbal Pinto, citando los datos recogidos por una misión extranjera que visitó Chile, según la cual “en la composición sectorial del capital el valor de la tierra representaba por sí solo casi un 70% del total, mientras que las construcciones, instalaciones productivas y maquinarias apenas alcanzaba al 18%”³. Por ello, en los años 1960, cuando en muchos países se habló de reforma agraria, este proceso fue justificado tanto por la necesidad de hacer justicia en favor de un sector postergado como el de los trabajadores rurales, como por el objetivo de forzar una mayor y mejor producción en el campo.

Otros autores han aportado un juicio algo menos severo, matizando la situación global. Por una parte, el sector “terrateniente” no puede ser visto como un grupo aislado de la elite, sino que ha estado en contacto frecuente con empresarios activos en otras actividades. Así por ejemplo para Arnold Bauer, desde el último tercio del siglo XIX se asistía a una renovación en el empresariado agrícola, con la llegada de capitales provenientes de la minería y de otras actividades, varios de ellos de origen inmigrante, como el conocido empresario croata Pascual Baburizza, constructor de una de las grandes fortunas del país⁴. Maurice Zeitlin, en un estudio socio-histórico posterior, llegó a una conclusión semejante, ya que luego de analizar las relaciones familiares entre empresarios de los distintos sectores, concluyó que “los ele-

mentos agrarios y capitalistas están relacionados de tal manera que ninguno de ellos posee una autonomía específica o una identidad social distinta”⁵.

Los nuevos empresarios trajeron algunas modificaciones: hubo un proceso, al menos parcial, de renovación dentro de las prácticas productivas en el campo, con un mayor uso de maquinarias y contratación de técnicos (generalmente europeos) para aumentar la producción y mejorar la calidad de la misma. Esto habría dado lugar a una “modernización de la agricultura”, que dio lugar a la aparición de una agroindustria, por ejemplo con la producción de harina, motivado por la coyuntura favorable a la exportación a mediados del siglo XIX, hacia los mercados de California y de Australia, y más tarde con la producción de leche⁶.

Sin embargo, en conjunto, Bauer pensaba que la aparición de los nuevos empresarios no cambió mucho la situación en el campo: la tierra fue comprada pero no modernizada, salvo en contados casos, y la inversión en las haciendas “entregaba bajos rendimientos a los inversionistas, actuando así como freno al crecimiento económico”⁷. Ello lo explica por la persistencia de los “valores sociales perversos” de la mentalidad terrateniente y por el hecho que los trabajadores permanecían en una situación de “masa ignorante”, lo que estos empresarios, nuevos o antiguos, no intentaron renovar⁸. Conclusión parecida a la de Cristóbal Kay, para quien los terratenientes, al menos hasta 1930, se limitaban a explotar mayores superficies de tierra, sin modernizar la tecnología ni empleando una mano de obra con una mejor formación⁹; sólo después de la crisis los propietarios agrícolas cambiaron un tanto de actitud.

Nota sobre las fuentes

Las fuentes primarias para el estudio de las viñas que son estudiadas en este artículo no son fáciles de encontrar. Pese a su gran tamaño, y al hecho de que en la mayoría de los casos las viñas más grandes han pertenecido durante décadas a una misma familia, no ha habido mayor interés por preservar los archivos de la empresa. El hecho de que fuesen empresas familiares hasta bien entrado los años 1960 hizo que esas entidades no estuviesen obligadas a hacer balances públicos de sus finanzas, lo que dejaba al investigador con menos oportunidades de seguir la evolución de la empresa¹⁰. La transformación vivida por la agricultura chilena después del golpe de 1973 no ayudó a la preservación de los archivos, ya que varias de las viñas tradicionales cambiaron de dueño, y los nuevos empresarios no mostraron interés por guardar los papeles viejos de la empresa. Se encontraron elementos dispersos de la documentación, a veces en manos de parientes de la familia fundadora de Viña Santa Rita, lo que obligó a una investigación basada en la buena voluntad de personas, que guardaban documentos en forma privada. La única viña que disponía de un acervo documental sistemático, con actas de las reuniones de sus directivos, era Viña Concha y

Toro, la primera en transformarse en sociedad anónima, en 1922, razón que explica la existencia de libros de actas bien preservados. Se encontró un cierto número de referencias sobre la Viña Errázuriz en el archivo de esa familia, disponible en la Biblioteca nacional de Chile. En otros casos, se pudo consultar textos autobiográficos, escritos por miembros de las familias dueñas de las empresas, como la de Undurraga, así como memorias de viajeros, especialmente para el siglo XIX y comienzos del XX. En el Archivo Nacional de Santiago fue posible seguir el rastro de ciertas viñas a través de testamentos y de inscripción de propiedades, que permitía estudiar el valor y el equipamiento de las viñas. Para épocas más recientes, hubo que recurrir a la historia oral, a través de los testimonios de empresarios, enólogos y trabajadores, que salvo muy contadas excepciones, se mostraron muy abiertos a cooperar con la investigación.

El vino y su lugar en la agricultura chilena

¿Cuál fue el lugar del vino dentro de este contexto? Se trataba de una actividad que figuraba entre las más tradicionales de la agricultura chilena, ya que había comenzado, prácticamente desde la llegada de los españoles al país, a mediados del siglo XVI. Sin embargo, durante casi tres siglos, hubo poca renovación en su producción, ya que en todas partes se empleó el mismo tipo de cepa traído por los primeros conquistadores, la llamada “país”, y las técnicas productivas prácticamente no evolucionaron. Después de la independencia, al igual que en el período colonial, se seguía empleando las bodegas con puertas abiertas, expuestas a los cambios de temperatura; el vino continuaba a ser depositado en tinajas de greda, que no permitían mantenerlo durante largo tiempo, y se transportaba en envases de cuero del campo a la ciudad¹¹. No existían haciendas que se dedicaran específicamente a la producción de vino, ya que el cultivo de la viña era una actividad agregada a cualquier fundo trigüero o ganadero, y en la ciudad, el vino se vendía en los almacenes generales; no había tiendas especializadas en la venta del producto. Tal vez esto se debiera al hecho que en aquella época, el vino no era la bebida alcohólica que se consumía más en el país: hasta fines del siglo XIX y tal vez hasta comienzos del siglo XX, era la *chicha* el producto que tenía las preferencias de la mayoría de los consumidores, especialmente de las clases bajas.

Esta situación comenzó a cambiar a partir de mediados del siglo XIX, cuando en un proceso simultáneo, diversos empresarios comenzaron a invertir para crear lo que se transformó, en un proceso bastante rápido, en las viñas más importantes del país. Resulta interesante analizar las características de esos personajes, a fin de comprender mejor los cambios que tuvieron lugar en la actividad agrícola, y ver qué significaba ese proceso para la composición de la elite empresarial chilena. El análisis se centrará en el origen de los empresarios, a fin de determinar de cuál sector prove-

nían: ¿se trataba de agricultores que en un momento dado comienzan a dedicarse a las viñas o de empresarios que, habiendo hecho fortuna en otros sectores, deciden transformarse en agricultores? Otro aspecto que se va a considerar será el factor étnico: como veremos, pese a la intervención cada vez más frecuente de europeos en el proceso productivo del vino, pocos serán los apellidos de inmigrantes que figuren entre los grandes productores, que serán casi exclusivamente los chilenos de familias avecindadas en el país desde varias generaciones. En cambio, habrá una destacada participación de extranjeros en las principales empresas de comercialización del vino, especialmente de origen catalán. Finalmente, veremos en qué medida estos empresarios aportaron efectivamente un proceso de transformación para la agricultura chilena y para la gestión de las empresas en general.

Los productores del vino

Entre los años 1860 y 1890 aparecieron una veintena de viñas que se transformaron en las más importantes del país, situación que se mantiene hasta hoy, en muchos casos. Lo notable es que antes de la primera de esas fechas, ninguno de los nuevos productores aparecía entre los principales viñateros chilenos, por la simple razón de que ninguno practicaba esa actividad. ¿Cómo y por qué esas personas entran a fondo en la producción de vino?

Veamos primeramente las informaciones de base sobre los principales viñateros según datos del año 1920:

Cuadro 1. Principales viñas del valle central¹², años 1920

Región	Propietario	Nombre de la viña	Año fund.	N. Has	Avalúo*
Aconcagua	R. Errázuriz	Panquehue y Escorial	Ca. 1870	437	\$ 880,000
Valparaíso	Sucesión V. García	Pachacama	N.d.	125	n.d.
	Adolfo Eastman	Urmeneta	1860	50	n.d.
Santiago	J. Aguirre Luco	Conchalí	1877?	70	n.d.
	C. Iníiguez de Pereira	Sta. Carolina	1875	73	511,000
	Arturo Cousiño Lyon	Macul	1885?	94	1,100,000
	Sucesión J. L. Coe	San Carlos	1,5	525,000	
	Gmo. Barros Jarpa	El Peral y otros	110	n.d.	
	Planella y Gil	Miraflores	111	n.d.	
	Familia Ochagavía	Ochagavía	1850?	50	n.d.
	Alberto Valdivieso	Santa Elena	60	n.d.	
	Soc. Concha y Toro	Concha y Toro	1883	95	n.d.
	Emiliana Subercaseaux	Cachapoal	N.d.	143	470,000
Curicó, Talca	Sara Covarrubias de Ossa	La Rosa	259	550,000	
	V. García Huidobro	Santa Rita	1880	261	640,500
	Pedro Undurraga	Viña Undurraga	1890	N.d.	
	C. Iníiguez de Pereira	Miraflores	125,5	n.d.	
	Valdés Hermanos	Cunaco	287,5	n.d.	
	Delia Ovalle de Correa	San Pedro	1865	242	n.d.
	Pedro y Gregorio Correa	La Fortuna	165	n.d.	
	Francisco J. Correa	Lontué	1875	204,5	n.d.
	Aliro Valenzuela	Sta. Elena	148,	n.d.	
	Juan de Dios Vial	Vial Lontué	176,5	n.d.	
	Alejandro Dussaillant	Casablanca	262,5	n.d.	

Fuente: datos citados en Navarro, Luis, *Guía vitivinícola de Chile*. Santiago, 1924.

Valores de la tasación municipal de 1907 en *Índice de propiedades de Chile*. Santiago, Imprenta Universo, 1908.

De las 23 viñas mencionadas aquí, poseemos datos de los dueños de 18 de ellas, lo que nos permiten estudiar los aspectos identificados anteriormente.

El origen étnico

De las 18 viñas, los únicos de origen extranjero eran las pertenecientes a Coo y Dussaillant, ambos nacidos en Francia, y la viña Miraflores, de Planella y Gil, de origen catalán. Las otras quince pertenecían a empresarios salidos de familias chilenas¹³, cuyos ancestros habían llegado desde España en la época colonial.

De los tres nacidos fuera del país, Alexandre Dussaillant es el caso más interesante. Llegado a Chile en los años 1870, contratado como técnico por una viña, al cabo de un tiempo se hizo propietario de la viña Casablanca, cerca de Curicó, que creció y llegó a ser, hacia 1930, la segunda viña más grande de Chile. La viña pasó a través de diversas generaciones del mismo apellido, que se dio a conocer también en política: Armando Dussaillant, nieto del fundador, fue diputado por el partido liberal. José Luis Coo, el otro francés¹⁴, llegó a Chile como ingeniero, aproximadamente en la misma época que Dussaillant. Derivó a la producción de vinos por su matrimonio con Teresa Tocornal, cuya familia poseía viñas ya bastante conocidas. Finalmente, en el caso de Planella, estamos en presencia de uno de los pocos empresarios de origen catalán, que, llegado a Chile en los primeros años del siglo XX, tras dedicarse a la comercialización del vino, se transformó también en productor.

El hecho que sólo tres de las 18 viñas pertenecieran a extranjeros, puede hacer pensar en una actitud más bien cerrada de parte de la elite chilena cuando se trataba de acceder a la propiedad agrícola, pero no es así. Varios otros nombres extranjeros aparecen entre los propietarios medianos, y algunos años después del período estudiado aquí, tres personajes nacidos en Italia, Canepa, Pavone y De Martino, y otro catalán, Rabat, se harían también dueños de viñas que llegarían a ser importantes. Más bien debe hablarse de un proceso lógico, en el cual en un primer momento son los chilenos los que aparecen en forma más destacada, por el conocimiento del mercado de tierras, y de los contactos personales, y más tarde aparecen algunos nombres no tradicionales, a medida que la inmigración tomaba un poco más de importancia, aunque este proceso nunca adquirió las proporciones que se dieron en los países del lado atlántico.

Origen de las fortunas de los empresarios

Uno de los aspectos más interesantes de esta generación de viñateros es sin duda el hecho de que la gran mayoría de ellos no eran agricultores, sino que habían hecho fortuna en otras actividades, para luego invertir en la tierra. En efecto, seis de ellos habían sido mineros: Urmeneta (suegro de Eastman), Errázuriz, Cousiño, Subercaseaux y Concha y Toro (fundador de Concha y Toro), Ossa y Pereira; un séptimo, Fernández Concha (fundador de Santa Rita, suegro de García Huidobro), se había enriquecido con la venta de terrenos urbanos en Santiago. Sólo dos, Correa y Undurraga, provenían de familias de agricultores. Un solo propietario escapaba al mundo de los negocios: el médico José Joaquín Aguirre, dueño de Viña Conchalí.

Veamos detalles sobre algunos de estos casos. José Tomás Urmeneta fue uno de los principales empresarios de la minería del cobre, habiendo creado la fundición de Guayacán, cerca de Coquimbo, a mediados de siglo; además, poseyó una empresa de transportes navieros y tuvo la primera concesión para dotar a Santiago de una red de alumbrado a gas, en 1856¹⁵. Se empezó a dedicar al vino en 1860, cuando compró la “Estancia de Lima-che”, a unos 60 kilómetros al este de Valparaíso. La propiedad no se utilizó únicamente para producir vino, ya que sólo 50 de sus 8,000 hectáreas¹⁶ fueron sembradas con cepas. El resto se dedicó al trigo, a otros cultivos y a la ganadería. Pero aunque la parte reservada al vino parece tener poca importancia, eso no era así, ya que Urmeneta hizo grandes inversiones para construir una bodega nueva, que en su época fue descrita como “la mejor de Chile”, “con inmensos toneles de fermentación, una vasijería de 1,100 pipas de 10 arrobas, fuera de otras bodegas auxiliares”¹⁷. Además, Urmeneta fue uno de los primeros productores que demostró preocupación por hacer respetar la marca de sus vinos, ya que en esa época las falsificaciones eran frecuentes.

La familia Cousiño poseía una de las más grandes fortunas de Chile. El fundador, Matías, edificó su fortuna gracias al cobre, en el norte, y al carbón del sur; los Cousiño continuaron dominando la producción de este mineral durante generaciones en Chile, con el yacimiento de Lota, cerca de Concepción¹⁸. Su hijo Luis fue quien comenzó a invertir en el campo, con la compra de una hacienda en Macul, en la periferia sur de Santiago, en los años 1860, pero lo viñedos se plantaron un tiempo después, cuando los Cousiño trajeron de Francia al enólogo Pierre Durand, en los años 1880. La viña Cousiño-Macul permaneció en las tierras originales durante largo tiempo; a fines de los años 1990 era la única gran viña que subsistía en la región de Santiago; además, tuvo la particularidad de mantenerse dentro de la familia, sin que otros socios fuesen admitidos en la gestión de la empresa.

Los Subercaseaux, familia venida de Francia a Chile en el siglo XVIII, se habían enriquecido con la plata, ya antes de la independencia. Ramón y José Antonio, hijos del fundador, compraron la chacra del llano de Maipo, al

suroeste de Santiago, en 1836. Como en el caso de los Cousiño, la propiedad no fue dedicada inmediatamente a la producción de vino, sino algunas décadas más tarde, en los años 1860, también bajo la supervisión de un francés, Bachelet.

Fue la hacienda de Pirque, situada a unos 75 kilómetros al sur de Santiago, la que se transformaría en el principal centro viñatero de la familia y llegaría a ser la viña más grande de Chile, conocida como Viña Concha y Toro. Este nombre surgió del matrimonio entre Emiliana Subercaseaux, hija de Ramón, y Melchor Concha y Toro, cuya familia se había hecho millonaria con la mina de plata de Huanchaca, en Bolivia. Fue Melchor quien adquirió la hacienda de Pirque y quien creó la viña oficialmente en 1883.

Con el caso de Domingo Fernández, fundador de Viña Santa Rita, poseemos más detalles sobre la fundación misma de la viña. Este personaje, tras enriquecerse con la compra y venta de terrenos en Santiago, adquirió la hacienda Santa Rita, situada también al sur de Santiago, no lejos de Pirque. Al comprar la propiedad, en 1880, en esta había una cierta producción de vino, pero en condiciones precarias. La descripción de la hacienda, según los papeles notariales, decía que había uva francesa, pero en mal estado, habiendo sido atacada por el oidium, una de las enfermedades que frecuentemente azota los viñedos chilenos, y además, la bodega estaba en mal estado; del total del avalúo, que era 228,000 pesos, la viña y las bodegas sólo estaban valuadas en 19,900, menos del 10%¹⁹. Fue solamente después de la compra que la hacienda se transformó verdaderamente en una viña. A comienzos de siglo, la propiedad pasó a la familia García Huidobro a través del matrimonio de María Luisa Fernández, hija del fundador, con Vicente García Huidobro.

De los dos fundadores identificados como agricultores, los Correa son el caso más antiguo, y del cual se tienen noticias desde más temprano. La familia llegó a Chile hacia 1700, proveniente de España, estableciéndose desde el comienzo en el área de Curicó, a unos 300 kms. al sur de Santiago. Durante varias generaciones se dedicaron a la ganadería, y luego a la agricultura en general, poseyendo una gran cantidad de *fundos*. Dos hermanos de la quinta generación, José Gregorio y Bonifacio, fundaron dos viñas: San Pedro, en 1865 y Lontué, en 1875. El padre de ambos, Isidro Bonifacio, ya había experimentado la producción de vino con cepas francesas, con los servicios del administrador francés Pedro Poutays, en 1854²⁰.

Las inversiones en la producción de vino y sus razones

Todos estos empresarios, al dedicarse a la producción del vino, hicieron inversiones importantes, no sólo en la compra de las propiedades agrícolas, sino además en la construcción de bodegas, la adquisición de maquinarias, la renovación de las vasijas, la compra de cepas europeas y la contratación de técnicos, casi siempre franceses. Esto implicaba una renovación conside-

rable en las prácticas de los agricultores chilenos, ya que hasta 1860, el empleo de maquinaria agrícola era muy poco conocido en el país. En cambio, entre 1863 y 1889 se habían importado 421 maquinarias vendimiadoras, por un valor total de \$ 44 916²¹. Las bodegas de la viña de los Errázuriz, en Panquehue (a unos 100 kilómetros al norte de Santiago), tenían un costo de 600,000 pesos; la de Cousiño Macul estaba evaluada en 200,000 y la de Urmeneta, en cerca de 140,000²². Este proceso se reflejó en la organización de la primera Exposición nacional de la agricultura en Chile, realizada en 1869, donde se mostraron por primera vez maquinarias para la viticultura, importadas de Estados Unidos y de Francia.

¿Por cuál razón, en un mismo lapso de tiempo, un grupo de capitalistas enriquecidos del exterior de la agricultura, y otros que eran agricultores pero no especializados en el vino, decidieron invertir en este último producto? En ello juegan razones de diverso tipo, tanto económicas como sociales y culturales.

Las razones económicas son difíciles de evaluar. Como se ha dicho antes, el vino no era aun la bebida alcohólica de mayor consumo en el país, y tampoco constituía un producto de exportación²³. La elite tenía tendencia a consumir vinos importados de Europa, al menos en las grandes ocasiones, lo que hacía que el mercado de alto poder adquisitivo no estuviera ganado de antemano; en cuanto a la producción de vino barato, ella tenía que competir con el vino tradicional, hecho a partir de la cepa “país” que continuó siendo usada masivamente en todo el país, especialmente al sur de Curicó. Se puede postular que, en un primer momento, las viñas no tenían una alta rentabilidad; seguramente esto cambió posteriormente, a medida que el vino fue ganando terreno contra la chicha y a medida que se fue formando un circuito de distribución que ayudó a llevar las nuevas marcas a todos los rincones del país. Hubo un aumento vertiginoso de la producción de vino entre fines del siglo XIX y los inicios del siglo XX, ya que el total pasó de 41,7 millones de litros en 1883 a 243 millones en 1923.

Estas cifras indican que se trataba de un buen negocio, pero ¿hasta qué punto? Es algo difícil de cuantificar, ya que a la falta de datos se añade el problema de la inflación. Por ejemplo, en 1911 la viña Santa Rita había sido adquirida por Vicente García Huidobro a su suegro en 5 millones de pesos; en 1940, en ocasión de una partición de bienes dentro de la familia, el conjunto de la propiedad estaba avaluada en 20 millones, de los cuales la viña, que cubría 375 hectáreas, valía 7 millones y medio²⁴. Pero, ¿qué significa eso en el contexto de la depreciación de la moneda en esos años?

Otro elemento que debe considerarse es que varios de estos empresarios continuaron a desempeñando diversas actividades aparte de la producción de vino. A comienzos del siglo XX, Pedro Correa, dueño de Viña San Pedro, era director del Banco de Chile y Fernández Concha era dueño o codueño de dos bancos, Valparaíso y Popular; Ismael Pereira, de Viña Santa Carolina, tenía intereses en la Compañía ganadera Río Cisne y en la Compañía azucarera de

Tacna. En cuanto a los Cousiño, sabemos, ya, que continuaban siendo propietarios de las grandes minas de carbón. Ante la ausencia de investigaciones al respecto, es imposible decir cuál era la importancia de las viñas dentro de la fortuna de cada cual, ni tampoco es posible saber si en determinados momentos, uno de los negocios servía para capitalizar el otro.

Las razones culturales deben haber jugado un papel importante. No puede ser casualidad que todos los fundadores de grandes viñas hayan reproducido la moda de los “châteaux” franceses²⁵ de esa época, lo que incluía, además de los viñedos, un parque con grandes jardines, la “casa patrimonial”, una iglesia y otras dependencias. Tampoco es una coincidencia que todos esos productores se hayan lanzado a producir vino empleando la cepa francesa (Cabernet Sauvignon, Semillon, Pinot, Cot) y en menor medida las alemanas (Riesling). El prestigio que empezaron a adquirir las cepas bordelesas se extendió en todo el mundo: esas cepas fueron adoptadas en lugares tan apartados entre sí como California, Argentina y el sur de Rusia, difusión facilitada por la contratación de técnicos franceses. Como la mayoría de los millonarios chilenos tenían la costumbre de viajar a Europa, quedándose a veces años, aprendían el francés, es lógico suponer que la decisión de implantar viñedos al estilo francés implicaba un fenómeno cultural, de integración a la civilización dominante en el mundo.

En ese sentido, las grandes viñas eran más que un centro productivo: con sus hermosos jardines, lagunas y dependencias para huéspedes, la viña se transformaba en un centro de reuniones sociales, a la cual se invitaba a huéspedes de prestigio, como el príncipe Carlos de Borbón, que visitó Santa Rita, o donde se hacían reuniones políticas.

Este último aspecto no es de desdeñar. La actividad pública fue un rasgo constante en la mayoría de los grandes viñateros, como se ve en el cuadro siguiente:

Cuadro 2. Política y familias de viñateros, 1850-1930

Familia	Cargos y año de elección o de nombramiento
CONCHAYTORO, Melchor	Diputado (1869) y Ministro de hacienda
*Concha Subercaseaux, Carlos	Diputado (1890-1899) y Ministro de Guerra
*Concha Subercaseaux, Juan Enrique	Alcalde de Santiago (1919) y senador
*Correa Ovalle, Pedro	Senador (Talca, 1912, 1918)
COUSIÑO Jorquera, Matías	Diputado y senador, años 1850
*Dussailant L., Alejandro	Diputado
ERRÁZURIZ Valdivieso, Maximiano	Diputado (1858) y senador (1879)
	Ministro en G. Bretaña

#Errázuriz Zañartu, Federico	Ministro de Justicia (1864), Pdte de la Rep.(1871-1876)
*Errázuriz Urmeneta, Rafael	Diputado y senador, Min.de Relac.ext. (1899) Embajador Santa Sede ca.1900-1920
FERNÁNDEZ Concha, Domingo	Diputado y senador
OCHAGAVÍA Errázuriz, Silvestre	Ministro de Justicia (1852-1855)
*Ochagavía Echaurren, Silvestre	Diputado (1891) y senador (1912 y 1926)
**Ochagavía Hurtado, Silvestre	Alcalde de Talagante y Santiago
OSSA Cerda, Macario	Diputado, alcalde
*Pereira Iñiguez, Guillermo	Diputado y Ministro de Rel.Ext.(1918)
SUBERCASEAUX Mercado, Ramón	Senador (1840 a 1859)
TOCORNAL, Manuel Antonio	Ministro de Justicia (Años 1840) Ministro de Rel.Ext. (Años 1860)
*Tocornal T., Ismael	Ministro del Interior (1909) Presidente del Senado y Pdte Banco central (1925)
*Undurraga García H., Luis	Diputado
URMENETA García, José Tomás	Ministro (1855-1864), candidato a Pdte.de la Rep (1870)
#Urmeneta García, Jerónimo	Ministro de Hacienda (1850-1852)

En mayúsculas: nombre del fundador de una viña

#: hermano

*: hijo

** : nieto

Fuente: Figueroa, Virgilio: *Diccionario histórico, biográfico y bibliográfico de Chile, 1800-1928*. Santiago, Imprenta La Ilustración, 1928, 4 volúmenes.

La casi totalidad de estos personajes participaron en política en las filas del partido conservador, lo que les da un aire de familia. Por lo demás, varios de entre ellos se casaron con miembros de familias de viñateros: Luis Undurraga, nieto del fundador de la viña de ese nombre, se casó con Amalia Fernández, hija del creador de Santa Rita; Maximiano Errázuriz, fundador de la Viña que lleva ese nombre, casó con Amalia, hija de José Tomás Urmeneta, que era además su socio en distintos negocios. Después de quedar viudo, su segunda esposa fue Carmen Valdés, de la familia dueña de la viña San Carlos de Cunaco. La hermana de Maximiano, Mercedes, fue la esposa de Bonifacio Correa, creador de Viña San Pedro; en fin, el hijo de este último, Francisco Javier, se casó con Luz Pereira, de la familia dueña de Viña Santa Carolina.

De este modo, puede pensarse que la creación de los grandes viñedos fue el resultado de factores múltiples, tanto económicos como sociales, culturales y políticos. Los viñateros constituían un grupo no sólo de empresarios, sino de miembros de un mismo partido y estaban a menudo unidos por lazos de familia. Último elemento común, que acompañaba inevitablemente la militancia en el partido conservador: el acendrado catolicismo del que varios hacían gala. En la familia Fernández Concha, uno de sus hermanos era sacerdote y una hermana fue religiosa; además, su padre se había hecho sacerdote al quedar viudo. Maximiano Errázuriz, cuyo hermano era arzobispo de Santiago, adoptó a la Iglesia católica en su testamento.

Los distribuidores

A medida que la producción de vino iba en aumento y que se incrementaba el consumo, tanto en los centros urbanos como en el campo, cobró importancia la comercialización del producto. Ella fue asumida, en parte, por las mismas viñas, que contaban con flotas de coches y de camiones; sin embargo, una parte creciente de este rubro fue asumido por un grupo de empresarios con características propias, en particular su origen étnico, ya que muchos de ellos eran originarios de Cataluña. El cuadro siguiente nos entrega informaciones sobre los principales distribuidores en los años 1920, conocidos como los “bodegueros”.

Cuadro 3. Principales bodegas en el primer tercio del siglo XX, Santiago

Nombre de bodega	Fundador	año	capital
Araga y Cía.	L.Araga	n.d.	n.d.
Santa Lidia	José Carafi	n.d.	n.d.
San Joaquín	A. y L.Ribas	1918	\$685,000
Lontué y Molina	José Mir	1921	400,000
Sta.Hilda	A. Escobar	1917	400,000
San Camilo	Morera Hnos.	1916	500,00
Hermosilla	Aragay y Passalacqua	1923	500,000
El Cóndor	D. Navarro	1914	450,000
Cunaco	J. Navarro	1921	200,000
Sta.Emilia	Bruguère y Cía.	1910	
Casas Hnos.	P. y V.Casas	1907	80,000
Machalí	J. Rossini	1908	200,000
Fca.Licores Mitjans	Juan Mitjans	1917	

Fuentes: Navarro, Luis, *Guía vinícola de Chile*, op.cit., y Joaquín Blaya, *El progreso catalán en América*. Tomo 1: Chile. Santiago, Imprenta la Ilustración, 1922

A estos nombres se deben agregar otros, que son otros tantos venidos de Cataluña, como Lorenzo Reus y José Rabat. Los había también en provincia, como José Salse, en Valparaíso, José Sastre Guixá, en Curicó, y Tohá hermanos, en Chillán.

Poseemos detalles de las historias de algunos de estos personajes. Juan Mitjans llegó a Chile en 1887. Trabajó primeramente en la bodega de otro español, Ventura, donde conoció a Lorenzo Ribas, que también trabajaba allí. Los dos catalanes formaron en 1914 una sociedad, Mitjans, Ribas y Cía., dedicada a la compraventa de vinos, y se unieron por lazos de familia, como los productores, ya que Ribas se casó con Rafaela, hermana de Juan. Otro catalán, José Mir, llegó a Chile en 1900, tras vivir un tiempo en Argentina. Poseía experiencia en el negocio de vinos, y abrió una bodega primero en Valparaíso, y luego otra en Santiago, en 1916; en 1930 adquirió una viña al oeste de Santiago. En fin, Antonio Rabat, llegado al país en 1902, con 16 años de edad, trabajó primero en una panadería, llegando a ser dueño de una de ellas y siendo elegido presidente de la Asociación de panaderos. En 1927 se empezó a dedicar a los vinos, comprando una pequeña bodega en Santiago. Más tarde, en 1932, compró tierras en las faldas del cerro Manquehue, al oeste de la ciudad, y creó allí una viña.

¿Por qué los catalanes se especializaron en la distribución de vinos y no en la producción? Aquí el factor étnico debe haber jugado un papel importante. Seguramente los europeos tenían mayor experiencia que los chilenos en materia de comercialización, y vieron que había en ese sector una oportunidad que los empresarios locales aún no aprovechaban plenamente. Algunos deben haber tomado la iniciativa y posteriormente fueron apoyándose unos con otros. Es un fenómeno que se ha dado con frecuencia en la historia de la inmigración en Latinoamérica, donde las personas originarias de un mismo país se especializan en un determinado rubro²⁶.

En esta actividad, los bodegueros no entraban en conflicto con los grandes productores. En efecto, los “catalanes” distribuían sobre todo aquellos vinos que no pertenecían a las viñas conocidas, que venían de viñas medianas y pequeñas, no sólo del área de Santiago, sino también de lugares situados a una cierta distancia, como la región de Curicó. Parte de esos vinos eran a granel, es decir, sin una marca determinada, que eran embotellados en grandes envases, conocidos como “damajuana” (10 litros) y “chuico” (5 litros), que más tarde eran vendidos en pequeñas porciones por los almacenes y otros establecimientos en los distintos barrios de la ciudad²⁷.

El aporte de los nuevos empresarios a la “modernización” de la agricultura y los límites de este proceso

No cabe duda de que la formación de las grandes viñas y un poco más tarde, la aparición de las “bodegas” contribuyeron a renovar a fondo todo lo

relacionado con la producción y la comercialización del vino. De una actividad rutinaria, esta producción pasó a ser una verdadera agroindustria, que movilizaba capitales importantes, contribuyó a la mecanización de la agricultura y elevó su nivel técnico. Además, el vino tuvo un efecto de estímulo en otras actividades relacionadas, como la fabricación de botellas y en la tonelería, constituyendo así un aporte a la industrialización del país.

Estos progresos tuvieron sin embargo sus límites, lo que se reflejó en dos niveles. Uno de ellos fue el social: si los empresarios estaban abiertos a la innovación tecnológica, no lo estaban en cuanto a las relaciones de trabajo. En el campo, las faenas agrícolas continuaron siendo ejecutadas mayoritariamente por los trabajadores conocidos como *inquilinos*²⁸, que distaban de constituir una verdadera clase obrera, ya que sus ingresos eran parte en salario, parte en *regalías*, como el derecho a talaje, a recibir una cierta cantidad de alimentos, y la posibilidad de vivir en una casa situada al interior de la viña. Además, varios de ellos, los *trateros*, recibían un monto de dinero fijo, con el cual hacían trabajar a otras personas, entre ellos a miembros de su familia. El trabajo infantil era cosa corriente, sobre todo en época de cosecha. Durante todo el período estudiado aquí, en ninguna viña (ni en el campo en general) hubo sindicatos, debido a la oposición tenaz de los propietarios, que consiguieron de los gobiernos el dejar sin efecto la aplicación de las leyes que, en el medio urbano o minero, permitían la organización de los trabajadores. De esta manera, la generalidad de los trabajadores vivía en una relación basada en una mezcla de paternalismo y de opresión por parte de los patrones. Existía otro tipo de trabajadores, los *afuerinos*, que vivía fuera de la viña, que eran empleados sobre todo en la cosecha, los que se asemejaban más al obrero, en el sentido de que eran pagados solamente en dinero, pero es difícil decir qué representaban en porcentaje del total de la mano de obra.

Estas características se reprodujeron en gran medida en el sector urbano, donde las viñas tenían bodegas donde había un personal encargado de faenas tales como la recepción, el embotellamiento y la distribución de los vinos que llegaban del campo. Estas personas se asemejaban más al obrero, ya que vivían casi únicamente de un salario. Pero, al igual que en el campo, los sindicatos fueron inexistentes hasta 1930, y sólo empezaban a surgir después de 1950. Las huelgas fueron algo casi desconocido antes de la segunda guerra mundial. De este modo, puede afirmarse que a nivel de la mano de obra, los viñateros prolongaron las prácticas tradicionales que les aseguraban un control social sobre los trabajadores²⁹.

La otra limitación fue la manera de administrar las empresas. Durante todo el período aquí estudiado, todas las viñas, salvo una, funcionaban como un negocio familiar. Los miembros de la familia dueña de la tierra se encargaban de la dirección de la empresa y se repartían las ganancias de acuerdo con su criterio. No había fuentes de capitalización fuera del dinero de la familia y de lo que pudieran obtener de los bancos. Los dueños de la

viña no tenían que rendir cuentas a nadie más que a sí mismos por las decisiones que tomaban. Los que estaban a cargo de la viña no siempre habían hecho estudios especializados, ni en agricultura ni en comercio³⁰. Esta situación persistiría largo tiempo, ya que sólo en los años 1960, posiblemente ante la amenaza de la reforma agraria, las empresas agrícolas comenzaron a adoptar criterios más modernos de administración.

En los años aquí estudiados, la única excepción fue Viña Concha y Toro, que se organizó como sociedad anónima desde 1923. Sin embargo, eso al comienzo no significó un gran cambio, ya que un reducido grupo de miembros de la familia eran los únicos accionistas. Sólo después del período estudiado aquí, desde 1932, aparecieron participantes externos, entre ellos el Banco de Chile. Más tarde se agregaron otros, lo que sin duda fue uno de los factores que hicieron que esta viña adquiriera características más dinámicas que sus congéneres, llegando a ser la viña más grande del país, posición que ocupa hasta hoy.

Conclusión

La creación de las grandes viñas de la región central, en la segunda mitad del siglo XIX, fue un proceso que efectivamente contribuyó a modificar profundamente la estructura y la calidad de la producción de vino en Chile. La aparición de un grupo de empresarios que en su gran mayoría no había desarrollado hasta entonces actividades relacionadas con la agricultura, y algunos de los cuales eran de origen inmigrante, fue la clave de ese proceso, aportando capitales e iniciativas hasta entonces inéditas. Este proceso comprueba la tesis de Zeitlin y de Bauer respecto a las relaciones entre los distintos tipos de empresarios, que hace difícil sino imposible identificar una clase de “terratenientes” separada respecto del resto de los empresarios.

Se puede hablar entonces de un aporte de la viticultura a la “modernización” de la agricultura chilena. Sin embargo, esa renovación tuvo límites importantes, tanto en lo social como en lo administrativo, que hicieron que las grandes viñas, pese a sus progresos, no se distinguieron en lo fundamental de la situación de la agricultura en el país, caracterizada por las grandes diferencias sociales entre propietarios y trabajadores, por la concentración de la propiedad en pocas manos y por el conservantismo en los estilos de administración de la empresa. Incluso en lo tecnológico, pese al innegable progreso que las nuevas viñas aportaron, la renovación fue sólo parcial, ya que el vino chileno siguió siendo, durante largo tiempo un producto destinado al mercado interno, con escasos logros en la exportación, debido a la irregularidad de su calidad y a la falta de iniciativa para conquistar otros mercados, lo que sólo cambiaría mucho más tarde.

NOTAS

- ¹ Ver al respecto Francois Chevalier, *L'Amérique latine de l'indépendance à nos jours*, Paris, 1977, en particular el cap.7 de la 3a parte, "Les structures latifundiaires", p.282, passim, así como los artículos reunidos en el volumen *Haciendas, latifundios y plantaciones en América latina*, México, Siglo XXI, 1975. En estos estudios, los autores destacan la distinción entre la hacienda y las plantaciones, estas últimas siendo caracterizadas con rasgos más abiertamente capitalistas y orientadas hacia grandes mercados, en contraste con las haciendas, caracterizadas como más tradicionales y no siempre proyectadas hacia la producción para el mercado.
- ² Jobet, Julio César, *Ensayo crítico del desarrollo económico-social de Chile*, Santiago, Editorial universitaria, 1955, p.208
- ³ Pinto, Aníbal, *Chile, un caso de desarrollo frustrado*. Santiago, Editorial Universitaria, 1959, p.238
- ⁴ Bauer, Arnold, *Chilean Rural Society from the Spanish Conquest to 1930*, Cambridge University Press, 1975, p.200
- ⁵ Zeitlin, Maurice and Ratcliff, Richard Earl, *Landlords and Capitalists. The Dominant Class of Chile*, Princeton University Press, 1988, p.181-182
- ⁶ Bauer, op.cit., p.64-66, y Bengoa, José, *Historia social de la agricultura chilena*, Santiago, Ediciones Sur, 1990, tomo 2, p.248-249.
- ⁷ Bauer, op.cit., p.185
- ⁸ ibid., pp.201-202
- ⁹ Kay, Cristóbal, "Transformación de las relaciones de dominación y dependencia entre terratenientes y campesinos en el período post-colonial en Chile", *Nueva Historia* (Londres) n.6, 1982, p.71
- ¹⁰ Casi todas las grandes viñas se transformaron en sociedades anónimas a fines de 1960 por temor a la posible aplicación de la ley de reforma agraria, que estaba dirigida en primer lugar a las propiedades juzgadas "ineficientes". Ese temor se agudizó, evidentemente, con la elección de Salvador Allende como presidente de la república en 1970.
- ¹¹ Detalles basados en las descripciones de Claudio Gay, *Historia física y política de Chile. La agricultura*, París y Santiago, 1862; John Miers, *Travels in Chile and La Plata*, New York, Ams Press, 1970 (orig.1826) y Eduard Poepigg, *Un testigo de la alborada de Chile, 1826-1829*, Santiago, Zig-Zag, 1960 (orig.1835).
- ¹² En Chile, el valle central evoca la región situada entre el valle del Aconcagua, situado a corta distancia al norte de Santiago, y la región del río Maule, a unos 450 kms. al sur de la capital. Entre ambas se encuentran los principales valles destinados a la producción de vino, el del río Maipo, al sur de Santiago, y el de la región de Curicó. Fue esa la región donde gradualmente se impuso la cepa francesa. Al sur del Maule, hacia la región de Concepción, ha predominado la cepa "país".

- ¹³ Entendemos aquí por “chilenas” aquellos apellidos que, aunque fuesen originados en España o en otros lugares, estaban avecindados en el país desde hacía tres o más generaciones. Eastman y Subercaseaux, que dan la impresión de ser propietarios extranjeros, no lo eran: en el primero de los casos, el nombre mencionado como propietario era en realidad el yerno de Tomás Urmeneta, el fundador de la viña de su nombre; en el segundo, se trataba de una familia originaria de Francia, pero establecida en Chile desde el siglo XVIII.
- ¹⁴ Cuyo nombre original era probablemente Cau o Caux, y que derivó en Coó por la pronunciación en español.
- ¹⁵ Ver el estudio de Ricardo Nazer Ahumada, *José Tomás Urmeneta. Un empresario del siglo XIX*, Santiago, Centro de Investigaciones Barros Arana, 1993.
- ¹⁶ Como en muchos otros casos en Chile, no hay que dejarse impresionar por las cifras brutas: el 80% de ese total eran cerros, lo que dejaba muy poco para los cultivos.
- ¹⁷ Vicuña Mackenna, Benjamín, *Catálogo oficial de la exposición nacional de agricultura*. Valparaíso, 1869, p.212.
- ¹⁸ La empresa carbonífera fue expropiada por el gobierno de Salvador Allende en 1970, pasando a manos del estado.
- ¹⁹ Del Pozo, José: “Viña Santa Rita y la producción de vino en Chile desde mediados del siglo XIX” Comunicación al congreso de LASA, 1994, p.8.
- ²⁰ Muñoz, Juan Guillermo: *Don Bonifacio Correa Corbalán y doña María Albano Vergara. Antepasados (colonia) y descendientes (república)*. Santiago, mimeo, 1976.
- ²¹ Briones, Félix: *La industria vitivinícola en Chile en el siglo XIX*. Memoria de magister en historia, Universidad de Santiago, 1995, p.94-95 (no publicada).
- ²² Rojas, Manuel: *Viticultura y vinificación*. Santiago, Nascimento, 1950, p.774 y siguientes.
- ²³ Esta situación no cambiará realmente sino hacia 1990, cuando las exportaciones comenzaron a representar un porcentaje significativo y creciente de la producción total; hasta antes de esa fecha, Chile nunca exportó más allá del 6 o 7% del total de sus vinos, anualmente. Ver cifras de producción y de exportación en Del Pozo, José: *Historia del vino chileno*. Santiago, Editorial Universitaria, 1998.
- ²⁴ Del Pozo, “Viña Santa Rita”... loc.cit., p.13.
- ²⁵ Este término se empezó a emplear a fines de la época napoleónica en Francia, con la aparición, en la región de Burdeos, de viñas como Château Margaux, Latour, Lafite y otros. Ellos incluían la construcción de un edificio que se asemejaba a un castillo, pero más tarde, cuando el proceso se generalizó, muchas viñas se hicieron llamar “château” sin tener esa construcción. Ver sobre esto Johnson, Hugh: *Une histoire mondiale du vin de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Hachette, 1990 p.375.

- ²⁶ Varios ejemplos de esta situación en el libro de Bourd , Guy: *Urbanisation et immigration en Amérique latine: Buenos Aires, XIXe-XXe siècles*. Paris, Aubier-Montaigne, 1974.
- ²⁷ Este proceso fue básico en la agravación del problema del alcoholismo, que adquirió caracteres dramáticos en los primeros años del siglo XX, llegando a ser denunciado un nimente por la prensa, tanto de la derecha como de la izquierda, aunque con distintos enfoques: los unos culpaban la falta de educación de los consumidores, los otros, la codicia de los productores y de los comerciantes.
- ²⁸ Los *inquilinos* aparecieron, históricamente, hacia el siglo XVIII, como una solución a la carencia de mano de obra motivada por la mortandad de los indígenas. Se trataba de trabajadores de origen mestizo, que comenzaron a trabajar las tierras de los propietarios a cambio del usufructo de un lote de tierra. Con el tiempo, los *inquilinos* sufrieron un proceso de degradación de sus condiciones de trabajo, al aumentar las horas que debían dedicar a trabajar las tierras del patrón.
- ²⁹ Detalles sobre este tema en Del Pozo, José: “El régimen de trabajo en las grandes viñas de la región central de Chile: *trateros* y obreros de bodega en el siglo XX”, *Revue canadienne des  tudes latino-américaines et cara ibes*, vol.22 (1997), n.43, p.21-46.
- ³⁰ La viña Santa Rita era administrada por los hermanos García Huidobro, cuya principal preocupación era el arte: uno de ellos, Rafael, se dedicaba a la pintura, mientras que Domingo practicaba la escultura. Un tercer hermano, que no participaba en la gestión de la empresa, pero que a veces debía opinar en las decisiones, era Vicente, más conocido por Vicente Huidobro, uno de los poetas más famosos de Chile en los años 1920. No pretendemos generalizar a partir de este caso, que quizás sea caricatural, pero puede que tampoco sea una excepción. Del Pozo, *Historia del vino chileno*, op.cit., p.114-115.

UN PANORAMA SOBRE LOS TALLERES PRODUCTORES DE INSTRUMENTOS AGRICOLAS EN MENDOZA HASTA 1950

Eduardo Pérez Romagnoli •

I. Introducción*

La presente investigación se ocupa de la producción de instrumentos agrícolas¹ desde el comienzo del modelo vitivinícola (fines del siglo XIX) hasta la década del cincuenta, es decir, hasta antes del despegue de la producción nacional de tractores, la cual influyó poderosamente en la fabricación de maquinaria agrícola en la región vitivinícola a partir de la creación de numerosos talleres, en particular en Mendoza. En una investigación de 1987, constatábamos que alrededor de 25 establecimientos -de dimensiones variables y dispar inserción en el mercado- reparadores y productores de maquinaria agrícola operaban al promediar la segunda mitad de la década de 1980 en las dos provincias, ubicándose en Mendoza el 80 % de ellos². Al finalizar la década siguiente, muchos habían dejado de funcionar por distintas razones, principalmente porque no pudieron resistir los efectos de la profunda crisis de la vitivinicultura desde fines de los setenta³ y, también, como consecuencia de la apertura económica desde principios de la década de 1990, la cual los colocó en condiciones desventajosas para competir con los bienes importados.

El objetivo del trabajo es abordar el modo en que comenzó a diseñarse en Mendoza el grupo de modestas firmas vinculadas con la fabricación de instrumentos agrícolas durante la etapa pionera de la actividad, es decir la precedente a 1950. Para ello se ha intentado esencialmente identificar los talleres artesano-industriales así como el origen y el modo en que hicieron el aprendizaje metalúrgico sus fundadores. Además, se ha buscado conocer las herramientas de tracción a sangre y manuales producidas y se ha ensayado una aproximación a las dificultades que se presentaron a las firmas y que terminaron por anular la continuidad operativa de la mayoría.

Ya en el período precedente al de la vitivinicultura moderna, las herramientas y la maquinaria agrícola utilizadas en Mendoza y San Juan se importaban de los Estados Unidos y de unos pocos países europeos⁴. Los herreros, diseminados en pequeños núcleos del oasis norte, eran quienes

reparaban esas herramientas; entre los metalúrgicos había criollos, pero ya trabajaban también *inmigrantes tempranos*, algunos orientados a la reparación y construcción de alambiques y otros objetos, como braseros, por ejemplo⁵. Desde la llegada del ferrocarril al espacio que luego se convertiría en la región vitivinícola, algunas herramientas provenían además del litoral argentino. Allí, sobre todo en el sur de Santa Fe, la colonización fue propagando talleres –algunos progresarían en el siglo XX hasta convertirse en importantes empresas metalúrgicas argentinas– que abastecían al mercado pampeano y al de otras provincias en las que se modernizaba la agricultura y se ampliaba la superficie cultivada.

Las herramientas agrícolas empleadas en Mendoza y San Juan desde 1885 no respondían solamente a las necesidades de la viticultura. Durante las primeras décadas del modelo vitivinícola coexistieron la ganadería comercial, el cultivo de alfalfa y cereales y la actividad molinera con la vitivinicultura. La demanda de segadoras, trilladoras, guadañadoras y de otras máquinas y herramientas empleadas en la cosecha de cereales y de pasto –cultivos existentes desde la colonia, igual que el de la vid– se mantuvo, con ciertas diferencias según las dos provincias, hasta por lo menos la tercera década del siglo XX⁶. Para entonces ya se habían agregado frutales, hortalizas y olivos aunque diferenciadamente según los oasis.

En la indicada investigación de 1987 señalabamos que entre “la segunda mitad de los años cincuenta y comienzos de los sesenta tiene lugar el verdadero despegue de la industria de los instrumentos agrícolas en la región vitivinícola, mediante la irrupción de numerosos establecimientos mendocinos”⁷. Es cierto que en pocos años se multiplicaron los establecimientos metalúrgicos. Pero la afirmación precedente es una verdad a medias, ya que así expresada desvaloriza lo sucedido antes de 1950, por lo cual procuramos subsanar esa omisión, hecho que, parcialmente, iniciamos en un trabajo de 2005⁸.

En efecto, el contacto con fuentes primarias y secundarias (diversas bibliotecas de Mendoza y San Juan⁹, Archivo General de la Provincia de Mendoza) con el propósito de estudiar la industria metalúrgica fabricante de máquinas y equipos para bodegas y destilerías, nos proporcionó elementos para formular la hipótesis que ha sido la guía de nuestra investigación, a saber: el moderno modelo vitivinícola dio origen a una actividad artesano-industrial local de los instrumentos agrícolas entre 1900 y 1950. Los relatos resultantes de entrevistas efectuadas a descendientes y familiares de los fundadores de talleres en Mendoza, con la intención de ampliar y ajustar la información éditada sobre el tema que se trata, afirmaron esa apreciación inicial y contribuyeron de modo substancial a la corroboración de la hipótesis¹⁰.

Sin embargo, entre las limitaciones del trabajo se encuentra la insuficiencia de ciertos datos. Ello ha impedido una apreciación más ajustada sobre el sector estudiado en algunos aspectos. Carecemos, por ejemplo, de

información estadística que permita cuantificar la producción de instrumentos agrícolas o datos sobre el equipamiento (tornos, esmeriles, perforadoras, etc.) de los talleres metalúrgicos; tampoco acerca de la cantidad de obreros que trabajaron en ellos, salvo casos puntuales.

II. Los primeros talleres: una producción variada que en algunos casos incluía los instrumentos agrícolas

Los primeros talleres relacionados con las herramientas y los utensilios agrícolas en Mendoza y San Juan reparaban instrumentos y equipos diversos, entre ellos los requeridos por bodegas y destilerías¹¹. Hubo talleres que, mediante la imitación de bienes extranjeros, incorporaron desde un principio la producción de accesorios o partes y también de algunas máquinas y equipos, iniciando así la competencia con los bienes importados. Tanto en los requerimientos relacionados con la viticultura como en lo referente a herramientas agrícolas, estos bienes no dejaron de entrar en la región vitivinícola, sea por la preferencia de los usuarios –inmigrantes europeos en su mayoría– hacia los instrumentos importados con respecto a los nacionales, sea porque debido a exigencias tecnológicas, algunos de ellos no podían ser fabricados por establecimientos de la región.

Algunos talleres artesanales operaban desde las dos últimas décadas del siglo XIX, entre ellos el de los catalanes Antonio Baldé y Gil Miret y el del italiano Carlos Berri –abiertos a fines de 1885 y en 1888, respectivamente–, pioneros indiscutibles de la metalurgia provincial. La mayoría de los talleres eran muy modestos pero cumplieron con la función de servir y proveer de diferentes artículos a las actividades demandantes de los oasis en expansión. Compraban materia prima (lingotes de hierro, cobre) y adquirían localmente metal usado y lo recuperaban en sus fundiciones o en las de otros metalúrgicos¹².

Entre los que incluían instrumentos agrícolas como un rubro destacado de sus producciones metalúrgicas, se encuentra el taller de Juan Lauga, en San Juan. Es el más antiguo sobre el cual se ha hallado información precisa –aunque escasa– con relación a la producción de instrumentos agrícolas en el espacio que se convertiría en la región vitivinícola. Ofrecía en 1891 herramientas de construcción propia e inducía a los compradores a preferir productos nacionales en lugar de los importados¹³. Sin embargo, se presume que Lauga mantuvo sólo un corto tiempo la producción de instrumentos agrícolas pues se pierde rápidamente la información acerca de este rubro en su taller, mientras que durante varios años de la década del noventa se mantiene la referida a otros¹⁴.

Al comparar los anuncios publicitados en la prensa entre los talleres de Mendoza y San Juan se observa una diferencia, por lo menos durante las dos o tres primeras décadas de actividad. La variedad de servicios y reparaciones metalúrgicos ofrecidos en los anuncios de periódicos sanjuaninos en

muy contados casos incluye instrumentos agrícolas. En cambio, en los diarios de Mendoza, son varios los talleres que ofrecen en venta, reparan y construyen arados, rastras y rastrones con sus respectivos repuestos, incluidos diseños para herramientas importadas.

III. Una clasificación de los talleres según las herramientas fabricadas

Los talleres mendocinos pueden ser clasificados según los tipos de instrumentos agrícolas que producían. De esta manera, existieron, por un lado, los que fabricaban principalmente arados, rastras, rastrones con sus correspondientes partes. Algunos construyeron también herramientas menores, como azadones y rastrillos. Por otro lado, existían los que producían instrumentos para el tratamiento fitosanitario de las plantas cultivadas en los oasis, es decir pulverizadores.

1. Desde Pablo Ramonot a Alberto Gonella: los fabricantes de arados, rastras, rastrones, etc.

a. La fábrica de Ramonot, una avanzada en el distrito Barriales, departamento Junín

Sin restarle valor a la corta experiencia de Juan Lauga en San Juan, Pablo Ramonot puede ser considerado el pionero entre los metalúrgicos productores de instrumentos agrícolas en la región vitivinícola. Al iniciarse 1891, Ramonot estaba instalado en la capital mendocina. En su taller hacía “composturas de coches, carros y todo lo concerniente al ramo de herrería”¹⁵. Las cédulas censales del censo de 1895 registran su herrería en el distrito de Barriales, en el departamento de Junín, en el Este mendocino, a 50 kms de la capital provincial¹⁶.

Ramonot (1864-1941) era francés. En la década del ochenta decidió viajar a la Argentina con la intención de vivir de su oficio. Buenos Aires lo acogió durante un tiempo y con parte de los ahorros que trajo de Francia instaló una pequeña fábrica de calesitas¹⁷. La buena marcha de su negocio y la posterior venta del establecimiento le permitieron trasladarse a Mendoza, donde adquirió dos propiedades incultas en el Este: una de 40 hectáreas en Barriales, allí se radicó, y otra de 16 en Palmira. En parte de la primera plantó uva francesa y construyó una bodega en su cercanía. Como otros viñateros, tuvo que esforzarse para superar los problemas ocasionados a la viña por el salitre. Ramonot levantó próximo a ella su taller para fabricar arados¹⁸.

No debe sorprender que la fábrica haya surgido allí, alejada del núcleo de difusión de la vitivinicultura moderna en el oasis norte Mendoza (Godoy Cruz, Las Heras, Maipú, Guaymallén, Luján), pues los cultivos de trigo y maíz y el de alfalfa, con picaderos de pasto para la ganadería comercial te-

nían en Barriales y otras localidades del Este provincial a una de sus áreas principales¹⁹. La vitivinicultura moderna le otorgó consistencia y mayor continuidad a la ocupación del suelo en ese sector del oasis, acrecentando, en consecuencia, la demanda de herramientas de labranza. Por otra parte, había ya en Barriales y áreas vecinas un apreciable número de familias francesas (Lavoissier, Guillot, Lacourt, Sabatié...) ²⁰, hecho que contribuyó para que Ramonot eligiera radicarse en ese distrito²¹.

A Ramonot le llamó la atención que muchos agricultores de Junín y de otros sitios adyacentes realizaran sus labores con rústicos arados hechos sólo de madera, con rejas que apenas penetraban en el suelo²². Ese fue uno de los estímulos para que emprendiera la construcción de los arados de metal –metal y madera en realidad- en el lugar²³.

El del metalúrgico francés fue el primer establecimiento de la región vitivinícola en producir sólo instrumentos de labranza desde su puesta en marcha, aunque a los dos o tres años ya armaba también vehículos de tracción animal, producción inevitable para la mayoría de los talleres, dado la alta demanda de carruajes de diverso tipo y uso en la región vitivinícola. El taller poseyó en su despegue un motor a vapor con transmisión aérea. Hasta comienzos de la década del veinte su actividad se concentró en la producción de los arados de una y dos rejas marca “Boers”²⁴. Sin abandonar los arados, creció la construcción de carros, carruajes, carretas, sulkys para clientes del Este provincial, particularmente. Un incendio del taller cortará con los laboriosos ímpetus de Ramonot pues si bien intentó reconstruirlo después del accidente, ya no produjo arados y al poco tiempo abandonó la actividad metalúrgica²⁵.

b. El taller de Masetto Hermanos, en Maipú

A fines del siglo XIX, después de un fugaz paso por Brasil, donde intentaron radicarse, los hermanos Jacobo y Nazareno Masetto se afincaron en Mendoza. Instalados inicialmente en el departamento Guaymallén, trabajaron un corto tiempo en el taller de carruajes de Otto Arnold, localizado en el departamento Capital. En 1901 compraron un terreno ubicado en las inmediaciones de la Estación Villa de Maipú del Ferrocarril Gran Oeste Argentino²⁶, donde levantaron su taller de herrería. En 1907, protocolizaron la sociedad “para explotar el negocio de herrería y anexos”²⁷. Por la cantidad de unidades fabricadas, el número de obreros empleados y por el área geográfica que abarcó con sus ventas, apuntalado por su continuidad operativa, se convertiría en el más importante productor de instrumentos agrícolas -de tracción a sangre y manual- de Mendoza y San Juan en la etapa pionera.

Sin embargo, no fue con la fabricación de instrumentos agrícolas que despegó la firma. Los Masetto, en efecto, abrieron su herrería-taller con el propósito de hacer rejas y herraduras y reparar distintos instrumentos y equipos. El rubro preponderante en los primeros tiempos fue la fabricación

de carruajes de variados modelos, sulkys, carretas y carros para el transporte de uva²⁸. Esta orientación constituye una síntesis de los oficios de metalúrgico y carpintero aprendidos por ambos hermanos en su pueblo natal de Verona.

A fines de la segunda década del siglo –probablemente debido al desabastecimiento en instrumentos y equipos provocado por la Primera Guerra Mundial- Masetto Hnos aumentó la producción de instrumentos agrícolas, línea que la firma fortaleció a la vez que decreció la producción de carruajes, finalmente abandonada. La construcción de arados y rejas y otros repuestos se había convertido en la línea principal. Sus marcas eran “Masetto” y “El Olivo” pero también fabricaba rejas y otros repuestos para arados importados.

La empresa se destacó por la construcción de arados de diferentes tamaños y de hasta tres rejas. Pero lo que probablemente le dio prestigio fue, desde la década de 1930, el arado-desorillador, muy aceptado por los viñateros y definido como “pequeño y manuable”²⁹. La ventaja de este tipo de arado radicaba en que permitía sustituir el trabajo de obreros con azadón, mejorando la productividad. En la década de 1930 fabricaban también un acoplado metálico para el transporte de toneles y bordelesas³⁰. Rastras “chepiqueras”³¹ y azadones “barrereros” (década del cuarenta) comprendían también el conjunto de productos salidos del establecimiento.

Maipú fue uno de los departamentos en donde la expansión de la vid y la difusión de la bodega moderna tuvo gran fuerza en el oasis norte de Mendoza. Otros, además de Godoy Cruz, fueron Luján y Guaymallén, en donde surgieron dos talleres. Uno de ellos adquirió un cierto renombre, pero no exclusivamente por la maquinaria agrícola.

c. Dos talleres en la década del treinta: Suriani en el departamento de Guaymallén y Navas en el de Luján

Los establecimientos del italiano Pedro Luis Suriani y del español Isaac Navas iniciaron labores en la primera mitad de la década del treinta y tuvieron evoluciones muy distintas.

Pedro Luis Suriani, en Villa Nueva. Aunque el tiempo en que mantuvo la producción de implementos agrícolas fue menor que el de Masetto, el taller de Suriani es, en cierto sentido, similar al de los hermanos de Maipú por el tipo de instrumentos fabricados. Antes de afincarse en la provincia, Suriani vivió varios años en Buenos Aires. Primero en Capital Federal, en donde, en una conocida empresa, aprendió el oficio de metalúrgico. Luego se instaló en Junín (Buenos Aires) y abrió allí su primer taller para reparar maquinaria agrícola pampeana. En 1912 se trasladó a Mendoza. Trabajó de mecánico en los talleres de la bodega López (Maipú) y luego en la de Tirasso (Bodega “Santa Ana”, Guaymallén). Como jefe mecánico de esta bodega se familiarizó con arados y equipos de labranza empleados por viñateros cuando Tirasso desmontaba un campo para incorporar a la agricul-

tura. En 1931, al quebrar la empresa y cambiar de dueños, Suriani decidió independizarse. El mismo año inició labores en su primer taller de Villa Nueva, cabecera del municipio de Guaymallén³².

Con recursos económicos escasos pero con la ayuda de los proveedores, Suriani fue equipando su “Taller Mecánico y Herrería La Unión”. A la vez que reparaba todo tipo de máquinas, comenzó a producir arados con su apellido como marca; luego, rastras “chepiqueras”, rubros que hicieron conocer a la firma en Guaymallén y departamentos vecinos. Rejas, vertederas, talones y diversos repuestos eran asegurados por el taller a sus clientes³³. Sin abandonar Villa Nueva, en 1942 el taller es trasladado al lugar que ocupa en la actualidad, en Avda. Bandera de los Andes. La relocalización va acompañada de un cambio de rubro. En lugar del arreglo y la producción de instrumentos agrícolas Suriani ingresó en la reparación de elásticos para automóviles, camiones y otros vehículos de transporte. En realidad, como le ocurrió a otros pequeños metalúrgicos en el país, este cambio no respondió a una estrategia del propietario sino que fue impuesto por el desabastecimiento de partes y repuestos para vehículos durante la Segunda Guerra Mundial³⁴.

Isaac Navas en Agrelo. En 1934, cuando habían transcurrido quince años de su arribo a Mendoza y después de trabajar en su oficio en departamentos de los dos oasis mendocinos, Isaac Navas se afincó en Agrelo, Luján. Comenzó con una herrería y durante mucho tiempo la reparación de herramientas agrícolas de agricultores de la zona fue más importante que la producción de arados, rastras, rejas, tijeras de podar. En 1948 Navas abandona Agrelo para trasladarse al distrito vecino de Tres Esquinas, más cerca de la ciudad de Luján, en el mismo departamento. Allí su hijo Raúl mantiene en la actualidad el taller heredado.

Si en la década del cuarenta se pierde por cambio de rubro un taller productor de instrumentos agrícolas (Suriani), al finalizar la etapa pionera, por el contrario, se produce el nacimiento de dos firmas: la de Angel Giambenedetti en San Rafael y la de Alberto Gonella, en Junín.

d. Angel Giambenedetti en el departamento de San Rafael. A fines de 1949 Angel Giambenedetti abre su pequeña fábrica en la ciudad de San Rafael, la que, sucediendo al taller de los hermanos Masetto, se convertirá en la más importante de la región vitivinícola en el ámbito de las maquinarias agrícolas en la etapa de consolidación de esta industria, iniciada con posterioridad a 1950. *El Agricultor* -denominación de la primera unidad de producción del inmigrante italiano- empezó construyendo instrumentos para labores en viña y frutales. Como novedad con relación a los pioneros en la producción de arados, cabe señalar que, además de los instrumentos de tracción a sangre, desde el comienzo Giambenedetti fabricó arados de disco, cultivadoras -de su invención y patentada- y otros equipos para ser adosados a los tractores importados desde Europa o EE.UU³⁵.

Otra diferencia con las restantes firmas dueñas de talleres metalúrgicos fabricantes de implementos de labranza es que Giambenedetti fue también, desde la apertura, un agente de maquinaria importada, tanto de tractores como de herramientas agrícolas³⁶.

e. Alberto Gonella, en Barriales, Junín. Alberto Gonella es un mendocino hijo de italianos. Su interés por los instrumentos agrícolas surgió ayudando a su padre, contratista de viña, en Maipú. El caso de Gonella es singular pues se convirtió en metalúrgico sin establecimiento propio, trabajando como artesano para bodegueros mientras efectuaba también labores como peón viñatero. Fue empleado de bodegas maipucinas (Battaglia, por ejemplo), luego asalariado de la finca Francisco López en Agrelo, Luján (bodega en Gutiérrez, Maipú) y en el viñedo y bodega de Humberto Giol, también en Agrelo. Reparó y empezó a construir arados desorilladores y rastras en la década del cuarenta para ambos empresarios, sucesivamente. Giol –y esto fue tal vez un hecho decisivo para su posterior independencia- le permitía producir algunas herramientas para agricultores de la zona en la herrería-taller de su bodega³⁷.

En 1950, Gonella instaló su propio taller, adquiriendo una propiedad en Barriales, Junín, en el mismo distrito donde Ramonot había inaugurado medio siglo antes un capítulo de la metalurgia productora de utensilios agrícolas en la región vitivinícola. Reparaba y construía arados de rejas y desorilladoras, arreglaba tijeras de podar y cosechar. En 1960, Gonella se trasladó a la ciudad de San Martín. Ya construía arados de discos y equipos más complejos. En la década posterior levantó su fábrica en la vieja ruta 7, entre esta ciudad y la de Palmira, donde actualmente un hijo y nieto continúan con la misma línea de producción.

2. Talleres productores de pulverizadores, especializados en instrumentos agrícolas

Los de Ramonot, Masetto, Suriani y Navas –para nombrar sólo los de mayor continuidad temporal en la etapa considerada- fueron cuatro establecimientos metalúrgicos de la región vitivinícola en los que la fabricación de instrumentos agrícolas ocupó un lugar preferencial con relación a otros bienes producidos por esas firmas. Pero no fueron los únicos talleres.

La investigación ha permitido identificar tres talleres que, exceptuando a Navas y a Ramonot en los inicios, fueron los únicos conocidos que se especializaron en la producción de instrumentos agrícolas y consiguieron una cierta continuidad operacional. Son los de Francisco Ferioli, Luis Santos Prigione y Antonio Altieri. Los tres tienen en común varios rasgos. Aparecieron más tardíamente con relación a los primeros productoras de arados; el rubro único o principal fue la producción de pulverizadores y, por último, se ubicaron en el oasis norte. Comenzaron construyendo pulveriza-

dores manuales a mochila para luego dedicarse a los de tracción a sangre con recipiente de madera. El paso siguiente, fue la producción de las máquinas con recipiente metálico. Empleadas tanto para combatir enfermedades que atacan a la viña como a frutales y olivos, los instrumentos de tracción a sangre eran montados sobre trineos o carros con ruedas metálicas, al comienzo sin cobertura de goma.

El taller de Luis Santos Prigione, a diferencia de los talleres de Altieri y Ferioli, se ocupó además de la fabricación de válvulas y otros artículos de grifería para cubas y toneles, y tapas para piletas de bodegas.

La construcción de pulverizadores no fue sin embargo una actividad exclusiva de establecimientos metalúrgicos especializados. Por ejemplo, la firma Denis Hermanos construyó, en la década de 1920, pulverizadores para uso en su explotación agrícola de San Rafael³⁸. También el taller mecánico de la bodega Giol (Maipú) produjo en la década del cuarenta estos instrumentos para las labores en sus fincas³⁹. Hubo varios talleres, localizados en distintos departamentos del oasis norte, que durante un cierto tiempo también las produjeron, colocando una bordelesa sobre un trineo de madera.

a. *Francisco Ferioli en Godoy Cruz.* Aunque fue precedido por el taller de *Sucesores de Carlos Berri*⁴⁰, fabricante de diversos bienes metalúrgicos durante varias décadas, sobre la base de la información obtenida puede afirmarse que el primer taller orientado exclusivamente a la producción de pulverizadores en la región vitivinícola fue probablemente el de Francisco Ferioli (1897-1975). En 1925, este inmigrante italiano alquiló un local en el departamento de Godoy Cruz para instalar su taller, que mantendría hasta su fallecimiento.

Ferioli era un metalúrgico con experiencia cuando se radicó en Mendoza, tanto por sus labores en Italia como en Buenos Aires, donde trabajó como fresador en un taller. En los comienzos de su actividad en Mendoza prestó servicios a propietarios de diversos equipos, especialmente los que vendía Agar Cross, empresa importadora con la cual tuvo un contrato de reparación de sus máquinas⁴¹. Desde 1930 construía pulverizadores de 50 y 100 litros. Y a fines de la década producía máquinas con recipientes de mayor capacidad y diversos modelos⁴². En la década del cuarenta introdujo innovaciones en los equipos que armaba.

b. *Luis Santos Prigione en el departamento de San Martín.* Mendocino pero de padres italianos, Prigione abrió su taller en la cabecera del departamento San Martín a fines de la década del treinta. Antes, junto con su padre, había trabajado en un importante taller metalúrgico de Godoy Cruz y en otro de la propia villa de San Martín. Fabricó mochilas manuales y posteriormente unas a las que incorporó un motor a nafta. En la etapa iniciada en la década del cincuenta, Prigione no se incorporó como fabricante de pulverizadores para ser adosados al tractor. Continuó haciendo los

antiguos modelos de mochilas y partes para máquinas y equipos para bodegas, de mucha demanda en el Este del oasis Norte.

c. *Antonio Altieri en Maipú*. Otro italiano, Antonio Altieri, ingresó más tarde en la producción de pulverizadores. Arribó a la Argentina en 1925 y se trasladó directamente a Mendoza, desempeñándose en los talleres de varias firmas de los departamentos de Junín, Maipú y Godoy Cruz hasta 1943, cuando abrió su propia unidad de producción. Un hecho interesante es que Altieri tampoco se conformó con la exclusiva imitación de los instrumentos importados sino que también introdujo innovaciones en las máquinas que armaba. Aplicó un sistema de fumigación que funcionaba con la propia rueda del pulverizador y no manualmente; este pulverizador, patentado y premiado localmente en una exposición industrial fue, junto con los fabricados por Ferioli y Prigione, uno de las pocos nacionales ofrecidos a los agricultores de la región vitivinícola durante varios años.

3. Otros talleres

Hubo otros talleres que también produjeron instrumentos agrícolas. Roberto Meyer, un alemán que en 1889 reparaba todo tipo de máquinas en su taller mecánico de la capital mendocina, próximo a la estación ferroviaria⁴³, figuraba en 1897 como propietario de una herrería que registraba el padrón de industrias y casas de negocios de la villa del departamento Maipú⁴⁴. En la misma ciudad, aparecía Meyer a principios de siglo como fabricante de carros y arados de su propia invención⁴⁵. Perduró en el departamento como un conocido taller mecánico⁴⁶. En 1904, en el departamento de Luján, entre los bienes que ofrecía Rolando Politi en su “fabrica a vapor” incluía “útiles de agricultura”⁴⁷. Cuatro años después y en el mismo departamento, José Girini, dueño de una fábrica de carrocerías, también construía “arados sólidos” en su establecimiento⁴⁸. Unos pocos años más tarde se lo conocía sólo como un taller de carruajes y después se transformó en una herrería artística.

En la década de 1920, un taller relavante fue el de Roque Primitivo Ghellinaza. Este mendocino hijo de italianos, inauguró su actividad metalúrgica en 1924 en el núcleo de San Martín. Fue el continuador de la experiencia iniciada por Ramonot en el Este provincial, aunque con una orientación distinta. Contaba con una fundición y se dedicaba principalmente al servicio de reparación y también a la fabricación de máquinas y equipos para bodegas⁴⁹. Hasta la puesta en marcha del taller de Prigione y después del cierre del establecimiento de Ramonot, Ghellinaza fue probablemente durante muchos años el único productor de instrumentos agrícolas en el Este mendocino. Durante la década del treinta incursionó en la producción de repuestos para arados y rastras de disco. En los cuarenta, además de armar sulfatadoras para tracción a sangre, continuó con la producción de

repuestos. Aunque fue una línea escasamente desarrollada, también construyó arados, rejas y rastras.

Al promediar la década de 1930, la fundición de hierro y cobre y taller mecánico de Luis Buccolini en el departamento de Maipú, había agregado la producción de pulverizadoras –“invento Luis Buccolini”- a los de marcos de hierro para piletas de bodegas, bombas para trasegar y otros instrumentos empleados en viticultura⁵⁰.

4. Una cuestión principalmente de metalúrgicos inmigrantes

Al igual que lo acontecido en las empresas relacionadas con la producción de máquinas y equipos para bodegas y destilerías, los fundadores de los talleres que tuvieron una mayor continuidad y mejor inserción al avanzar la vitivinicultura moderna, fueron fundamentalmente inmigrantes⁵¹. El mayor número corresponde a los establecimientos que fundaron y mantuvieron los italianos. Sin minimizar el aporte de los fundadores nacionales, Masetto, Suriani, Altieri, Ferioli son apellidos que, junto con el francés Pablo Ramonot y el español Navas, constituyen indiscutiblemente el eje de la actividad productora de instrumentos agrícolas en la región vitivinícola hasta 1950.

Se iniciaron e instruyeron en el oficio tanto en sus países de origen como en Argentina. Ramonot, los Masetto, Ferioli, Navas, Altieri y Giam-benedetti ya tenían experiencia como metalúrgicos cuando se instalaron en Mendoza.

Pablo Ramonot nació en Saint-Etienne y allí se convirtió en un sólido metalúrgico. Practicó desde pequeño el oficio en una fábrica que construía motores y trilladoras a vapor, locomotoras y material ferroviario⁵².

Jacobo (nació en 1877) y Nazareno (¿1881?) Masetto, los hermanos de Soave, un pueblo de Verona, conducidos por su padre, también hicieron el aprendizaje en su región.

Antonio Altieri vino al mundo 1900 en Santo Estefano, un pueblo de Carrara. En Padua (en los poderosos Talleres Ansaldo) y Bologna adquirió destreza en el manejo del torno. Y en Mendoza fue obrero de Buccolini (Maipú) y de los Talleres Metalúrgicos Ronchietto (Godoy Cruz). También se desempeñó como metalúrgico en la sección mecánica de bodegas maipucinas. A comienzos de la década del cuarenta, al instalarse en el distrito Cruz de Piedra, ingresó como tornero en el taller de los hermanos Masetto. Será esta su última experiencia como metalúrgico itinerante y dependiente de patrones pues, sin abandonar Cruz de Piedra, el siguiente paso de Altieri, cuando ya era conocido en el medio, fue emprender labores en su propia unidad de producción⁵³.

Francisco Ferioli se recibió de técnico mecánico y en una fábrica de armamentos próxima a su domicilio este hijo de agricultores se hizo metalúrgico en tiempos de la Primera Guerra Mundial. Tenía 25 años cuando,

ya formado en el oficio, se despidió de su Reggio-Emilia natal para afincarse en Mendoza⁵⁴.

Isaac Navas era de Burgos (1898). En la herrería de su padre aprendió a trabajar el metal. Cuando tenía 21 años e inmediatamente llegado de España, fue aceptado en la empresa Arizu, en Villa Atuel, en el departamento de San Rafael. Allí trabajó varios años en sus talleres, los cuales por el número de obreros pueden ser considerados una verdadera fábrica, pues durante un tiempo emplearon más de 100 asalariados. Después se instaló en Maipú, y su oficio de metalúrgico le permitió ser admitido en los talleres de la bodega Giol. Su próximo paso fue radicarse en Luján⁵⁵, en donde a comienzos del siglo XXI, como dijimos, su hijo mantiene sólidamente el taller.

Angel Giambenedetti, en fin, nació en Gesi, Ancona, en 1901. Allí fue obrero en la fábrica *Fratelli Guerri*. En 1947 fue contratado para trabajar como matricero en la fábrica de aviones de Córdoba. Dos años más tarde, convencido por un amigo de Ancona dueño de un aserradero en la ciudad de San Rafael, se radicó en esta ciudad⁵⁶.

De los inmigrantes, sólo Suriani aprendió el oficio en Argentina. Nació en 1890 en Furce, un villorio de los Abruzzos, en donde fue agricultor, como toda su familia. Arribó a Buenos Aires en 1895 y unos años más tarde, siendo aún un niño, inició su formación en la actividad de la cual luego sería, radicado en Mendoza, un conocido industrial⁵⁷.

La información disponible no permite conocer con exactitud el número de personas ocupadas en los establecimientos productores de instrumentos agrícolas durante la etapa pionera, pero sí proporciona elementos para una estimación.

En los pequeños establecimientos de fines del siglo XIX y principios del XX (Meyer, Girini) trabajaban sus dueños y presumiblemente un escaso número de obreros y aprendices. En cambio, los talleres que lograron mayor continuidad llegaron a emplear decenas de personas. Esto sucedió con los de Ramonot y Masetto Hermanos en épocas de mayor demanda de herramientas y cuando la producción principal de ellos eran los instrumentos agrícolas. Trabajaron alrededor de 25 (Ramonot) y 40 (Masetto) obreros en las diversas secciones de sus respectivos establecimientos. En la segunda década de funcionamiento y cuando la construcción de carruajes era el rubro dominante, Masetto contó con casi 50 empleados, incluyendo aprendices. El taller de Suriani no superó los 10 obreros en su etapa de producción de arados, rastras y repuestos⁵⁸. Una cifra similar fue el máximo alcanzado por el personal empleado en cada una de las tres fábricas de pulverizadoras. Navas, en cambio, hasta fines de los cuarenta empleó un solo obrero.

5. La modalidad de producción

Los talleres fabricaban a pedido (por encargo) o, en algunos casos, producían de manera continua una determinada cantidad de unidades que

después comercializaban. Esta segunda forma no fue permanente sino regulada por el ritmo de las ventas y también fue diferenciada según los usos dados a la maquinaria en las labores agrícolas. De cualquier manera, la información acerca de las modalidades de producción es incompleta, lo cual no permite establecer precisiones.

Se conoce que algunas firmas productoras de arados y rastras llegaron a fabricar una numerosa cantidad de unidades en tiempos limitados, aunque se ignora cuánto duró esa modalidad. Así, según una información periodística referida a Pablo Ramonot, “para demostrar la actividad de la fábrica basta consignar que en el último año se construyeron mil quinientas rejas y como 400 arados marca “Boer”, especialidad de la casa. En el ramo de carruajes no fue menor la labor ejecutada”⁵⁹. Algo similar ocurre con el taller de Masetto Hermanos casi veinte años más tarde. Según la propia publicidad de la firma, el dinamismo del taller al promediar la década del treinta queda expresado por la fabricación en serie: alcanzó una producción de 100 arados por semana⁶⁰.

En cambio, los constructores de pulverizadores lo hacían por encargo, principalmente. Llegaron a producir 70, 80 o más por año (Altieri). La diferencia estribaba en la cantidad de pedidos, pues algunas empresas vitivinícolas, propietarias de numerosas hectáreas de viñas y en diferentes fincas, podían encargar a veces decenas de pulverizadores en un único pedido.

6. El área geográfica de la comercialización

La distribución espacial de las ventas dependía de las firmas y del tipo de instrumento comercializado. Hubo establecimientos que llegaron con sus productos a los tres oasis de la región vitivinícola (ríos San Juan, Mendoza-Tunuyán y Diamante-Atuel). Son los casos de Ramonot y de Masetto con sus arados. Los productos de Ramonot eran vendidos en las principales ferreterías de la capital mendocina y de cabeceras de departamentos (San Martín, Rivadavia, San Rafael) y en algunos distritos de ellos (Alto Verde, Estación Giagnoni, Cuadro Nacional). Hacia los oasis del sur y San Juan los envíos se realizaban por ferrocarril, medio mediante el cual al terminar la primera década del siglo Ramonot cubría toda la región con sus ventas⁶¹ (ver mapa 2).

Masetto Hermanos tuvo una gran penetración comercial. Ella se manifestaba no sólo por el hecho de haber alcanzado los tres oasis o por la cantidad de unidades producidas y vendidas (entre arados, desorilladoras y rastras se cuentan por varias centenas) sino también por el tiempo transcurrido como proveedor de esos mercados (casi cuatro décadas) en comparación con los restantes productores de herramientas similares.

Aunque sólo hacia el final de la etapa pionera, Masetto fue además la única empresa del sector que efectuó ventas mediante viajantes; ellos se desplazaban a los oasis del sur mendocino y de San Juan para ofrecer los

instrumentos (a ambos mercados los enviaba también por ferrocarril). Su red comprendía negocios –en especial ferreterías– que vendían sus productos en la mayoría de los departamentos mendocinos. Hubo otras firmas –tal los casos de Ferioli y Prigione con sus pulverizadores– que penetraron en todos los oasis pero esporádicamente y no tenían vendedores a su servicio sino que los agricultores adquirían las unidades en los talleres de los propios fabricantes. Estos ejemplos muestran diferentes estrategias. Masetto aparece como una empresa integrada hacia adelante, conducida con criterios más modernos. Las otras dos son más tradicionales, casi solamente productoras a la espera del arribo de compradores.

Las otras empresas, sea que fabricaran sólo instrumentos agrícolas o también otros bienes metalúrgicos, tenían un alcance menor, reducido a áreas cercanas a sus talleres (Lauga, Meyer, Navas).

Los casos de Giambenedetti y Gonella son diferentes pues prácticamente la empresas se desarrollaron fuera de la etapa pionera. La maquinaria agrícola de Giambenedetti fue adquirida por agricultores de numerosas provincias argentinas y excedió el área de agricultura irrigada. Desde la década de 1960 penetró también en el mercado latinoamericano, especialmente en el sudamericano⁶². Las ventas de Gonella se reducen al oasis norte de Mendoza aunque también exportó hacia dos países de América del Sur. Los arados de Masetto se vendieron en San Luis y una fuente señaló que también alcanzaron el Alto Valle de Río Negro. No hay información acerca de si alguna otra empresa vendió fuera de la región vitivinícola.

7. No sólo productores de instrumentos agrícolas

Aunque fue una minoría, hubo propietarios de talleres fabricantes de instrumentos agrícolas que incursionaron en otras actividades y tuvieron un comportamiento empresarial.

Los hermanos Masetto fueron empresarios que supieron encaminar el ascenso económico y social emprendido con la fábrica de carruajes, invirtiendo en otras actividades. La comercialización de los bienes producidos –con un amplio salón de venta– y una ferretería acompañaron tempranamente a la actividad industrial. Incursionaron además en la vitivinicultura. Adquirieron un campo de 75 hectáreas en San Martín (distrito Tres porteñas) y lo convirtieron en viña. Construyeron una bodega casi contigua al taller, en el núcleo de Maipú, y se ocuparon de la cría de equinos y aves. La sociedad entre Jacobo y Nazareno perduró hasta 1943. Al separarse los hermanos, Jacobo continuó con la ferretería y el taller y la producción de instrumentos agrícolas, quedando Nazareno con la viña y la bodega (vinos “Soave”)⁶³.

Pablo Ramonot fue vitivinicultor en Junín. Sus hijos se desprendieron de la viña y la bodega a comienzos de la década de 1940⁶⁴.

En fin, Gonella es otro ejemplo de un pequeño empresario que desde la metalurgia de los instrumentos agrícolas invierte en otras actividades, di-

versificándose en una estrategia minimizadora de riesgos. Instalado en Barriales compró un terreno en Santa Rosa y plantó viña. La vendió cuando ya estaba en San Martín y compró tres estancias en San Luis, que él y su familia aún mantenían a fines de la década de 1990⁶⁵.

8. Un recorrido con un final parecido para muchos talleres

Tanto los establecimientos que fabricaron instrumentos agrícolas transitoriamente (Lauga, Meyer, Politi, Girini) como aquéllos que lo hicieron con mayor continuidad, tuvieron un destino parecido. Por diversas razones, la mayoría de ellos dejó de operar antes de 1950 o a los pocos años de haber empezado la etapa que siguió a la pionera. Ya no forman parte de la geografía industrial de la región vitivinícola. Otros perduran pero mudaron de rubro.

Pablo Ramonot, como se dijo, abandonó prácticamente las labores metalúrgicas en la segunda mitad de los años veinte, desanimado luego del accidente que afectó a su establecimiento. Jacobo Masetto, sin sucesores que prolongaran la actividad, vendió a comienzos de los sesenta los equipos de su taller y la marca de sus arados (antes había hecho lo mismo con su ferretería). Jorge Gutiérrez, otro laborioso metalúrgico, fue quien los adquirió. Su taller, heredado por su hijo, todavía operaba a comienzos del siglo actual en el mismo departamento de Maipú pero en una localización diferente a la de los fundadores y sólo realizaba reparaciones de instrumentos.

Los productores de pulverizadores han seguido un camino similar. Cerraron sus talleres en la década del sesenta (Altieri) y en los setenta (Feriolli) y a principios de los ochenta (Prigione)⁶⁶. De la doble competencia que debieron enfrentar, resistieron solamente a una de ellas. La primera, la de las máquinas importadas desde fines de los cuarenta⁶⁷, no fue un obstáculo para el mantenimiento de la producción local. Luego, cuando el tractor viñatero se difundía entre los agricultores de la región y se achicaba el mercado para las pulverizadoras de tracción a sangre, los dueños de los pequeños talleres debieron soportar la ineludible competencia de las empresas nacidas en Mendoza y San Juan desde los años cincuenta⁶⁸. Las tres firmas no adaptaron su producción a las modernas tecnologías impuestas por la difusión del tractor y sucumbieron frente a los nuevos productores.

Hasta Giambenedetti, de una marcada penetración en el mercado de la agricultura irrigada y en otras regiones argentinas, cerró su establecimiento a comienzos de la década de 1990 –después de haber invertido en la relocalización y equipamiento de una nueva fábrica en el núcleo sanrafaelino– y pasó a engrosar la larga lista de industrias metalúrgicas que debieron dejar de operar en la región vitivinícola.

Tres firmas mantienen sus talleres en actividad al promediar la primera década del siglo XXI y dos de ellas persisten en la línea de los instrumentos agrícolas: Raúl Navas y Alberto Gonella. El segundo constituye un caso interesante pues resistió la crisis de la vitivinicultura mendocina de los 70

y 80, muy aguda en el este del oasis norte, donde tiene la mayoría de sus clientes. La tercera firma es Suriani, quien, como se dijo, a fines de los cuarenta reconvirtió su actividad hacia la producción de elásticos.

8. Palabras finales

Aunque fueran pocas firmas y sus talleres modestos, desde principios de siglo existió una actividad metalúrgica volcada a la producción de instrumentos agrícolas en Mendoza, sobre todo en el oasis norte, el de mayor superficie cultivada desde la iniciación del modelo vitivinícola.

Resalta el papel de varias bodegas –especialmente de Maipú– en la práctica y la formación metalúrgica de fundadores de las pequeñas firmas (Altieri, Suriani, Gonella, Navas). Los talleres productores de arados abrieron camino y se sumaron a otros establecimientos que aportaron para la conformación de una industria metalúrgica regional, llamando a adquirir los bienes producidos localmente en lugar de los importados. Es interesante destacar que a través de la intervención en otras industrias y la actividad mercantil algunos metalúrgicos se constituyeron en empresarios con un cierto peso económico a nivel local (Masetto, Suriani). En fin, merece también subrayarse la movilidad laboral o, en otras palabras, los sucesivos cambios de trabajo de muchos fundadores de talleres, antes de convertirse en propietarios de sus propias unidades de producción, lo que constituye a desmitificar al inmigrante “exitoso” que hacía fortuna de inmediato y de la nada.

Cuadro 1. Provincias de Mendoza. Firmas con talleres fabricantes de instrumentos agrícolas o en donde estos fueron un rubro destacado durante un cierto tiempo entre 1885 y 1950

<i>Nombre establecimiento</i>	<i>Fundación</i>	<i>Localización</i>	<i>Instrumentos producidos</i>
Pablo Ramonot	1891	Capital, Mendoza, después en Barriales, Junín	Herrería, después arados, rejas, carros
Hermanos Masetto	¿ 1899?	Ciudad, Maipú	Carros, arados, rejas,
Francisco Ferioli	1924	Ciudad, San Martín	Pulverizadoras
La Unión (Pedro Suriani)	1930	Villa Nueva, Gllén	Arados, rastras
Isaac Navas	1934	Agrelo, Luján	Arados, rastras
Luis Santos Prigione	¿ 1938?	Ciudad. Godoy Cruz	Pulverizadoras
Antonio Altier	1943	Cruz de Piedra Maipú	Pulverizadoras
ElAgricultor (Angel Giambenedetti)	1949	Ciudad, San Rafael	Arados, rastrones, rastras
Alberto Gonella	1950	Barriales, Junín	Arados, rastras

Fuente: Entrevistas y encuestas efectuadas por el autor a familiares de los fundadores de los talleres, periódicos y diarios **El Debate** (Mendoza, varios

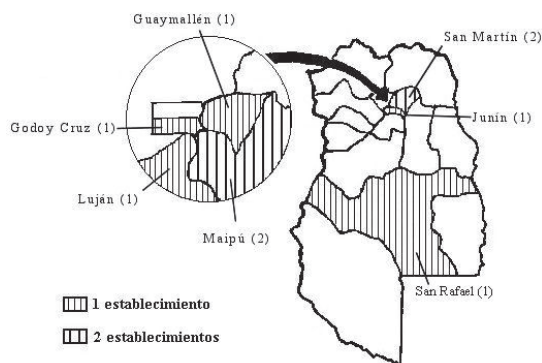
números entre 1890 y 1914), **Los Andes** (Mendoza, varios años), **El Comercio** (San Rafael, Mendoza, años 1949 y 1950), **Nuevas Verdades** (Villa Nueva, varios números de 1933 y 1935).

Cuadro 2. Modalidad mediante la que adquirieron los conocimientos y la práctica metalúrgica los fundadores de los establecimientos

Nombre y apellido del metalúrgico	País y región en donde se aprendizaje formó o inició	Modalidad del talleres argentinos	Trabajaron en otros
Pablo Ramonot	Francia, Saint-Etienne	Establecimiento de Saint-Etienne fabricante de bienes metalúrgicos varios	Fábrica con socio francés en Buenos Aires
Jacobo y Nazareno Masetto	Italia, Verona	Taller metalúrgico paterno en Italia	Taller de carruajes de Otto Arnold, Capital, Mendoza
Francisco Ferioli	Italia, Reggio-Emilia	Técnico mecánico y asalariado en fábrica de armamentos de Reggio-Emilia	No
Luis Santos Prigione	Argentina, Mendoza	Obrero en talleres de Carlos Stasi, Godoy Cruz	Stasi
Pedro Luis Suriani	Italia, Abruzzos	Establecimiento de Buenos Aires	Talleres mecánicos de las bodegas López (Maipú) y Tirasso (Guaymallén)
Pedro Navas	España, Burgos	Herrería paterna en España	Talleres mecánicos de las bodegas Arizu (San Rafael) y Giol (Maipú)
Antonio Altieri	Italia, Padua y Bologna	Obrero en establecimientos metalúrgicos de las dos ciudades italianas	Taller Buccolini (Maipú), Talleres Metalúrgicos bodegas de Junin y Maipú, Masetto
Angel Giambenedetti	Italia, Ancona	Obrero en fábrica de Ancona	Fábrica de aviones en Córdoba
Alberto Gonella	Argentina, Mendoza	Obrero en talleres de empresas vitivinícolas	Bodega Battaglia (Maipú), establecimientos de López y Giol en Agrelo (Luján)

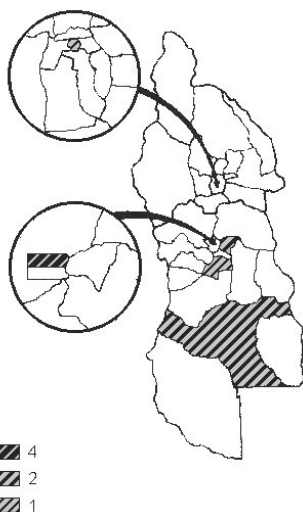
Fuente: Elaboración a partir de fuentes indicadas en Cuadro 1

Mapa 1. Provincia de Mendoza. Distribución de establecimientos metalúrgicos fabricantes de maquinaria agrícola por departamentos entre 1900 y 1950 (comprende los de mayor continuidad operativa)



Fuente: Entrevistas y encuestas efectuadas por el autor a familiares de los talleres y diarios **El Debate** y **Los Andes** (varios años)

Mapa 2. Provincias de Mendoza y San Juan. Distribución por departamentos de las ferreterías que comercializaban los arados y repuestos producidos en el taller de Pablo Ramonot (1909)



Fuente: diario **Los Andes**, Mendoza, 02-09-1909

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

Best, Félix (1904), *Guía de las provincias de Mendoza, San Juan y San Luis*, Establecimiento de Impresiones, Mendoza.

Best y Castro (1902) *Guía de Mendoza comercial e industrial para 1903*, Mendoza.

Borello, José (1997), *Soplando vida al metal*, Universidad de Buenos Aires, Colección CEA-CBC.

Cerutti, Mario y Vellinga, Menno (compiladores) (1989), *Burguesías e industria en América Latina y en Europa Meridional*, Madrid, Alianza América.

Dorfman, Adolfo (1970), *Historia de la industria argentina*, Solar-Hachette, Buenos Aires.

Dorfman, Adolfo (1983), *Cincuenta años de industrialización en Argentina 1930-1980*, Ediciones Solar, Buenos Aires.

El Comercio (diario), San Rafael, años 1949 y 1950

El Debate (diario), Mendoza, 1890-191

Flatres, Pierre, (1994) « La géographie rétrospective », *Hérodote*, nro 74-75, Editions La Découverte, Paris.

Devoto, Fernando (1992), *Movimientos migratorios: historiografía y problemas*, Centro Editor de América Latina, Buenos Aires.

Fernández Peláez, Julio (1961), *Historia de Maipú*, Mendoza.

La industria (diario), Mendoza, varios números entre 1908 y 1911

La Palabra (diario), Mendoza, 1985-1989

La Unión (diario), San Juan

La Verdad (diario), General Alvear, Mendoza, varios números entre 1913 y 1916

Victoria (semanario), Mendoza, varios números entre 1921 y 1959.

Los Andes (diario), Mendoza, varios años.

Guaymallén (mensuario), Mendoza, 1939

Montbrun, L. (1908), *Guía comercial e industrial de Mendoza*, J. Más editor, Mendoza.

Nuevas Verdades (periódico), Villa Nueva, Mendoza, varios números entre 1933 y 1935.

Pérez, Flavio (1895), *Guía de Mendoza para 1895*, Mendoza

Pérez, Flavio y Duvergues (1901), *Guía de Mendoza para el año 1901*, Mendoza

Pérez, Flavio y Duvergues (1912), *Guía de Mendoza para el año 1912*, Mendoza

Pérez Romagnoli, Eduardo (1987), "La geografía industrial de los instrumentos agrícolas en la región vitivinícola (Mendoza y San Juan)", *Boletín de*

Estudios Geográficos, nro 87, Instituto de Geografía, Mendoza, UNCuyo.

Pérez Romagnoli, E. (1996), “Mendoza, núcleo de la industria argentina fabricante de máquinas y equipos para la industria transformadora de materia prima de base agraria”, *Boletín de Estudios Geográficos*, nro 92, Instituto de Geografía, Mendoza, UNCuyo.

Pérez Romagnoli, E. (1997), “San Juan: la metalurgia productora de instrumentos agrícolas para bodegas y destilerías entre 1885 y 1940”, *Población y Sociedad*, nro 6-7, 1998-1999, Fundación Yocavil, Universidad Nacional de Tucumán, Tucumán.

Pérez Romagnoli, E., *Metalurgia artesano industrial en Mendoza y San Juan. La producción de instrumentos para la vitivinicultura*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 2005.

Pitte, Jean R., (1994), « De la géographie historique », *Hérodote*, nro 74-75, Editions La Découverte, Paris.

Prince, Hugh, “La Geografía Histórica en 1980”, en Brown, E.H., (compilador), *Geografía, pasado y futuro*, Fondo de Cultura Económica, México, 1985.

Richard Jorba, Rodolfo (1998), *Poder, economía y espacio en Mendoza 1850-1900*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Mendoza, UNCuyo.

Richard Jorba, Rodolfo y Pérez Romagnoli, Eduardo (1994), “El proceso de modernización de la bodega moderna (1860-1915)”, *Ciclos*, nro 7, Buenos Aires

Richard-Jorba, R. et al, *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Editorial Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, 2006.

Salvioli Hnos (1912), *Gran guía de Cuyo*, Mendoza.

Sánchez Alonso, Blanca (1995), “La emigración española a la Argentina. 1880-1930”, en Nicolas Sánchez Albornoz (compilador), *Espanoles hacia América. La emigración en masa, 1880-1930*, Alianza, Madrid.

Schvarzer, Jorge (1996), *La industria que supimos conseguir*, Planeta, Buenos Aires.

Zamorano, Mariano (1956), “El Viñedo de Mendoza”, *Boletín de Estudios Geográficos*, nro 23, Instituto de Geografía, Mendoza, UNCuyo

Zamorano Mariano (1967), “Geografía de la República Argentina”, *Geografía General Larousse*, Tomo II, bajo la dirección de Pierre Deffontaines, Barcelona.

NOTAS

- Instituto de Ciencias Humanas Sociales y Ambientales (INCIHUSA) - CONICET e Instituto de Geografía, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.

* Comunicación presentada en las “Primeras Jornadas de Historiografía Regional”, Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia, Chaco, 9 y 10 de

noviembre 2006. El autor agradece las sugerencias del comentarista, Dr. Alfredo S. Bolsi.

- ¹ El término “instrumentos agrícolas” alude en esta investigación a las herramientas –manuales, tracción a sangre o adosadas al tractor- empleadas en las labores culturales de la tierra desde la preparación del terreno de cultivo hasta la cosecha del producto agrario.
- ² Pérez R., E., “Geografía industrial de los instrumentos agrícolas en la región vitivinícola (Mendoza y San Juan)”, *Boletín de Estudios Geográficos*, nro. 85, Instituto de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, UN de Cuyo, Mendoza, 1987. La expresión “región vitivinícola” comprende los oasis irrigados de Mendoza y San Juan y se entiende en el sentido empleado por Mariano Zamorano al estudiar regionalmente la Argentina de acuerdo con las actividades económicas dominantes, *Geografía General Larousse*, Tomo II, 1967.
- ³ Marcada en lo espacial y económico por una fuerte caída de la superficie con viñedo (Mendoza perdió casi 80 mil hectáreas entre fines de los setenta y principios de los noventa) y por el cierre definitivo de numerosas bodegas y establecimientos metalúrgicos fabricantes de equipos para la viticultura. En lo social, la crisis ha conducido a una notable reducción de trabajadores agrícolas e industriales y ha acelerado el éxodo rural, incidiendo en el aumento del desempleo. Con relación a las pequeñas firmas productoras de instrumentos agrícolas, ya antes de 1987 algunas habían reducido sensiblemente su actividad o habían dejado de operar.
- ⁴ En la década de 1870, la prensa oficial y miembros progresistas de la élite propiciaban la modernización de la agricultura mendocina. Uno de los resultados fue que “a fines de los 70 y comienzos de los 80 se vendían en Mendoza máquinas segadoras de pasto y trigo “El Aguila”, segadoras de pasto “Buckeye” y “Adriance”, segadoras de cereales, arados americanos” (Richard J., R., *Poder, economía y espacio en Mendoza 1850-1900*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Mendoza, UNC, 1998, p.123.
- ⁵ Pérez Romagnoli, E., *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan. La producción de instrumentos para la vitivinicultura*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 2005.
- ⁶ Entre la década de 1890 y las dos primeras del siglo XX, en los mercados de Mendoza y San Juan podían adquirirse, entre otras, las segadoras “Deering Ideal” y “McKormick”, rastrillos automáticos “Deering” y “Jones”, guadañadoras “Albién”, “Buckeye”, “Jones” y “McKormick”..., *Guías de: Pérez y Duvergez, 1901; Best y Castro, 1902; periódicos El Debate, La Provincia, La Unión, Los Andes*, años correspondientes al período mencionado.
- ⁷ Pérez Romagnoli, E., 1987: 220.
- ⁸ Pérez Romagnoli, E., 2005.

- ⁹ La mayor parte de la información periodística para el presente trabajo ha sido obtenida principalmente en la Biblioteca Pública “General San Martín”.
- ¹⁰ Sin la valiosa y paciente colaboración de Enrique Milton Ramonot, Victorio Altieri, Pedro Luis Suriani (h), Armando Masetto, Lila Masetto, Luis Sánchez, Martín Ferioli, Alberto Gonella, Raúl Navas, Juan Giambenedetti, Luis Gerardo Prigione, José Chef, Daniel Grilli este trabajo no hubiera podido realizarse.
- ¹¹ En el trabajo se hará algunas referencias a la actividad en San Juan con la intención de establecer comparaciones que consideramos útiles, teniendo en cuenta la semejanza del modelo económico en ambas provincias.
- ¹² Pérez Romagnoli, E., 2005.
- ¹³ Juan Lauga tuvo la primera fundición de hierro en San Juan, en 1889 (Pérez R.,E., San Juan: la metalurgia productora de instrumentos para bodegas y destilerías entre 1885 y 1940, *Población y Sociedad*, nro 6, Universidad de Tucumán, Tucumán, 1999/2000). Con respecto a los instrumentos agrícolas, es ilustrativo el siguiente aviso: “A la fundición de San Juan. Industria Nacional de oportunidad, arados, rastrones especiales para viña, fabricados en el país, bien superiores a los arados americanos, materiales de primer orden y más baratos. Siendo los arados hechos sobre un mismo modelo, cualquier pieza que se rompa es inmediatamente cambiada, sin pérdida de tiempo. Se hace toda clase de instrumentos para la agricultura, por importantes que sean. Instalaciones de bodegas, molinos, aserraderos, etc.”, Juan Lauga, *La Unión*, 12/6/1891, San Juan (Biblioteca Franklin). El otro registro escrito encontrado sobre un fabricante de arados en la década del noventa del siglo XIX también corresponde a San Juan. Se trata del herrero D. Olmos. Pero en este caso hacía arados de madera, *La Unión*, 26-04-1892.
- ¹⁴ Apremiado por problemas económicos, en 1897 Juan Lauga vendió su taller al español Luis Ugarte, quien, salvo probablemente rastras, no produjo instrumentos agrícolas; por lo menos, en las fuentes consultadas no hemos encontrado que lo hiciera. El de Ugarte fue el principal establecimiento metalúrgico de San Juan hasta comienzos de la década de 1920, destacándose por la fabricación de máquinas y equipos para bodegas (Pérez Romagnoli, 1999/2000).
- ¹⁵ *Eco de Mendoza*, Mendoza, 23-01-1891.
- ¹⁶ Pérez Romagnoli, E., 2005.
- ¹⁷ De Francia viajó con un amigo carpintero con el cual fueron socios en la fábrica “Los Franceses” (Información verbal del Sr. Enrique Milton Ramonot, 02-08-98)
- ¹⁸ Ibidem
- ¹⁹ En cierto sentido, la existencia de una casa introductora de maquinaria e instrumentos agrícolas en el núcleo de Junín en la penúltima década del siglo XIX, expresaba la importancia del área. Se trataba del negocio de

Vital Puebla, también notario del pueblo (Pérez, Flavio, 1908 *Guía de Mendoza para 1888*)

²⁰ *El Debate*, Mendoza, 11 y 14-04-

²¹ Información verbal del Sr. Enrique Milton Ramonot (02-08-1998)

²² Poco había variado para muchos agricultores en Mendoza casi una década después una característica que proporcionaba el Censo Nacional de 1895 a través del análisis de las cédulas censales. Ellas “recogen información sobre máquinas e implementos modernos, pues son numerosísimas las propiedades que no consignan arados, por lo cual inferimos que continuaban con el primitivo de madera y que estos no fueron incluidos en el relevamiento”, (Richard Jorba, R., 1998; 57)

²³ Información verbal del Sr. Enrique Milton Ramonot (02-08-1998)

²⁴ “Fábrica a vapor de los arados marca ‘Boers’, de Pablo Ramonot. Estación Palmira, Mendoza. Los arados marca Boers se recomiendan especialmente por su firmeza siendo contruidos enteramente de fierro y acero y con madera dura de mucha resistencia resumiendo los tres puntos principales: sencillos, sólidos y baratos, precios corrientes”, (*Guia Best*: 1904; 419). El arado más barato, con repuestos, costaba \$12, y el más caro tenía un precio de \$ 35. Se menciona la Estación Palmira porque era la más próxima al establecimiento y actuaba como punto de referencia. En 1908, en anuncios publicitarios ya figuraba la Estación de Barriales como indicador de la proximidad de la fábrica (*El Debate*, Mendoza, varios números de setiembre de 1908)

En 1905, al poco tiempo de haber comenzado a operar, la fábrica gozaba de cierto reconocimiento. Ello se infiere de una información periodística que reseña una visita de varios días a Junín y San Martín realizada por el gobernador Carlos Galigniana Segura con su gabinete y una extensa comitiva oficial. El grupo fue recibido a su llegada en la bodega Lavoisier y luego “visitó la fábrica de arados boers...siendo la comitiva atenciosamente agasajada por los propietarios de dicha fábrica que representa una industria nueva llamada a abrirse fácilmente camino en nuestra provincia... ..estos arados han obtenido un espléndido resultado en la práctica compitiendo con ventaja con sus similares importados” (*El Debate*, Mendoza, 07-08-1905).

²⁵ Pero en Mendoza y en algunas provincias argentinas, el apellido Ramonot fue más conocido y está asociado con una experiencia notable en nuestro país: la fabricación de motos. Enrique y Alberto, los dos hijos de Pablo, nacidos en Mendoza, crecieron nutriéndose de enseñanzas sobre mecánica y el trabajo del metal en el taller de Barriales. Muy jóvenes, construyeron un pequeño motor que aplicaron a bicicletas. La fragilidad de los cuadros de las bicicletas ante el peso de los motores estimuló a los hermanos a fabricar una moto de diseño propio para lo cual formaron la Sociedad Industrial Motocicletas Argentinas (SIMA) y levantaron un taller en Palmira (San Martín). Así nació la primera fábrica de motos en

América del Sur y, probablemente, en América Latina, sin intervención de tecnología y capitales extranjeros. Fue una producción localizada en Mendoza, reconociendo por cierto el ambiente cultural francés en el hogar de los Ramonot. La fábrica, cuyo edificio aún está en pie, operó hasta 1939 y tuvo un máximo de 50 empleados. Fabricaciones Militares (Córdoba) hizo un intento para revivirla a fines de la década del cuarenta, pero Enrique Ramonot rechazó el ofrecimiento (Información verbal del Sr. Enrique Milton Ramonot, 02-08-98).

²⁶ *Archivo General de la Provincia de Mendoza (AGPM)*, Protocolo 653, notario Francisco Alvarez, folio 1000, escritura 498, 26-01-1901.

²⁷ *AGPM*, Protocolo 803, notario José B. de San Martín, folio 1053, escritura 280, 12-06-1907.

²⁸ En el Museo del Vino de la bodega “La Rural” (Coquimbito, Maipú) pueden verse carros para el transporte de uva fabricados por Masetto.

²⁹ Información verbal del Sr. Luis Sánchez, vendedor de la firma hasta la década del cincuenta (18-07-1998); *Victoria*, Mendoza, 02-03-1931.

³⁰ *Victoria*, Mendoza, 30-03-1931.

³¹ “chepica”, término usual en Chile que se emplea en Mendoza para designar a la *Cylodón dactylon*, gramínea rastrera que cuando crece en las explotaciones agrícolas debe ser eliminada, pues compite con los cultivos.

³² Información verbal del Sr. Pedro Luis Suriani (h) (7-7-98)

³³ “(...) Reparaciones y montaje de maquinarias en general. Instalaciones completas de luz y fuerza. Fabricación de la afamada desorilladora Suriani, vertederas, talones, etc. Calzadura Suriani de rejas y talones de arados (...)” (*Nuevas Verdades*, diario, Villa Nueva, Guaymallén, Mendoza, números de junio de 1933); “Fabricación de desorilladoras y arados Suriani, refaccionamiento de arados de toda clase, con repuesto de fabricación de la casa. Vertederas, talones, carretillas, timones, manceras, calzadura de rejas y toda clase de herramientas (...)” (*Nuevas Verdades*, varios números de fines de 1935).

³⁴ Pedro Luis Suriani se convirtió en el único soldador de hojas de elásticos que prestaba el servicio a clientes de varias provincias argentinas, tanto a particulares como al Estado. Ello merced al dominio que adquirió en la técnica para elaborar y aplicar “material de aporte” en la soldadura autógena: era la única solución para el funcionamiento de vehículos, ya que, por causa de la guerra, no entraba acero para construir elásticos nuevos. Hacia fines de 1940, Suriani comenzó a fabricar elásticos con acero nacional y abandonó la reparación y la producción de instrumentos agrícolas. En 1954 pone en marcha la playa de reparaciones y un año más tarde ya es una realidad la fábrica actual de elásticos, la primera en Cuyo (Información verbal del Señor Pedro Suriani (h), 7-7-98).

³⁵ “Taller El Agricultor, Balloffet 811, San Rafael, Fábrica de Implementos Agrícolas, cultivadora chepiguera, patente 29250 fabricada en nuestros

talleres. Esta máquina favorece todo trabajo de segunda aradura. Especial para trabajo de viñas y frutales. Combate toda la maleza, elimina el arado de verano. Adaptable para tracción a sangre y mecánica. Tipo ideal para tractor “Ferguson”, arados de 4 y 6 discos para viña. Rastras de 14 discos (...)” (*El Comercio*, San Rafael, 1-10-1949). “(...) Angel Giambenedetti, presenta la última creación en materia de arados de viña, reversibles, dicho arado se levanta por medio de una palanca dirigida directamente del control del tractor. El mencionado implemento es adaptable a cualquier tipo de tractor” (*El Comercio*, San Rafael, Mendoza, números de enero 1950).

³⁶ “(...) Agente representante de tractores a oruga “Panter” y todos los implementos para los mismos, Angel Giambenedetti, agente en San Rafael de Zanettini y Cía” (*El Comercio*, San Rafael, 1-10-1949)

³⁷ Información verbal del Sr. Alberto Gonella (15-09-1998)

³⁸ *Revista del BAP*, nro 65, abril de 1923.

³⁹ La empresa necesitaba las máquinas para un ciclo agrícola y ante la imposibilidad de conseguirlas en los dos talleres mendocinos, decidió producirlas en su propio establecimiento. Algunos de los pulverizadores pueden verse en el museo de la bodega, situado en Maipú.

⁴⁰ A comienzos de la década de 1920, este taller, también ubicado en Godoy Cruz, construía un “carrito sulfatador para viñas y frutales”, patentado en 1923 por Abelardo Álvarez y Angela Viuda de Berri (Patente n° 21.074, *Patentes y Marcas*, Buenos Aires, setiembre 1923: 534)

⁴¹ Información verbal del Sr Martín Ferioli (18-07-1998).

⁴² “Francisco Ferioli, fabricante de diez modelos distintos de máquinas pulverizadoras a fuerza motriz y de mano para pequeñas y grandes plantaciones de viña, parrales, frutales y olivos; modelo de bomba a mano con capacidad para 300 litros; modelo de bomba especial, para pequeñas plantaciones intermedias a la viña, capacidad de 200 litros; modelo de bomba para pequeñas plantaciones, capacidad 100 litros. Para informes y catálogos, dirigirse a Francisco Ferioli, Avda San Martín 329, Godoy Cruz” (*Guaymallén*, mensuario, Mendoza, octubre 1939).

⁴³ *La Palabra*, 14-11-1889

⁴⁴ *Archivo General de la Provincia de Mendoza*, Epoca Independiente, 1896-1917, carpeta N° 538, Documento N° 16, Maipú.

⁴⁵ “Taller mecánico y aserradero a vapor de Roberto Meyer -Maipú, Mendoza- Especialidad en confecciones de carros y arados de mi invención. Se hace todo trabajo concerniente a los ramos de mecánica, herrería, carrocería y aserradero. Actualmente hay para vender 35 arados de varios sistemas. Se afilan rejas a 30 y 25 centavos según tamaño” (*Los Andes*, 1-7-1903). No dice en qué consiste la invención.

⁴⁶ J. Fernández Peláez, *Historia de Maipú*, Mendoza, 1961.

⁴⁷ Guía Best, 1904.

- ⁴⁸ L. Montbrun, *Guía Comercial e Industrial de Mendoza*, 1908. En la época, en la región, se denominaba *carrocerías* a los talleres productores de carros y carruajes.
- ⁴⁹ Pérez Romagnoli, 2005.
- ⁵⁰ *Victoria*, .Mendoza, 02-02-1935. También se orientó hacia la producción de equipos para fábricas de aceite de oliva.
- ⁵¹ En un trabajo anterior se señaló que este fenómeno obedecía a que los inmigrantes eran portadores de una cultura técnica inexistente en Mendoza a fines del siglo XIX y comienzos del XX (Richard Jorba, R y Pérez Romagnoli, E., El proceso de modernización de la bodega mendocina, *Ciclos*, nro 7, Instituto de Investigaciones de Historia Económica y Social, Universidad de Buenos Aires, 1994).
- ⁵² Información verbal del Señor Enrique Miltón Ramonot (02-08-1898).
- ⁵³ Información verbal del Sr. Victorio Altieri (17-07-1998).
- ⁵⁴ Información verbal del Sr. Martín Ferioli (18-07-1998).
- ⁵⁵ Información verbal del Sr. Raúl Navas, hijo de Isaac Navas (07-08-1999).
- ⁵⁶ Información verbal del Sr. Juan Giambenedetti, hijo de Angel Giambenedetti (03-02-2000).
- ⁵⁷ Información verbal del Sr. Pedro Luis Suriani (h), 07-07-1998.
- ⁵⁸ Al iniciar la producción de elásticos, superó holgadamente ese número (Información verbal del Sr Pedro Luis Suriani (h), 7-7-1998).
- ⁵⁹ *El Debate*, 15-04-1908. Se trata del diario oficialista. ¿ Tenía interés en mostrar el avance de nuevas actividades económicas en Mendoza y por eso exageró la cantidad de unidades producidas ? Es posible, aunque no hay otra información para confirmar o desmentir estas cifras.
- ⁶⁰ *Los Andes*, 1935, número especial. Si esa producción existió probablemente haya tenido que ver con una gradual recuperación de la economía regional después de la crisis de los años treinta y con una ampliación del mercado extraregional.
- ⁶¹ En 1909, varias ferreterías distribuían los arados y repuestos producidos en el taller de Ramonot. En la villa de San Martín lo hacía Felipe Pina y Cía, Marcelo Boussard en Alto Verde, J.B. Cornu en el núcleo de San Rafael y R. Rivel en Cuadro Nacional. Juan Soldati los comercializaba en San Juan; “en dichas casas se encontrarán cualquier pieza de repuesto” (*Los Andes*, Mendoza, 02-09-1909).
- ⁶² A comienzos de la década de 1980 Giambenedetti tenía concesionarios en casi todas las provincias argentinas, destacándose sus ventas en el mercado norpatagónico. Desde fines de los sesenta hasta principios de los ochenta exportó reiteradamente hacia Chile y esporádicamente a Bolivia, Paraguay, Ecuador y otros países de América Latina (Pérez R., 1987).
- ⁶³ *Victoria*, Mendoza, 27-03-1943.
- ⁶⁴ *Victoria*, Mendoza, 21-07-1944.
- ⁶⁵ Información verbal del Sr. Alberto Gonella 15-09-1998.

- ⁶⁶ El apellido Altieri continua asociado a la fabricación de instrumentos agrícolas en Maipú. Victorio Altieri, hijo de Antonio, estudio en una escuela técnica y heredó el oficio metalúrgico y en los sesenta, al independizarse económicamente de su padre, inaugura su propio taller. Actualmente, en sociedad con su hijo, produce pulverizadoras y aplicadoras de fertilizantes. Pero la actividad principal de la sociedad es ahora la fabricación de cápsulas o sobretaponado para botellas de vino y otras bebidas.
- ⁶⁷ Desde la década del veinte las francesas “Vermorel” o, más tarde, las norteamericanas “Buffalo”, por ejemplo.
- ⁶⁸ Entre ellas Payén (General Alvear Mendoza), El Pehuenche (1957, San Rafael, Mendoza), Talleres Metalúrgicos Condor (1954, Godoy Cruz, Mendoza), Malanca (1966, Guaymallén, Mendoza), Aceituno (1966, Capital, San Juan)... (Pérez R., E. La geografía industrial de los instrumentos agrícolas en la región vitivinícola, *Boletín de Estudios Geográficos*, nro 85, Instituto de Geografía, UNCuyo, Mendoza, 1987). También Produma, en Guaymallén (inicio de los cincuenta). En 2006, sólo tres de las empresas mencionadas seguían en actividad pero producían también otras herramientas y efectuaban diversas labores metalúrgicas.

EMPRESARIOS Y VITIVINICULTURA EN LA PROVINCIA DE MENDOZA (ARGENTINA), 1850-2006.

Rodolfo Richard-Jorba •

A finales del siglo XX, frente a una prolongada crisis que afectaba a la vitivinicultura, actividad paradigmática en la provincia de Mendoza, el neoliberalismo, haciendo profesión de fe en un crudo darwinismo económico (y social), retiró al Estado y puso en el altar al Mercado, para que su “mano invisible” asignara los recursos con “eficiencia”. En rigor, más que de crisis, cabría hablar de depresión profunda. Causas diversas, fundamentalmente la caída del consumo de vinos en el mercado interno¹, provocaron una enorme destrucción de riqueza: 107.277 ha de viñedos fueron erradicadas entre 1978 y 1990, es decir, el 42% del cultivo eliminado en sólo 13 años. Esa destrucción incluyó viñas productoras de uvas comunes pero también de variedades finas. Se abandonaron bodegas, perdiéndose fuentes de trabajo e incrementándose la pobreza rural y la migración campo ciudad². La oferta de vinos, crónicamente excedentaria, había crecido en paralelo con la retracción de la demanda, una mezcla verdaderamente explosiva que terminaría por estallar³.

La construcción de la vitivinicultura capitalista mendocina tenía 100 años de vigencia y había soportado reiteradas crisis. La articulación Estado-mercado, básica para el desarrollo del capitalismo, había funcionado en diferentes contextos políticos y económicos con una eficacia probada por su supervivencia. Esta afirmación sólo puede comprenderse en perspectiva histórica. En efecto, tengamos en cuenta que la vitivinicultura moderna⁴ se inició con 174 ha de viñedos implantadas en el quinquenio 1881-1885, y alcanzó su máximo histórico en 1978, con 252.928 ha. El vino elaborado, con un predominio absoluto de caldos básicos de baja calidad, era destinado de modo casi exclusivo al mercado interno⁵. La dependencia de un solo mercado constituía, en realidad, el preanuncio de la autodestrucción de una estructura económica, en un territorio concreto, a la que sólo le faltaba la definición del tiempo en que sucedería.

La ausencia de políticas de Estado (federal y provincial) que, superando las coyunturas, plantearan estrategias para el desarrollo del sector vitivinícola en el nuevo escenario interno e internacional que se perfilaba, motivaron una clara respuesta de los actores privados: la erradicación de viñedos y el abandono de plantas elaboradoras mencionados⁶.

A comienzos de la última década del siglo XX, y con la hegemonía de un discurso político y económico que instalaba la ideología única del neoliberalismo y la *globalización*, comenzó la aplicación de políticas ortodoxas a ultranza por parte de la administración de Carlos Menem⁷. Esas políticas impactaron de modo desigual en la vitivinicultura de Mendoza, con graves consecuencias económico-sociales para algunos actores (desaparición de industrias proveedoras de implementos y equipos, abandono de explotaciones agrícolas de pequeños productores descapitalizados, etc.).

En cambio, hubo ostensibles beneficios para otros actores que contaban con capital y crédito (fundamentalmente externo), ideas e información para adaptarse al nuevo contexto y reconvertir sus actividades. Entre esos beneficios se destacó, primordialmente, la introducción de tecnologías extranjeras avanzadas de producción y de gestión, posibilitada por un tipo de cambio artificialmente bajo. Con estas tecnologías **y el imprescindible sustrato de recursos humanos altamente capacitados con que contaba Mendoza**, comenzó la reorientación de la producción hacia los vinos finos varietales⁸, los espumantes y los mostos de diversos tipos. La libre circulación del capital financiero (tal vez la clave de la llamada *globalización*) determinó una significativa cantidad de transferencias de establecimientos vitivinícolas locales a favor de empresas transnacionales y otro tipo de inversores extranjeros⁹, parte de los cuales está inserto en redes de comercialización internacionales. La lógica de estas inversiones conduciría, desde mediados de los años 1990, a un incremento sostenido de las exportaciones de productos vitivinícolas de alta calidad¹⁰.

La evolución de la vitivinicultura desde la primera modernización decimonónica hasta el actual proceso (segunda modernización) tuvo dos actores centrales del sistema capitalista: el Estado y los empresarios.

El marco presentado servirá para establecer las características y comportamientos de estos últimos en la larga evolución de la vitivinicultura de la cual han sido actores esenciales. Comenzaremos, para ello, con los antecedentes, que remiten a una reducida elite¹¹ provincial, de la que surgió un subgrupo, una oligarquía de familias, que llegaría a dirigir a ese conjunto social, controlar hegemonícamente el poder político durante varias décadas y conducir la primera gran modernización. Para concluir, trazaremos un panorama del empresariado actual y sus respuestas frente a la segunda modernización.

Del burgués al empresario moderno

Al concluir la década de 1840, diversos elementos se fueron relacionando en Mendoza y crearon las condiciones para la difusión de una *mentalidad burguesa* que resultaría imprescindible para la posterior modernización económica y social. Entre esos elementos se destacan la actividad

mercantil y el crédito, estrechamente vinculados y, crecientemente, en manos de los mismos agentes económicos: los comerciantes. Estos reemplazarían gradualmente a la Iglesia como actora central de la actividad financiera. Tal proceso se hizo evidente –e irreversible– desde mediados de la década de 1850¹². En efecto, el crédito laico se generalizaría en Mendoza respaldado en la actividad mercantil, contemporáneamente con el de otras regiones latinoamericanas y del sur de Europa¹³.

Lo destacable de este proceso es que, de modo idéntico al que muestra Cerutti para México, incidió directamente en las futuras “[...] transformaciones que reforzarían el dominio del capital sobre diversas actividades económicas, entre ellas las productivas [...]”. Es decir que con la función financiera controlada por personas y sociedades dedicadas al comercio, “[...] *el crédito se afirmaba como actividad burguesa*. O sea: como componente de un esfuerzo cotidiano destinado, de manera vertebral, a la búsqueda de la más alta ganancia posible, a la reproducción sistemática y ampliada de los bienes y caudales de quienes lo instrumentaban”¹⁴.

Con el control del crédito, la sociedad mendocina ingresaba a una nueva cultura económica, bajo la hegemonía del capital, en la cual el burgués –como en México¹⁵– se consolidaba de modo constante en los grupos dominantes.

Lo expuesto tiene por finalidad matizar la idea de que una “sociedad tradicional”¹⁶ era incapaz de generar inversiones productivas en gran escala, plenamente capitalistas, para lo cual resultaba imprescindible la adopción de tecnologías que sostuvieran ese modo de producción. Por el contrario, consideramos que en los comienzos de la segunda mitad del siglo XIX, se fue gestando en Mendoza un segmento de agentes económicos que, a través del ensayo de diversas prácticas económicas en actividades mercantiles y financieras, conformaría un núcleo empresarial moderno. El capital así acumulado, cuando se generaron las condiciones¹⁷, fue invertido en la agroindustria vitivinícola.

A los primeros empresarios¹⁸, entre las décadas de 1850 y 1870, no puede aplicárseles, sin entrar en la irrealidad, el calificativo de *schumpeterianos*; sin embargo, innovaron en un espacio y un tiempo condicionados aun por tradiciones coloniales e influencias religiosas. Sus prácticas comerciales y financieras y la acumulación que derivaba de ellas, los llevaron a diversificarse, minimizando riesgos, hacia actividades mercantiles más complejas¹⁹ o hacia la producción (aunque todavía en escala reducida). Un caso muy destacable como antecedente de la vitivinicultura moderna y de calidad es el de Eusebio Blanco, comerciante y político, quien realizó experiencias de elaboración de vinos finos y *champagnes*; y de envasado en botellas, con bastante anterioridad a 1854, año en el que un agudo observador captó la importancia de la información que recibía²⁰.

Entre 1850 y 1880 –para limitar este período formativo–, la economía mendocina estaba organizada en torno del engorde y exportación de gana-

do a Chile y la producción de cereales y harinas destinados a los mercados de provincias orientales. Los comerciantes habían logrado desarrollar un modelo económico exitoso que hemos denominado “de ganadería comercial con agricultura subordinada”²¹. La sociedad, poco compleja, estaba estructurada jerárquicamente, inclusive dentro del pequeño grupo dominante, con el poder concentrado en los *comerciantes integrados*. Varios comerciantes urbanos se incorporarían también al negocio ganadero²². El poder económico y el político, se confundían, estableciéndose una relación simbiótica entre lo público y lo privado.

Durante los años 1860 y 1870, comenzó a generarse en el interior de la elite económica el núcleo de lo que llegaría a ser una burguesía industrial regional. Los empresarios provenientes de la inmigración temprana (décadas de 1850 y 1860) y de la que arribó desde mediados de los años 1870, se integraron al grupo por negocios o por matrimonios. En esta década se incrementó la formación de sociedades (que incluían inmigrantes) para la inversión en la producción y servicios²³. Con relación a la vitivinicultura, algunas cuestiones habían madurado en el mundo empresario, con propuestas y con hechos. Entre las primeras, el mencionado Eusebio Blanco publicó en 1870 una traducción de un tratado de vinificación de autor francés, anotándolo con observaciones muy ajustadas a un proyecto vitivinícola de largo plazo, centrado en la producción a gran escala de vinos finos²⁴. El francés Hilaire Lasmartres, por su parte, demostraría que se podían hacer elaboraciones de calidad cuando sus vinos tuvieron reconocimiento en la Exposición Nacional de 1870-1871²⁵, realizada en la provincia de Córdoba. En su preocupación por la genuinidad de los vinos y la falta de eficacia, seguridad y regularidad en los transportes (una condición para la producción capitalista), Lasmartres se hacía cargo personalmente del traslado y venta de sus caldos, es decir que también fue un constructor del mercado nacional de vinos²⁶.

Pese a su fracaso, otro hecho que debe ser resaltado es la instalación de la fábrica de cristales a comienzos de estos años 1870, porque muestra una clara articulación Estado-mercado para poner en marcha una industria considerada prioritaria para el desarrollo de la vitivinicultura. Su quiebra en poco tiempo respondió a diversos factores, entre los cuales se cuenta una demanda de envases todavía inexistente, pero la conformación de sus consejos directivos anticipaba la constitución de un empresariado regional integrado por nativos y extranjeros inmigrados²⁷.

En suma, pese a la enorme distancia que la separaba de Buenos Aires y al relativo aislamiento, por transportes inadecuados, de la sociedad mendocina surgieron los primeros empresarios preocupados por avanzar hacia una producción vitivinícola de gran escala, con importante presencia de vinos finos y tecnificada.

Hacia el desarrollo agroindustrial, 1875-1910.

La decisión empresaria y el incentivo estatal

La crisis en la segunda mitad de los años 1870, derivada en gran medida de la de 1873, abrió las puertas a la vitivinicultura y a una capa más amplia de *empresarios-políticos* con nuevas ideas. Desde el Estado provincial se diseñaron políticas de promoción vitícola, materializadas en las administraciones de Francisco Civit (1873-1876), Elías Villanueva (1878-1881) y Tiburcio Benegas (1887-1889) con normas de exención impositiva (aprovechadas por la elite económica para incorporarse a la viticultura moderna), o destinadas a la formación de recursos humanos, atracción de inmigrantes y expansión del crédito.

La ley de 1881²⁸, que eximió de impuestos hasta 1891 a las nuevas plantaciones de vid; el ferrocarril; y la modernización de la red de riego crearon las condiciones para la gran transformación económica y social. Habilitado en 1885, el ferrocarril influyó directamente en la gran expansión del viñedo²⁹, el ingreso de manufacturas y equipamiento para bodegas y fincas vitícolas, y el arribo de miles de extranjeros y migrantes internos.

Hubo una rápida integración de empresarios a la prometedora actividad productiva con inversiones agrícolas e industriales que aseguraban un significativo retorno³⁰. Surgiría, además, un encadenamiento colateral de la vitivinicultura: talleres protoindustriales proveedores de materiales y equipos para bodegas, iniciados por hombres de la inmigración entre fines del siglo XIX y comienzos del XX. El desarrollo agroindustrial e industrial fue netamente local, salvo puntuales inversiones de capital extraprovincial -incluso extranjero-, registradas en la década de 1900 en grandes bodegas³¹.

Estado promotor y cambios de rumbo en los empresarios hasta 1910.

El progresivo avance del ferrocarril hacia el oeste argentino, desde los años 1870, tuvo implicancias económicas y políticas. A la par de favorecer el desarrollo de una vitivinicultura capitalista, supuso, para los empresarios que centraban sus prácticas económicas en el negocio ganadero, la pérdida de un rubro importante en su sistema de acumulación. *"Adelantamos en frontera, pero nos viene la ruina a las Provincias del Interior con el FFCC, que se viene metiendo, y quitándonos el transporte de nuestros productos, en nuestros propios elementos de carros y mulas, que daban vida a las provincias, dando ocupación a mucha gente. [...] dándole a los ingleses, lo que ganaban los criollos [...]"*³². Esta cita revela que el excedente generado por el transporte sería inevitablemente absorbido por el ferrocarril, comprimiendo la rentabilidad de estos empresarios casi hasta hacerla desaparecer.

El desarrollo del moderno sistema financiero institucional desde fines de la década de 1880 y comienzos de la siguiente permitió, al menos en parte, la financiación de inversiones productivas y de servicios. A comienzos del siglo XX, seguramente como respuesta a la crisis vitivinícola de 1901-1903, surgieron casas bancarias cooperativas enteramente locales integradas, en algunos casos, por pequeños productores y, en otros, por grandes bodegueros; y su finalidad obvia era financiar primordialmente a sus asociados fuera del circuito de los grandes bancos³³.

Los viñedos modernos, implantados con un criterio casi de *agricultura industrial*, avanzaron hacia un modelo productivo masivo, con aumentos extraordinarios de los rendimientos. La gran oferta de uva aceleró la instalación industrial y la aparición de establecimientos tecnificados. Así, en 1887 había registradas 420 bodegas³⁴, todas muy pequeñas; en 1899 eran 1.084 y, en 1910, sumaban 1.189. En 1895 sólo 7 bodegas elaboraban entre 10.000 y 50.000 Hl; en 1899 eran 16 y otras 2 superaban los 50.000 Hl. Para 1910, había 56 y 4 respectivamente en cada categoría³⁵. Se inició así un notable proceso de sustitución de importaciones que comenzó a satisfacer parcialmente la expansiva demanda de vinos comunes en el mercado nacional. En 1888 la provincia produjo 59.000 Hl de vino y el país importó 713.000; en 1899 se elaboraron 927.000 Hl (más 776.000 en las restantes provincias productoras) y la importación descendió a 410.000; y, hacia 1910, se superaron los 2.9000.000 Hl, con una importación, el año siguiente, de 408.709 Hl³⁶.

Como resultado de la exitosa política de promoción fiscal, el Estado aumentó sus ingresos desde los años 1890, cuando comenzó a cobrar impuestos a los viñedos que culminaban su exención. Por entonces, también se gravaría la producción de vinos y alcoholes. Estos impuestos se incrementaron hasta superar largamente el 50% de los ingresos tributarios cuando promediaba la primera década del siglo XX³⁷. Paralelamente, a comienzos de la década de 1900, la primera gran crisis de la vitivinicultura (1901-1903) obligó a reducir la contribución directa en un 33%³⁸. Al convertirse en el soporte financiero del Estado provincial, la vitivinicultura le otorgó un importante grado de autonomía frente al poder federal. En contrapartida, el sector público generaba economías externas al sistema agroindustrial, con obras viales y de irrigación entre otras, y también asumiendo un papel activo en la defensa de la producción provincial y regional contra los frecuentes fraudes en la elaboración de vinos³⁹. Se creó, además, una Comisión de Defensa de la Industria Viti-Vinícola de la Provincia⁴⁰, que funcionó en coordinación con el Centro Viti-Vinícola fundado por empresarios en 1895⁴¹, con miembros que participaban de ambos organismos, los cuales constituyeron ámbitos de integración de un empresariado regional de criollos e inmigrantes. Para estos últimos significaban la inserción en los intersticios del poder político y también la posibilidad de conformar grupos dotados de capacidad de presión en defensa de sus intereses económicos.

El proyecto modernizador llevó a la adopción de políticas tendientes a la formación técnica de recursos humanos para la agricultura en general y la vitivinicultura en particular, aunque sus resultados no fueron los esperados. Por otra parte, el fomento de la inmigración buscaba un rápido aumento de la oferta de mano de obra, necesario para la expansión de los cultivos y el posterior desarrollo de la industria⁴².

La moderna ley general de aguas, sancionada en 1884, consideró la irrigación como un sistema integrado⁴³. Otra política determinó la creación del Banco de la Provincia de Mendoza, como empresa mixta, que sería una herramienta financiera para apoyar la producción vitícola⁴⁴.

Vitivinicultura y actores: proyecto y realidades

Las ideas originarias, políticas y empresariales, sufrieron serias distorsiones con el rumbo que tomó el desarrollo vitivinícola. En efecto, sólo se buscó ampliar la superficie cultivada para aumentar la oferta de uvas. No se planteó una conformación del sector que tuviera en cuenta la calidad, si bien, como hemos visto, unos pocos productores buscaban mejorar cultivos y perfeccionar los vinos⁴⁵. Entre los hombres con ideas modernizantes hemos señalado a Eusebio Blanco⁴⁶ y su *Manual del Viñatero en Mendoza*. Blanco se dirigía en sus comentarios y notas a los productores que no podían acceder a información técnica. Su propuesta para la vitivinicultura de Mendoza la formula en pleno auge ganadero, lo que lo convierte en un precursor.

Blanco enfatizaba que los productores debían prepararse "[...] poco a poco para salir de la rutina de hacer vinos comunes según la práctica transmitida por nuestros respetables abuelos... Los vinos finos son los únicos que por ahora pueden soportar el acondicionamiento y los fletes que hay que pagar por presentarlos en Buenos Aires, que será siempre nuestra principal plaza de consumo; o en otras... donde nadie rehúsa pagar los altos precios [...]"⁴⁷.

Con este proyecto Mendoza hubiera tenido que emprender una enorme transformación, tecnológica y cultural, imposible de ser llevada a cabo en 1870 o en el resto de la década. Por una parte, no había una demanda de vinos mendocinos que justificara extender los cultivos y reorientar las elaboraciones tradicionales hacia caldos de alta calidad; por la otra, el primitivismo técnico de las bodegas tornaba ilusorio un cambio cualitativo como el que planteaba Blanco. Por último, y no menos importante, porque los empresarios prosperaban con la ganadería; y el cambio aparece cuando se acaba la bonanza.

Varios años después (1887), Emilio Civit escribía a su suegro, el gobernador Tiburcio Benegas, que los viñedos y bodegas del Médoc francés eran un modelo a seguir por Mendoza.

Civit apelaba al gobernador, no sólo por su relación familiar, sino porque Benegas era el máximo exponente entre los escasos empresarios vitivinícolas que elaboraban vinos de calidad.

"Sus plantaciones del Trapiche en San Vicente y las nuestras en El Viñedo de Maipú por ejemplo, nada tienen que envidiar a las mejores de Burdeos [...]" ⁴⁸.

*"[...] Se han dictado leyes protegiendo y fomentando la plantación de viñas, en cuanto se refiere a la exoneración de impuestos por cierto tiempo, pero es necesario también **ya que la acción de los particulares es tan débil entre nosotros**, que el gobierno con mayores elementos y mayores medios procure reemplazarla [...]"* ⁴⁹.

El modelo que proponía Civit planteaba organizar la producción con intervención del Estado y bases científico-técnicas, una visión estratégica que el tiempo se encargaría de enviarla al desván de las cosas inútiles hasta finales del siglo XX. Civit consideraba que todas las etapas de la producción, agrícola e industrial, debían hacerse aplicando las tecnologías más avanzadas. Lo mismo proponía en la etapa de comercialización y en la gestión de las empresas. Sólo la elaboración de vinos de calidad definida permitiría desplazar del mercado argentino a los caldos europeos. Civit combinaba sus ideas de estadista con las de un empresario moderno al sostener que las empresas familiares debían ser dirigidas por profesionales enólogos, a fin de obtener productos de calidad.

Estado y elite se constituirían, según Civit, en los principales impulsores de la transformación que daría a Mendoza un venturoso porvenir porque disponían de los instrumentos necesarios para ello. La oligarquía, autodefinida liberal, intervino a través del Estado y produjo una enorme transformación económica, técnica y geográfica que no dejó librada a la "mano invisible del mercado". Por el contrario, empleó el poder político para promover el desarrollo de una oferta local de vinos capaz de satisfacer la creciente demanda nacional, sustituyendo a sus similares extranjeros. Las condiciones creadas abrieron paso a la inversión inicial en el viñedo ⁵⁰.

Los resultados del proyecto fueron muy parciales, pues se impuso la producción de vinos comunes –con muy pocas excepciones-. La organización económica y social que surgió, con viticultores sin bodega, industriales sin viñedos y bodegueros con viñas propias, contribuiría a consolidar la especialización en un bien de consumo masivo.

A diferencia de la paradigmática Burdeos, el modelo de desarrollo vitivinícola disoció la producción y sus actores, generando grupos sociales vinculados por relaciones fuertemente asimétricas. El *viñatero* (o *viñatero independiente*) era un propietario o arrendatario que explotaba, en general, fincas menores a 5 ha y vendía la uva al elaborador de vinos. El *productor agroindustrial* integraba la producción de uva y elaboraba vino en establecimientos de tamaño variable, aunque con predominio de los pequeños. Vendían su producción en el mercado local, en ocasiones a otras provincias

y también a grandes bodegas, dando origen al denominado (y vigente) *mercado de traslado*. El *industrial bodeguero* poseía o arrendaba bodegas y no producía la materia prima. Los *bodegueros integrados* tenían viñedos, elaboraban y comercializaban el vino. Constituían un reducido grupo de grandes empresarios con capacidad para controlar la industria e intervenir en la fijación de precios (sin que eso significara una cartelización), generando así una temprana conformación oligopólica del sector. La presencia de estos bodegueros cobró vigor desde la década de 1900, acompañando la maduración de la industria. Alcanzaron, además, notable influencia y presencia en la política provincial. Finalmente, los *comerciantes extrarregionales*, operando en el mercado de traslado, distribuían en otras provincias los vinos locales o los compraban a granel para fraccionarlos con sus propias marcas. Perdieron importancia en las dos primeras décadas del siglo XX, pero incidieron en la orientación masiva que tomó el modelo porque demandaban vinos “gruesos”, pasibles de ser “estirados” con agua.

Otro actor esencial en el desarrollo y difusión del viñedo fue el *contratista de plantación*. En su mayoría eran inmigrantes y provenían del mundo del trabajo, aunque tenían claros rasgos empresariales en tanto asumían riesgos. En efecto, los propietarios les entregaban las fincas durante cierta cantidad de tiempo, y ellos asumían la obligación de implantar viñedos. Cobraban por su trabajo un valor por cada planta frutal, se apropiaban de una o varias cosechas y, en ocasiones, recibían también importantes superficies de tierra. Muchos de estos agentes accedieron rápidamente a la propiedad inmueble y varios de ellos construyeron importantes fortunas en el sector vitivinícola, algunas de cuyas empresas siguen hoy en actividad⁵¹. Con el transcurso del tiempo y la atenuación de la expansión del viñedo, estos actores desaparecieron hacia fines de la década de 1920, aunque reaparecen en la actualidad con otras características.

La inversión en la vitivinicultura se multiplicó entre 1885 y 1910, lo que incrementó exponencialmente la producción⁵². Los empresarios nativos invirtieron menos que los de origen extranjero, quienes predominaron desde el comienzo entre los bodegueros con grandes establecimientos tecnificados⁵³; pese a lo cual, entre 1890 y 1910, en el contexto de masividad dominante, los argentinos parecen haber buscado más la obtención de productos de cierta calidad⁵⁴. No obstante su número limitado, estas elaboraciones sugieren que las ideas de Blanco y Civit tenían seguidores; y también, que se mantenía un hilo conductor con las experiencias de décadas anteriores, ya mencionadas.

En la primera modernización no hubo posibilidad de otro resultado que el finalmente obtenido: una agroindustria dedicada a la producción en gran escala, con el objetivo dominante y prácticamente excluyente de elaborar la mayor cantidad de vino posible y venderlo cuanto antes, salvo contadas excepciones, ya mencionadas. La escasez de capital fue un factor de especial importancia en la estructuración de la agroindustria, pues muy

pocas bodegas podían elaborar y estacionar sus vinos dos o más años para expender luego un producto de buena calidad; el grueso de las empresas debía realizar sus caldos cuanto antes para obtener el retorno que les permitiría reiniciar el ciclo productivo. También fueron escasas las bodegas inicialmente dirigidas por técnicos en enología o, al menos, con amplia experiencia en la materia. Por otra parte, la demanda se originaba, mayoritariamente, en los sectores populares, más preocupados, lógicamente, por el precio que por la calidad. Por último, no era menor la ausencia de adecuadas redes de distribución y comercialización, que debieron ser construidas muy gradualmente⁵⁵.

Algunos inmigrantes mostraron excepcionales capacidades empresariales y construyeron enormes empresas integradas, aunque con suerte diversa. Hacia comienzos de la década de 1910, las mayores bodegas mendoquinas, elaboradoras de más de 50.000 Hl, pertenecían a extranjeros. Otros inmigrantes (profesionales, técnicos y artesanos) generaron un incipiente *brote industrial*⁵⁶, ya mencionado, que sentó las bases del actual sector metalmeccánico provincial.

Los **empresarios regionales**, fueran de la elite criolla, de la inmigración temprana o de la masiva, acumularon la parte sustancial de sus capitales en la provincia con actividades diversas e invirtieron luego en la producción vitivinícola. Muchos extranjeros lograron hacer fortuna. Un ejemplo es el de Angel Furlotti, un italiano que arribó en 1889 a Buenos Aires, donde trabajó hasta 1893, cuando se trasladó a Mendoza. Desde 1896 fue contratista de plantación, asociado con su connacional y cuñado, Pablo Pincolini. Ambos firmaron un contrato, de 11 años de vigencia, para transformar en viñedos 19 ha de alfalfa. Debían pagar un canon de \$ 20.000 en 5 cuotas entre el 5º y 8º año y en el último, además de hacerse cargo de todos los impuestos. Como única retribución, se apropiaban de la totalidad de las cosechas. A la finalización del contrato, en 1907, Furlotti ya era propietario de 30 ha de los mejores viñedos de la provincia. Para 1910, además, arrendaba otras 150 ha con vid. Se lo conoció como “El Rey de la Viña” por su dedicación a la producción primaria. En 1914, como medio para enfrentar una gran crisis que afectó al sector, construyó una bodega (asociado con sus hijos) que llegó a ser una de las más importantes de Mendoza⁵⁷.

Sin embargo, lo habitual era que los grandes empresarios vitivinícolas se iniciaran en el sector contando con capital acumulado previamente en otras actividades. Entre los nativos, Tiburcio Benegas es altamente representativo. Hasta comienzos de los años 1880, se dedicó al comercio, a la cría de ganado y a las finanzas. En una antigua hacienda de potreros que adquirió en Godoy Cruz, departamento contiguo al sur de la capital, inició la plantación de viñedos en 1883 hasta disponer de más de 200 ha; y construyó la bodega, que amplió y tecnificó constantemente. Este empresario se benefició con exenciones de impuestos para sus viñedos mientras era senador nacional y gobernador de la provincia. Su empresa, denominada El Tra-

piche, fue la primera bodega integrada de Mendoza. En 1899 estaba altamente tecnificada y contaba con energía eléctrica; producía vinos comunes y finos y los comercializaba con marca propia en distintas ciudades del país, especialmente en Buenos Aires, donde contaba con depósitos. Para 1910, producía 30.000 Hl de vino⁵⁸.

Este empresario, como efecto de la crisis de 1901-1903, tuvo dificultades para cumplir con las deudas contraídas. Benegas buscó en Londres, en 1902, un crédito de \$ oro 1.000.000 para ampliar y equipar sus bodegas, a las que puso como garantía, aunque una investigación reciente sugiere que en realidad gestionaba préstamos para cancelar fuertes endeudamientos. Esto se reafirma con un intento por colocar, además, obligaciones hipotecarias en Londres (noviembre de 1902) por 200.000 Libras. Estas gestiones, al parecer, no tuvieron buen fin y el empresario debió convocar a sus acreedores en febrero de 1903, entre los que se contaban el Banco de Mendoza y el de Londres. Todo terminó con la formación de una sociedad anónima que integraba a los acreedores capitalizando sus créditos. Benegas presidía el directorio; Roberto Patterson era el vice; y el resto actuaría como vocales⁵⁹.

Entre los inmigrantes, los Tomba fueron durante décadas una enorme empresa integrada con fuerte peso en la formación de los precios en el mercado nacional de vinos. Antonio Tomba, nacido en Valdagno, Italia, arribó al país en los años 1870, dedicándose al comercio. Fue comerciante móvil, proveedor del ferrocarril y de sus trabajadores en su avance hacia el oeste. Llegó a Mendoza en 1884 y contrajo matrimonio con Olaya Pescara, de familia tradicional. Hizo venir de Italia a sus hermanos y fundó la sociedad Antonio Tomba y Hnos, en 1890, dedicada al comercio de diversos bienes y a la producción de vinos⁶⁰. Comenzaron con 4 ha de viña y bodega en 1886; en 1899 ya tenían 800 ha y en 1900 superaban las 1.000. En el primer año elaboraron 1.000 Hl de vino; para 1899 producían 80.000 Hl y, en 1910, 300.000 Hl⁶¹.

En estos dos casos, los empresarios tuvieron dificultades insalvables. Reunían las características del empresario industrial moderno, en particular, eran innovadores y estaban siempre atentos a las oportunidades de negocios. Para Baumol, los empresarios “son aquellas personas con ingenio y creatividad para encontrar los cauces que acrecientan su propia riqueza, poder y prestigio”⁶², sin importar si sus comportamientos perjudican o favorecen a la sociedad. Sus estrategias se llevaron a cabo distinguiendo, según el principio de Baumol, que “la percepción del beneficio por parte del empresario no debe ligarse a su moralidad como ciudadano [...] La moralidad del empresario se sintetiza en la consabida frase ‘el negocio es el negocio’. Son las normas, instituciones y leyes de la sociedad en la que viva las que harán del principio de exclusión del despilfarro una virtud o un crimen”⁶³.

Tomba, según hemos visto, apeló hasta a la falsificación de la firma de su hermano muerto para apropiarse de la mayor parte de una gran empresa vitivinícola, la más grande del país durante muchos años. Esta acción

fue el comienzo del fin; y las prácticas de endeudamiento, probablemente, completaron su caída⁶⁴. Benegas, un típico político-empresario de la elite, se manejó toda su vida en el marco de las relaciones sociales y políticas, ejerciendo y demandando influencias para el desarrollo de sus negocios privados. Benegas, “[...] disperso entre la producción de vino, la actividad política y la vida social, con facilidades de todo tipo para obtener créditos, hizo uso excesivo de los mismos [...]”⁶⁵. Mal gestionada su empresa, y endeudada, hacia fines de la década de 1900 Benegas sólo pudo conservar su primera inversión productiva vitivinícola, el establecimiento “El Trapiche”, habiéndose desprendido de una gran cantidad de importantes activos⁶⁶. Precisamente, vinculado con lo que acabamos de expresar sobre moralidad empresarial, estos dos casos, actuaron, como todos los grandes bodegueros de su época, dentro de “[...] ‘*mercados politizados*’, donde los empresarios emplean recursos en obtener ventajas o buscar rentas en la órbita del Estado [...]”⁶⁷, pero también en otros ámbitos. Ambos aprovecharon las políticas de promoción fiscal para sus viñedos. Benegas, como prestigioso político, apeló, además, a sus relaciones e influencias para financiarse sin tener en cuenta que la deficiente gestión lo llevaría a perder posiciones económicas, de lo que no pudo recuperarse. Tomba, en la construcción de prestigio y poder, participó activamente en prácticamente todos los gremios empresarios⁶⁸, convirtiéndose en una referencia ineludible para cualquier política corporativa del sector vitivinícola, provincial y nacional.

Las siempre presentes vinculaciones familiares que posibilitaban el ascenso social, afianzaban, además, las redes políticas y económicas. Los empresarios inmigrantes se relacionaron con el poder político, ocupando las posiciones que el ordenamiento legal vigente les permitía y sus hijos, primera generación de argentinos, llegaron a jerarquías del más alto nivel⁶⁹.

Hubo muchos casos de continuidad de las empresas de los políticos-empresarios nativos hasta un pasado reciente, como los Benegas o los Lemos. Otras prosiguen aún, como los González⁷⁰.

Los inmigrantes que fundaron empresas vitivinícolas exitosas, con frecuencia lo hicieron en sociedad con parientes o connacionales⁷¹. El rápido dominio que los empresarios de origen inmigratorio alcanzaron en la vitivinicultura probablemente obedeció a que no tenían vinculaciones con Chile (a diferencia de la mayor parte de la elite) y, también, a que construyeron empresas agroindustriales competidoras de la producción chilena –fuertemente protegida-. En consecuencia, sólo podían plantearse como objetivo la conquista del mercado argentino, único al que podían acceder. Muchos de estos bodegueros pertenecen al pasado y otros no han perdido vigencia. Arizu (Balbino y hermanos), Armando, Calise, Filippini, Gabrielli y Baldini, Gargantini, Giol, Pavlovsky, Passera, Tomba, se cuentan entre las grandes firmas desaparecidas. Balbi, Escorihuela, Lemos (La Superiora), Norton, Rutini (La Rural), Tirasso (Santa Ana), Tittarelli (...) siguen en activi-

dad con otros dueños; y algunas firmas continúan en manos de las familias fundadoras: Arizu -rama de Leoncio- (Luigi Bosca), Cabrini, Goyenechea, López Hnos., González, Bianchi, etc.

De todos modos, reiteramos, durante la primera modernización, tanto extranjeros como nativos constituyeron un *empresariado regional*, pues sus capitales y su poder de decisión sobre inversión, producción y comercio, estaban en Mendoza; y el capital extrarregional o transnacional no tenía suficiente entidad como para alterar esa situación. Ese *empresariado regional*, no dependiente de decisores externos a la provincia, condujo la organización de la economía que hoy da identidad internacional a Mendoza. La modernización determinó, también, la gradual construcción de ámbitos separados, al menos formalmente, entre el poder económico y el político.

El empresariado en el largo plazo

El empresario surgido en la primera modernización resultó ser una figura bastante exitosa, si por tal entendemos una larga permanencia en el mercado con muy escasas modificaciones, salvo meras adaptaciones coyunturales. Una de las bases de esta continuidad es la constante interacción con el Estado en un contexto, ya mencionado, de *mercado politizado*. Es decir, un ámbito en el cual los negocios eran posibles sólo si se negociaba con un Estado, ora interventor, ora promotor, ora regulador, y hasta empresario, pero siempre presente e ineludible⁷². El empresario regional debió operar, entonces, atendiendo (y adaptándose) a las *reglas de juego* cambiantes e incoherentes impuestas por los organismos estatales, a veces por iniciativas desde el campo del poder político, pero también –y frecuentemente– como respuesta a presiones sectoriales parciales, o fragmentadas según qué subsector fuera el reclamante.

Esta articulación, finalmente, convirtió al Estado provincial en parte de los problemas que requerían solución cuando asumió, además, el rol de empresario. En 1954 compró el paquete accionario mayoritario de la gran empresa vitivinícola Giol⁷³. La idea, correcta en su concepción, tenía como objetivo regular el mercado vitivinícola⁷⁴ y defender a los *viñateros independientes* de los abusos a que eran sometidos por los bodegueros. Muchas décadas de gestiones ineficientes y burocráticas (y politizadas, con todo lo que eso supone) provocaron déficit insostenibles que sirvieron de justificativo para su privatización en 1990-1991⁷⁵.

Con esto hemos llegado al relato inicial del presente trabajo y al proceso de retiro del Estado, a la desregulación de la actividad vitivinícola, etc. Pero, se produjo efectivamente esa retirada? En rigor no, sólo cambió su carácter, porque el Estado, grande o pequeño, es el sostén y garantía del desarrollo de una economía y una sociedad capitalistas. La intervención gubernamental, en la economía clásica, tiene como objetivo “[...] crear y mantener las mejores condiciones para el capitalismo, considerado como

un sistema esencialmente autorregulador y autoexpansivo que tiende a maximizar la ‘riqueza de la nación’ [...]”⁷⁶. Y el neoliberalismo, iniciado en la dictadura (1976-1983), se perfeccionó *in extremis* con el gobierno peronista de Carlos Menem, cuyas políticas apuntaron a generar un proceso “autorregulador y autoexpansivo” como dice Hobsbawm, aunque no precisamente para expandir la riqueza nacional.

Si nos extendiéramos sobre esta cuestión, nos apartaríamos del eje central del trabajo: los empresarios y la vitivinicultura. Conviene insistir, sin embargo, en el marco generado por la política de la administración Menem, cuyos agentes actuaron en abierta defensa de los intereses del capitalismo global, como claros exponentes de una *clase capitalista transnacional*⁷⁷. El discurso ideológico de la *globalización*⁷⁸ se tradujo en medidas claves para facilitar la circulación irrestricta del capital transnacional y su libre inserción en todos los sectores y recursos económicos dentro del territorio argentino: tierra, hidrocarburos, minería, servicios. Su penetración se produjo en aquellas actividades productivas internacionalmente competitivas, marginalizando todo lo que operara exclusivamente en el mercado interno o, tornándolo subordinado; también, frecuentemente, destruyéndolo, como sucedió con buena parte del sector industrial argentino.

El avance del proceso *globalizador* impulsado desde el gobierno nacional tuvo una enorme incidencia en la vitivinicultura, tanto la mendocina como la del resto del país, no sólo en términos económicos sino también en los cambios culturales asociados al consumo de vinos. Como es lógico suponer, una parte amplia del empresariado fue impactada fuertemente; otra, se adaptó al cimbronazo y se reconfiguró. También, hubo una reacción de fuerzas territoriales contra el accionar de las fuerzas funcionales⁷⁹ de la *transnacionalización*⁸⁰. Este proceso, desarrollado en un período muy breve (considerando nuestra perspectiva de largo plazo), ha generado cambios significativos, a punto tal de ser considerados *revolucionarios* por algunos agentes económicos y comunicadores sociales. Sin embargo, en el marco histórico de larga duración iniciado en los años 1870, esos cambios están atados a continuidades estructurales todavía vigentes, más que a posibles rupturas.

Un panorama del actual empresariado vitivinícola

Las transformaciones recientes, generalizadas desde fines de 1991, han conducido –entre otros aspectos–, a una fuerte inversión de capitales en cultivos y bodegas, lo que marca una diferencia sustancial con la primera modernización porque está generando un proceso de integración vertical de las empresas. La concentración, además, ha reforzado la conformación oligopólica del sector surgida a comienzos del siglo XX.

Los cambios han reorientado la producción hacia vinos finos y espumantes tipo champagnes; y hacia la exportación. Esto marca el salto cuali-

tativo de mayor envergadura respecto de la primera modernización⁸¹. Ambos ciclos modernizadores se asemejan en la incorporación de tecnología extranjera de punta (agrícola e industrial), aunque el proceso actual es más amplio, en la medida en que incluye, también, las tecnologías de control de calidad, gestión, *marketing*, etc.).

Los actores presentes en la vitivinicultura del siglo XXI, similares a los de comienzos del XX, tienen ahora otras dimensiones. Se establecen relaciones con asimetrías menos marcadas, particularmente en los mercados de uvas y vinos finos, en los que diversos parámetros deben responder a estrictas normas de calidad⁸². Se agregan los productores de mostos y los agentes que incorporan a la actividad el *enoturismo*.

La principal diferencia con los comienzos de la vitivinicultura moderna está dada por la gran cantidad de agentes y empresas extranjeros y argentinos extraprovinciales que conforman un nuevo empresariado, muy heterogéneo. Los extranjeros de hoy no son los inmigrantes del pasado, que acumularon y decidieron en la región. Los más destacados, incluyendo también a los inversores argentinos, o son conglomerados empresarios cuyos accionistas y directivos no están en el país o en la provincia, o son personas físicas representadas por administradores o gerentes.

Muchos productores locales se desprendieron de firmas líderes, algunas de dimensiones gigantescas (Santa Ana o Peñaflor-Trapiche...), pero un segmento importante ha reinvertido en nuevas empresas de menor tamaño para producir exclusivamente vinos de alta gama para diferentes franjas no masivas del mercado interno y para la exportación. Cuentan a su favor con el conocimiento del medio, del negocio y las relaciones previas establecidas en el ámbito comercial. Aunque en general constituyen sociedades anónimas como forma jurídica, son en realidad empresas familiares.

Entre los grandes grupos extranjeros hay fusiones posteriores a las inversiones iniciales que amplían su potencial productivo y la penetración en el mercado internacional, sin descuidar el interno. Reviven así, los antiguos *comerciantes extrarregionales*, que hoy se integran hacia atrás. Estas empresas complejizan el proceso, no sólo por sus inversiones directas sino también porque establecen alianzas con empresas de la región. En los años 1990 el grupo Allied Domecq (inglés) -o sus controladas- compró bodegas en Mendoza y San Juan productoras de vinos finos y espumantes. El grupo Pernod Ricard (francés), compró bodegas en Mendoza y en la provincia de Salta. En 2005 Pernod absorbió a Allied Domecq. El grupo francés se ha convertido en el mayor fabricante de bebidas alcohólicas del país; y ha adicionado el turismo al negocio del vino. En suma: dos grandes grupos extranjeros, comercializadores-distribuidores de otras bebidas y de vinos, se integraron verticalmente en la vitivinicultura y luego se fusionaron.

La misma estrategia cumplió una antigua firma argentina distribuidora y comercializadora de bebidas y vinos: Llorente Hnos. La bodega Toso le

elaboraba vinos y champañas para su marca “Federico de Alvear”. En la década de 1990 compró la bodega, conserva su marca y la original (“Toso”), atendiendo franjas diferentes del mercado.

Tienen asimismo un gran desarrollo las bodegas *boutique*, pequeños emprendimientos (alrededor de 100) dedicados a la elaboración de vinos de alta gama para la exportación, el consumo en ciertos establecimientos gastronómicos o para su venta en casas comercializadoras de esta franja de vinos. Sus producciones son muy limitadas, de algunos miles de botellas, pero requieren fuerte capitalización por el tipo de producto que están enviando al mercado. Estos casos también reúnen inversores locales, extra-provinciales o extranjeros, que actúan separadamente o en sociedad.

Si bien entre los productores de vinos hay múltiples situaciones, todas tienen un común denominador: su dependencia de la comercialización. Sin una adecuada inserción en redes comerciales, muchas bodegas desaparecerán o serán absorbidas por otras empresas (como ya se han registrados varios casos).

Sin dejar de reconocer la importancia de algunas de las empresas extranjeras instaladas en Mendoza, consideramos que la extensión del fenómeno *transnacionalizador* no se ha convertido hasta ahora en dominante. La inversión extranjera es una realidad; también lo es que muchas empresas importantes de la región cambiaron de manos y sus decisiones estratégicas se adoptan en otras latitudes, pero la vitivinicultura tiene una enorme variedad de actores y un gran número de agentes económicos, todavía mayoritariamente de capitales provinciales o nacionales. Hay empresas transnacionales, como la mencionada Pernod Ricard, o el grupo Marubeni (Japón) o, propiamente en el sector vitivinícola desde sus orígenes, la casa Moët & Chandon, instalada desde 1960.

El resto no reúne los caracteres de una empresa transnacional⁸³, salvo que aplicáramos tal concepto, genéricamente, a todo lo que sea capital extranjero. Por ejemplo, las bodegas de capitales chilenos, aun cuando operan como unidades empresarias independientes de sus matrices, sólo constituyen una diversificación de sus productos con calidades diferentes a las de su país de origen, que aprovechan la sinergia de la inserción previa de las grandes firmas chilenas en el mercado internacional de vinos. Lo mismo cabe apuntar de otras empresas extranjeras, vinculadas o no con la vitivinicultura⁸⁴.

En la principal exportadora de vinos del país, Trapiche⁸⁵, el capital mayoritario es controlado por un fondo inversor estadounidense. En este caso, las decisiones y la gestión están a cargo de un empresario, que no es propietario, y son tomadas localmente⁸⁶.

Finca La Celia⁸⁷, propiedad de la chilena Viña San Pedro S.A. (subsidiaria a su vez de CCU –cervecera-, del grupo Luksic), en cambio, tiene un directorio registrado en el país, pero las decisiones estratégicas y las de cierta importancia (inversiones, renovación de equipos) se adoptan en Chile.

Entre los empresarios locales, José Alberto Zuccardi, es un caso de particular importancia porque, sobre la base de la incorporación del concepto de innovación permanente, la bodega Familia Zuccardi, una empresa mediana, pasó en su medio siglo de vida de producir vinos básicos a elaboraciones de alta gama⁸⁸. Y todas las decisiones de esta empresa se toman localmente.

Finalmente, nos interesa señalar una sociedad conformada por agentes extraprovinciales para el desarrollo de un emprendimiento de tipo *boutique*. Se trata de Finca La Promesa S.A. Fundada en 2002 por François Passaga (francés), Mauro Villarejo y Florencia Delucchi (argentinos). El socio francés conoce el sector pues posee, entre otras actividades, un pequeño viñedo en Burdeos y una distribuidora de vinos en Madrid, donde reside. Los argentinos, por su parte, poseen una empresa pequeña, localizada en la ciudad de Buenos Aires, dedicada a servicios no vinculados con la vitivinicultura⁸⁹. Las decisiones se adoptan localmente, gracias a una presencia casi permanente de Villarejo y muy frecuente de Passaga. Un enólogo de primer nivel y un ingeniero industrial con amplia experiencia en el sector completan el grupo de trabajo que lleva adelante el emprendimiento.

¿Son así todos los empresarios vitivinícolas? Indudablemente no. Por múltiples razones, la mayoría de los productores y empresarios está concentrada, todavía, en el mercado interno y en la producción de uvas y vinos básicos⁹⁰. Estos agentes forman parte de un conglomerado mayoritario y muy heterogéneo, que incluye desde grandes empresas integradas hasta pequeños viñateros, cuya descripción excede el objetivo de este trabajo.

Síntesis conclusiva

A lo largo del trabajo mostramos el proceso de formación de un empresariado moderno en Mendoza, vinculado con el desarrollo de la vitivinicultura capitalista entre mediados del siglo XIX y la actualidad. Este apretado resumen ha servido, sin embargo, para poner en evidencia la estrecha relación de los hombres de negocios con el Estado y las políticas gubernamentales que, en general, acompañaron el sostenimiento y la maduración del sector vitivinícola durante muchas décadas, pese a notables inconsistencias y errores. También, se ha rescatado del olvido a numerosos empresarios que innovaron en diferentes etapas y contextos político-económicos.

Los cambios recientes, claramente orientados a la obtención de productos de calidad y a la exportación, constituyen, a nuestro juicio, el resultado de un largo proceso de aprendizaje y maduración más que una *revolución*. El *nuevo modelo*, en realidad, tiene más continuidades que rupturas con el pasado, tanto si nos detenemos a observar la estructura social de la vitivinicultura, como la operatoria de algunos mercados, sean de uva o de *traslado*.

Es natural que dentro del empresariado actual crezca la heterogeneidad y aumente la complejidad. Eso es fruto de la ampliación de horizontes y de la aparición de oportunidades de negocios que se presentan acompañando cambios culturales vinculados al consumo de vinos y a lo que parece ser una fuente inagotable de recursos: el turismo. Pero todas estas transformaciones, que aparecen encabezadas por empresarios extranjeros o argentinos, han sido posibles, en primer lugar, por la disponibilidad en la provincia de recursos humanos con formación científico-técnica de alto nivel; y por la articulación con el Estado.

Una observación final: pese a los nítidos avances en calidad, gestión o *marketing*; y a la búsqueda de más innovaciones, se reitera, de modo similar a la primera modernización, la introducción y adaptación pasiva de tecnologías extranjeras. Y este es un punto en el que los empresarios deberían posar su mirada. La generación local de tecnologías no sólo amplía la cadena de valor; también –y tal vez lo más importante– asegura la novedad y la independencia. Y no hablamos de autarquía sino de desarrollar integralmente un sector que es internacionalmente competitivo.

BIBLIOGRAFÍA

- Aspiazu, Daniel y Nochteff, Hugo, *El Desarrollo Ausente*, Buenos Aires, Ed. Norma, 1994.
- Furlani de Civit et al, María E., “Los asentamientos ilegales en ciudades intermedias. Provincia de Mendoza”, en *LEGUAS. Revista Argentina de Geografía* N° 2, Mendoza, 1993.
- Barbero, María Inés y Ceva, Mariela, “Estrategia, estructura y redes sociales. El caso de Algodonera Flandria (1924-1950)”, en *História Econômica & História de Empresas*, VII.2 (2004), São Paulo.
- Barrio de Villanueva, Patricia, “Una crisis vitivinícola mendocina a principios de siglo (1901-1903)”, ponencia presentada en las *XVIII Jornadas de Historia Económica*, Mendoza, setiembre de 2002.
- Barrio de Villanueva, Patricia, “Hacia la consolidación del mercado nacional de vinos. Modernización y desarrollo del sector vitivinícola de Mendoza (Argentina), 1900-1914”, en *Espacios* N° 26, -Historia- UNPatagonia, 2003.
- Barrio de Villanueva, Patricia, “Entre el poder y el infortunio. Tomba: historia de la empresa vitivinícola más poderosa de la República Argentina (1900-1912)”, en *Mediterránea-Rcherche Storiche*, Anno III, Dicembre 2006.
- Barrio de Villanueva, Patricia, *Empresarios vitivinícolas y Estado en tiempos de crisis y de expansión económica. Mendoza, 1900-1912*, Tesis de doctorado en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, UNCuyo, Mendoza, 2007 (inédita).
- Blanco, Eusebio, *Manual del Viñatero en Mendoza*, extractado y anotado del Tratado de Vinificación de Mr Henry Machard, Buenos Aires, Imprenta Americana, 1870.

Bragoni, Beatriz y Richard-Jorba, Rodolfo, “Acerca de la formación de una economía regional. Comercio, crédito y producción vitivinícola, 1830-1890”, en *XAMA* N° 6-11, Mendoza, CRICYT, 1993-1998.

Cerutti, Mario, “Comerciantes y generalización del crédito laico en México (1860-1910). Experiencias regionales”, en *Anuario del IEHS*, VII, Tandil, 1992.

Cerutti, Mario y Vellinga, Menno (compiladores), *Burguesías e industria en América Latina y Europa meridional*, Madrid, Alianza Editorial, 1989.

Civit, Emilio, *Los viñedos de Francia y los de Mendoza, importante carta del Dr. Emilio Civit al Sr. Tiburcio Benegas*, Mendoza, Tip. Los Andes, 1887.

Friedmann, John y Weaver, Clyde, *Territorio y Función*, Madrid, IEAL, 1981.

Girbal-Blacha, Noemí, *Mitos, paradojas y realidades en la Argentina peronista (1946-1955)*, Bernal, UNQuilmes, 2003.

Gutiérrez de Manchón, María J., “Bodegas y viñedos Giol Empresa Estatal”, en *Boletín de Estudios Geográficos* N° 47, Mendoza, UNCuyo, 1965.

Gutiérrez de Manchón, María J., “Retroceso y reconversión de cultivos en los oasis de Mendoza”, en María Furlani de Civit y María J. Gutiérrez de Manchón –coordinadoras-, *Mendoza: una geografía en transformación*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras-U.N. de Cuyo, 1996.

Hobsbawm, Eric, *Industria e Imperio*, Buenos Aires, Ariel, 1998.

Maeso, Justo, en Woodbine Parish, *Buenos Aires y las provincias del Río de la Plata*, Buenos Aires, Hachette, 1958.

Masini Calderón, José L., *Mendoza hace cien años*, Buenos Aires, Ediciones Theoría, 1967.

Metcalf, Daniel *La economía de la agricultura*, Madrid, Alianza, 1974.

Pérez Romagnoli, Eduardo, *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan, 1885-1930*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras-UNCuyo, 2005.

Pérez Romagnoli, Eduardo y Richard-Jorba, Rodolfo, «Una aproximación a la geografía del vino en Mendoza: distribución y difusión de las bodegas en los comienzos de la etapa industrial. 1880-1910», en *Revista de Estudios Regionales* N° 11, Mendoza, 1994.

Rapoport, Mario, “La globalización económica, ideologías, realidad, historia”, en *CICLOS* N° 12, Buenos Aires, IIHES-UBA.

Richard-Jorba, Rodolfo, “Conformación espacial de la viticultura en la provincia de Mendoza y estructura de las explotaciones”, en *Revista de Estudios Regionales* N° 10, Mendoza, CEIDER, 1992.

Richard-Jorba, Rodolfo, *Poder, Economía y Espacio en Mendoza, 1850-1900*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras-UNCuyo, 1998.

Richard-Jorba, Rodolfo, “Modelos vitivinícolas en Mendoza (Argentina). Desarrollo y transformaciones en un período secular, 1870-2000”, en *História Econômica e História de Empresas* IV.2 (2001), Sao Paulo, HUCITEC.

Richard-Jorba, Rodolfo, “El mercado de trabajo vitivinícola en la provincia de Mendoza y los nuevos actores. El contratista de viña: aproximación a un com-

plejo sistema de empresarios y trabajadores, 1880-1910”, en *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios* N° 18, Buenos Aires, PIEA-UBA, 2003.

Richard-Jorba, Rodolfo, “Formación, crisis y reorientaciones de la vitivinicultura de Mendoza y San Juan, 1870-2000”, en *Boletín Geográfico* N° 28, Neuquén, Universidad Nacional del Comahue, 2006.

Richard-Jorba, Rodolfo y Pérez Romagnoli, Eduardo, “El proceso de modernización de la bodega mendocina, 1860-1915” en *CICLOS* N° 7, Buenos Aires, IIHES, 1994.

Ricossa, Sergio, *Diccionario de Economía*, México, Siglo XXI Editores, 1990.

Schvarzer, Jorge, *La industria que supimos conseguir*, Buenos Aires, Planeta, 1996.

Valdaliso, Jesús María y López, Santiago, *Historia Económica de la Empresa*, Barcelona, Crítica, 2000.

NOTAS

- Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (CONICET) y Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. E-mail: rrichard@lab.cricyt.edu.ar

¹ En 1968, el consumo de vinos alcanzó 86 litros por habitante y descendió a 60 en 1986, estabilizándose en la actualidad en 30 litros, aunque con tendencia a crecer. Entre las causas de la retracción de la demanda se cuentan el avance de las cervezas y gaseosas, tanto por el cambio de gusto en los consumidores como por los menores precios en muchas de esas bebidas. Sobre esto último, resultó clave el descenso brutal del ingreso de los asalariados y trabajadores informales a partir de las políticas neoliberales implantadas por la dictadura (1976-1983) y continuadas por los gobiernos constitucionales que le siguieron. Entre 1975 y 1982, por caso, “las remuneraciones reales de los asalariados cayeron un 37,0%” (Daniel Aspiazu y Hugo Nochteff, *El Desarrollo Ausente*, Buenos Aires, Ed. Norma, 1994, p. 87). En 2006, la totalidad de ingresos de los sectores populares del país representaba el 26,7% del PBI (Claudio Lozano et al, “Informe de coyuntura económica”, en www.argenpress.info, 03-05-2006), mientras que en 1974 era cercana al 50%. De manera que un bien prescindible en la dieta, como es el vino, fue rápidamente eliminado o reemplazado en alta proporción por las otras bebidas.

² María E. Furlani de Civit et al, “Los asentamientos ilegales en ciudades intermedias. Provincia de Mendoza”, en *LEGUAS. Revista Argentina de Geografía* N° 2, Mendoza, 1993.

³ Las políticas estatales, puramente coyunturales y extremadamente incoherentes, potenciaron a lo largo del tiempo la posibilidad del estallido. Por ejemplo, mientras se fomentaban nuevas plantaciones de vid con desgravaciones impositivas, se regulaba la oferta de vinos mediante diversas

medidas (Rodolfo Richard-Jorba, “Formación, crisis y reorientaciones de la vitivinicultura de Mendoza y San Juan, 1870-2000”, en *Boletín Geográfico* N° 28, Neuquén, Universidad Nacional del Comahue, 2006.

- ⁴ Los términos moderno, modernización o modernizante indican las condiciones o procesos conducentes al desarrollo de una economía y una sociedad capitalistas.
- ⁵ No hubo políticas estatales sostenidas en el tiempo para diversificar los usos de la uva y promover las exportaciones, lo que hubiera obligado al sector a invertir en equipamiento técnico para mejorar la calidad, y en tecnologías de gestión y comercialización. Sólo se exportaba, con intermitencias, cuando caía la demanda nacional.
- ⁶ El retroceso del viñedo no ha sido un proceso lineal, pues mientras se erradican o abandonan cultivos en áreas marginales o por avance urbano, entre otras causas, se implantan otros en nuevas tierras, con variedades de alta calidad (María J. Gutiérrez de Manchón, “Retroceso y reconversión de cultivos en los oasis de Mendoza”, en María Furlani de Civit y María J. Gutiérrez de Manchón –coordinadoras-, *Mendoza: una geografía en transformación*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras-U.N. de Cuyo, 1996).
- ⁷ El Decreto 2.284/91 desreguló abruptamente la totalidad de las actividades económicas en el país y eliminó la mayoría de los controles existentes. El Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) quedó reducido a una mera policía del vino, como contralor de la genuinidad de los caldos. Inclusive, en 1994, el gobierno nacional dispuso la supresión del organismo, medida que pudo ser revertida por presión de las provincias productoras y las cámaras empresarias del sector vitivinícola.
- ⁸ Con anterioridad a la década de 1990 los vinos finos ocupaban una parte insignificante en la producción total (poco menos del 5%). En 1991, acompañando la transformación del viñedo, la proporción había crecido al 17%; en 1996 llegaba al 26% y, en 2003, alcanzó el 33% (INV, *Estadística Vitivinícola Argentina, año 1991*, segunda parte, Mendoza, 1992, p. 39; y www.inv.gov.ar/estadisticas). En la actualidad los nuevos viñedos y las nuevas bodegas apuntan en todos los casos a obtener materia prima y vinos de alta calidad.
- ⁹ En este proceso también hay muy destacadas inversiones de agentes económicos argentinos cuyos capitales se han originado en otras regiones del país e, inclusive, del extranjero.
- ¹⁰ Por ejemplo, en 1998 la Argentina exportó 538.800 Hl de vinos finos y 540.900 Hl de comunes. El 94% de los primeros (506.472 Hl) y el 67% de los últimos (362.403 Hl) fueron elaborados en Mendoza, lo que da una clara idea del cambio operado (Rodolfo Richard-Jorba, “Formación, crisis...”, cit.). En 2006, la provincia exportó 2.485.286 Hl de vino, de los cuales el 43% fueron varietales (1.064.786 Hl) y 56% sin mención varietal (1.385.109 Hl). Los primeros representaron un in-

greso de 256 millones de dólares; y los segundos de 74 millones (www.inv.gov.ar/estadisticas).

- ¹¹ Elite, elite económica o grupo dominante, se emplean indistintamente para señalar a un conjunto social que dominaba la vida provincial en todas sus manifestaciones, especialmente los negocios y la política. Oligarquía y grupo oligárquico, tratan de un subgrupo de la elite que controló el Estado y lo utilizó como herramienta transformadora.
- ¹² Beatriz Bragoni y Rodolfo Richard-Jorba, “Acerca de la formación de una economía regional. Comercio, crédito y producción vitivinícola, 1830-1890”, en XAMA N° 6-11, Mendoza, CRICYT, 1993-1998. Desde la década de 1860 comenzarían a operar las primeras *casas bancarias*, sociedades mercantiles dedicadas “específicamente a la captación y préstamos de dinero y de otros servicios financieros” (ibidem. p. 229). Estas casas solventaban operaciones económicas variadas y activaban, retroalimentándolas, las redes mercantiles y la producción vinculada.
- ¹³ En diversas regiones de México (Monterrey), Brasil (San Pablo), Colombia (Antioquia), España (Cataluña) o el norte de Italia, la acumulación de capital comercial y financiero fue clave en la constitución de burguesías que invirtieron en la producción, generando “brotes” industriales (Mario Cerutti y Menno Vellinga (compiladores), *Burguesías e industria en América Latina y Europa meridional*, Madrid, Alianza Editorial, 1989).
- ¹⁴ Mario Cerutti, “Comerciantes y generalización del crédito laico en México (1860-1910). Experiencias regionales”, en *Anuario del IEHS*, VII, Tandil, 1992, p. 226 (cursiva del autor).
- ¹⁵ Ibidem, p. 227.
- ¹⁶ “Las sociedades tradicionales se caracterizan por su mínima disposición, o capacidad, para experimentar cambios en sus métodos productivos” (Jorge Schvarzer, *La industria que supimos conseguir*, Buenos Aires, Planeta, 1996, pp. 18-19). El autor califica seguidamente a la sociedad argentina anterior a 1880, como “tradicional y primitiva” (p. 57).
- ¹⁷ Cabe mencionar, por ejemplo, la instalación ferroviaria, que integró económicamente el territorio nacional y facilitó la formación y ampliación del mercado interno; la unificación política del país con un poder central consolidado desde 1880; la creación de una moneda nacional; y el ingreso de inmigración europea a la provincia, que tendría un papel esencial en la implantación del viñedo capitalista y su difusión, así como en el desarrollo de la industria del vino.
- ¹⁸ Una definición simple, apta para encuadrar a estos agentes en el tiempo considerado, es la que define al empresario como “el jefe de la empresa, el que la guía, el que coordina y dirige..., a menudo (no necesariamente) el que asume los riesgos, el capitalista” (Sergio Ricossa, *Diccionario de Economía*, México, Siglo XXI Editores, 1990, p. 239).
- ¹⁹ En algunas de estas sociedades participaron agentes de otras provincias o de Chile; otras, las integraban sólo mendocinos. 1) La “Casa de Trato” de

Saturnino Ferreira, Manuel González de Jonte, Melitón Arroyo, Sixto González y Gregorio Maldonado, operaba en el país y en Chile (*El Constitucional*, Mendoza, 31-10-1853). 2) La sociedad entre Eusebio Blanco, Martín Zapata y Guillermo Nathan (chileno), constituida en 1854, operaba en consignaciones y comercio de mercaderías, en Mendoza, San Juan, Valparaíso y Rosario (Archivo General de la Provincia de Mendoza – AGPM-*Protocolos Notariales* –en adelante Protocolos- N° 266 –Galigniana-, fs. 99). El capital inicial (\$ 18.000) se había incrementado un 81% en dos años (\$ 32.588), cuando en 1856 ingresó el mendocino Nicolás Sotomayor, aportando \$ 20.000, por lo que entrarían “[...] en el negocio de compraventa de ganado...” (AGPM-*Protocolos* N° 276 –Mayorga-, fs. 2). 3) 1857, sociedad entre Francisco Calle, Santiago Laborde (San Luis) y Nathan, Blanco y Cía. para “[...] realizar una negociación de azúcares comprándolos en el Brasil y vendiéndolos en el Puerto del Rosario [...]” (Ibídem, fs. 13). Esta sociedad era más compleja en tanto involucraba a la firma mencionada en el punto precedente, a la que se agregaban dos agentes, de Mendoza y San Luis; y tenía un objeto específico: importar azúcar brasileño y venderlo solamente en un espacio (Rosario) situado fuera de la sede de la firma.

²⁰ “Don Eugenio (sic) /Eusebio/ Blanco ha practicado algunos ensayos que han tenido un éxito satisfactorio, logrando algunas cantidades de vino de *champagne* mendocino, y otros vinos embotellados al estilo europeo, de exquisito sabor y fuerza”. Agrega que el director de la Quinta Normal de Aclimatación, a la sazón el agrónomo francés Michel Pouget, había logrado obtener “algunas muestras de un rico Burdeos... muy apreciado por los peritos”. Y reconocía, finalmente, que si no se generalizaba la buena calidad –con la consecuente inversión- se debía al aislamiento de Mendoza que impedía una adecuada salidad de los vinos (Justo Maeso, en Woodbine Parish, *Buenos Aires y las provincias del Río de la Plata*, Buenos Aires, Hachette, 1958, p. 482 –cursiva del autor). Señaló además, que una empresa buscaba establecer una fábrica de cristales (p. 484), lo que abarataría el costo de las botellas. Pero no había operarios locales, por lo cual se requería contratarlos, presuntamente, en el extranjero. La información de Maeso permite inferir que tanto el accionar de Blanco como el de Pouget convergían para generar un cambio radical en la vitivinicultura.

²¹ El cultivo principal, hegemónico, era la alfalfa, destinada a engordar los animales que se exportarían (Rodolfo Richard-Jorba, *Poder, Economía y Espacio en Mendoza, 1850-1900*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras-UNCuyo, 1998, Caps. II y III)..

²² Los *comerciantes integrados* practicaban todas las etapas del negocio ganadero (cría, compra, transporte, engorde y exportación). Las exportaciones determinaban que controlaran la oferta monetaria y la mayor parte del crédito informal, con lo cual subordinaban a los *comerciantes urbanos*,

necesitados de moneda fuerte y avales para proveerse de mercancías de ultramar en Chile. Los *productores no integrados*, pertenecientes también a la elite, poseían campos de cría o engorde de ganado propio, pero no intervenían en la exportación. Fuera de la elite, los *productores de alfalfa* y los *criadores* eran los más vulnerables dentro de los grupos propietarios, pues sus ingresos dependían del comportamiento del mercado chileno. Los sectores medios urbanos eran muy débiles (algunos profesionales, pequeños comerciantes, artesanos, etc.). Por último, la mayoritaria masa de peones y jornaleros (Ibidem).

²³ En 1877, se formó una sociedad entre Salvador Civit y Nicolás A. Villanueva para comercio y producción de vinos, mostos y licores. (AGPM-*Protocolos* N° 372 –Lemos-, fs. 327v, año 1879). Juan B. Goñi (español), concesionario de correos nacionales, y Salvador González se asociaron en 1876 para transportar cargas y pasajeros entre San Juan, Mendoza y Villa Mercedes (San Luis) (AGPM-*Protocolos* N° 360 –Lemos-, fs. 669, año 1876). En 1879, Francisco Moyano y Juan Sarramea (francés) comenzaron una explotación ganadera mediante el arriendo de una estancia en San Carlos, propiedad de un comerciante de Valparaíso (AGPM-*Protocolos* N° 373 –Lemos-, fs. 815, año 1879).

²⁴ Blanco hace referencia en la introducción a sus pasadas experiencias en la elaboración de vinos y espumantes; propone el asociacionismo para fortalecer la industria y retoma el tema de la fábrica de cristales (Eusebio Blanco, *Manual del Viñatero en Mendoza*, extractado y anotado del Tratado de Vinificación de Mr Henry Machard, Buenos Aires, Imprenta Americana, 1870).

²⁵ Este productor, también hotelero, fue un innovador. Presentó vinos embotellados –todavía una rareza en la provincia-, con marcas propias –otra rareza- y de un total de nueve cosechas (1862 a 1870). Había vinos finos; el común y popular *carlón*; y un “vermouth aromático”. La prensa destacaba, además, que Lasmartres tenía en su bodega, 150.000 botellas de las cosechas 1862 a 1867 (*El Constitucional* N° 1.779, Mendoza, 23-2-1871). El italiano Pedro Brandi y algunos bodegueros mendocinos presentaron sus vinos, entre ellos el político-empresario Francisco Civit, Honorio Barraquero, Daniel González... (Ibidem).

²⁶ El diario *Opinión Nacional* de Rosario destacó en un artículo que Lasmartres, para evitar adulteraciones, llevó personalmente al puerto litoraleño una partida de vinos “blancos y colorados de mesa, de consumo diario. También trae muestras de varios vinos que pueden competir en su sabor y aroma con los mejores europeos”. Y agregaba que los vinos de este bodeguero eran “verdaderos” y podían comprarse a mejores precios “que los adulterados o compuestos que hoy /se consumen en el Litoral/ por necesidad” (reproducido en *El Constitucional* N° 47, Mendoza, 29-7-1871).

²⁷ El Estado provincial suscribió acciones de la empresa, asumiendo parte de los riesgos (35% del capital). La comisión directiva la integraban con-

notados políticos-empresarios, como Carlos González y Nicolás Villanueva, ex-gobernadores; y Federico Corvalán. En 1872, la fábrica se encontraba en construcción; y la maquinaria y principales operarios habían sido traídos de Francia. En 1874, el nuevo consejo directivo incorporó a Hilaire Lasmartres (*El Constitucional* N° 250, Mendoza, 12-12-1872 y N° 414, 20-1-1874). Es decir que este empresario promovía también ese encadenamiento productivo vinculado con su propio interés, pero, a la vez, vital para una vitivinicultura de calidad en la provincia. La fábrica fue liquidada poco tiempo después, en 1875, y sus bienes rematados (1877).

- ²⁸ Esta ley surgió de un proyecto presentado en 1879 en la legislatura provincial por José V. Zapata. Eximía de impuesto territorial a todas las plantaciones de vid, olivos y nogales hasta 1891. Leyes posteriores (hasta 1902 inclusive) acortaron los plazos a 5 años. La condición requerida era el uso del suelo exclusivamente con uno de esos cultivos. La vid fue hegemónica; y los otros dos, insignificantes en superficie ocupada.
- ²⁹ En el quinquenio 1886-1890, se implantaron 4.455 ha, frente a sólo 174 del período previo al ferrocarril, entre 1881 y 1885 (Rodolfo Richard-Jorba, “Conformación espacial de la viticultura en la provincia de Mendoza y estructura de las explotaciones”, en *Revista de Estudios Regionales* N° 10, Mendoza, CEIDER, 1992, p. 160). Las exenciones impositivas constituyeron el complemento a la condición de accesibilidad al mercado nacional creada por el ferrocarril.
- ³⁰ La rentabilidad de 1 ha de vid alcanzaba de un 20 a 25% (Arminio Galanti, *La industria viti-vinícola argentina*, Buenos Aires, 1900, p. 71). Otra fuente estimaba una renta similar en la elaboración de vinos: “La industria prospera y se está invirtiendo dinero en ella... (y con esto se nos hace la boca agua) el dinero invertido en la fabricación de vino puede esperar confiadamente un beneficio del 25 por 100...[...]... la cantidad de vino que se fabrica en la República Argentina no es ni la mitad de lo que requiere el consumo corriente [...]” (Informe del Presidente del F.C. Gran Oeste Argentino, J.W. Philipps, en *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, N° 17, diciembre de 1905, p. 378). Una reciente investigación, ha establecido rentabilidades diferenciales según los agentes, que oscilaban entre un 7 y un 27% para los viñateros, hasta un 57% anual para algunos bodegueros integrados (Patricia Barrio de Villanueva, *Empresarios viti-vinícolas y Estado en tiempos de crisis y de expansión económica. Mendoza, 1900-1912*, Tesis de doctorado en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, UNCuyo, Mendoza, 2007 (inédita).
- ³¹ Rodolfo Richard-Jorba y Eduardo Pérez Romagnoli, “El proceso de modernización de la bodega mendocina, 1860-1915” en *CICLOS* N° 7, Buenos Aires, IIHES, 1994; y Eduardo Pérez Romagnoli, *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan, 1885-1930*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras-UNCuyo, 2005.

- ³² Carta de Daniel González a su representante en Chile (Archivo Familiar Panquehua, *Copiadador de Daniel González*, 1879, f. 311).
- ³³ En 1903 se constituyó la S.A. Cooperativa de Crédito Limitada “Banco Industrial y Comercial de Mendoza Limitado” (*El Comercio* –EC– N° 638, Mendoza, 28-10-1903, p. 1). Los síndicos que firmaron el primer balance eran bodegueros prestigiosos: Carlos Kalless (alemán) y Augusto Raffaelli (italiano), y era presidido por otro italiano, G. Carullo (EC, N° 1.016, Mendoza, 18-2-1905, p. 3). El “Banco del Este Cooperativa de Crédito Limitada” (1904) prestaría servicios financieros en la zona Este de Mendoza, a pequeños productores (EC, Mendoza 7-9-1904, p. 2). El “Banco Popular de Mendoza Sociedad Cooperativa de Crédito Limitado” (1905) integraba en su directorio a Segundo Correas (comerciante de ganado y vitivinicultor), Angelino Arenas (hacendado y transportista), Domingo Tomba (bodeguero grande) y Carlos Berri (italiano, industrial metalúrgico), entre otros (EC N° 1.015, Mendoza, 17-12-1905, p. 6). Esta entidad la formaban empresarios (nativos y extranjeros) muy capitalizados. Estos ejemplos muestran que las redes de negocios iniciadas en los años 1870, con agentes de diferente origen, se difundían y consolidaban, en torno de intereses económicos y empresariales concretos.
- ³⁴ Esa cantidad significó, no obstante, un extraordinario crecimiento del 650% respecto de las escasas 56 bodegas que registró el Censo Provincial de 1864 (José L. Masini Calderón, *Mendoza hace cien años*, Buenos Aires, Ediciones Theoría, 1967, p. 59).
- ³⁵ Eduardo Pérez Romagnoli y Rodolfo Richard-Jorba, "Una aproximación a la geografía del vino en Mendoza: distribución y difusión de las bodegas en los comienzos de la etapa industrial. 1880-1910", en *Revista de Estudios Regionales* N° 11, Mendoza, 1994, pp. 151-176.
- ³⁶ La Primera Guerra Mundial acentuó la sustitución de importaciones de vinos (Rodolfo Richard-Jorba, *La región del centro-oeste argentino. Economía y sociedad*, mimeo, 2000).
- ³⁷ Una ley sancionada el 22-5-1891, creó un impuesto de \$ 0,40 por Hl de vino y de \$ 0,01 por litro de alcohol. En años posteriores los valores fueron modificándose al ritmo de las necesidades de financiamiento estatal. (Un detalle completo con datos oficiales, sobre recaudación tributaria, en *Los Andes. Vistazo retrospectivo a la región de Cuyo al cerrar el año 1920*, número especial, Mendoza, enero de 1921, pp. 130-131).
- ³⁸ La alícuota de contribución directa, a partir de 1892, era del 6 por mil sobre el avalúo fiscal de cada propiedad y, en el caso de viñedos, olivos y nogales, se aplicaba a cada planta, no a la tierra.
- ³⁹ Ley del 3-8-1894.
- ⁴⁰ Ley N° 55, 4-10-1897. El Decreto del 15-10-1897 integró la Comisión con Emilio Civit (hijo de Francisco), Elías Villanueva, Abelardo Nanclares, Pedro Benegas (hijo de Tiburcio), Antonio Tomba y Horacio Falco (italia-

nos). Civit renunció días después y fue reemplazado por Miguel Escorihuela (español). En 1901 se incorporaron Segundo Correas, Balbino Arizu (español) y Luis Filippini (italiano). Todos eran empresarios con intereses en la vitivinicultura; y algunos de ellos, además, miembros de la oligarquía.

⁴¹ Constituido el 22-6-1895, sus miembros eran productores de distintas provincias, pero además, hombres de las elites, es decir, políticos-empresarios. El presidente inicial fue Isaac Chavarría (Mendoza) y los vocales, Francisco Uriburu (San Juan), Torcuato Gilbert (Entre Ríos) y Juan Patrón Costa (Salta). La sede estaba en Mendoza. A fines de la década integraban la Comisión Directiva los industriales más importantes de Mendoza, actuando en mancomún los miembros de la elite y los inmigrantes. Entre 1898 y 1900 fueron directivos del Centro: Ricardo Palencia (argentino de familia uruguaya), Antonio Tomba (italiano), Miguel Escorihuela (español), Horacio Falco (italiano), Pedro Benegas, Elías Villanueva, Alejandro Suárez... (*Los Andes*, Mendoza, 4-1-1896; *Guía de Mendoza para 1898*, de Flavio Pérez, Mendoza, 1898; y *Guía de Mendoza para 1901*, de Pérez y Duvergés, Mendoza, 1900).

⁴² Mayor información sobre políticas públicas: Rodolfo Richard-Jorba, "Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la elite y los cambios espaciales resultantes, 1875-1895", en *Boletín de Estudios Geográficos* N° 89, Mendoza, 1994. La inmigración fue promovida oficialmente hasta los años 1880; desde la década siguiente fluyó espontáneamente. El gobernador Tiburcio Benegas (1887-1889) envió tres becarios a Europa a estudiar agronomía, enología y veterinaria. En 1896 se creó la Escuela Nacional de Vitivinicultura.

⁴³ Esta ley reemplazó al conjunto de antiguos reglamentos que provenían de la colonia y del período independiente, aunque no modificó su espíritu. En tal sentido, mantuvo inescindibles el derecho de riego y la tierra a la que servía.

⁴⁴ Ley del 9-6-1888. Su artículo 10 establecía: "El Banco podrá hacer préstamos sobre hipoteca al solo objeto de fomentar la plantación de la vid".

⁴⁵ El francés Eugenio Guerin, obtuvo en 1877 el primer premio en la Exposición Industrial de Buenos Aires con su vino tinto "Trapiche", elaborado en 1874 e Hilaire Lasmartres recibió varias menciones. En 1878, Pedro Brandi, Estanislao Pelliza y Eugenio Guerin enviaron sus vinos a la Exposición de París. El italiano y el francés obtuvieron medallas de plata (*El Constitucional* N° 1779, Mendoza, 23-2-1871; *El Plata Industrial y Agrícola* N° 23, Buenos Aires, 20-12-1877; y *El Constitucional* N° 1126, Mendoza, 24-10-1878).

⁴⁶ Legislador provincial y nacional, suegro de Tiburcio Benegas, abuelo político de Emilio Civit y, junto con éste, vinculado parental y económicamente con la familia Zapata. Estos hombres fueron claves en el desarrollo vitivinícola.

⁴⁷ Eusebio Blanco, *Manual...*, op. cit., p. 15.

- ⁴⁸ Emilio Civit, *Los viñedos de Francia y los de Mendoza, importante carta del Dr. Emilio Civit al Sr. Tiburcio Benegas*, Mendoza, Tip. Los Andes, 1887, p. 7. Emilio y su padre producían vinos de calidad, muy prestigiosos.
- ⁴⁹ *Ibíd.*, pp. 24-25 (resaltado nuestro).
- ⁵⁰ El 81% de los propietarios de las 174 ha de viñedos modernos plantados antes de la habilitación del ferrocarril en 1885, pertenecían a la elite, el 5% a la inmigración, y el resto a otros individuos. Cabe hacer una desagregación de la información para percibir la importancia de estos agentes: fueron sólo 2 personas en 1881, 6 en 1883 y 1 en 1884, que se inclinaron por invertir en viñedos antes de que el servicio ferroviario les asegurara la conexión con los mercados de consumo, de modo que se trató de una inversión en función de expectativas. Se agregaron 12 productores en 1885; y se alcanzó entonces la superficie mencionada anteriormente. En términos cuantitativos, fue un 0,6 % del total de 3.400 viñedos implantados con promoción fiscal entre 1881 y 1902. Desde 1886 hasta 1890 las nuevas plantaciones se difundirían a ritmos cercanos a las 900 ha por año (Rodolfo Richard-Jorba, "Conformación espacial...", *op. cit.*). Aquellos productores (21 en total) deben ser considerados como "agricultores innovadores" (Daniel Metcalf, *La economía de la agricultura*, Madrid, Alianza, 1974, p. 69). Es decir, quienes primero decidieron incorporarse a la viticultura moderna.
- ⁵¹ Entre otras, la bodega La Rural, fundada por el italiano Felipe Rutini (Rodolfo Richard-Jorba, "El mercado de trabajo vitivinícola en la provincia de Mendoza y los nuevos actores. El *contratista de viña*: aproximación a un complejo sistema de empresarios y trabajadores, 1880-1910", en *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios* N° 18, Buenos Aires, PIEA-UBA, 2003).
- ⁵² A mediados de los años 1880, la inversión en viñedos fue calculada oficialmente en \$ 6,6 millones. En ese momento no había comenzado el desarrollo de la bodega moderna y la elaboración era menor a 30.000 Hl. En 1895 el capital en bodegas era de \$ 6,8 millones y la producción de mostos alcanzaba 340.500 Hl. Hacia 1899, de \$ 62,1 millones invertidos en vitivinicultura, \$ 21,4 correspondían al segmento industrial; y la producción era estimada en 927.000 Hl de vino. Para 1910, se habían invertido \$ 48,6 millones en bodegas (74% del total nacional) y la producción superaba los registros históricos con más de 2.900.000 de Hl de vino; en 1911, sólo los viñedos tenían un valor de \$ 135 millones (Rodolfo Richard-Jorba, *Poder...*, *op. cit.*, pp. 271; Rodolfo Richard-Jorba et al, *La región vitivinícola argentina, 1870-1914*, Bernal, UNQuilmes, 2006 y Luis Rodríguez, *La Argentina en 1912*, Buenos Aires, 1912, p. 304).
- ⁵³ Las bodegas elaboradoras de más de 10.000 Hl eran 7 en 1895 (5 de inmigrantes y 2 de argentinos), en 1899 sumaban 18 (11 y 7) y, en 1910, llegaban a 64 (49 y 15) (Rodolfo Richard-Jorba, *Poder...*, *op. cit.*, p. 305).
- ⁵⁴ En los años 1890, considerados los bodegueros principales (12 argentinos,

19 inmigrantes), el 42% de los nativos elaboraba vinos finos, frente al 21% de inmigrantes. En la primera década del siglo XX (20 argentinos, 59 extranjeros), esos porcentajes eran del 30 y 15% respectivamente (Ibíd., p. 307).

⁵⁵ Sobre el proceso de construcción del mercado nacional de vinos, puede consultarse a Patricia Barrio de Villanueva, “Hacia la consolidación del mercado nacional de vinos. Modernización y desarrollo del sector vitivinícola de Mendoza (Argentina), 1900-1914”, en *Espacios* N° 26, -Historia- UNPatagonia, 2003.

⁵⁶ Archivo General de la Nación-AGN, *Censo Nacional 1895-Económico y social*, Legajo 190-Boletín 32-Industria. Para años posteriores: Eduardo Pérez Romagnoli y Rodolfo Richard-Jorba, “Conformación de la Región Vitivinícola Argentina. Reconversión productiva en Mendoza y San Juan: vitivinicultura e industria, 1870-1915”, ponencia presentada en las *XVII Jornadas de Historia Económica*, Tucumán (Argentina), 2000.

⁵⁷ En 1914, la bodega producía 24.000 Hl de vino; en 1921, sus ventas llegaban a 140.000 Hl, de producción propia y compras a terceros. Comercializaba sus caldos en Buenos Aires y otras provincias con marcas propias. En 1917 sus vinos blancos y tintos fueron premiados en la Exposición de Milán. Esta empresa desapareció en la década de 1980 (AHM, *Protocolos* N° 564 -Reta- fs. 287v, año 1896; y base de datos propia).

⁵⁸ Benegas, como se ha visto a lo largo del trabajo, era yerno de Eusebio Blanco y suegro de Emilio Civit, e integrante del subgrupo oligárquico que diseñó y promovió la moderna vitivinicultura sobre bases técnicas y producción de calidad. Fue un empresario que ocupó importantes cargos políticos (Jefe de Policía, 1869; diputado provincial, 1871; Gobernador, 1887; Senador nacional, 1886 y 1895, etc.). En 1864 fundó una sociedad comercial con sucursal en Rosario. Fue gerente del Banco Nacional, en Rosario (comienzos de la década de 1870) y en Mendoza (1882). En 1870 adquiere una estancia en Córdoba en sociedad con Lucas González (ex ministro de Hacienda de la Nación, hermano de Carlos, Daniel, Melitón, etc.). En 1874 fue gerente del Banco de Mendoza. Este Banco fue comprado (activos y pasivos) en 1882, luego de su quiebra, por la firma “Banco de Mendoza de Benegas y Cía.”, presidida por Benegas como socio gerente. Los socios argentinos eran en su mayoría comerciantes en ganados (entre otros, Carlos González, Rufino Ortega ...); también figuraban los empresarios de origen francés Hipólito Raimond, Juan Sarramea y Luis Lavoissier. En 1883, este Banco fue absorbido por el Banco Nacional. Además de El Trapiche, tenía otro establecimiento vitivinícola en el Este provincial (Rodolfo Richard-Jorba, *Poder...*, op. cit. p. 218; AGPM, *Protocolos* N° 389 -Lemos-, fs. 384, año 1882; y N° 390 -Lemos-, fs. 397 y 477 a 500, año 1882; y N° 394 -Lemos-, fs. 556, año 1883; Arminio Galanti, *La industria...*, op. cit.; Centro Viti-Vinícola Nacional -CVN-, *La Viti-Vinicultura Argentina en 1910*, Buenos Aires, 1910 y base de datos propia).

- ⁵⁹ Patricia Barrio de Villanueva, “Una crisis vitivinícola mendocina a principios de siglo (1901-1903)”, ponencia presentada en las *XVIII Jornadas de Historia Económica*, Mendoza, setiembre de 2002.
- ⁶⁰ AGPM, *Protocolos* N° 467 –Lemos-, fs. 1.056. El capital inicial fue de \$ 200.000 (\$ oro 80.000), aportado en un 45% por Antonio y el resto por cuatro hermanos: Gerónimo, Francisco, Pedro y Domingo, teniendo este último la menor participación.
- ⁶¹ CVN, *La Viti-Vinicultura...*, op. cit. y Rodolfo Richard-Jorba, “Conformación espacial...”, op. cit. En 1899, sólo quedaron Antonio y Domingo, con un capital de \$ 4.000.000 (\$ oro 1.760.000) (*Los Andes*, Mendoza, 14-5-1899). Al fallecimiento de Antonio en ese año, Domingo siguió con la parte principal de la empresa. A un documento de reformulación de la sociedad se le falsificó la firma de Antonio, lo que beneficiaba a Domingo y perjudicaba a su esposa e hijo. En 1911 Domingo transformó la empresa en S.A. Bodegas y Viñedos Domingo Tomba, con un capital de \$ oro 3.000.000 y domicilio en Buenos Aires. Incorporó accionistas ingleses del grupo Leng, Roberts al directorio (CVN, *Boletín* N° 68, Buenos Aires, mayo de 1911, pp. 1.814-1.815) Desde 1912 cotizó en la Bolsa de Buenos Aires. La depresión de 1930 la llevó a la quiebra y fue liquidada en 1937, pero Domingo Tomba hacía muchos años que había dejado de ser su propietario.
- ⁶² Citado por Jesús María Valdaliso y Santiago López, *Historia Económica de la Empresa*, Barcelona, Crítica, 2000, pp. 30-31.
- ⁶³ Ibidem, p. 31.
- ⁶⁴ Patricia Barrio de Villanueva, “Entre el poder y el infortunio. Tomba: historia de la empresa vitivinícola más poderosa de la República Argentina (1900-1912)”, en *Mediterránea-Rcherche Storiche*, Anno III, Diciembre 2006. Estas estrategias de endeudamiento, según Barrio, habrían conducido a la formación de la sociedad anónima y al ingreso de capital extrarregional y extranjero en la nueva compañía. A fines de la década de 1910, Tomba regresó a Italia, donde murió.
- ⁶⁵ Patricia Barrio de Villanueva, *Empresarios vitivinícolas...*, op. cit., p. 154.
- ⁶⁶ Ibidem.
- ⁶⁷ Jesús María Valdaliso y Santiago López, *Historia Económica...*, op. cit. p. 31.
- ⁶⁸ Patricia Barrio de Villanueva, *Empresarios vitivinícolas...*, op. cit. Cap. VII.
- ⁶⁹ Numerosos hijos de empresarios inmigrantes se destacaron en la política. Algunos, con una plena integración a la ideología y valores de la elite criolla, se incorporaron en los partidos tradicionales (liberal-conservadores): Rodolfo Corominas Segura, Adolfo Vicchi, y Francisco Gabrielli, fueron gobernadores en las décadas de 1930, 1940 y 1960. Otros hijos de inmigrantes fueron dirigentes de partidos de extracción popular, locales y nacionales, surgidos como consecuencia de los cambios económico-sociales provocados por la modernización capitalista en el país y en Mendoza. Alejandro Orfila, fue gobernador en 1926 (UCR-partido nacional) y Bau-

tista Gargantini, fue vice-gobernador en 1922 por el radicalismo lencinista (partido provincial -escindido de la UCR). Gabrielli, Orfila y Gargantini fueron, además, importantes empresarios vitivinícolas.

⁷⁰ Los hijos y sucesores de Benegas mantuvieron la bodega Trapiche hasta la década de 1960, en que fue adquirida la marca por el grupo Pulenta, hoy de capital extranjero. Sus vinos finos se exportan a Europa, EEUU y Japón. La familia Lemos conservó su bodega La Superiora hasta un pasado reciente. Fue reactivada en 2004; y es propiedad de la empresa japonesa Kyoshin Trading S.A., que está exportando su producción. La bodega de los González, fundada en 1840, la más antigua de Mendoza, se mantiene como sociedad anónima, en manos de los descendientes.

⁷¹ Algunos ejemplos muestran estas solidaridades étnicas o parentales. 1) Felipe Rutini (fundador de Bodega La Rural en 1887, actualmente una de las más importantes, productora y exportadora de vinos finos), italiano del norte, se asoció inicialmente con sus compatriotas A. Ciarpella y L. Passerini y con su cuñado A. Cavagnaro. 2) La mencionada sociedad de Antonio Tomba y sus hermanos. 3) Lorenzo Vicchi fue socio de otros italianos, Moretti y Bardotti, y fundó una bodega con sus hermanos en 1886, hoy desaparecida. 4) Pascual Tosso, piamontés, bodeguero desde 1890, asociado con sus parientes Bautista Gargantini, suizo, y Juan Giol, italiano. Luego se separaron. Toso produce hoy vinos finos y espumantes, como empresa controlada por una comercializadora. 5) Pedro Brandi, italiano de la inmigración temprana, construyó vínculos con la elite, pero también los mantuvo con su país. En 1895 fue designado representante en Mendoza y San Juan de la Fábrica Mecánica di Botti (Florenia, Italia), y en tal carácter constituyó una sociedad comercial de la que hizo participar a sus connacionales de la inmigración masiva, Luis y Lázaro Moretti. Su bodega la inició c. 1870. 6) Edmundo J. Norton, inglés, ingeniero del ferrocarril, fundó con su connacional Grant Dalton, en 1895, una bodega en Luján. Actual productora y exportadora de vinos finos, es propiedad de un grupo austríaco.

⁷² En los años 1930, por efecto de la depresión se erradicaron 17.000 ha de viñedos. El *Estado* (nacional) *interventor-regulador* destruía la misma cantidad de riqueza creada durante las dos últimas décadas del siglo XIX al amparo del *Estado promotor*, aunque se tratara del provincial. Es decir que la formación de parte del capital productivo vitícola, lograda con un importante costo fiscal, se destruyó posteriormente con otro importante costo fiscal. Durante el período peronista (1946-1955), el crédito oficial (Bancos de la Nación y de Crédito Industrial) sostuvo a empresas vitivinícolas grandes cuya rentabilidad estaba comprimida, y en descenso, entre los precios máximos y los aumentos salariales y del costo de los insumos. Lamentablemente, ese crédito fue empleado, con suma frecuencia, para pagar los aumentos de salarios y aportes previsionales al Estado prestamista; o como capital de trabajo, en lugar de ser aplicado a la inver-

sión para mejorar la productividad (más información sobre créditos y su destino, en Noemí Girbal-Blacha, *Mitos, paradojas y realidades en la Argentina peronista (1946-1955)*, Bernal, UNQuilmes, 2003, pp. 155 y siguientes).

⁷³ Fue fundada a fines del siglo XIX por inmigrantes (Juan Giol, italiano y Bautista Gargantini, suizo). En 1911, convertida en sociedad anónima, el Banco Español del Río de la Plata asumió el control mayoritario, finalmente vendido al Estado provincial. En 1964 fue transformada en Sociedad del Estado.

⁷⁴ María J. Gutiérrez de Manchón, “Bodegas y viñedos Giol Empresa Estatal”, en *Boletín de Estudios Geográficos* N° 47, Mendoza, UNCuyo, 1965.

⁷⁵ La empresa fue comprada por la Federación de Cooperativas Vitivinícolas Argentinas (FECOVITA), que conforman 31 cooperativas con 5.000 productores. Controla alrededor del 15% del mercado nacional de vinos (comunes y finos) y posee, además una treintena de bodegas en toda la provincia.

⁷⁶ Eric Hobsbawm, *Industria e Imperio*, Buenos Aires, Ariel, 1998, pp. 217-218.

⁷⁷ “Las prácticas transnacionales se diferencian analíticamente en tres niveles: económico, político y cultural-ideológico... En las condiciones concretas en las que se halla el mundo (un mundo estructurado en gran medida por el capitalismo global en sus diversos disfraces), cada una de estas prácticas se caracteriza en términos generales, mas no exclusivamente, por una forma institucional preponderante. [...] lo que denomino *clase capitalista transnacional* es el ámbito primordial de las prácticas políticas transnacionales, y el campo fundamental de las prácticas transnacionales cultural-ideológicas se encuentra en la cultura-ideología del consumismo”. La clase capitalista transnacional incluye los siguientes grupos: 1) Ejecutivos de empresas transnacionales y sus filiales locales; 2) Burócratas del Estado globalizador; 3) Políticos y profesionales de formación capitalista; y 4) Elites consumistas (comerciantes, medios de comunicación) (Leslie Sklair, “Las maquilas en México: una perspectiva global”, en *Revista Mexicana de Sociología* N° 2, México, UNAM, 1992, p. 165). En suma, esta *clase* operaría exclusivamente como fuerza funcional a los intereses centrales del capital transnacional, el libre comercio global, etc., subordinando o marginando a las fuerzas territoriales que operan en ámbitos espaciales, limitados a mercados regionales o nacionales.

⁷⁸ Un trabajo de gran riqueza conceptual pertenece a Mario Rapoport, “La globalización económica, ideologías, realidad, historia”, en *CICLOS* N° 12, Buenos Aires, IIHES-UBA, 1997.

⁷⁹ John Friedmann y Clyde Weaver, *Territorio y Función*, Madrid, IEAL, 1981.

⁸⁰ En realidad, más que posiciones enfrentadas e irreductibles, las fuerzas territoriales persiguen fortalecer la vitivinicultura local y nacional y bus-

can su inserción en el mercado internacional en contextos de relativa interdependencia. Para ello, y en el marco del regreso al *Estado promotor*, Mendoza creó en 1994 el Fondo Vitivinícola, organismo de derecho público no estatal encargado de promover los productos del sector en el mercado interno y en el mundo. Otro ente paraestatal es la Fundación Pro-Mendoza, que promueve eventos y la exportación de la producción mendocina, con especial énfasis en la vitivinícola. Por una Ley de 1993, la provincia creó las Denominaciones de Origen Controladas. Hay cierta disponibilidad financiera para el desarrollo de empresas vitivinícolas a través del Fondo para la Transformación y el Crecimiento de Mendoza, con créditos de plazos amplios y tasas menores a las del mercado. En fin, la Ley nacional 25.849 creó desde 2004 la Corporación Vitivinícola Argentina –COVIAR–, como ente de derecho público, integrado por los Estados de provincias productoras, el INV, organismos de investigación y las cámaras empresarias. La COVIAR ha diseñado y tiene en ejecución el Plan Estratégico Vitivinícola 2020, para el diseño y aplicación de políticas estructurales para el sector en el largo plazo.

⁸¹ Rodolfo Richard-Jorba, “Modelos vitivinícolas en Mendoza (Argentina). Desarrollo y transformaciones en un período secular, 1870-2000”, en *História Econômica e História de Empresas* IV.2 (2001), Sao Paulo, HUCITEC.

⁸² Aunque las relaciones asimétricas siguen siendo predominantes en la estructura social de la vitivinicultura, hay viñateros productores de uvas finas que suelen establecer convenios de producción para bodegas muy importantes. Estas empresas aportan asesoramiento técnico a fin de asegurarse los estándares que requieren para sus elaboraciones. En estos casos, hay horizontes de certidumbre en el productor vitícola en lo que hace a estabilidad de precios y seguridad en la colocación de su cosecha.

⁸³ Sobre este concepto, equiparable al de la empresa multinacional estadounidense con organización gerencial, es esclarecedor un trabajo de María Inés Barbero y Mariela Ceva, “Estrategia, estructura y redes sociales. El caso de Algodonera Flandria (1924-1950)”, en *História Econômica & História de Empresas*, VII.2 (2004), São Paulo, p. 84.

⁸⁴ Nos referimos, por caso, a *Clos de los siete*, un gran conjunto vitivinícola de más de 850 ha (470 ya implantadas con viñedo), propiedad de conocidas familias francesas, entre ellas, Rothschild, Cuvelier, Dassault y Père Vergés. Ya hay tres bodegas construidas (de un total de 5 proyectadas), en las que se elaboran vinos superpremium, casi exclusivamente destinados a la exportación (Francia, Inglaterra, EEUU, Holanda, Japón...). Bodegas Salentein (Holanda), con dos bodegas en Mendoza y una en San Juan, tiene estrategias semejantes; y ha incorporado el enoturismo.

⁸⁵ Trapiche dispone de 1.075 ha de viñedos distribuidos en 8 fincas en toda la provincia. Produce vinos finos de diversas calidades, incluyendo los *superpremium*.

- ⁸⁶ Diario *Clarín*, Suplemento Económico, Buenos Aires, 20-5-2007, p. 4.
- ⁸⁷ Situada en el Valle de Uco, fue adquirida en 2000. Cuenta con 611 ha de terreno, de las que 470 tienen viñedos finos. La bodega tiene una capacidad de vasija de 6,5 millones de litros. Exporta a 35 países. Entre 2001 y 2005, sus diferentes tipos de vino han recibido 53 premios en concursos nacionales e internacionales.
- ⁸⁸ Zuccardi posee 650 ha de viñedos en dos fincas y la bodega. Tiene una bodega experimental para la innovación. Fundada en los años 1950 (La Agrícola), hoy registra diversas marcas, con prestigio en el mercado y ha obtenido premios internacionales. Comenzó las ventas externas en 1991 y figura entre los cinco mayores exportadores de vino (2006), con el 60% de la facturación de la empresa (*Clarín*, op. cit.).
- ⁸⁹ Tiene 9 ha de uvas finas, predominantemente Merlot, en el departamento Luján. Desde 2004 elabora, con equipo propio tecnológicamente avanzado, en una bodega alquilada; en 2008 habilitará su bodega, que se construye con apoyo crediticio del Fondo para la Transformación y el Crecimiento. En 2006 realizaron su primera exportación a España. La producción está en el orden de las 30.000 botellas, de dos tipos, un Merlot y uno de corte (Merlot, Malbec, Bonarda) (Rodolfo Richard-Jorba, “Crisis y transformaciones recientes en la región vitivinícola argentina. Mendoza y San Juan, 1970-2005”, en *Revista de Estudios Sociales*, Sonora, CIAD (en prensa).
- ⁹⁰ En 2006, el 18% de los vinos enviados desde de Mendoza para el consumo nacional correspondieron a varietales y el 82% a vinos básicos (www.inv.gov.ar/estadisticas).

UNA MIRADA EMPRESARIAL A LA HISTORIA DE LA VITIVINICULTURA MENDOCINA (1881-1936)

Ana María Mateu
Hugo Ocaña

1. INTRODUCCION

La vitivinicultura de Mendoza, su pasado, su actual proceso de reconversión y sus posibles estrategias de futuro, hunden sus raíces en el siglo XIX y en un puñado de empresarios que se adecuaron a un contexto histórico favorable y conformaron un modelo del cual todavía perduran muchos rasgos.

El objetivo de esta investigación es analizar la historia de la empresa Arizu, que fue una de las más importantes de Mendoza en el periodo que se extiende desde fines del siglo XIX hasta 1936 cuando muere su fundador, aunque la misma siguió funcionando hasta que en los 80 fue arrastrada por unos de los últimos coletazos de la crisis del modelo vitivinícola tradicional¹. Está planteada desde una doble perspectiva que se centra en el empresario y su familia, pero también en los cambios en la organización económica de la empresa dentro del contexto socioeconómico del país y de la vitivinicultura mendocina del periodo 1887-1930. Y, por otra parte, supone el desafío de integrar la práctica y la perspectiva de dos profesionales con distinta formación y trayectoria, dedicados a las empresas vitivinícolas, uno de ellos desde la historia social y económica y el otro desde la administración de empresas y la gestión de negocios.

Nuestra investigación tiene un enfoque transdisciplinar que parte de los supuestos de la historia económica y social y demuestra lo fructífero que puede ser el diálogo con otras disciplinas, como las relacionadas con la gestión de las organizaciones: estrategias, estilos gerenciales, procesos de negocios, culturas y estructuras organizacionales. Consideramos que esta mirada ofrece una perspectiva que nos permite integrar una gran cantidad de aspectos de nuestro estudio que constituye un aporte para la historia de empresas, de familias, de inmigrantes, de trabajadores, de redes, de estrategias, pero que apunta a una historia social, económica y regional de la vitivinicultura mendocina.

La riqueza de la información histórica y empresarial con que contamos no podría haber sido aprovechada sin distintas herramientas conceptuales y

una intelección multiteórica que de cuenta de lo pluridimensional, perspectiva que solo puede venir de diversos campos disciplinarios.

Dentro de la historia de la vitivinicultura provincial, nuestra escala de análisis está acotada a los Arizu, una familia empresaria de origen español y sus criterios de inversión, lazos familiares, redes sociales, formas societarias, modalidades de trabajo, incorporación de tecnología, asociacionismo profesional y étnico, etc, dentro del contexto de la época. En lo que atañe a la gestión del negocio de la empresa que nos ocupa, debemos dejar sentado que existen limitaciones importantes devenidas de la disponibilidad de la información. En efecto, aspectos tales como visión empresarial, cultura corporativa, estilos gerenciales, interacciones grupales, son tópicos que responden a un tipo de saber narrativo, pre-lógico, donde cualidades del empresario, tales como intuición y creatividad, basado en creencias y opiniones antes que en un saber formalizado, no quedan “registradas” como lo son los activos contables y deben ser inferidas a través del análisis heurístico.

El abordaje microanalítico² nos fue impuesto por dos vías. La primera de ellas se relaciona con la posibilidad de acceso a un archivo privado, con fuentes, en gran parte cualitativas, que por su nivel de detalle nos mostraban una estrategia de investigación. La segunda, estuvo marcada por nuestra propia agenda de trabajo que pretende confirmar, refutar o relativizar a través de la historia de un bodeguero muchos de los avances de los últimos años sobre la historia de la vitivinicultura de Mendoza, coincidiendo con la convicción de los microhistoriadores de que el proyecto de una inteligibilidad total de lo social debe ponerse entre paréntesis y que este tipo de mirada no constituye una versión atenuada, parcial o mutilada de la realidad macrosocial sino una versión diferente.

La originalidad de esta escala de análisis es que rechaza la idea de que exista un contexto unificado y homogéneo, propio del estructuralismo social surgido a mediados del siglo pasado, en función del cual los actores definen sus elecciones de acuerdo a tipos de representaciones sociales dominantes en el entorno, y por ello permite la redefinición de la noción de “estrategia social” que, a partir de la consideración de una pluralidad de destinos particulares, intenta reconstruir solamente algunos destinos que pudieron ser posibles en relación a los recursos disponibles de cada grupo o de cada individuo, introduciendo nociones como la del fracaso, incertidumbre y racionalidad limitada.

Giddens explica con claridad cómo opera la combinación de factores y de acciones individuales y colectivas, que pueden explicarse desde modelos sociológicos, antropológicos o económicos, pero en donde también debe tenerse en cuenta la cuota de libertad y estrategias de los actores y de sus redes : “La vida social humana puede entenderse en función de las relaciones mutuas entre individuos “que se mueven” a través del espacio y del tiempo, que vinculan la acción y el contexto y diferencian los contextos. Los

contextos conforman las situaciones a cuyas cualidades recurren continuamente los agentes al orientar lo que hacen y dicen”³.

2. LA HISTORIA DE EMPRESAS Y DE EMPRESARIOS

Existe una falta de consenso acerca de la entidad disciplinar de la historia de empresas⁴ y de empresarios como campo de estudio. Sin embargo, este trabajo puede encuadrarse dentro de esta vertiente historiográfica, cuyo objeto es la historia de una empresa y de un empresario en una perspectiva histórica, y que revaloriza el papel de los actores y sus estrategias en contextos que ofrecen tanto oportunidades como limitaciones y que son a la vez, contruidos por los agentes⁵.

La historia de empresas en la Argentina, que nació alrededor de los años 60, tuvo un interesante y moderado crecimiento, que se ha acelerado en los últimos años. En una primera etapa predominaron trabajos publicados por economistas y sociólogos interesados en los procesos de desarrollo y preocupados por el papel de los empresarios en los procesos de modernización económica, social y política del país. Con la posterior revisión crítica de estos marcos conceptuales, el objeto de estudio pasó a las empresas. El aporte de economistas y sociólogos siguió siendo importante, pero desde la economía evolutiva o desde la sociología del trabajo y con un giro hacia las perspectivas micro, la idiosincrasia o las relaciones con el sector.

Ya a partir de los 80 la historia de empresas ganó entidad como tal por los avances de la historiografía posterior a la democracia, que fue avanzando hacia grados de especialización y desarrollo de subdisciplinas. También influyó el cuestionamiento de los grandes modelos interpretativos y de los enfoques estructuralistas y macrosociales. En ese contexto, emergió como un campo en expansión en la medida que valoraba nuevos campos y nuevos sujetos y permitía desplegar enfoques microhistóricos sobre los actores y sus estrategias. Las transformaciones posteriores a los 80 también aumentaron el interés y el estudio de las firmas privadas ante la crisis del modelo de sustitución de importaciones y el paulatino retroceso del estado, todo ello dentro de un marco de mayor profesionalización de la vida académica.⁶

Nuestro estudio se relaciona no solo con los aspectos económicos de la firma sino sobre dimensiones sociales y culturales, enfoque cuyo peso todavía es muy limitado en la historiografía argentina. La riqueza de las fuentes nominativas con las que contamos nos permiten acceder no solo a esta familia nodal de inmigrantes españoles, sino a la de las múltiples relaciones que estableció con sus parientes, paisanos y trabajadores haciendo hincapié en las redes sociales y en las formas de solidaridad. Como afirma Otero, el giro relacional⁷ nos permite profundizar el análisis ya que la teoría de las redes, con su cuestionamiento de que la información para migrar es un bien universal y gratuito, permitió un desplazamiento de la dicotomía “pull and push” para insistir en el capital relacional, sociales y simbólicos.

Las empresas y los empresarios han sido definidos desde múltiples perspectivas y poniendo el acento en su naturaleza económica⁸, en su rol en los análisis sociológicos o en los procesos históricos de su conformación.

En relación a las características de esta investigación hemos seguido a Sapelli⁹ que define la empresa como una asociación de personas, de su voluntad y de sus capacidades cognoscitivas y como la cristalización de una construcción social. La considera como el lugar social en el que se encuentran las racionalidades económicas con las normas, el conocimiento acumulado y la cultura, a través de un proceso histórico en el que se dan el conflicto y la cooperación y que tiene como protagonistas a todas las personas de la empresa, con sus roles y su distribución del poder.

Consideramos que esta perspectiva, que incluye el bagaje cultural, la tradición y a la totalidad de las personas que conforman la empresa, ofrece una gran riqueza para nuestra investigación que considera a la empresa y a los empresarios como sujetos históricos, como agentes de negocios y como productos culturales generadores de una cultura empresarial. Este abordaje nos permite realizar aportes a la historia de la vitivinicultura desde un ángulo no muy tratado por los historiadores de esta temática¹⁰ y que, sin embargo, permite complejizar y profundizar análisis, discutir hipótesis y aportar datos significativos sobre el proceso de conformación y consolidación de la economía vitivinícola de Mendoza.

Si nos atenemos a las corrientes modernas de estudios sobre la empresa, diversos autores¹¹ coinciden en la identificación de dos vertientes: una llamada Escuela Prescriptiva y la otra Escuela Descriptiva. Más allá de que no es objetivo de este trabajo analizarlas en profundidad, sí es conveniente a nuestros fines distinguirlas ya que una y otra poseen vinculación con la historia.

En la primera escuela, la Prescriptiva¹², surge la necesidad de colocar a la realidad entre paréntesis en un esfuerzo por encontrar elementos que se encuentran en equilibrio y operan sincrónicamente dentro de una estructura dada. Gran parte de la teoría económica neoclásica se basa en esta concepción ahistórica, donde no existe devenir y donde el dominio de “lo que debe ser” impone un mandato de poder totalizador, racionalista y determinístico, dentro de una realidad, sin diversidad, sin diferencias. Consecuentemente, el modelo de gestión de empresas es “uno sólo” cualquiera sea el contexto, sin posibilidades de autonomía decisional para adaptarse a la diversidad de contextos bajo pena de quedar al margen de la estructura hegemónica.

En la escuela Descriptiva prevalece lo que muy bien define Mintzberg (1994) al decir “...se trata de explicar el mundo como es y no como alguien supone que sea”; si bien se tiende a desdeñar las teorías descriptivas, son las prescriptivas (o normativas), las que por lo general han constituido un problema en lugar de una solución en el campo de la administración; no existe una mejor forma de administración; ninguna prescripción funciona en todas las organizaciones; aún cuando una prescripción parezca efectiva en un con-

texto particular, siempre se requiere conocer en todo detalle ese contexto y cómo funciona; en otras palabras, no se puede decidir con certeza lo que debe hacerse en un sistema tan complejo como el de la organización contemporánea, sin antes tener un genuino conocimiento de cómo funciona la realidad de la organización”.¹³

Dentro de estos últimos parámetros, a través de este estudio solo pretendemos ofrecer una mirada sobre uno de los muchos itinerarios posibles para convertirse en un bodeguero destacado, a la luz de aquellos factores y estrategias que podrían explicar su permanencia en el mercado como respuesta a la cambiante innovación tecnológica, a la demanda, a la disponibilidad del consumo y a los ciclos económicos y al aprovisionamiento de capital y trabajo. Esta mirada debe insertarse dentro de un sistema legal y en las redes familiares en las que se encuentran insertos. Sólo hemos realizado un esfuerzo por indicar una empresa *como ha sido* y no *como debiera haber sido*, lo cual no invalida efectuar comparaciones entre lo que dice la teoría y lo que realmente sucedió.

3. UNA PROPUESTA DE ANALISIS

De acuerdo con nuestra propuesta de diálogo con otras ciencias sociales, para el análisis del proceso de negocios realizado, se ha tomado como base metodológica el modelo de competitividad empresarial desarrollado por Ocaña (2004) el cual se sintetiza en este esquema:



El valor empresario (Ve) es la condición indispensable para que una empresa genere una ventaja que competitivamente la ubique en una posición de mercado superior al resto de los competidores.

El valor empresario –Ve– es el resultado formal de la conjunción de tres dimensiones o variables que la empresa desarrolla para competir dentro de un sector de negocios¹⁴:

1. Identidad: conjunto de invariables y variables dinámicas que definen la empresa como única, sola, igual a sí misma. La construcción de la identidad empresaria se da desde antes de su fundación, desde el momento en que el empresario detecta una oportunidad de negocios, la desarrolla y la sostiene. Se asienta en tres pilares básicos:

1.1 Visión empresaria: es el diseño conceptual de lo que es y será el negocio, es una suerte de ejercicio teórico que realiza el empresario, por lo general en forma intuitiva y, por lo tanto, la visión responde a un tipo de saber paralógico, sin pretensiones de validación como verdadero o falso, sólo evaluable a luz de los resultados futuros.

Distinguiremos “visión empresaria” de “visión emprendedora”: mientras que la primera contiene a la segunda, la “visión emprendedora” es la capacidad no formal del empresario para detectar oportunidades de negocios. La “visión empresaria” es una totalidad y no sólo produce la detección de la oportunidad empresaria sino que incluye las competencias, capacidades y habilidades del empresario para darle sustentabilidad al negocio.

1.2 Cultura corporativa: definida por el paradigma de organización que posee el empresario para desarrollar sus negocios, la cultura determina el proceso de socialización de los miembros de la organización y determinan sus conductas dentro de ella.

1.3 Estructura organizacional: es la forma de ordenamiento de las personas, los procesos y recursos de la organización orientados a los objetivos de rentabilidad.

2. Diferencia: indica los conocimientos y saberes aplicados en la empresa para que las personas desarrollen procesos –utilizando recursos– de una manera diferente al resto de las empresas para, de esa manera, obtener una ventaja competitiva superior. Las formas de generar diferencias son:

2.1 Innovación: implica introducir diferencias significativas en el qué y cómo hacer las actividades de la empresa. Implica la introducción de diferencias que determinan modos de rupturas en las formas de gestión para pasar a un estado superior, que si no es imitable por la competencia, determina verdaderas ventajas a largo plazo.

Las innovaciones son, por lo general, de tipo tecnológicas, duras (maquinarias, materiales, herramientas, infraestructura) o blandas (conocimientos, diseño, desarrollo de capacidades).

2..2 Mejoras: también implica introducir diferencias aunque en este caso, a diferencia de la innovación, no impliquen rupturas con el estado anterior

2.3 Capacidad de adaptación al cliente: señala la reacción o tiempos de respuestas que la empresa posee para satisfacer los requerimientos de los clientes.

3. Eficiencia: está relacionada con la productividad recursiva (mayor beneficio al menor costo) de la empresa para el logro de sus objetivos de rentabilidad.

3.1 Mano de obra: es el costo de las personas que desarrollan sus actividades en la empresa. Se los considera como “costos ejecucionales” del negocio.

3.2 Procesos: es el costo asociado a las formas de hacer y, por lo tanto, también son ejecucionales.

3.3 Recursos: es el costo de los medios necesarios para desarrollar las actividades: es un costo de tipo estructural (capacidad instalada, escala, aprendizaje, experiencia) o ejecucional.

Estas tres variables o dimensiones de la competitividad empresarial responden a lo que Lyotard¹⁵ ha llamado los tres *estatutos del saber*: el *narrativo* o *descriptivo*, el *normativo* o *científico* y el *performativo* o *técnico*. El primero de ellos, saber pre-racional y pre-lógico, basado en creencias y opiniones sin necesidad de validación verdad / falsedad, resulta la base de la identidad empresarial en términos competitivos. El segundo, saber formal validado en la verdad / falsedad de sus argumentos, es la base de la diferencia empresarial como generadora de valor empresarial. Finalmente, el tercero, es un saber técnico validado en eficiencia / ineficiencia de los resultados originados por su aplicación y que para nosotros conforman la base de la eficiencia empresarial. Por lo tanto, sostenemos que una empresa puede ser eficiente –resultante de la mejor utilización de los recursos tangibles o intangibles que posee- condición que es necesaria pero no suficiente sino se le agrega diferencia e identidad a la resultante de su dinámica de negocios, es decir, sus productos.

4. EL PROCESO DE NEGOCIOS DE LA EMPRESA ARIZU (1881-1936)

Con el objetivo de describir y analizar el proceso de negocios de la empresa vitivinícola de la Familia Arizu, de Mendoza, hemos seleccionado el periodo que se extiende entre 1881 año en que Balbino Arizu, fundador de la empresa, llega a Mendoza, hasta aproximadamente 1936 en que fallece.

Aunque el negocio queda en manos de la familia hasta 1970, año en que la empresa es vendida al Grupo Greco, nos interesa analizar, principalmente, el periodo de gestión de Balbino Arizu por entender que brinda me-

jores análisis de un proceso que comenzó como un emprendimiento personal y que en el lapso de casi 60 años logró constituirse en una verdadera corporación empresaria.

Creemos que este análisis puede servir como paradigma de una gestión de negocios que tuvo su crecimiento, auge y posterior declinación, desde fines del siglo XIX hasta 1990 y cuyos principales representantes fueron la empresa de la Familia Arizu, junto con las de Tomba, Gargantini y Giol y otras de menor rango.

Para comenzar, distinguiremos cuatro etapas en el ciclo de vida del negocio de esta empresa:

I. ETAPA DEL EMPRENDIMIENTO (1881-1889).

Comprende desde la llegada de Balbino Arizu a Mendoza (1881), como empresa unipersonal, hasta su transformación en Balbino Arizu Hermanos, como empresa jurídicamente regulada (1889).

1. Identidad:

Dados los orígenes de Balbino Arizu, es altamente probable que los modos de entender un negocio fueran los adquiridos en su tierra natal, lo cual se puede inferir dadas las características del valor empresario que posteriormente desarrolló en su propia empresa.

Ambrosio y su prima Braulia Labiano tuvieron en el país vasco, en Navarra, siete hijos, el mayor de los cuales fue Balbino, nacido en 1858. La familia Arizu (que significa en vasco *robledal*) se dedicaba a criar animales y a fabricar vino y aceite. Las durezas del invierno de 1880, al igual que el de 1882, aumentaron las dificultades económicas del lugar. Balbino fue al pueblo vecino de Tafalla y allí conoció a Bernardino Izuel, un zaragozano que había traído de Argentina un lote de mulas para vender.

Los sueños de Balbino comenzaron a quedar chicos en el espacio familiar y se entusiasmó con viajar para reanudar las actividades ya conocidas en la lejana América. La búsqueda de su identidad pasaba por la reproducción no solo del paisaje de viñedos, sino también de un entramado de relaciones sociales .

1.1. Visión empresaria: Pero, en los inicios, ¿qué fue lo primero? ¿La difícil situación europea, la tenacidad propia de los pueblos vascos a los que pertenecían los Arizu o la coyuntura económica mendocina? Las múltiples interrelaciones entre todos estos factores fueron tejiendo una trama que nos sirve de telón de fondo para el desarrollo de las actividades del grupo Arizu.

Siendo Balbino Arizu un inmigrante, sus expectativas eran la de “hacer la América”. Podría inferirse, entonces, que en él existían claros propósitos de emprender su propio negocio y no procurar un empleo. Esta con-

cepción adquiere importancia si se piensa que provenía de una familia con actividades empresarias, entonces, era poco probable que pensara en términos de trabajo asalariado. Este es un rasgo común del emprendedor: el hecho de provenir de familias empresarias aumenta las probabilidades de poseer cierta cualidad para detectar una oportunidad de negocios. En este caso, esta visión podría ampliarse considerándola “formalizada” en la medida en que recalca en una zona vitivinícola, que era ya conocida en su tierra natal, por sus oportunidades para emprender un negocio sobre el cual poseía conocimientos y experiencias.

La elección de Mendoza tuvo directa relación con su emprendimiento. La inserción del país en el circuito capitalista internacional, y la ampliación del mercado interno, conectado por el ferrocarril, produjeron en la provincia cambios económicos que significaron el abandono de la ganadería comercial y el desarrollo de la industria vitivinícola. Precisamente Arizu fue uno de los tantos inmigrantes¹⁶ que aportaron mano de obra y capital en una provincia cuyos sectores dominantes tuvieron una política muy activa para la promoción de la agroindustria.

El desarrollo vitivinícola no estuvo librado a la iniciativa privada y por ello el estado mendocino adoptó un rol intervencionista muy activo para fomentarlo y protegerlo. Las políticas públicas estuvieron encaminadas hacia el logro de tres elementos básicos: tierra irrigada, capital y mano de obra, a la que se añadieron las eximiciones impositivas a las viñas. Las medidas tomadas por el gobierno mendocino fueron francamente exitosas. El crecimiento agrícola e industrial fue muy acelerado. El número de bodegas pasó de 334 en 1884 a 1398 en 1914 y la producción de vino se incrementó un 90,4% entre 1901 y 1915. Ya en la primera década del siglo XX, la provincia ocupaba el sexto lugar en el mundo y el primero en América del Sur en lo referido a la producción de vino, alcanzando para 1916 un volumen de 3.518.000 hls., producido por 59.605 has. de viñedos.

El mercado se expandió por la conformación y ampliación de los circuitos ferroviarios. El vino, en sus tres cuartas partes provisto por Mendoza y San Juan, se comenzó a mandar a Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, San Luis, La Rioja, Salta y Tucumán. La vitivinicultura se convirtió en la actividad económica hegemónica y llegó a representar en 1914 el 76% del PBI provincial, constituyendo las diez bodegas de mayor tamaño, el 15% de esa cifra. Los intereses representados por la industria vitivinícola adquirieron tanta importancia que llegaron a confundirse con los de la provincia., de la misma manera como se entremezclaron los intereses del estado y de la burguesía bodeguera.¹⁷

Evidentemente Mendoza tenía condiciones para ser la “ tierra prometedora” y sus bondades se conocían en Europa a través de fuentes oficiales e informales. Pero no todos los recién llegados, con conocimientos previos de la actividad vitivinícola, tuvieron el mismo éxito. Balbino era un Arizu y ya era un hombre de 26 años cuando llegó a la provincia en 1883, sabía lo que

quería. Además fue el primero de su red familiar. Es por ello que se concentran en él las cualidades del emprendedor. No vino en brazos de sus padres, ni a la búsqueda de un trabajo cualquiera. Vino a plantar uvas y a hacer vino, y su experiencia previa era su principal capital.

Si Balbino eligió el lugar correcto, debemos agregarle que supo estructurar y aprovechar la red de contactos facilitadores para hacer posible su emprendimiento, lo cual le agrega importancia a la capacidad visionaria en tanto estos contactos, primero hay que establecerlos y, segundo, mantenerlos, lectura situacional que Arizu desarrolló muy bien a través de toda su vida empresaria.

Una vez llegado a Mendoza, trabajó en Rivadavia, en la construcción de un canal junto a su amigo Izuel¹⁸ y luego en la bodega de don José Corominas y en la de Tiburcio Benegas¹⁹. Un tiempo después alquiló una viña, que trabajó con la ayuda de un peón y luego se asoció con otro vasco para alquilar una bodega. Su socio, de apellido Basterra, murió de cólera en la epidemia de 1886 y Balbino, quien no quedó en muy buena situación económica fue auxiliado por Benegas, su ex patrón, estableciendo de esta manera una sólida relación clientelar.

Cuando llegaron sus hermanos Clemente y Sotero (segundo y cuarto en la descendencia familiar) trabajaron con Benegas y luego los tres alquilaron una bodega. Los recién llegados se vincularon con destacados representantes de la sociedad y la economía de la época, que le sirvieron de “garantes” en las transacciones bancarias: tal es el caso de, por ejemplo, Manuel Ceretti, Jorge Céspedes, Carlos González, Manuel Bermejo.²⁰ Las redes con sus connacionales también les sirvieron para armar su mercado de vino y para estructurar y controlar a los trabajadores en las distintas etapas de la vida empresaria.

1.2. Cultura corporativa: aunque resulte prematuro hablar de formas corporativas del negocio dadas las características iniciales de emprendimiento informal, es altamente probable que en el empresario aludido existiese un paradigma de negocios similar a la de su familia en España. Esto es, un paradigma fuertemente sostenido en la solidaridad y cooperación entre familiares y paisanaje creando lo que, a posteriori, sería el germen de una empresa familiar, autocrática, cerrada, concentrada en la personalidad de su fundador, que refleja y responde a las reglas de mercado vigente en el momento.

En 1885 inició sus "negocios de vino y bodega"²¹, bajo el nombre de Arizu y Cia. con su paisano Basterra. En el Libro Diario de ese mismo año²² se registraron las operaciones de esta sociedad, en la que su hermano Sotero²³ se encontraba empleado y en ocasiones oficiaba como vendedor de sus vinos.

A la muerte de Basterra, Balbino se hizo cargo del activo y del pasivo de la sociedad y luego la disolvió, comenzando a trabajar en forma unipersonal.

Arregló sus cuentas con el Banco Nacional y con Elcira Basterra²⁴. Fue entonces que Sotero cobró protagonismo en el manejo de la bodega, especialmente en la venta de damajuanas y bordalesas de vinos blancos y aguardientes. Clemente, el otro hermano, había integrado una sociedad que surgió en 1887 como Clemente Arizu y Cia²⁵, pero a la par trabajaba como empleado de su hermano. Los tres hermanos seguían viviendo en la misma casa y dando arriendo temporal a sus paisanos. Los gastos cotidianos eran absolutamente austeros y pagados con retiros diarios, por ejemplo, para los botines de Ambrosio, el padre, para un poncho de lana de guanaco, cigarros, queso, sal. La “querida madre”, había quedado en España y a ella, a veces, se le enviaba dinero con algún conocido.

Creemos que estos momentos fundacionales, sirvieron como experiencia piloto de la futura empresa familiar, debido a que muchas de las relaciones comerciales y laborales que se iniciaron en ese momento, estrechamente vinculadas a los lazos familiares, clientelísticos y de paisanaje, se conservaron a lo largo de los más de treinta años analizados.

Sin embargo, hay algo que queremos señalar como decisivo: la compra en 1888 de 10 acciones del Banco Provincia²⁶, por un valor de \$1.000 que fueron canceladas en 10 cuotas trimestrales. Para un inmigrante recién llegado, convertirse en accionista del banco recientemente creado con los fondos de un empréstito público gestionado en Europa por el propio General Roca, le ofrecía muchas posibilidades. No lo convertía, todavía, en un personaje influyente, pero sí en alguien que estaba haciendo muy bien los deberes para comenzar a “pertenecer”.

Esta incipiente cultura de la organización empresaria, puede considerársela como proactiva en la medida que los valores y creencias acerca del negocio estuvieron orientados, desde sus inicios, a desarrollar diferencias competitivas a través de un producto superior. Una de las características que le darían identidad al emprendimiento y en el futuro a la empresa fue trabajar a la par de los empleados, con mucho esfuerzo personal, creando culturalmente un universo simbólico de conductas laborales de sacrificio en pro del logro de objetivos, que se concretaban en la producción masiva de vinos para el mercado interno.

1.3.Estructura organizacional: como cualquier organización emprendedora, en el inicio de su ciclo de vida, la estructura se tipifica como “simple” (el dueño y unos muy pocos empleados) que, siguiendo a Mintzberg, está constituida por un “ápice estratégico” (el propietario-emprendedor) y un “núcleo operacional” (los empleados), con una relación directa, cara a cara, entre propietario y empleados, en donde prevalece la informalidad e, incluso la improvisación para la ejecución de las distintas tareas.

Los nombres de trabajadores, comerciantes y proveedores que aparecen el libro Copiador en este libro, escrito en forma muy casera y precaria, son casi los mismos que marcarán el entorno relacional de la empresa en

los años a estudiar. Los peones estables seguían siendo 2 o 3 y los estacionales entre 12 y 15 para la cosecha de uvas propias y de terceros. Sus jornales, que a veces bajaban, eran compensados por el arriendo de la vivienda o la manutención de algunos empleados que corría por cuenta de Balbino. Los trabajos de tonelería eran contratados por encargo. También un niño, el “Tula”, trabajaba en la bodega y por otra parte, también se le pagaba a un guarda.

Ya en ese momento fundacional la sociedad estructuró los primeros canales de distribución de sus vinos, que fueron la base de la red posterior: Ongay y Cia. en Rosario y Manuel Irisarri²⁷ en San Luis, Salomé y Cia y “doña Pepa” en el barrio. Por otra parte, mantenía relaciones comerciales con Domingo Tomba quien le prestaba dinero a interés con Florencio Villasanté, futuro suegro de Sotero, quien le compraba vino y le proveía de jamones, aceites, y otras mercaderías, con Escorihuela y Ocaña por la compra de alcohol y con Honorio Barraquero y con la bodega Trapiche de Tiburcio Benegas a quien le compraban vinos. Trabajaban con el Banco Nacional, demostrando una temprana inserción comercial si consideramos que apenas habían transcurrido 4 años de la llegada a la provincia del mayor de los hermanos. En esta etapa, hubo poca incorporación de personal calificado, que se limitó únicamente al mantenimiento de la tonelería para guarda de los vinos.

2. Diferencia:

Salvo el esfuerzo y la dedicación personal, Balbino Arizu no introdujo ningún tipo de diferencias, al menos sustanciales en el producto en esta primera etapa. En una situación contextual como aquella, con el empeño, los contactos, y las estrategias adecuadas alcanzaba para hacer crecer las actividades. En efecto, el solo contexto favorable hacia los emprendimientos vitivinícolas bastaba para constituir una oportunidad de negocios. El resto dependía del emprendedor, tal como es posible apreciar en el surgimiento de un nuevo empresariado, la mayoría de ellos inmigrantes.

La incorporación de “tecnología” se limitó a un arado, dos horquetas, un caballo una balanza, una graduadora, una guadañadora, algunas bordalesas compradas a Trapiche, ácido tartárico y tanino. No hubo innovaciones ni mejoras, no se necesitó pensar en el cliente dada la existencia de un mercado en expansión que absorbía todo lo producido.

Apenas iniciada la actividad vitivinícola, en aquel temprano 1887²⁸ previo aún a la primera empresa familiar, la escasa información deja constancia de que ya se enviaban vinos blancos y aguardiente en damajuanas, pipas y barriles a Rosario, San Luis, Villa María y San Rafael y figuraban como distribuidores dos futuros importantes clientes de la empresa, Ongay y Cia (Rosario) e Irisarri y Cia (San Luis). Además se realizaban ventas al menudeo en la casa o en un carretela ambulante con techo de hule. Aunque los vinos vendidos eran mayoritariamente franceses, tinto y blanco, elaboraba carlón, grappa, aguardiente y anisado.

3. Eficiencia:

Con el poco capital disponible para el emprendimiento, Arizu entendió muy bien que la clave para el beneficio del negocio estaba en el control de los costos y en la búsqueda de mercados. El trabajo personal, la poca cantidad de mano utilizada (al principio un solo ayudante) sumado a una gran dosis de austeridad (valor que también sería parte de la conducta empresarial futura) alcanzaron para obtener ingresos que permitiesen vivir decorosamente y reinvertir gran parte del capital en el emprendimiento. Cabe señalar que la austeridad antes señalada fue motivo para que los objetivos de beneficios fueran los mínimos indispensables para una vida de gran austeridad.

Los procesos de las distintas actividades eran encaradas en forma personal, sin maquinarias, salvo las estrictamente necesarias, que compensaban la elevación de los costos de las tareas con un menor costo de mano de obra. En cuanto a los recursos, tal lo dicho, se limitaban a los indispensables. El equipamiento adquirido fue mínimo. En ocasiones compraban en Buenos Aires o Rosario artículos como tanino, esencia de anís o jamón para revender a productores de la zona con quienes mantenían importantes relaciones como el caso de su tío Fidel Iracheta o de Bernadino Izuel.

En mayo los caldos se largaban al mercado (en junio los blancos), y en octubre ya no quedaban existencias, a pesar de que se los iba dosificando entre los clientes más importantes y se rechazaba en varias ocasiones a nuevos compradores. En esas ocasiones, Balbino recomendaba la compra de vino a sus pariente Fidel Irachetta, aunque a veces no eran del gusto del cliente.

La correspondencia muestra quejas por los precios algo más elevados que los de otros productores, situación que Balbino justificaba por la alta calidad de sus productos. Pero también abundaban los reclamos de importantes distribuidores por la mala calidad de los mismos, por mal pesaje, por precios altos, por olor a alquitrán, anís, vinagre o por el mal estado. Los Arizu siempre respondían que sus vinos eran muy buenos y que seguramente encontraría compradores que no dudarían en tomarlo, argumentando que a los consumidores les faltaba paladar. Los vinos eran vendidos con el envase o a “casco libre”, el cual debía ser devuelto limpio y con el fondo que acreditara que era de la empresa o en su defecto de Barraquero o Escorihuela (situación demostrativa de las redes profesionales).

Como conclusión puede afirmarse que el período analizado se caracterizó por el desarrollo de un emprendimiento favorecido por factores externos (condiciones de la industria, leyes provinciales y nacionales) e internos (red social de relaciones), donde el valor empresarial del negocio residió, fundamentalmente, en elementos asociados a la identidad como variable competitiva: oportunidad para ver un negocio promisorio, valores empresariales vinculados al esfuerzo personal y a la austeridad y, por supuesto, los conocimientos necesarios en la elaboración de vinos.

II. ETAPA DE FORMALIZACIÓN (1889–1908)

1. Identidad

Los rasgos de identidad sobresalientes para esta época se resumen en la capacidad de Balbino para fundar las bases definitivas de una de las empresas paradigmáticas de la industria vitivinícola de Mendoza. En esta etapa de formalización, era necesario posicionarse estratégicamente en el lugar correcto de la estructura productiva vitivinícola, que asemejaba una pirámide muy ancha en la base, ya que el 92% de las bodegas elaboraba menos de 10.000 hls y solamente un 1% producía más de 40.000 hls, aproximadamente el 37% de la producción. Arizu se ubicó en este último grupo, integrado por no más de veinte personas, que hemos considerado miembros de la “burguesía del vino”, porque elaboraban más de 50.000 hls, y/o ocupaban posiciones destacadas en el aparato de estado o en los organismos crediticios o en las entidades sectoriales.

1.1. Visión empresaria:

El primer paso fue convertirse en accionista del Banco, estrategia que se anudó con otra decisión acertada para la concreción de sus planes: su casamiento en 1889 con Martina Basauri, quien tuvo un papel activo en el futuro de la empresa. Ella era viuda, con dinero²⁹, de raíces vascas e hija de Domingo Basauri y Petrona Grigor. Tenía 39 años y Balbino 30 y de esa unión no hubo descendencia³⁰.

Ese año fue decisivo en la historia familiar. A menos de un mes del casamiento, en el mes de marzo los tres hermanos integraron la razón social Balbino Arizu y Hnos. para la explotación de vinería, arriendos de viña y potreros, que tendría una duración de tres años prorrogables. Del capital social de \$7.850, \$3.750 habían sido aportados por Balbino, \$2.100 por Clemente y \$2.005 por Sotero. La gerencia estuvo en manos del hermano mayor, a quien le correspondió el 40% de las utilidades, mientras que a sus hermanos el 30% a cada uno. En la nueva Sociedad, Martina tuvo su protagonismo ya que hacía retiros en forma personal para sus gastos o para la casa, que superaban con creces las magras extracciones de un peso diario de años anteriores. Escorihuela les seguía prestando dinero y hacían operaciones comerciales con Honorio Barraquero, Bernardino Izuel y el tío Iracheta.

En 1904 se conformó una sociedad solidaria³¹, que conservó el nombre de la anterior, se hizo cargo de su activo y de su pasivo e incorporó a Jacinto por la muerte de Clemente. El capital tuvo un aumento muy significativo, ya que pasó a \$1.437.068 representados por propiedades, bodega, máquinas, vinos, dinero, créditos. De este capital correspondieron a Balbino \$630.000, a Sotero \$505.927 y a Jacinto \$301.104. El reparto de las utilidades se haría en tres partes iguales. La Gerencia fue desempeñada por Jacinto, con un sueldo de \$1.000. Esta sociedad familiar³² actuó en el mercado

vitivinícola desde enero de 1905 hasta el 31 de diciembre de 1907, cuando fue reemplazada por una sociedad anónima, aunque siguió actuando hasta 1918 “en liquidación”.

1.2.Cultura corporativa

La expansión de las actividades de negocios con la consecuente ampliación de la estructura organizacional, tal como se da en estos casos, determina formas de descentralización de la gestión con jerarquías decisionales. Podemos decir que, dadas las características y cualidades personales del empresario que nos ocupa, es poco probable que haya existido cierta “apertura” descendente en la gestión del negocio.

La cultura corporativa estuvo cerrada y centrada en la personalidad del fundador de la empresa y, consecuentemente fue autocrática y paternalista.

1.3.Estructura organizacional

Aunque la gestión siguió siendo centralizada, en Balbino Arizu y Hermanos, el proceso de burocratización fue imprescindible. Comenzó por las formas de control contable y especialización en las actividades que, demandaban tareas orientadas a la optimización de los procesos y la infraestructura productiva.

En este tipo de estructuras es habitual que a medida que las actividades de negocios crezcan, aparezcan necesidades relacionadas con la gestión de la organización. El propietario deja de ser un simple emprendedor para pasar a ser “empresario”, figura que nos representa a una persona con múltiples actividades dentro y fuera de la empresa, vinculadas al negocio o bien simplemente de relaciones sociales. Esta situación derivaba de la imposibilidad del empresario de no poder controlar todo el negocio como anteriormente lo hacía y, sin embargo, seguía siendo reacio a delegar funciones dado el personalismo autocrático imperante.

De no superarse la crisis organizacional técnicamente conocida como “carencia de autonomía decisional”, en donde las personas colaboradoras de la empresa se dan cuenta de que no poseen poder decisional para lo que fueran contratadas, es altamente probable que el crecimiento de la empresa –en términos de actividades de negocios- se paralice. En el caso de la empresa que nos ocupa, esta situación no se manifestó particularmente en esta época sino, como veremos más adelante, en la siguiente cuando el crecimiento de los negocios y las condiciones sobre el estilo de gestión de Balbino Arizu harían, inevitablemente, la crisis aludida.

La organización de la firma seguía siendo simple. Clemente era el encargado de manejar los peones y se habían incluido mujeres en las tareas de la bodega. Ya contaban con una tropa de carreros.

2. Diferencia:

En mercados donde “se vende todo lo que se produce”, se facilita enormemente ser un empresario de éxito. El crecimiento exponencial de las ventas en muchos casos disimulan las carencias en las capacidades para la gestión de los negocios. No fue el caso de Balbino Arizu.

En lugar de disfrutar del crecimiento en la participación de mercado y mejorar sustancialmente su posicionamiento de marca, el empresario “vió” una oportunidad de negocios dentro de la propia industria. En efecto, en lo que hoy llamaríamos “integración vertical”, la empresa comenzó a comercializar ciertos insumos básicos en la elaboración de vinos (colorantes, ácido tártrico, herramientas) con lo cual se creaba una nueva unidad estratégica de negocios y, además, se lograba bajar los costos de producción por las economías de escalas producidas en la compra de los insumos aludidos.

Los pasos en inversión tecnológica fueron dados al principio con cierto cuidado. En 1889 se compró una bomba y una prensa a pagar con 4 pagarés y se hizo componer la pileta. Las ventas se habían incrementado especialmente en Mendoza y para la época de la cosecha ya se compraba uva a terceros.

La compra de tierras fue un elemento prioritario, ya que los esfuerzos estuvieron dedicados al aumento de la producción, es decir, a volúmenes que les permitieran competir entre los primeros del mercado y en la provisión propia de la materia prima. En esa época también se expandieron los terrenos en Godoy Cruz en donde posteriormente se instalaría la bodega. Para poder integrarse hacia atrás, en 1891, en plena crisis se compraron 4.000 metros cuadrados en Godoy Cruz para, junto a los aportados por Martina, construir la bodega. Tres años después se adquirieron 78 has. en Chachingo, Maipú y en 1905, como parte de una estrategia innovadora, se compraron 2.520 has. en Villa Atuel a Bernardino Izuel. En este período fundacional de la empresa se llegó a un patrimonio de 9.640 has.³³ y las principales inversiones se hicieron en el sur provincial por la diferencia de precios que les permitió llegar a tener el paño de viñas más grande del mundo en esos años.

La llegada del ferrocarril permitió la introducción de equipamiento importante para la industria provincial, que en los primeros años no estuvo al alcance de los Arizu, que prefirieron invertir en viñedos propios que no les hicieran depender de compras de uva a terceros. Los primeros libros, que rondan los años 90, nos muestran una empresa que solamente compraba bordalesas o duelas para armarlas y algunos insumos como, remaches, alambre, tanino o alcohol a casas de comercio de Rosario o a algunas firmas que eran sus distribuidores o comerciantes de vinos. A lo largo de 1894 podemos detectar una demanda fluctuante de vasija, por lo que a veces se vendía a casco libre o con casco a cargo de los compradores. Ya en ese año se registran, aunque un solo pedido, de botellas de vino grandes y chicas y la compra de un aparato volcador en París, una electrobomba Vernsar de dos caballos en la firma Bartan y Rall de Buenos Aires. En 1900 se adquirió la primera

refrigeradora, y luego una pasteurizadora , lo cual impactó en la calidad de los vinos.

3. Eficiencia:

La ya comentada integración vertical además del abaratamiento de ciertos insumos de producción debido a las compras en cantidad, generaron, en estos últimos casos, un desplazamiento positivo en la curva de experiencia con la consecuente reducción en los costos unitarios totales, todo esto acompañado por el crecimiento en las ventas que permitía aprovechar al máximo la capacidad instalada. De hecho, una de las situaciones estructurales que debió enfrentar la empresa, fue la dificultad de afrontar la demanda de sus productos debido a las limitaciones en las cantidades producidas, situación que se subsanará radicalmente en el periodo siguiente.

No obstante lo señalado, en una cultura empresarial fuertemente orientada a la producción, la preocupación por mejorar los costos ejecucionales derivados de los procesos productivos más la utilización más eficiente de los costos estructurales –por ejemplo, el mantenimiento de las bordelesas a través de personal especializado- permitieron niveles de productividad que convirtieron a la empresa en altamente competitiva.

El Libro Copiador de Cartas de 1890 nos presenta con claridad las dificultades de los primeros pasos de la empresa familiar. La crisis de ese año los había golpeado y tenían serias dificultades para cancelar los compromisos contraídos con quienes les habían vendido sus uvas. Balbino dirá en carta a Nicolás Rodríguez de San Luis³⁴ que “esto le sucede a todos los bodegueros importantes, entonces más aún a esta casa recientemente establecida que tiene que comprar una cosecha”. La situación les mostraría la necesidad de lograr la integración vertical de la empresa.

Para agilizar las ventas se comenzaron a vender los vinos a tres meses o al contado con un 3% de descuento, y también se hicieron rebajas . Para aumentar los ingresos, los hermanos seguían con la reventa de insumos y alquilaron en Tunuyán una propiedad con 257 ovejas.

La situación era grave. Los bancos todavía en abril de 1891 tenían suspendidas sus operaciones por lo que la sociedad tuvo que pedir dinero a Manuel Irisarri, su vendedor de Villa Mercedes y luego a Cardenio Torres, un personaje que aparece aportando sumas importantes de dinero a la sociedad y cobrando intereses, pero que aún no hemos podido identificar. Incluso hay indicios de un viaje de Balbino a buscar fondos a un banco de Río de Janeiro³⁵. A fin de año, el hermano mayor confesaba no tener efectivo y se quejaba de la situación a pesar de que su producción había intentado interpretar el gusto de Buenos Aires.

En 1894 la crisis económica todavía se hacía sentir y era manifestada por Balbino³⁶ en reiteradas ocasiones cuando expresaba que estaban “ajustados” o que tenían sin vender demasiadas existencias de vino, aunque tenían que pagar a aquellos a quienes les habían comprado uvas.

Para sortear las dificultades financieras hay indicios de que los fondos los consiguieron de algunos inversores particulares³⁷. Balbino había vuelto en 1895 por primera vez a España con su mujer y Sotero fue a esperarlo a Buenos Aires donde ambos hermanos aprovecharon para ver clientes. Seguramente el viaje a Europa le sirvió para animarse a convertirse en una gran empresa e invertir en tecnología y en tierras.

En 1901 las dificultades parecían haber pasado y devolvieron plata a algunos inversores en España, aunque todavía Dionisio Erdozain, hermano de un cliente de ellos, de Pamplona, les prestó \$20.000. La mejoría se reflejó en que le pidieron a Mercado, su principal distribuidor, que comprara \$8.574 en oro como un seguro para futuras inversiones.

En diciembre de 1902 la sociedad repartió utilidades \$39.458 a Balbino por el 40% de los beneficios, \$ 29.593 a Sotero por el 30% y \$24.661 a Jacinto por el 25%. Aunque seguían comprando uva ya habían adquirido propiedades importantes y al parecer tenían fincas a medias con Escorihuela y Barraquero. Estaban construyendo una casa valuada en casi \$250.000. Eran accionistas de la Sociedad Española de Socorros Mutuos y del Banco Popular, bebían champagne y tenían un palco en el teatro Orfeón Español. Contribuían a algunas entidades benéficas como el Asilo de Mendigos y al Círculo de Obreros Católicos y a la Asociación Dios, Hogar y Patria.

El manejo de la empresa estaba en manos de unos pocos, que eran del círculo íntimo de paisanos y parientes: Leoncio Arizu, Gaudencio Hugalde, José Zabalza, Cesáreo Ramíres, Laureano Gorriz, Antonio Vidal, José Iracheta y Claudio Erice. Los hermanos Arizu cobraban un sueldo por sus tareas en la empresa y a todo el personal se les descontaba, compulsivamente, la cuota de la Sociedad Española y de la Lotería de Navarra.

El Copiador de Cartas de 1894 nos da pistas de datos de los distintos pasos de la estructuración del mercado de vinos. Un contrato de exclusividad le aseguró en ese año a “Narbondo, Mercado y Cia.” las ventas en Junín, Lincoln, Rojas, Pergamino, Arrecifes, 9 de Julio y Bolívar, aunque los Arizu se reservaron el derecho de suministro a “los amigos”. Un contrato similar parecía haberse firmado el año anterior con “Ogea y Mernica” en la zona de Villa Mercedes, pero luego se había suspendido. La ampliación de los canales de comercialización llevó a que se suprimiera de las bordalesas el cartel de “único introductor”, aunque algunos clientes aún lo exigían.

En 1896 se produjo una importante ampliación de los canales de venta y distribución. Se había ganado el mercado de la Capital Federal, y habían llegado hasta Tucumán. A partir de 1900 los envíos ya tenían certificados de análisis. La firma había cambiado los viejos envases por vasija norteamericana comprada en Rosario o en Buenos Aires y ya no recibían envases usados que no fueran de ello y habían encargado almanques y 25.000 etiquetas.

Las mejoras en la materia prima se lograron por la compra de mejores uvas y los porcentajes de la variedad criolla descendieron abruptamente.

Para ganar mercados se creó una nueva marca, más barata, que llevó el nombre de “Flora”. Pero hacia 1900 la plaza estaba saturada y a tanta competencia, le atribuía Balbino tantos reclamos de calidad. En una carta del 17 de julio se quejaba de que estaban vendiendo “al costo”, de que el vino no nos les estaba produciendo beneficio ninguno y solamente confiaban en su buena calidad y en la preferencia ya demostrada de los consumidores. Pero igualmente decidieron bajar los precios

Como conclusión, puede afirmarse que esta etapa fue la de transición de un “emprendimiento de negocios” a una “empresa de negocios” formalmente organizada. Como positivo se puede rescatar que se demostró la visión arriesgada del empresario para diversificar sus actividades y su incursión en el mercado financiero. Pero Balbino se quedó allí y no logró modernizar la gestión de la empresa delegando funciones, limitándose solamente a cierto tipo de burocratización de algunas estructuras.

III. ETAPA DE EXPANSIÓN (1908 – 1936)

Este periodo se extiende desde la formación de la sociedad anónima hasta la muerte de Balbino Arizu en 1936.

1. Identidad:

Entendemos que es la etapa más fructífera si la miramos desde su modelo de gestión de negocios. Representa la definitiva inserción de la empresa dentro del modelo vitivinícola vigente en ese momento y entre los líderes en cuanto a participación de mercado.

1.2. Visión empresaria:

Los primeros años del siglo XX fueron de profundos cambios. Cambios en lo económico pero también en lo sociocultural. Estas variaciones en las condiciones contextuales crearon un nuevo escenario para todos los negocios y la vitivinicultura no fue la excepción. Sabemos que los cambios traen aparejadas crisis y que éstas presentan, en términos de negocios, amenazas pero también grandes oportunidades de demostrar la capacidad de saber detectar los factores que alientan los negocios y saber esquivar aquellos que son negativos.

Sin dudas Balbino Arizu tuvo las aptitudes necesarias para enfrentar este nuevo entorno y sacarle provecho. A esto le llamamos “visión empresaria” para detectar las posibles oportunidades de negocios. Esta cualidad visionaria se resume al menos en estos aspectos:

1. La expansión de los negocios con mayor cobertura de mercado.
2. Diversificación de la cartera de las inversiones.
3. Integración empresaria hacia atrás.
4. Inversión en innovación tecnológica.

5. Formalización definitiva de la estructura organizacional.

6. Orientación hacia la comunidad

La nueva sociedad se constituyó en 1908 con el nombre de Bodegas Arizu S.A.³⁸. A los hermanos se les agregaron el sobrino Leoncio y los accionistas extraparentales Gaudencio Hugalde, Angel Martínez, Rafael, Manuel y Francisco Mercado y su apoderado Juan Narbondo³⁹. Hugalde era un vasco que había trabajado 16 años con los Arizu y que tenía tierras y bodega en Luján, los hermanos Mercado eran los principales compradores y distribuidores de los vinos Arizu en la Capital Federal y en la provincia de Buenos Aires (las letras giradas por ellos a favor de la empresa representaban el 26% del pasivo de 1908) y Angel Martínez era un abogado mendocino, propietario de tierras en varios departamentos de la provincia, vinculado a los Arizu como vendedor de uva.

La conformación de la S.A.⁴⁰, una de las primeras constituídas en Mendoza, tuvo como objetivo dar un nuevo empuje a las actividades empresariales a través de la incorporación de capitales extrafamiliares y de la integración vertical con sus principales comerciantes de vinos. Era una manera de vincularse más directamente al comercio, de obtener crédito y de aportar los fondos necesarios para seguir evolucionando. A la vez, la nueva modalidad societaria apuntaba a la preservación de los bienes familiares ya que solamente el 39% de las tierras adquiridas hasta ese momento fue comprometida en la sociedad con terceros, dentro de una lógica empresarial que intentaba diversificar inversiones y minimizar riesgos.

Los hermanos Arizu aportaron a la nueva sociedad \$1.135.000 representados por la bodega de Godoy Cruz con todos sus útiles y maquinarias y la finca del Carrizal, ambas de propiedad de Balbino Arizu Hnos y retuvieron el 75% del capital societario⁴¹.

En 1910 el capital sufrió un significativo aumento a \$ 10.000.000 m/n, que se entregaron a la suscripción pública y se produjo una nueva incorporación de accionistas extrafamiliares: Pedro Lobos Amigorena, Andrés Peyrano (comerciante uruguayo que trabajaba con la empresa desde sus comienzos), Luis Pagola (por el Banco de Descuentos) y Noé Biritos, abogado mendocino.

El año 1914 fue difícil para la industria y para la empresa, que debió conseguir fondos a través de la emisión de debentures, por un valor de 129.640 libras esterlinas a una tasa del 6% anual. Aunque Balbino todavía conservaba la presidencia, figuraban para esa fecha como Directores Titulares Noé Biritos y Gaudencio Hugalde y como Suplentes Pedro Lobos Amigorena, Andrés Peyrano y Juan Narbondo. En esa fecha, el síndico Angel Martínez fue reemplazado por una Consultora Internacional, "Price and Waterhouse", acorde con una empresa cuyos títulos habían llegado a la Bolsa de Londres⁴².

La empresa siguió con dificultades financieras que tampoco se lograron solucionar con un crédito del Banco Nación de \$ 950.000m/n, por el

término de 6 meses y con el 8% de interés anual⁴³. El protagonismo de Balbino había sido indiscutible, sin embargo, en 1915 a raíz de problemas con el Banco Nación, el patriarca de la familia renunció por motivos de salud y el presidente pasó a ser Rafael Mercado⁴⁴.

Ante la falta de cancelación en tiempo y forma de este préstamo⁴⁵, se prendaron parte de las acciones de la empresa. El Banco colocó a un representante en el Directorio y en la Asamblea, que limitó el poder de acción de Balbino⁴⁶. Este quiebre en la tradicional conducción de la empresa no le debe haber sido fácil. Tenía 57 años y llevaba 32 luchando personalmente. Sin embargo, se alejó solamente 5 años de la presidencia, para volver a conducirla en 1920⁴⁷ hasta 1926 en que lo sucedió Jacinto, que murió al año siguiente.

1.2.Cultura corporativa:

A pesar de las distintas modalidades societarias que fue asumiendo la empresa, siempre se manejó como una empresa familiar. Los principales cargos directivos se mantuvieron en manos de la familia Arizu. Únicamente en 1910, se tomó la decisión de incorporar un gerente ajeno al grupo, Pedro Iribarne, que duró un año en sus funciones, y fue reemplazado por Jacinto, quien a su vez fue reemplazado en su cargo de Secretario Tesorero por Sotero.

La historia de Balbino, evidentemente el patriarca de la familia, opaca la de sus hermanos. Sotero se casó con Balbina Villasante, con quien tuvo seis hijos. Tuvo un papel decisivo en la trayectoria familiar, aunque murió muy joven, en 1912, a los 42 años. Por su parte, Jacinto, contrajo matrimonio con Dámaza Zabalsa, de cuya unión nacieron 7 hijos y falleció en 1927.

Junto a los hermanos, Leoncio Arizu también estaba integrado a la empresa familiar.

Era hijo del tío Saturnino, primo de Ambrosio y había nacido en España en 1883, trasladándose a Mendoza a los 7 años con su padre. Desde su llegada se fue interiorizando de las actividades familiares y a partir de 1908, a los 25 años, comenzó a trabajar de gerente en la S.A. Desde 1922 se dedicó a sus propios negocios, que adquirieron un volumen importante y hoy sus descendientes producen, en la bodega que lleva su nombre, los afamados vinos Luigi Bosca, e intentan despegarse continuamente de esta parte de la historia.

El paradigma organizacional dominante se afianza en el tipo de “empresa familiar” al incorporarse en la gestión algunos parientes del fundador. Entendemos que esta decisión fue un esfuerzo por descentralizar las funciones delegando aunque en personas que fuesen de su confianza que cumplieron un papel secundario en la gestión, o duraron poco en su gestión, o bien buscando asesores externos.

La situación señalada, sin embargo, no hizo variar la cultura empresarial de los periodos anteriores: las decisiones, al menos las estratégicas, de-

pendían exclusivamente del propietario fundador. En definitiva, la incorporación de personas en la gestión del negocio no tuvo impacto en el tipo de cultura dominante lo que en el futuro traería algunos problemas. Si se consideran los elementos habituales que constituyen un paradigma organizacional como “cultura empresaria dominante”⁴⁸, observamos un fuerte énfasis en dos de sus principales elementos: la estructura de poder todavía ostentada por Balbino Arizu y la estructura de control, funciones encomendadas a una consultora externa.

La vinculación de la empresa con la comunidad revela cierta sensibilidad social que también debe ser tenida en cuenta dentro de la cultura corporativa. La participación del empresario en formas de mutualismo vinculado a la salud como fue su participación en la dirección de la Sociedad Española de Socorros Mutuos y en la Sociedad Española de Beneficencia nos señalan una incipiente forma de lo que hoy se conoce como responsabilidad social empresaria (RSE); sumado a ello hay que resaltar actividades filantrópicas especialmente en el estatal Hospital El Carmen.

Los Arizu se insertaron exitosamente en la sociedad mendocina. Ya en 1912, durante su visita a esta provincia, el embajador español se alojó en la casa de Balbino, quien dos años después, fue condecorado por Alfonso XIII con el título de Caballero de la Real Orden de Isabel la Católica.

Las actividades de Balbino fueron múltiples, pero casi en exclusividad estuvieron vinculadas a la industria. Fue miembro de la Bolsa Vitivinícola en 1907, del Centro Vitivinícola Nacional, de la Cooperativa Vitivinícola, del Centro de Bodegueros, de la Sociedad Vitivinícola, concejal por Godoy Cruz, recaudador de rentas en Villa Atuel y Director del Banco Provincia.

Cuando murió, el día de su cumpleaños número 78, la empresa quedó en manos de Sotero Simón, hijo de Sotero y casado con una prima hermana, con la que no tuvo descendencia. A su vez, éste, al fallecer en 1955, fue sucedido por dos hijos de Jacinto, Ernesto y Ambrosio. A fines de los 70 el paquete accionario fue comprado por Héctor Greco, un controvertido inversor que intentó conformar un monopolio industrial. Su espectacular caída y los largos años de intervención estatal arrastraron a la ruina el emporio de los Arizu.

1.3. Estructura organizacional:

La estructura de la empresa se formaliza definitivamente, aunque en término del “ciclo de vida de las organizaciones”⁴⁹ el negocio no termina de identificarse con la etapa de expansión, lo cual genera una contradicción entre estrategia y estructura que Balbino tuvo dificultades para encarar. Es que por un lado las actividades de negocio crecían espectacularmente debido a la ampliación del mercado de Buenos Aires con la consecuente necesidad de ampliar la estructura organizacional, pero por otro, la gestión seguía siendo centralizada y personalista ante un escenario que requería lo contrario: mayor descentralización en la toma de decisiones.

Es habitual que las empresas –o sus empresarios- enfrenten la llamada crisis de “carencia de control” en la cual, quien concentra las decisiones, percibe que el negocio “se le está escapando de las manos” debido a las cada vez mayores actividades y compromisos por cumplir. De allí que Balbino Arizu incorporara a la prestigiosa consultora internacional en auditoria, “Price Waterhouse”, para ejercer un control que él ya no podía sostener. Pero, ¿por qué una consultora de semejante envergadura para una empresa que, estructuralmente, no lo necesitaba? Nos atrevemos a inferir que con esta decisión se ponía en evidencia la falta de confianza que el empresario tenía no solamente de quienes lo rodeaban sino también en los profesionales locales. No debe descartarse tampoco ciertas exigencias externas, por ejemplo de entidades crediticias, para validar requerimiento de financiamiento que, al ser respaldado por la mencionada consultora, facilitaban el acceso al crédito.

Que el personalismo autocrático de Balbino Arizu se encontraba intacto lo demuestran dos hechos que tienen que ver con la alta centralización decisional apuntada anteriormente: la fallida incorporación de Iribarne y, además, la incorporación de Leoncio Arizu, de 25 años y sobrino de Balbino, que se desempeñó durante 14 años como gerente (1908-1922) para luego emprender su propio negocio dentro de la industria vitivinícola el cual se ha mantenido, herederos mediante, hasta nuestros días. El caso de Leoncio Arizu resulta de alguna manera paradigmático en las denominadas empresas familiares. Es altamente probable que esta persona, luego de haber adquirido los suficientes conocimientos y experiencia y al comprobar que dentro de Bodegas Arizu SA tenía “techo” de crecimiento personal, haya tomado el camino del emprendimiento propio, como heredero del espíritu visionario de su tío.

Lo cierto es que la empresa no pudo, en este periodo, superar esta indefinición en su ciclo de vida debatiéndose en el promisorio aumento de las actividades del negocio y la resistencia del propietario a acompañarla con la consecuente descentralización de decisiones, funciones y responsabilidades. Esto quizás sea la única evidencia de una falta de visión en el empresario que nos ocupa.

La organización de la empresa, en el nivel alto, se mantuvo inalterable en el periodo analizado. Los cargos directivos y gerenciales, estuvieron en manos de los hermanos Arizu y de sus descendientes y la sindicatura fue desempeñada por un abogado accionista y luego por una consultora internacional. Tras todos ellos, la mirada atenta e implacable de Balbino, y en períodos críticos, del Banco Nacional.

Los niveles medios, destinados a reclutamiento, asignación de responsabilidades y a coordinación y control, también se manejaron de la misma manera y fueron desempeñados por miembros de la familia o por paisanos iniciados desde abajo y por decisión de Balbino en el aprendizaje empresarial. Tenían a su cargo tareas el manejo y control de las distintas dependen-

cias y de las tareas calificadas que se fueron ampliando y creando con la división del trabajo de la empresa. Eran los únicos empleados "mensuales", que gozaban de estabilidad y que tenían vivienda, leña y vino gratis a cambio de vivir para la empresa, actuar como rompehuelgas⁵⁰ y compartir algún asadito con don Balbino.

Los niveles bajos eran desempeñados por trabajadores poco calificados, con una alta proporción de extranjeros y con una gran inestabilidad, agravada por la estacionalidad de las tareas y por los escasos días trabajados al mes.

La incorporación de tecnología no cambió, a grandes rasgos, el perfil laboral de la empresa. Algunas actividades desaparecieron, como los domadores de mulas, y crecieron otras como los apretadores o destileros. Fueron "mensualizados" los encargados de las secciones en que se fue departamentalizando la empresa: peones de bodega, capitán de carreros, de bodegueros y de toneleros, empleados de escritorio, bodegueros, mecánico, encargado de embotellamiento y de rotulación, de flitros, de tonelería, de barracas o de alambiques.

Sin duda alguna la empresa basaba su competitividad en el aumento de la producción y en las ventajas relativas de precios y costes, y dada la no cualificación del trabajo que empleaba, lo crucial era que su coste fuera mínimo. Su forma ideal de contratar se daba en un mercado de trabajo muy competitivo en que los oferentes competían vía salario, y con una rotación alta de sus trabajadores. Por ello la política de recursos humanos era llevada a cabo a través del mercado externo de trabajo sin profesionalización interna

2. Diferencia:

Como hemos señalado, este fue el período más fructífero de la gestión de la empresa dentro del negocio vitivinícola. Las diferencias competitivas de la firma se vieron reflejadas en:

- Introducción de innovación: la adquisición de tecnología importada para la elaboración de vinos marcó un hito en el logro de productos más sofisticados.
- Mejoras en la calidad de las materias primas: debido a la compra de importantes extensiones en plantaciones de vides para la elaboración de los productos.
- Capacidad de adaptarse al gusto de los consumidores de Buenos Aires, por ese entonces el mercado más importante para la empresa, el famoso "gusto Buenos Aires".

Balbino Arizu se caracterizó en toda su trayectoria por la búsqueda del mejoramiento de sus productos diferenciándolos. En esta etapa plasmó esta visión que se tradujo en un incremento considerable en las ventas

El análisis del material de archivo de la empresa Arizu nos permite el proceso de modernización de la bodega. Los *Libros de Inventarios* en nues-

tro poder comienzan en 1908, en el momento de la conformación de la Sociedad Anónima y los hemos podido rastrear hasta 1930. En ese momento la bodega de Godoy Cruz tenía una primera sección con 20.700 m de terreno con 10 cuerpos de bodega superficial y 4 sótanos, 1 galpón de tonelería, 1 alambique y calderas, 1 sótano de 12x12 de bóveda y 3 casas habitación. La segunda sección contaba con 54.737 m de terreno más 37.844 m de terreno comprados a Escorihuela y tenía 2 galpones de adobe y zinc de 60x10, 1 corral con pesebreras cubiertas, 1 pileta de ladrillo para abrevadero y 1 sección de filtros para agua, más dos 2 casas habitación.

Diez años más tarde el establecimiento de Godoy Cruz tenía una superficie de 125.697m: 18 cuerpos bodega, 3 casas (gerente, contador y enólogo), piletas subterráneas, galpones de adobe, piezas para aperos y forrajes, etc. Y la bodega de Atuel, que comenzó a funcionar en 1916, contaba con un edificio de bodega de 4 cuerpos, una tonelería, administración, 1 casa taller, 34 casas para contratistas, 7 casas chicas, 1 casa para carnicería, etc.

La producción había crecido notablemente. Se había invertido en cubas y toneles que procedían de Estados Unidos y Holanda. La capacidad de vasi-ja vinaria de Godoy Cruz en 1919 era de 25.989 HL en cubas de roble y de 18.570 HL en Atuel. Para los dos lugares, su capacidad en toneles era de 50.248 HL y de 18.749 HL, guarismos que se mantuvieron el año siguiente casi similares. También habían cubas de álamo y de pino y tanques de fierro.

La bodega de Godoy Cruz, de la que hemos extraído el material de archivo, funcionó como "empresa madre" y partir de ese "único escritorio" se manejaron la S.A y gran parte de los bienes personales de los hermanos. Los establecimientos fueron equipados con maquinarias de alta tecnología, con el objeto de producir más y mejorar la calidad, evitando la fermentación prematura, refrigerando los caldos, filtrándolos y pasteurizándolos para evitar las enfermedades del vino: pasteurizadoras, calderas, motores diesel, refrigeradores, prensas hidráulicas, molidoras, bombas centrífugas, motores locómoviles, montacargas, máquinas frigoríficas, cañerías de aluminio. A lo largo del periodo, las mayores inversiones fueron destinadas a dos calderas Babcock y Wilcox y a un juego de motores con repuestos y accesorios. Las ferrovías Decauville agilizaron el traslado de las uvas y de los vinos.

3. Eficiencia:

La incorporación de tecnología de avanzada no sólo incidió en una mayor diferencia de los productos sino que se logró mejorar la productividad. Ambos aspectos trajeron aparejados un producto altamente competitivo balanceando la calidad en término de atributos del producto con el precio del mismo señalando un tema que no es menor: en un mercado masivo cuyos consumidores, en mayoría, justificaban la compra de una marca por el menor precio, los vinos de Arizu no eran los de precios más bajo.

De todas maneras, un precio superior justificado en un producto diferente pero con eficiencia en los costos significó un incremento en la rentabi-

lidad que, como era propio de la cultura empresaria de Balbino Arizu, era reinvertida en el propio negocio o diversificando la cartera de inversiones o, simplemente, volcando una parte de ella hacia algún tipo de beneficio vinculado con la comunidad.

En resumen, este fue un periodo fructífero para la empresa merced al perfil definitivamente empresario de Balbino Arizu; con un espectacular momento de expansión y crecimiento del negocio que no fue acompañado con un tipo de estructura organizacional facilitadora de un despegue definitivo dentro de la industria.

En 1910, las ventas habían subido a 88.764 Hl habiéndose expandido por Santa Fe, Córdoba, Río Negro y Neuquén. Mercado y Cia. con una venta de 15.787 Hl. había centrado su comercialización en la zona de Catalinas, mientras que toda la provincia de Buenos Aires era abastecida por otros comerciantes. Copello y Berlingeri era el principal distribuidor de vinos en Rosario y Santa Fe , comprándole a la empresa 21.879 Hl. anuales. En 1919 las ventas fuera de la provincia fueron de 82.151 Hl . Lagarde, Ibarra y Cia distribuían 14.232 Hl y Mercado y Cia. 10.527 Hl. El próximo paso, unos pocos años después, sería que la propia empresa centralizara el comercio en Buenos Aires, su principal plaza y comprara en 1922 , bajo la gerencia de Sotero Simón Arizu , 12.500 metros en La Paternal, Capital Federal, para depósito y bodega, con desvíos al Ferrocarril Pacífico.

A lo largo del periodo analizado los vinos de Arizu llegaron hasta los consumidores de Corrientes, Río Negro, Santiago del Estero, La Pampa, San Juan, San Luis, Neuquén y Salta. Las marcas eran Arizu, Flora, Colono, Atuel, Concordia, Faro, Migliardi, D Ambrosio”, Quijote, Vasco, Enasis, Málaga y Marsala y otras.

El 60% de los clientes tenían apellidos españoles , que en algunos casos denotan claramente sus orígenes vascos como Egusquiza, Maiztegui, Ezquerria, Iníiguez, Ormaechea, Eizaguirre. Esto hace presumir que las redes de paisanaje operaban como articuladoras de relaciones comerciales . Las cargas eran transportadas por el Ferrocarril Gran Oeste y todos los envíos constaban de su certificado de análisis y estaban asegurados en la empresa de Héctor Mackern, en la Hispano Argentina o la American Trading y London Lancashire .

El aumento de las hectáreas en producción, acrecentado con la compra de uvas a terceros, así como los progresos tecnológicos, llevaron a que entre 1914 y 1928 la producción de vinos comunes aumentara el 45%, la de vinos finos un 23% y la de vinos varios un 14% entre los que podemos mencionar el marsala, mistela, el jugo de uva y el mosto concentrado y el champagne, éste último recién a partir de 1925.

Esto trajo como consecuencia la necesidad de importantes inversiones en vasija vinaria. Los toneles, cubas, barriles, venían en barco, desarmados, unos adentro de los otros y en la bodega se los armaba, se los mantenía

y reparaba. La capacidad de estos recipientes variaba entre los 200, 100, 50 y 25 hectolitros.

La muerte de Balbino Arizu a los 78 años marcó profundas diferencias. Sus herederos si bien mantuvieron la vigencia de la firma, cambiaron el estilo de gestión de la misma como ocurre generalmente en las empresas familiares: quienes heredan la conducción del negocio no heredan la visión empresaria de quien deja su lugar, situación atendible toda vez que las cualidades de un empresario emprendedor, personalista, paternalista y autocrático son casi imposibles de ser transmitida a terceros dada la subjetividad y la casi nula posibilidad de formalizar el estilo de administración.

A partir de 1936 comienza otra historia con un final que seguramente Balbino Arizu no hubiese querido. Pero, además, en este periodo nace –y muere– otro modelo de gestión diferente que no es motivo de nuestro estudio. Sólo cabe decir que este modelo, por cierto modernizador, fue el constructo de uno europeo, más eficiente en tanto se incorporó nuevas tecnologías de punta (energía a vapor y eólica), vasijas vinarias de robles francés pero, como la mayoría de las empresas del sector por esa época, se volcaron decididamente al mercado masivo del producto indiferenciado sin tener en cuenta la calidad, por lo que les impactaría notablemente cualquier caída en el consumo.

Podemos afirmar que con la muerte de su fundador, finaliza un modelo de gestión con un saldo altamente positivo: haber transformado un emprendimiento unipersonal en una gran empresa protagonista de la historia de nuestra vitivinicultura. Todo en más o menos medio siglo. No es poco.

6. CONCLUSIONES:

En este ejercicio teórico y empírico hemos aplicado los modelos de gestión empresarial a una empresa en un contexto sociohistórico dado, a través de las relaciones diacrónicas que se van dando en el tiempo entre las decisiones empresariales y las condiciones contextuales. En cualquier análisis del proceso de negocios bajo las condiciones descriptas aparecen, al menos, algunos elementos estructurales que deben ser tratado en su desarrollo histórico ya sea como proceso evolutivo o como de transformación:

1. Una situación contextual específica para un lugar y un tiempo.
2. Una estrategia empresarial que es la suma de varias estrategias tomadas a lo largo del tiempo.
3. Un conjunto de decisiones empresariales a veces dependientes del contexto y otras tomadas en forma independiente.
4. Un modelo de gestión que conforma la base empresarial de los tres elementos anteriores.

En el periodo analizado, básicamente entre 1881 y 1936, observamos una constante histórica en las condiciones contextuales de la Argentina: su variabilidad extrema no sólo en lo económico sino también –o como conse-

cuencia de lo político, sociocultural, legal. En pocos años se pasa de un entorno próspero, facilitador de los negocios, en nuestro caso los vitivinícolas, a otros de profunda depresión. Procesos histórico-contextuales que impactan sobre los negocios y que a veces, constituyen transformadores positivos de las condiciones estructurales del negocio, por ejemplo, permitiendo la incorporación de tecnología de punta que permita la modernización productiva, y en otras tienen impactos diferenciales sobre la cadena productiva, por ejemplo la constante intervención estatal para proteger no ya a la industria en su totalidad y complejidad, sino a una burguesía hegemónica que ostentaba el poder económico.

¿Cómo desarrollar estrategias empresarias bajo estas condiciones contextuales?, Primero aclaremos que en la época analizada no existían estrategias “deliberadas” sino “emergentes”⁵¹, diseñadas intuitivamente en el “día a día”. Esta conducta empresaria, más cercana a la improvisación que a la planificación, supera los postulados de las escuelas prescriptivas⁵² en gestión de los negocios (Ansoff, Selznick, Andrews, Porter) que requieren de condiciones estructurales “en equilibrio” para su validación. Entonces, es mejor ubicar la estrategia de la empresa que nos ha ocupado este trabajo entre aquellas escuelas llamadas descriptivas (Mintzberg, Quinn, Chandler, Simon), donde conceptos tales como aprendizaje, inteligencia organizacional, cultura corporativa, visión emprendedora, se ajustan más a un contexto que requiere del empresario una autonomía decisional en espacio y tiempo que el estructuralismo prescriptivo no admite en su afán de un análisis sincrónico de los elementos.

Esta “biografía empresaria” muestra cómo la parentela y las redes de relaciones personales actuaron como un entretejido que sostuvo la circulación de información, de recursos, de personas, facilitando la temprana inserción empresarial y su conversión en una empresa interregional que vendía sus productos en un amplio mercado. Este “denso” campo de acción estaba inmerso en una multiplicidad de factores como las políticas públicas, los alcances del mercado, el peso de las instituciones y la inserción corporativa, etc

Resulta muy tentador prescribir sobre modelos de gestión empresarial exitoso. En este caso nos limitamos (dentro del alcance la información de las fuentes) a analizar a un empresario y a sus estrategias en un contexto dado y al juego desarrollado entre formalización (planificación, estructura, control) e intuición (creatividad, imaginación, fantasía).

Si leemos los diarios de la época en que Balbino Arizu llegó a Mendoza, nos damos cuenta de que la vitivinicultura era más que nada un sueño por cumplir y en donde casi todo estaba por hacerse: la visión empresarial exitosa comienza en un tipo de visión emprendedora. Una interrogante nos acecha: ¿de dónde surge la visión emprendedora que permite la detección de oportunidades de negocios?. Creemos que, en primer lugar, en la propia persona emprendedora y no es una obviedad. Hay algo que pertenece al

“sujeto” y sólo a él: el negocio se siente y pone en acción cualidades que pueden ser innatas, como una alta creatividad, capacidad para tomar decisiones acertadas en forma intuitiva y una gran dosis de preferencia por el riesgo. Luego, este subjetivismo “a la base” de cualquier emprendimiento de negocios se potencia o pierde validez ante las condiciones contextuales y ante la red de relaciones que se tejen al día a día. Todo dependerá del emprendedor y su visión del negocio emprendido y de la apertura mental e instrumental para luego formalizar esa visión. En otros casos, las cualidades pueden ser adquiridas no formalmente sino porque el negocio se “vivió desde la cuna”, como puede ocurrir o no ocurrir en las empresas familiares.

El caso de Arizu y su mentor, Balbino, nos refleja gran parte de los elementos estructurales de un proceso de negocios: gran dosis de intuición para saber “ver” hacia dónde orientar las actividades de negocios, un conjunto de relaciones personales que conformaron una red de contención para los negocios y, simultáneamente, una plataforma hacia el éxito y, por supuesto, ciertas condiciones contextuales favorables pero que también, en algún momento, se volvieron en contra, pero que el empresario supo aprovechar.

De todas maneras el análisis realizado muestra las debilidades de una empresa familiar, centrada en la figura del fundador, que exhibía un marcado personalismo autocrático y paternalista. Y también deja claro que el formalismo en los negocios puede ser aprendido por todos, pero el subjetivismo visionario del emprendedor no. En algunos casos, el haber convivido con el empresario exitoso sirvió como un aprendizaje que no pudo ser capitalizado por la propia empresa, tal como luego lo demuestra Leoncio Arizu, y en otros no alcanzó, como lo demostraron, en parte, los herederos de la empresa a partir de 1936. Como muy bien afirma Knight dentro del capitalismo familiar, lo escaso no es el capital en relación al trabajo sino la “capacidad empresarial”⁵³.

NOTAS

- ¹ A fines de la década de 1970, Greco Hnos. compró la empresa Arizu y otras firmas más de importancia. En abril de 1980 el Poder Ejecutivo Nacional intervino a todo el grupo Greco y posteriormente se le declaró la quiebra. Sobre el tema puede verse Mellado, Virginia. “Empresariado y vitivinicultura: trayectoria y caída del grupo Greco”. En: Mateu, Ana y Stein, Steve. El vino y sus revoluciones: una antología histórica sobre el desarrollo de la industria vitivinícola argentina”. Mendoza. EDIUNC, 2008.
- ² Sobre el tema pueden consultarse las siguientes obras. Revel, Jacques. “Microanálisis y construcción de lo social”. En *Entrepasados*, Revista de Historia, Año V, núm. 10, 1996; Levi, Giovanni. “Sobre micronistoria” en Burke, Peter(ed) *Formas de hacer historia*. Alianza, Madrid,

1993. Una síntesis sobre la historiografía argentina sobre el tema puede verse en Bragoni, Beatriz. *Microanálisis*, Prometeo, Buenos Aires, 2004.
- ³ Giddens, Anthony. “El estructuralismo, el postestructuralismo y la producción de la cultura” En : Giddens, Anthony, Turner, Jonathan y otros. *La teoría social hoy*. Alianza, Buenos Aires, 1991. p. 279
 - ⁴ La definición de esta vertiente disciplinar, según Valdaliso y López tiene rasgos de hibridez al estar atravesada por sus contactos con la historia, la economía y la dirección estratégica, el planeamiento estratégico de los negocios (Valdaliso Jesús María y López, Santiago, *Manual de Historia Económica de la Empresa*, 2000. Otros autores, como Barbero la consideran una especialización que roza los límites de la historia social, económica y cultural. Barbero, María *op. cit.*, 2004.
 - ⁵ Barbero, María. *Op. cit.* 2004, p.153
 - ⁶ En la actualidad el ritmo de la producción se ha acrecentado notablemente, se han creado centros, redes de investigación y mesas específicas en jornadas y Congresos. También hay una mayor articulación con otros procesos, en particular, con los latinoamericanos y por el debate de otros marcos conceptuales y metodológicos. Remitimos para un actualizado estado de la cuestión a Barbero, María y Rocchi, Fernando “Cultura, sociedad, economía y nuevos sujetos de la historia: empresas y consumidores” En Bragoni, Beatriz. *op. cit.*, 2004 y Barbero, María “La historia de empresas en la Argentina: trayectorias y temas en debate en las últimas dos décadas”. En: Gelman, Jorge (comp) *La historia económica argentina en la encrucijada. Balances y perspectivas*. Prometeo, Buenos Aires, 2006.
 - ⁷ Otero, Hernán. “Población y economía en la historiografía argentina del periodo estadístico: personajes en busca de un autor”. En Gelman, Jorge (comp). *op.cit.* 2006, p.51. Sobre las redes sociales remitimos a Bjerg, María y Otero, Hernán. *Inmigración y redes sociales en la Argentina moderna*, Tandil, CEMLA-IEHS, 1995.
 - ⁸ Sobre la naturaleza económica de la empresa en relación su rol en la división del trabajo (mano visible), en la organización interna de la firma, a los costes de transacción y a la eficacia o control, remitimos a la compilación de Putterman, Louis. *La naturaleza económica de la empresa*. Alianza Economía, Madrid, 1994.
 - ⁹ Sapelli, Giulio “La construcción social e histórica de la empresa: para un nuevo modelo teórico” en Comin, F. y Aceña, P. M. *La empresa en la historia de España*, Ed. Civitas, Madrid, 1996.
 - ¹⁰ La historia de las empresas vitivinícolas no es un tema muy desarrollado en la historiografía provincial. Sobre el particular remitimos a Bragoni, Beatriz “Meritorios españoles, ejemplares nobles” Inmigración, redes y mercado. Notas sobre la formación de emporios vitivinícolas en Mendoza, 1860-1940” En Fernández, Alejandro y Moya, José. *La inmi-*

gración española en la Argentina, Buenos Aires, Biblos, 1999 y Mateu, Ana, “Los Arizu y su exitosa tarea de hacer la América”. *Actas II Jornadas de Historia Económica*, Montevideo, 1999 (CD), Mateu, Ana. Aproximaciones a la empresa Arizu: algunas estrategias de la conformación e incremento del patrimonio societario y familiar. 1884-1920” En: *Quinto Sol*, año VI, N^o 6, Universidad Nacional de la Pampa, 2002, Mateu, Ana. “Lo primero es la familia. Análisis de algunas estrategias de la empresa vitivinícola Arizu para convertirse en una empresa moderna (Mendoza, Argentina, 1885-1930). *Actas del Primer Congreso de Historia Vitivinícola: Uruguay en el contexto regional (1870-1930)*. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Uruguay, 2003; Mateu, Ana. “Los Tittarelli. Empresarios paradigmáticos” y “Bodegas Crotta. Una empresa paradigmática.” En “*Industria Nacional: Memoria e Identidad*”. Observatorio Pyme, Buenos Aires, 2003.

¹¹ Véase a Bueno Campos E. *Dirección estratégica de la empresa*. Madrid, 1996, Mintzberg H. *El proceso estratégico*, Prentice Hall, (Madrid, 1994).

¹² También conocida en sus variantes como Escuela del Diseño, de la Planificación, del Posicionamiento (Mintzberg, 1990).

¹³ Mintzberg, H. *Op. cit.* p. 14.

¹⁴ Se toma el concepto de sector de negocios como sinónimo de sector industrial y de mercado, en general.

¹⁵ Lyotard J. J., *La condición Posmoderna*, Editorial Teorema, Madrid, 1998.

¹⁶ Mientras que en 1869 la población era de 65.413 habitantes, en 1895 alcanzaba a 116.136, y para el Centenario había llegado a 206.393. La proporción de extranjeros para las tres fechas era de 9,39% (en su mayoría chilenos), 13,69% y 29% respectivamente.

¹⁷ La política de protección del estado hacia los grandes bodegueros ha sido analizada en “Los caminos de construcción del cooperativismo vitivinícola. Mendoza. Argentina. 1880-1920”. *Actas XIII Economic History Congress*, Buenos Aires, Julio de 2002. Sesión N^o 57 “Cooperativismo y asociacionismo agropecuario y pesquero en Europa y América Latina siglos XIX y XX: una perspectiva comparada”. *XIII Economic History Congress*, Buenos Aires, 22-26 Julio de 2002. Formato CD.

¹⁸ El Album del Centro Vitivinícola de 1910 cuenta que Izuel vivía en San Rafael desde 1870 y se había dedicado a las obras de riego.

¹⁹ Tiburcio Benegas, de origen rosarino, fue financista, bodeguero, gobernador y tuvo un destacado papel en la creación del Banco Provincia Libros de Actas del Banco de Mendoza entre 1898 y 1900.

²⁰ No hay mayor información sobre esta sociedad inicial que no está asentada en los *Protocolos Notariales*, salvo su pedido de disolución en 1888, luego de la muerte de Basterra por cólera. Mendoza. *Protocolos Notariales*. AHM. Libro 426.fs.247. 1 de abril de 1887.

- ²² Arizu, *Libro Diario* 1887.
- ²³ Se desprende de los datos obtenidos que los hermanos parecen compartir una casa, cuya manutención y alquiler es pagado por esta sociedad.
- ²⁴ Libro *Diario*, 8 de agosto de 1887.
- ²⁵ No tenemos información sobre dicha sociedad.
- ²⁶ Este Banco de carácter mixto fue creado en junio de 1888 durante la gestión de Tiburcio Benegas, con un capital de \$ 5.000.000 de los cuales 10.000 acciones de 100\$ fueron entregadas a la suscripción pública. Ver Mateu, Ana. “Bancos, créditos y desarrollo vitivinícola” en *Cuadernos de Historia Regional*. N^o 17-18. Universidad Nacional de Luján, 1995.
- ²⁷ Valentín Irisarri trabajaba también como peón con Balbino.
- ²⁸ Arizu, *Libro Borrador*. 1887-1889.
- ²⁹ De los datos de la sucesión de la esposa, que falleció el 23 de noviembre de 1914 a los 64 años, se desprende que tenía bienes propios: una casa en calle Las Heras que fue refaccionada y una finca de 4.080 metros cuadrados en Godoy Cruz, terreno inicial para la bodega.
- ³⁰ Mendoza, *Protocolos Notariales*. AHM:Sucesión de Martina Basauri. Libro 1237. 23 de noviembre de 1914. Balbino fue el heredero universal de los bienes de su esposa, valuados en \$ 89.782, 90. Figuraban como bienes gananciales una finca en San Rafael de 260 has, con riego eventual y otras dos has. en la misma zona cultivables y, con derecho de agua.
- ³¹ Mendoza, *Protocolos Notariales*. AHM. Libro 726. 20 de ebrero de 1904.
- ³² Entendemos por empresas familiares a aquellas cuya propiedad está en manos de una familia y en las que las relaciones de parentesco se extienden a propietarios y directivos
- ³³ Mateu, Ana. Aproximacion a la empresa Arizu *op. cit.* 2002.
- ³⁴ Libro *Copiador de Cartas*. 27 de noviembre de 1890.
- ³⁵ Libro *Copiador*.15 de julio de 1890.
- ³⁶ Balbino firmaba todas la correspondencia, aún cuando Sotero aclaraba que “nuestro Balbino” no estaba en casa. Esto nos da una pista clara sobre la división de los roles en la sociedad o, mejor dicho, sobre la centralización de los mismos.
- ³⁷ El 7 de noviembre de 1900 se registra una letra de Jacinto Perez de Cirisa, de Tafalla por los intereses de los \$12.000m/n que tiene depositados en la sociedad.
- ³⁸ Mendoza, *Protocolos Notariales*.AHM.Libro 832.fs. 211. 21 de febrero de 1808.
- ³⁹ De los 10 integrantes de la sociedad, 9 era españoles
- ⁴⁰ Los Estatutos fueron aprobados por el Ejecutivo por decreto del 31/12/ 1908.
- ⁴¹ Las acciones de Balbino eran 461 y debería integrar hasta 605, las de Sotero 382, debiendo completar hasta 500 y Jacinto, quien poseía 292

- debía llegar hasta las 383. Los socios minoritarios eran Leoncio con 6, Ugalde con 3, Martínez con 3, Narbondo con 120, Rafael Mercado con 370, Manuel Mercado con 5 y Francisco Mercado con 5. Para ser presidente o vice se necesitaba poseer como mínimo 100 acciones. El reparto de utilidades se haría de la siguiente manera 2% presidente, 3% miembros del Directorio, 15% fondo de reserva y 80% accionistas
- ⁴² Desde 1911 tenían importantes deudas entre \$ 80.000 y \$100.000 con los Bancos Provincia y Nación.
- ⁴³ Mendoza, *Protocolos Notariales*. AHM. Libro 1209. Fs.1063. 7 de octubre de 1914.
- ⁴⁴ Rafael Mercado se venía desempeñando como vicepresidente de la SA y había aumentado su protagonismo en 1913 cuando a través de un poder especial se le había encargado la tramitación de un empréstito por \$1.500.000 oro m/n. en obligaciones hipotecarias.
- ⁴⁵ Balbino y Jacinto inicialmente también eran deudores a título personal de este crédito por descuentos de letras, pagarés y giros y por su cuenta corriente. Como garantía de la deuda se hipotecó un inmueble de Jacinto de 214 has , lo cual parecería demostrar que Balbino no era considerado confiable. En 1915 el Banco pidió un refuerzo de garantía por dicho préstamo y por ello se prendaron las acciones de la S.A por un valor nominal de 2.000.000. Se facultó al Banco para que en caso de que no fuera pagada la deuda, se vendieron o hicieran vender parte o todos los títulos prendados
- ⁴⁶ Mendoza, *Protocolos Notariales*. AHM. Libro 1298. Fs.862. 10 de setiembre de 1915. Este crédito fue cancelado en abril de 1920, Ver Mendoza, *Protocolos Notariales*, AHM. Libro 1625, fs.201.
- ⁴⁷ La información sobre la evolución societaria con que contamos es muy fragmentaria y solo podría ser completada con las Actas del Directorio, que no hemos podido ubicar.
- ⁴⁸ Ocaña H., *Estrategias de Negocios*, 2da. Edición, Facultad de Ciencias Económicas – Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina, 2005, página 88 y ss.
- ⁴⁹ *Idem.*, pág. 109 y ss.
- ⁵⁰ El recurso utilizado para mejorar las condiciones laborales era la huelga. Este tipo de protesta producía un fuerte rechazo y temor por parte de los Arizu, que aportaban por igual a todas las agrupaciones políticas y a grupos rompehuelgas como la Liga Patriótica En esos casos los “mensuales”, sus hombres de confianza, eran armados con un revólver y un winchester y apostados a la entrada con la orden de matar a quien quisiera entrar. (testimonio de Pilar Sáñez, hija de un trabajador mensual, realizada en agosto de 1997).
- ⁵¹ Mintzberg H., Quinn J., *El proceso estratégico*, Prentice Hall, México, 1993, pág. 17.

⁵² Bueno Campos, C. *op. cit.* p.66 y ss

⁵³ Knight, Frank “Riesgo, incertidumbre y beneficio” En Putterman, Louis. *Op. cit.* pp. 79-84.

A VITIVINICULTURA NO SUL DO BRASIL: UM ESTUDO REGIONAL

Vania Herédia¹

O estudo apresenta a evolução histórica da vitivinicultura no Sul do Brasil. Para tal, contextualiza as condições socioeconômicas em que é implantada a cultura da vide na Região de Colonização Italiana, uma vez que essa cultura foi uma das principais atividades econômicas da região. Destaca as dificuldades que a cultura da vide sofreu para se estabelecer como atividade predominante; trata da industrialização da uva, e contempla a trajetória realizada das pequenas cantinas às grandes indústrias, salientando as características como indústria doméstica. A formação de cooperativas é destaque no estudo, uma vez que as mesmas fortaleceram essa atividade econômica, seja pela postura de defesa do pequeno produtor, seja pelas conquistas de mercados feitas por meio de concorrência e pelo monopólio exercido na sua comercialização. O estudo analisa o papel do movimento cooperativista e as medidas políticas que foram estabelecidas pelo governo federal para qualificar esse setor e aponta para as diversas crises que o mesmo atravessou para sobreviver economicamente. O processo de modernização da vitivinicultura foi ocorrendo lentamente com a fundação de estabelecimentos vinícolas. As grandes cantinas assumiram maiores proporções pelos investimentos feitos em maquinários modernos que conduziram a um elevado grau de tecnicismo. Pode-se enumerar uma série de indústrias de vinho que começaram como pequenas cantinas e gradativamente se transformaram em empresas manufactureiras, o que demonstra a subordinação do trabalho camponês ao capital. O estudo se desenvolve no período da Velha República.

A cultura da vide no Brasil

A cultura da vide aparece com constância na História do Brasil. O vinho era um produto que alimentava hábitos dos portugueses, que vieram para administrar a colônia, e mesmo mais tarde dos brasileiros. A cultura da vide faz parte da história econômica brasileira, e sua evolução demonstra que sempre esteve presente como uma cultura de uso e de produção.

Foram os portugueses que trouxeram as primeiras cepas de videiras para o Brasil, distribuindo-as em diversas províncias do País, e algumas delas tornaram-se produtoras de uvas e de vinhos como é o caso de Rio Grande do Sul, São Paulo, Santa Catarina, Minas Gerais e Paraná. Até o

século XVII, a viticultura não apresentava indícios de ser uma cultura rentável e, em 1717, “na colônia de Sacramento, à margem esquerda do rio da Prata, defronte a Buenos Aires, agricultores portugueses, procedentes do Brasil, iniciaram a cultura regular do trigo, de outros cereais e da vinha”. (RODRIGUES, 1972, p. 26).

No século XVIII, o cultivo da videira apareceu apenas como atividade de cunho doméstico e, no século XIX, a mesma como atividade manufatureira é proibida, uma vez que concorria com produtos congêneres do Reino. Em 1800, os viticultores norte-americanos perceberam que as videiras nativas eram propícias para se adequarem e se aclimatarem em outras regiões. (RODRIGUES, 1972, p. 27).

Em São Paulo, entre 1830 e 1840, foram introduzidas as primeiras vides americanas, já que as europeias apresentavam dificuldades de se manter. Até essa data, predominava no Brasil variedades de vides europeias. Trinta anos mais tarde, constata-se a influência dos colonos alemães de Santa Catarina, que migraram para o Paraná e levaram consigo os bacelos de uvas Isabel, o que leva a supor que o local de partida teria sido a zona de colonização teuta no Rio Grande do Sul.

A introdução da uva Isabel modificou a história da videira no Brasil, pelo fato de finalizar o “ciclo das viníferas” e abrir a possibilidade da introdução de novas vides americanas, como “Catawba, Concord, Herbemont, Jacques, Goethe e outras uvas e seus híbridos”. (RODRIGUES, 1972, p. 28).

A ampliação e o surto de prosperidade da viticultura nacional são atribuídos à imigração italiana da segunda metade do século XIX. Os colonos vindos da Itália tornaram São Roque e Jundiá, no Estado de São Paulo, dois grandes centros produtores de uvas e de vinhos e influenciaram de forma decisiva a vitivinicultura gaúcha.

A vitivinicultura no Rio Grande do Sul

A introdução da videira na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul ocorreu com os colonos açorianos. Tinham experiência na pátria de origem e iniciaram na província a cultura do trigo e da vinha. Encontraram muitas dificuldades para manter essas culturas, “ambas fadadas a desaparecer quase que completamente, anos depois; o trigo dizimado pela ‘ferrugem’ e a videira de origem europeia ante o ataque de pragas”. (RODRIGUES, 1972, p. 31). Essa afirmação demonstra que nem sempre a agricultura foi privilegiada pelo governo da província e que a pecuária por muito tempo aparecia como atividade predominante. Atribuía-se a falta de apoio governamental dessas culturas ao fato de não serem as principais atividades econômicas. A pecuária no Sul do Brasil predominava e resultava da concentração da propriedade e da renda do estado. Segundo Alonso e Bandeira (1990, p. 71), “desde o início da ocupação portuguesa até aproximada-

mente a metade do século XIX, a pecuária foi a atividade econômica que dinamizou a economia rio-grandense”.

A exploração vitivinícola de caráter econômico-industrial no Estado do Rio Grande do Sul começou em 1870. Naquele ano, foram remetidas para o Rio Grande do Sul 193 variedades de videiras. O resultado desse plantio foi que, em 1872, a província registra a exportação de oito barris de vinho, denominado ‘Vinho Nacional de São Leopoldo’. Entretanto, sabe-se que, no Rio Grande do Sul, o precursor da cultura da vide foi João Batista Orsi, em 1825, enviado por D. Pedro I, quando trouxe bacelos que foram plantados em vários lotes coloniais em São Leopoldo e no Caí, próximo à Nova Petrópolis. (PELLANDA, 1975, p. 42). Sabe-se ainda que a introdução da uva Isabel no Rio Grande do Sul deve-se a um comerciante, Thomaz Messiter, que investiu nos vinhedos da Ilha dos Marinheiros, graças aos bacelos enviados de Washington por um rio-grandense chamado Marques Lisboa. (SOUZA, 1969, p. 40).

Em 1875, com o início da imigração italiana e com o advento da uva Isabel no planalto, começa o progresso contínuo que a viticultura alcança na região. O imigrante italiano que chega ao Rio Grande do Sul, proveniente do Norte da Itália, traz alguns bacelos de videiras, cultura tradicional de sua terra de origem. Esses bacelos, transplantados sem os cuidados necessários e, em virtude da seca, das geadas e das pragas, foram aos poucos morrendo, e levaram o colono a dedicar-se às lavouras de milho, centeio, cevada, trigo e posteriormente batatas e feijão.

Entretanto, o imigrante trouxe consigo o hábito europeu do consumo do vinho, não dispensando à mesa esse alimento. A zona de colonização agrícola apresentava condições climáticas e de solo favoráveis ao plantio da uva, o que o levou a escolher essa cultura, investindo em pequenos parreirais para a produção de vinho, fabricado unicamente para consumo doméstico.

As diversas castas que provieram da América alteraram a vitivinicultura gaúcha, porque trouxeram simultaneamente doenças que afetaram as videiras europeias que se desenvolviam no período.

Segundo Gobbato,² a introdução das variedades americanas provocou prejuízo nas vides européias que produziam uma uva de qualidade. Diz:

Com a vinda dessas novas variedades, tão diferentes das europeias que se haviam já aclimatado a este meio e que medravam luxuriantes, sadias e produtoras de uva de ótima qualidade, as parreiras portuguesas e outras europeias de lá produzidas, definham rapidamente, não maturavam mais com uniformidade seus cachos, dando evidentes sinais de serem atacadas por doenças de caráter fungino (1950, p. 403).

A análise feita pelo autor, como experiente enólogo, é que a uva Isabel, apesar de ter prejudicado a qualidade do vinho, quando expulsa do estado

algumas castas produtoras de vinhos finos, foi a responsável pela expansão da viticultura no Rio Grande do Sul. Em sua análise, atribui à difusão da uva Isabel sua resistência. Afirma que é justo salientar que, “embora a Isabel tenha expulsado de nosso Estado as videiras europeias coloniais, ela permitiu a extensão da viticultura em regiões onde as geadas primaverais prejudicam o desenvolvimento econômico das viníferas de precoce brotação, favorecendo a produção de elevadas quantidades unitárias de uva, embora de qualidade inferior à das europeias”. (GOBBATO, 1950, p. 403).

É importante lembrar que, no início da ocupação italiana no Nordeste do RS, os primeiros viticultores não tinham domínio da cultura. O plantio era feito de forma primária, e os cuidados com as vides, como o tratamento das pragas e as podas, nem sempre eram efetuados de forma correta. Segundo Giron (1987, p. 278), os agricultores “desconheciam a sulfatação das cinzas e o modo de terminar com as pragas como a peronóspora, a antracnose e a filoxera. Sulfatavam as parreiras com sulfato de cobre, mal preparado e sem conhecimento das doses apropriadas”.

Apesar de todas as dificuldades enfrentadas, a cultura das vinhas vingou e mais tarde a produção vinícola provincial é prova disso. Apesar de a produção inicial ser doméstica e artesanal, torna-se uma atividade industrial com a exportação dos vinhos para o centro do País.

Ações governamentais na qualificação do produto

A preocupação do governo de Júlio de Castilhos,³ em 1896, com a atividade vitivinícola se comprova em uma série de ações que são efetuadas nessa administração, como é o caso da importação de bacelos, distribuídos aos colonos da região de colonização italiana, incluindo, além daqueles municípios, os de Ijuí, São Leopoldo e Porto Alegre. A intenção do governo estadual era estimular o plantio das novas mudas e de enxertos, com o fim de formar um centro de conhecimento técnico, com o objetivo de qualificar o processo de cultivo e de produção do vinho.

Dessa maneira, o governo de Borges de Medeiros, em 1898 distribuiu aos colonos dos municípios descritos 25.000 bacelos que havia adquirido por meio da Casa João Adolfo da Fontoura Freitas. Nessa data, foi criada a primeira Estação Agronômica Experimental na Chácara das Bananeiras em Porto Alegre.

A criação foi feita pelo Decreto 178, de 5 de outubro de 1898. Um ano depois, o governo estadual “importou do Uruguai mais 20.000 bacelos para distribuição entre os colonos e criou o primeiro Laboratório Enológico Rio-Grandense, na Estação Agronômica Experimental”.⁴ (PESAVENTO, 1983, p. 30).

A instalação do laboratório permitia, além da análise do vinho produzido no estado, avaliar as possíveis alterações necessárias, com fins de promover a melhora do produto. O governo tentava viabilizar atividades econô-

micas que dinamizassem a economia rio-grandense, com o fim de enfrentar a crise da pecuária que se enunciava.

Em 1901, é realizada em Porto Alegre uma grande exposição estadual que surpreendeu o país pela demonstração de riqueza representada, tanto no setor primário quanto na indústria. Segundo Pesavento (1983, p. 31), durante essa exposição industrial, o município de Caxias se coloca como o grande centro produtor de vinho, com 30 expositores, dentre os quais figuram os nomes de Antonio Pieruccini, José Andreazza, Angelo Chittolina e Aristides Germani. Dos expositores, 25 são classificados como ‘fábricas’ de caráter doméstico.

É oportuno lembrar que, em 1901, o município de Caxias já possuía uma Associação dos Comerciantes, que tinha como objetivo representar os interesses econômicos da região, sendo o comércio do vinho um deles. Durante muitos anos, a questão do vinho foi o elemento de ligação dos comerciantes que esperavam do governo estadual menos impostos e infra-estrutura para o transporte do produto. A Associação dos Comerciantes liderou as discussões acerca do vinho e exigiu das autoridades do município e do estado uma ação que defendesse o produto no mercado. Essa posição se deve às dificuldades que os produtores tinham em defesa do produto, principalmente no que diz respeito às falsificações do vinho.

Com a rede ferroviária instalada em 1910, os municípios que produziam vinho passaram a ter ligação direta com o porto da capital. Segundo Gobbatto, isso faz com que os produtores dediquem-se “com mais alento, ao cultivo da vide, plantando-a nas derrubadas antigas, ao mesmo tempo que, transforma outras parcelas de florestas em coivaras para o plantio do milho, do trigo e do feijão”. Afirma também que nesse mesmo ano “o ensino técnico-profissional agrícola deita raízes mais profundas no nosso Estado”, com a criação do curso de Agrônomos e do de Capatazes Rurais no Instituto de Agronomia e Veterinária, ligado à Escola de Engenharia. Em ambos “entre as cadeiras obrigatórias, se salientava a do ensino teórico e prático de Viticultura e de Enologia”. (1950, p. 406).

Entretanto, para o governo municipal de Caxias, a cultura intensiva da vinha foi sempre uma preocupação; acreditava no aperfeiçoamento da cultura vitícola e no projeto de transformá-la numa forte indústria, à medida que investia na matéria-prima, visando à melhor qualidade. A solução vista pela administração municipal era criar “um campo de demonstração experimental, destinado a esse objetivo e onde se pudesse tratar, simultaneamente, de outros gêneros de cultura próprios desta região”.⁵

Com esse objetivo, a intendência comprou, em 1917, 16 hectares de terras, nas proximidades da cidade, com vistas a realizar tal intenção. Ainda havia recebido do governo estadual cerca de 3.000 baceiros de uva Barbera, para distribuir aos cultivadores. Nesse período, foi fundada a Escola Elementar Industrial, com o fim de desenvolver o ensino técnico, podendo ser apontado como uma estratégia para aprimorar atividades econômicas

propícias na região. Essa intenção, aliada às medidas tomadas pelo Ministério da Agricultura, de criar uma estação experimental vitícola, fortaleceu-se com a visita de Luiz Esquier ao estado. Esse enólogo francês vem com a intenção de escolher o local para a fundação da estação, uma vez que essas terras seriam doadas pelo Ministério da Agricultura a Caxias. Dessa maneira, nessa colônia, foi instalada a estação onde foram cultivadas várias castas de vides estrangeiras, inclusive a uva Isabel.

Segundo o Intendente Municipal José Penna de Moraes,⁶ a cultura da uva passou por várias dificuldades para entrar no mercado. Os fatores que o intendente atribui a essas dificuldades foram:

a falta de transporte ferroviário e marítimo; a rotina; a qualidade da vinha; as dificuldades criadas pelo fisco federal; as adulterações do vinho; a concorrência desleal do produto estrangeiro nos mercados consumidores; a alta do preço do açúcar e das substâncias necessárias às correções químicas de que não pode prescindir a qualidade e grau alcoólico do vinho; o custo elevado; a escassez e má qualidade do vasilhame, além de outros obstáculos de não menos importância, ainda que de atuação menos constante, como sejam as alterações climáticas e os germens patológicos que acometem a videira (Relatório de Penna de Moraes, 1917).

Alguns enólogos italianos foram contratados pelo governo do estado para qualificar o vinho. Esses profissionais acreditavam que a única forma de promover a qualificação era substituir a uva Isabel por variedades de *Vitis vinífera*. Dentre eles, destaca-se Lourenço Mônaco, que atuou como fiscal de higiene no município de Caxias e de Garibaldi, Horácio Mônaco e José Mônaco. Anos mais tarde, essa família cria o estabelecimento Lourenço Mônaco & Cia., em Bento Gonçalves. Além desses, destacam-se ainda Carlos Dreher Filho, como produtor do vinho Reno, em Bento Gonçalves; Manoel Peterlongo Filho, como produtor de espumantes em Garibaldi e Antonio Pieruccini e Ungaretti, como produtores de vinhos em Caxias do Sul.

Em 1920, o Ministério da Agricultura, interessado no crescimento da agricultura na região, determinou ao governo do estado a seleção de áreas que tivessem condições propícias para a criação de estações experimentais, com a intenção de criar escolas agrícolas. Naquele período, foram instaladas várias estações experimentais no Rio Grande do Sul, dentre elas a Estação Geral de Experimentação em Osório, Estação de Triticultura em Alfredo Chaves, atualmente denominada Veranópolis e a Estação Experimental de Viticultura e Enologia em Caxias do Sul.⁷

A estação, localizada em Caxias do Sul, foi criada em 1921, com o fim de resolver os problemas das falsificações realizadas no comércio do vinho no centro do País, e também da discutível qualidade do mesmo.

No ano de sua instalação, essa estação dispunha de “um vinhedo de 7 hectares e produziu uma média de 10.000 a 12.000 litros de vinho; possuía somente cerca de 25 variedades de videiras; possuía problemas relacionados com a doença da philoxera”. (PAZ; BALDISSEROTTO, 1997, p. 35).

A Estação Experimental, desde sua criação, encontrou uma série de obstáculos para melhorar o sistema de cultivo da vinha, começando pela impossibilidade de importar da Europa coleções de vinhas, que fossem resistentes à philoxera. Durante a administração do enólogo francês Esquier, a Estação Experimental de Viticultura e Enologia identificou suas principais dificuldades, alertando o governo municipal sobre as restrições encontradas no trabalho proposto.

Dentre as dificuldades que o setor tinha, Esquier indica:

- “1) importar da Europa uma coleção de vinhas das melhores variedades entre os quais cavallos resistentes a Philoxera, Hybridos productores directos e uvas finas para mesa e fabricação do vinho;
- 2) construção de uma estufa para a preparação de mudas enxertadas e enraizadas em um anno só;
- 3) completar o material de laboratório que se acha insufficiente para pesquisas técnicas sobre mostos, vinho e aguardentes” (PAZ; BALDISSEROTTO, 1927, p. 36).

A posição de Esquier é discutida e questionada por muitos estudiosos do assunto. O enólogo, primeiro diretor da Estação Experimental, atua como responsável pela entidade no período de 1921-1928. No período da instalação da estação, o órgão estava vinculado ao Ministério da Agricultura e, quando assume Celeste Gobbato, a administração é transferida para o âmbito estadual. Muitas foram as críticas feitas pelo próprio enólogo ao sistema funcional da política brasileira, envolvendo não apenas a questão burocrática da remessa dos recursos para a construção dos edifícios, bem como a compra dos equipamentos para a elaboração dos estudos enológicos. Sua preocupação centrava-se em promover condições de trabalho com vistas a garantir resultados produtivos na produção da uva e do vinho.

As cantinas e as cooperativas

Na zona de colonização italiana, a cantina do pequeno agricultor era parte integrante de sua moradia. Os pequenos produtores usavam a parte inferior de sua habitação para a produção do vinho. Dessa maneira, nem sempre as condições de produção eram adequadas. Essa condição permanece por algumas décadas e começa a ser alterada quando entra em vigor o regulamento do vinho. As condições precárias em que o vinho era produzido apontam para o fato de que a produção do mesmo era feita de forma artesanal e doméstica.

Segundo Gobbato, a cantina colonial, local destinado à produção do vinho, é

“representada por um só local situado, ao mesmo nível, onde se encontram as finas pipas que se utilizam para a fermentação do mosto e para a conservação do vinho; a prensa para a espremedura do bagaço, as pipas, a bomba e os demais utensílios. A chegada da uva e seu esmagamento, ao contrário, é conveniente que se verifiquem noutro local, situado a nível mais alto do primeiro de onde o mosto, pela gravidade, vai às dornas de fermentação primária ou tumultuosa” (1940, p. 77).

Essa descrição mostra que a cantina era o local de produção, mas também funcionava como depósito e expedição de vinhos. Com o regulamento do vinho, as exigências estabelecidas nesse documento impõem mudanças no sistema de produção e promovem algumas alterações nos espaços de produção.

Nos estudos de Valverde, a colônia italiana na ocupação da terra, dedicava parte do lote colonial para o plantio do parreiral e da lavoura, usando o sistema de rotação de terras. Valverde descreve a divisão do lote:

“um desses lotes médios é, em geral, aproveitado da seguinte maneira; 4 hectares são ocupados pelo potreiro; 2 hectares são plantados em parreiral, que dá vinho e uvas para consumo doméstico, e 19 hectares ficam destinados à lavoura em rotação de terras. Cerca de 3 hectares ficam em cultivo e as capoeiras são derrubadas e lavradas num espaço de seis a sete anos.” (VALVERDE, 1950, p. 273).

A descrição mostra a organização do lote e o espaço dedicado ao plantio da uva.

No que diz respeito às cooperativas, estas nasceram como fruto do movimento cooperativista na zona de colonização italiana no Rio Grande do Sul, com o objetivo de promover a organização da economia agrária que, na região, estruturava-se no regime da pequena propriedade. Tinham também a finalidade de buscar mercados para colocar os produtos coloniais e promover o comércio.

O responsável pela organização das cooperativas nessa zona foi Stefano Paternó,⁸ que, por convite do governo federal, veio ao Sul do Brasil compartilhar sua experiência na área do cooperativismo. O objetivo da organização cooperativista era buscar formas de valorizar os produtos nacionais, melhorando sua qualidade. Defendia a ideia de que, com a cooperação, os colonos poderiam “empreender qualquer coisa em proveito de cada um e, por conseguinte, com vantagem de todos”.⁹

Quadro 1: Cooperativas agrícolas na Região Colonial Italiana em 1912

Cidade	Estabelecimento	Número de sócios	Capital	Capacidade
Porto Alegre	Cooperativa Agrícola de Vila Nova	108 sócios	Cr\$ 12.500,00	6 mil hl
	Cooperativa Agrícola de Caxias	1.186 sócios	Cr\$ 45.950,00	30 mil hl
	Cooperativa Agrícola Nova Trento	550 sócios	Cr\$ 27.500,00	15 mil hl
Caxias do Sul	Cooperativa Agrícola Nova Vicenza	300 sócios	Cr\$ 11.500,00	7 mil hl
	Cooperativa Agrícola Nova Milano	310 sócios	Cr\$ 18.000,00	5 mil hl
Bento Gonçalves	Cooperativas Agrícola de Be. Gonçalves (inclui as sucursais São Marcos e Linha Palmeira)	920 sócios	Cr\$ 55.000,00	30 mil hl
Garibaldi	Cooperativa Agrícola Garibaldi	—	—	16 mil hl
Alfredo Chaves	Cooperativa Agrícola de Alfredo Chaves	—	—	20 mil hl
Guaporé	Cooperativa Agrícola Guaporé	—	—	10 mil hl

Fonte: MONSERRAT, J. O cooperativismo na zona de colonização italiana. *Álbum do 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1975. p. 300-301.

O governo do estado estimulou o cooperativismo, promulgando a Lei 163, de 18 de dezembro de 1911, que isentava as cooperativas de impostos territoriais, industriais e de exportação. Essa lei estimulava a organização dos produtores em cooperativas, com vistas a proteger o preço do vinho e, ao mesmo tempo, buscar formas de qualificá-lo.

A primeira cooperativa da região foi criada em 1912, denominada Cooperativa Agrícola de Caxias, localizada no espaço onde funcionava o laboratório de enologia.

O quadro 1, descrito anteriormente, aponta para a capacidade vinífera, expressa por meio dos números de sócios e do capital investido na organização. O cooperativismo foi uma estratégia que representou a crença no movimento pelos agricultores. A economia colonial cresceu, e muitas atividades se beneficiaram com a troca de informações técnicas, promovidas pelas cooperativas, as quais, mediante a união de esforços, conseguiram enfrentar a luta pelos mercados.

Naquela década, cresce também o número de cooperativas vinícolas em vários municípios da região, como em Nova Bassano, Nova Pádua, Nova

Milano, Nova Vicenza, Nova Trento, São Marcos, Bento Gonçalves, Antônio Prado, Guaporé, além de Caxias do Sul.

A intensa crise em que se encontravam as cooperativas vinícolas afetava a vida econômica. Fundadas para amparar a indústria vinícola, com fins de aperfeiçoar e valorizar o produto, não tiveram os resultados esperados. O capital investido era fruto das economias acumuladas pelo agricultor colonial, decorrentes do seu trabalho. O fracasso das cooperativas vinícolas trouxe danos aos agricultores que haviam investido nelas seu capital e trabalho.

Após a crise de 1913, durante quinze anos, o movimento cooperativista ficou adormecido. Muitas foram as justificativas de seu repouso, inclusive o fato de o governo não renovar o contrato de trabalho com Stefano Paternó. Entretanto, não era apenas esse o motivo central. Existiam muitas reclamações acerca da qualidade do vinho produzido pelas cooperativas, sendo que esse assunto sempre preocupava o governo municipal e estadual. O conflito entre a Confederação dos Produtores de Vinho e a Associação Comercial é evidente naquela época, sendo que a primeira representava as cooperativas, e a segunda, os interesses dos produtores de vinho independentes. O conflito baseava-se no preço e na qualidade do vinho, uma vez que as cooperativas estavam isentas de impostos, e os produtores de vinho não filiados a elas precisavam, além das taxas, ter uma contínua produção para garantir os preços e o lucro. O apoio da Associação Comercial fortalece os produtores independentes e por muitos anos é a pauta das reuniões da Associação.

Naquele período ocorre a Primeira Guerra Mundial, que dificulta a importação de vinhos estrangeiros e estimula a produção de vinhos nacionais. Com o enfraquecimento do movimento cooperativista, a ideia de que a produção excessiva de vinho tira sua qualidade é substituída.

Em 1929, o movimento ressurgiu e, na avaliação das ações realizadas por Paternó, muitas lições foram aprendidas. A indústria vinícola foi estruturada, e os princípios da enologia foram adotados. A ação de Paternó, independentemente das críticas feitas por muitos cooperativistas, conduziu à organização da indústria do vinho. Muitas máquinas foram compradas, estabelecimentos foram construídos, técnicas foram absorvidas, hábitos foram incorporados.

A ideia de revigorar o movimento cooperativista, segundo Giron (1987, p. 290), atribui-se à visita de Joaquim Slomp a Arthur Perottoni, com vistas a fundar uma cooperativa que unisse os produtores rurais em torno da produção do vinho, já que individualmente enfrentavam problemas econômicos. Essa proposta reativa a ideia de solução do pequeno produtor no enfrentamento do mercado, e outras cooperativas nascem nesse mesmo período. Os anos 30 se aproximam, e o país muda de modelo econômico diante da crise do capitalismo mundial.

Diversas cooperativas são criadas na segunda fase do cooperativismo, entre elas: Cooperativa Vinícola Forqueta, em 1929; Cooperativa Vinícola Aurora, em 1931; Cooperativa Vinícola Garibaldi, em 1939. É oportuno observar que as cooperativas levaram ao desaparecimento da fabricação doméstica do vinho à medida que se estruturam como indústrias vinícolas.

O estudo de Santos sobre os colonos do vinho confirma essa ideia quando conclui que as cooperativas “destruíram a fabricação doméstica do vinho e se constituíram na indústria do vinho da região” (1978, p. 117). O autor diz que “completou-se o processo de constituição da indústria capitalista na região, agora sob a forma jurídica de cooperativa, mediante o duplo processo de centralização da poupança dos camponeses e de comerciantes e de destruição da indústria vinícola rural”. (p.117).

Sindicatos e sociedades

A organização do Sindicato Vitivinícola Rio-Grandense ocorreu em 1927 e transformou-se em Sociedade Vinícola Rio-Grandense Ltda.,¹⁰ em 1929. Foi criado com fins de produzir, comprar e vender vinhos e promover uma produção racional, com o objetivo de defender os interesses dos vinicultores.

A entrada das cantinas na sociedade vinícola implicava a aceitação das regras da mesma. Com isso, começava uma nova cultura da produção do vinho, modificando os padrões de produção e alterando a estrutura da produção doméstica. Aquela sociedade exigia também que o vinho tivesse um padrão mínimo de qualidade, e essas exigências estavam regulamentadas em lei e eram avaliadas pelos laboratórios. Com isso, começava uma mudança no padrão de produção doméstica para um processo industrial mais racional. Cabia-lhe ainda a Sociedade a fixação dos preços do vinho, o que lhe dava um poder de negociação tanto com os produtores quanto com o mercado.

A Sociedade Vinícola, conhecida como Sindicato do Vinho, pretendia transformar a indústria doméstica de caráter artesanal em uma grande indústria e buscava no estado o papel fiscalizador na fixação dos preços e na venda aos consumidores.

O Sindicato do Vinho criou uma série de regras para os cantineiros se associarem e definiu que o associado deveria “entregar a sociedade as cantinas e pertences, o que lhe dava poderes, além da garantia da produção, da comercialização do vinho”. Para fortalecer a sociedade, foi feito o regulamento do vinho, que permitia por meio das normas criadas, definir as responsabilidades dos colonos na participação dessa entidade.

Dessa maneira, o regulamento estabelecia que:

- a) o vinho para circular no comércio necessita de autorização expressa; b) deve ter no mínimo 9 graus de álcool; c) a qualidade do vinho fica submissa ao exame de laboratório e a análise do vinho é obrigatória e gratuita; c) fica estabelecido a existência de multas para aqueles que não fazem o exame do vinho.

O regulamento propunha ainda:

Qualquer um que se ocupe de fazer vinho e de comerciar vinho é por isso mesmo sujeito à fiscalização da Fiscalização Sanitária do estado. Deve registrar a sua cantina, deve declarar cada ano a quan-

tidade de vinho que possui, a qualidade, deve sujeitar ao exame de Laboratório ad hoc cada produto seu e deve estar munido de uma guia que o autorize a vender (Stafetta Riograndense, 1929)

Esse tipo de iniciativa promoveu uma dupla ação: de um lado os colonos começaram a atentar para a qualidade de seu produto, usando técnicas mais adequadas e modernas para a produção do vinho. Aceitaram a fiscalização, tendo em vista que seus produtos estavam de acordo com as regras estabelecidas pelos laboratórios do estado e começaram um processo de industrialização do vinho. De outro lado, essa medida provocou o enfraquecimento de várias cantinas que estavam organizadas de forma doméstica e fez com que muitos agricultores perdessem seus meios de trabalho.

Anos mais tarde, a Secretaria de Agricultura, Indústria e Comércio do Rio Grande do Sul instituiu o Registro das Cantinas, com o intuito de fiscalizar as construções, atentando para a parte higiênica das cantinas, com fins de impedir o comércio do vinho daquelas que não atendessem às regras básicas do registro. Naquele período, muitos cantineiros foram recomendados a restringir suas atividades ao plantio da uva. Nesse período, de acordo com Gobbato (1940, p.77), diminuiu “sensivelmente a produção do vinho por parte dos vitivinicultores que se limitam, deste modo a vender uva”.

Levando em consideração o estudo realizado por Gobbato sobre o processo histórico de constituição da indústria vinícola no Sul do Brasil na década de 30, constata-se que:

a grande indústria, representada pelas cooperativas e sociedades anônimas, concentra maior volume de meios de produção e tendem a se tornar oligopólicos. Por outro lado, tem as manufaturas, pulverizadas em uma centena de estabelecimentos com baixo volume de meios de produção (1940, p.77).

Considerações finais

Tem-se ciência do limite desta análise; entretanto, a mesma permite acompanhar partes da evolução da cultura das vinhas e da produção do vinho no Rio Grande do Sul e instigar a produção de estudos que possam averiguar os processos semelhantes e divergentes das demais regiões que investiram nessa atividade econômica.

Constata-se que, no RS, houve em algumas conjunturas estaduais a valorização dessa cultura, pelo fato de governos reconhecerem a importância da uva e do vinho para a economia do estado. Várias foram as formas que os vitivinicultores buscaram para defender o produto que representavam, tendo nesses movimentos períodos de crise e de apogeu.

Algumas medidas do governo Borges de Medeiros, ainda no século XIX, para estimular a vitivinicultura, expressam a intenção política de dinamizar a economia rio-grandense em áreas de economia distintas da pecuária e, ao mesmo tempo, buscar a simpatia dos imigrantes para ingressarem no

Partido Republicano Rio-Grandense, que sempre havia sido financiado pelos pecuaristas.

Percebe-se, ainda, na maioria dos documentos oficiais, que a visão dos políticos sobre a vitivinicultura era positiva, e as soluções apresentadas pelos governos, sejam federais, sejam estaduais, para a qualificação do produto, encontravam-se no avanço técnico da produção agrícola e, ao mesmo tempo, na possibilidade de que os estabelecimentos de experimentos pudessem auxiliar os produtores na cultura da uva e na indústria do vinho.

REFERÊNCIAS

ALONSO, José A. Fialho e BANDEIRA, Pedro Silveira. Crescimento inter-regional do Rio Grande do Sul nos anos 80. In: A economia gaúcha e os anos 80, uma trajetória regional no contexto da crise brasileira. Tomo 1, Porto Alegre:FEE, 1970. p. 67-130.

CINQUANTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA NEL RIO GRANDE DEL SUD.1875-1925. I Municipi dello Stato e le Industrie ed i commerci degli italiani e loro discendenti. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000. v. II.

DE BONI, Luis A.; COSTA, Rovílio. *Os italianos do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: Educs, 1979.

GIRON, Loraine Slomp. O cooperativismo vinícola gaúcho. In: DE BONI, L. A. (Org.). *A presença italiana no Brasil*. Porto Alegre: EST, 1987.

GOBBATO, Celeste. *Manual do viticultor brasileiro*. 4. ed. Porto Alegre: Globo, 1940.

_____.O cultivo da vide e a industrialização da uva no Rio Grande do Sul. *Álbum de 75ºAniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1950.

LA STAFETTA RIOGRANDENSE. Regulamento do vinho. Garibaldi, anno XX, n. 38, gennaio 1929.

MONSERRAT, J. O cooperativismo na zona de colonização italiana. *Álbum de 75ºAniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1950.

PAZ, Ivoni Nör; BALDISSEROTTO, Isabel. *A estação do vinho: a história da Estação Experimental de Viticultura e Enologia – EEVE (1912-1990)*. Caxias do Sul: Educs, 1997.

PELLANDA, Ernesto. Aspectos gerais da colonização italiana no Rio Grande do Sul. *Álbum de 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1950.

PESAVENTO, Sandra J. *RS: agropecuária colonial & industrialização*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1983.

RELATÓRIO DO INTENDENTE DE JOSÉ PENNA DE MORAES. Caxias do Sul, 1917.

RODRIGUES, Jimmy. *Subsídios para a história da uva e do vinho*. Caxias do Sul: São Miguel, 1972.

SANTOS, José Vicente Tavares dos. *Colonos do vinho: um estudo da subordinação do trabalho camponês ao capital*. São Paulo: Hucitec, 1978.

SOUZA, J. S. *Uvas para o Brasil*. São Paulo: Melhoramentos, 1969.

VALVERDE, Orlando. Excursão à região colonial antiga do Rio Grande do Sul. *Álbum de 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1950.

NOTAS

- ¹ A pesquisa que deu base para esse estudo teve a colaboração do acadêmico Ramon Victor Tissot, do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos.
- ² Celeste Gobbato foi professor no Instituto de Agronomia e Veterinária em Porto Alegre em 1912. Dirigiu a Estação Experimental de Caxias no período de 1928 a 1938. Autor do *Manual do viticultor brasileiro*, que orientou a vitivinicultura no Estado do Rio Grande do Sul. Há várias interpretações sobre a introdução das vides americanas na região. Dessa forma, optou-se pela explicação dada por Celeste Gobbato por dois motivos: primeiro por ser o diretor da Estação Experimental e ter domínio na área pela sua formação em enologia e, segundo, por ter sido intendente de Caxias e conhecer a economia do município.
- ³ Júlio de Castilhos foi governador do Estado do RS no fim do século XIX, de 1893 a 1899, e líder do positivismo no RS. Seu substituto foi o General Borges de Medeiros, que governou o Rio Grande do Sul de 1898-1908 e de 1913-1928.
- ⁴ Entretanto, há o registro de que anterior a essa data, ou seja, em 1891, em Taquari havia sido fundada uma Escola de Agricultura e Viticultura.
- ⁵ Relatório da Intendência José Penna de Moraes de 1917, Caxias do Sul. In: Arquivo Histórico Municipal de Caxias do Sul.
- ⁶ Idem.
- ⁷ *A Estação do Vinho: a história da Estação Experimental de Viticultura e Enologia*, de Ivoni Nör Paz e Isabel Baldisserotto, resgata a história dessa estação, mediante de uma exaustiva pesquisa nos documentos da instituição. As autoras reconstroem os primeiros anos da estação e as gestões administrativas que caracterizaram o trabalho dessa organização. Analisam as experiências vitivinícolas e apontam para as linhas de pesquisa nela desenvolvidas.
- ⁸ Stefano Paternó chegou a Porto Alegre em setembro de 1911, e semanas depois instala-se no município de Caxias do Sul.
- ⁹ Discurso do Stefano Paternó ao chegar na sede da Colonização Italiana. In: MONSERRAT, J. O cooperativismo na zona de colonização italiana. *Álbum de 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1975.
- ¹⁰ Estatutos da Sociedade Vinícola Rio-Grandense Ltda., datados de junho de 1929. Arquivo Histórico Municipal de Caxias do Sul. Segundo José Vicente Tavares dos Santos (1978, p.78): “A Sociedade Vinícola foi constituída por quarenta e nove (49) ‘exportadores de vinho’, em 05 de junho de 1929, com um capital subscrito de 3.000:000\$000.”

GEOGRAFIA DE LA VITIVINICULTURA BRASILEÑA¹

Ivanira Falcade

Introducción

En los tradicionales estudios de Geografía Agraria o Rural, la vitivinicultura ha sido tema de estudio desde hace mucho tiempo, especialmente en países donde el cultivo tiene un papel preponderante en la economía y en la identidad de los espacios geográficos nacionales como, por ejemplo, en Francia.

Vestigios arqueológicos muestran que el consumo de uvas de especies salvajes hacía parte de la dieta alimenticia del hombre del Asia Menor y de la Europa Occidental, desde la Antigüedad. Importantes referencias al vino se encuentran en altos y bajos relieves de la civilización egipcia, en las narrativas del griego Homero y en los cuentos del gran historiador romano Plinio. Fueron los griegos y los romanos que difundieron la vitivinicultura por todo el mundo mediterráneo y a partir de allí al nuevo mundo, en los tiempos coloniales.

Cuando la vitivinicultura brasileña marca espacios, cuando crece su importancia socio-económica y los productos alcanzan calidad y reconocimiento nacional e internacional, los estudios de la geografía de la vitivinicultura brasileña aumentan, y son, todavía, más numerosos los estudios del punto de vista agronómico y enológico. El tema, desde el punto de vista del análisis de la organización del espacio, permite un recorte regional, visto como espacio socialmente construido e históricamente ubicado (Soja, 1993; Harvey, 1993; Santos, 1988).

La viña fue introducida en el Brasil por Martim Afonso de Sousa, en 1532, en el estado de São Paulo (Souza, 1952). Enseguida fue cultivada en las capitanías de Pernambuco y de Bahía que era la sede de la colonia. La expansión hacia el sur ocurrió primero, en el período colonial, con la presencia de la iglesia católica y después, en finales del imperio y en la república, especialmente, con los inmigrantes italianos.

El vino es la bebida obtenida por la fermentación alcohólica del mosto extraído de la uva sana, fresca y madura. En el Brasil los vinos finos son aquellos elaborados, exclusivamente, a partir de uvas de variedades de *Vitis vinifera* L., mientras que los vinos de mesa o comunes son aquellos elaborados a partir de variedades de origen americana, *Vitis labrusca* o *Vitis burquina*, y también de híbridos. Actualmente, algunas de las viníferas más

cultivadas en el Brasil son, entre las tintas, la Cabernet Sauvignon, la Cabernet Franc y la Merlot y entre las blancas, la Riesling Itálico y la Chardonnay. Entre las variedades que originan vinos de mesa, las más conocidas son la Isabel y la Niágara.

A pesar de haberse expandido para otras regiones, la actual producción brasileña de uvas para vinos finos y espumantes se concentra en cuatro regiones. Tres están ubicadas en el estado de Rio Grande do Sul: la Serra Gaúcha, región tradicionalmente productora del nordeste del estado y las nuevas regiones vitivinícolas de la Campanha y de la Serra do Sudeste. En la región nordeste del Brasil, en la cuenca del Río São Francisco, en los estados de Bahía y Pernambuco, está localizada la región del Submédio Vale do Río São Francisco (Falcade y Tonietto, 1999, 2003). Nuevas áreas productoras de uvas para vinos finos se han ubicado en Santa Catarina: la primera en la tradicional región del Alto Vale do Rio do Peixe y la segunda en la región de São Joaquim (Rosier, 2003).

La producción comercial de vinos de mesa ocurre en muchos estados y regiones, con expansión para nuevas áreas y el aumento de la superficie cultivada en regiones tradicionales. La región más importante en la producción de estos vinos es también la Serra Gaúcha, aparte de las regiones de Jaguarí, Rolante y São José do Ouro, en Rio Grande do Sul; de las regiones del Alto Vale do Rio do Peixe y Urussanga, en Santa Catarina; de las regiones de São Roque y Capão Bonito/São Miguel Arcanjo, en São Paulo y de Caldas/Andradas, en Minas Gerais (Falcade y Tonietto, 1999, 2003).

Entre las regiones productoras de vinos finos, merece especial destaque la región con Indicación de Procedencia Vale dos Vinhedos, la primera a ser reconocida en el Brasil y que representa la nueva mentalidad de gran parte del sector vitivinícola nacional, o sea el de la producción de vinos con Indicación Geográfica.

1. Evolución de la Vitivinicultura Brasileña

A pesar de la vitivinicultura brasileña haber estado presente en diversas capitanías/provincias (Mapa 1), esta actividad no alcanzó mayor expresión durante los casi 400 años transcurridos desde el siglo XVI hasta la llegada de los inmigrantes italianos, ocurrida a partir de 1875.

La economía de este período, basada primero en la explotación vegetal y mineral, después en la ganadería extensiva y en la agricultura azucarera y cafetera, asociadas al trabajo esclavo y a las políticas de exclusividad de Portugal con relación a la industria y el comercio del Brasil colonial, entre otros factores, no estimuló la expansión de la vitivinicultura en el Brasil.

Distribución de la Viticultura Brasileña con *Vitis vinifera*, siglos XVI al XX



Mapa 1. Evolución de la vitivinicultura brasileña en los principales estados donde el cultivo estuvo presente desde el siglo XVI.

1.1 São Paulo

Como fue referido, la viña fue introducida en la Capitanía de São Vicente, actual estado de São Paulo, por Martim Afonso de Sousa, en 1532, siendo considerada la cuna de la vitivinicultura nacional. Las viñas europeas eran originarias de la Isla Madeira y de las Azores, entre otras regiones del Reino de Portugal, habiendo sido Brás Cubas, natural de Oporto, el primer viticultor (Sousa, 1952 y 1996).

En la búsqueda de mejores condiciones ambientales de producción, alrededor de 1551, este viticultor lleva la viña de la zona del litoral para el interior, estableciendo el cultivo en la meseta de Piratininga. Registros de la producción de vino en esta región son encontrados en los textos de los padres Manoel da Nóbrega, Simão de Vasconcelos y José de Anchieta, a partir de la década de 1550 (Sousa, 1996).

Con los movimientos de independencia, en 1789, la reina D. Maria I decreta la prohibición de la instalación de industrias en el Brasil, siendo ésta derogada por D. João VI, en 1808, pero los mayores problemas del desarrollo de la industria vinícola eran de origen ecológico y económico.

Hasta fines del siglo XVIII eran cultivadas solamente variedades de *Vitis vinifera*. Entre 1800 y 1830 es difundido el uso de las variedades americanas *Cape* y *Catawba*. No se conoce la fecha exacta, pero entre 1830 y 1840, en la

Hacienda Morumbi, en São Paulo, el inglés John Rudge introduce el cultivo de *Isabel*, diseminada después por los alrededores de la ciudad y del municipio. En la segunda mitad del siglo XIX, la variedad *Isabel* pasa a ser cultivada en diversos municipios del estado de São Paulo, especialmente en Mogi das Cruzes, São Roque y Jundiaí. A partir de 1888, los inmigrantes italianos la pasan a cultivar y la vitivinicultura se extiende por todo el interior paulista. En 1894 es introducida la variedad americana *Niágara Blanca*, difundida por todo el Brasil hacia comienzos del siglo XX. En 1933 es constatada una mutación genética para rosada. Ambas son utilizadas también como variedades de mesa. Alrededor del año de 1919, pasa a ser cultivada la variedad Seibel², oriunda de Europa, con la idea de suplantar la *Isabel* y producir un vino de mejor calidad. En la región de São Roque la vitivinicultura se mantiene hasta los días actuales, con la producción de vinos de mesa o de consumo corriente.

1.2 Pernambuco y Bahía

La vitivinicultura en la región Nordeste también comienza en el siglo XVI, con variedades originarias de Portugal. En la capitanía de Pernambuco, en 1542, el capitán João Gonçalves, introdujo la vid en la Isla de Itamaracá, la más conocida del Brasil desde su implantación hasta el fin del período de la dominación holandesa en 1640. En 1584, Duarte Coelho lleva la vid para el continente, diseminándola por el interior de Pernambuco, en las huertas domésticas de las haciendas, en forma de parral. En Bahía, la vitivinicultura comienza en 1549, en los alrededores de Salvador, pequeño burgo sede de la colonia. En la segunda mitad del siglo XVII, en la Isla de Itaparica, Afonso Guimarães se destaca a través del cultivo de viñas oriundas de Portugal o de la isla de Madeira, cultivo éste que se prolongó hasta comienzos del siglo XIX. Con la instalación de haciendas e ingenios en el interior de Bahía, la viña pasó a hacer parte de la huerta doméstica (Sousa, 1996). Frei Vicente do Salvador, en 1627, describiendo la fruticultura se refiere a la existencia de “... *uvas de parra, que se vendimian dos veces al año y en la misma parra – si quieren – hay justamente uvas en flor, otras en crecimiento, otras maduras, si las podan en diferentes pedazos*” (Pimentel, 1950, p.17). En 1850, empieza el cultivo de la variedad americana Isabel en la región del litoral de Pernambuco y Bahia.

Esta vitivinicultura, a pesar de haber existido por largo tiempo y en una extensa región, no se constituyó en una región con identidad vitivinícola. Fue después de la creación de la Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), en 1959, que en la región del Submédio Vale do Rio São Francisco se expandió la vitivinicultura comercial.

1.3 Minas Gerais

Se estima que la vitivinicultura en Minas Gerais fue introducida en el interior del estado por desbravadores paulistas, desde la región de Piratinin-

ga, a partir de 1650 y hasta finales del siglo. Entre 1830 y 1850, el naturalista y viajero Auguste de Saint Hilaire describe el cultivo de uvas como una evolución semejante a la procesada en São Paulo. En la región de la Serra da Mantiqueira, alrededor del año 1860, el cultivo de las variedades *Isabel*, *Catawba*, *Concord*, *Delaware* son importantes en la región sur del estado, especialmente, en Caldas, Baependi y Andradadas.

Hacia el final del siglo XIX, la vitivinicultura ya estaba difundida en todo Minas Gerais, pero, principalmente, en el Sur. A pesar de que el café del sur del estado tiene gran destaque, es en esta región en la que el cultivo de la vid construye una identidad espacial, con producción de vinos de mesa.

1.4 Paraná

La vitivinicultura en el actual estado de Paraná comienza relacionada a la colonización española en el Virreinato del Río de la Plata y a la Provincia Jesuítica del Paraguay cuando comienzan a ocupar las tierras de la región del Guairá. La creación de Ontiveros en 1554, de Ciudad Real del Guairá (entre 1557 y 1632) y de las muchas villas y Reducciones Jesuíticas en el oeste/centro de Paraná (entre 1610 y 1630), introdujo variedades de Castilla, que venían por Buenos Aires o Asunción. Esta vitivinicultura no dejó más que informaciones en los escritos de los curas jesuitas. En la región este del estado, en 1817, fueran cultivadas las primeras viñas en Curitiba, con la variedad *Ferrel* oriunda de São Paulo. Según Sousa “*también forzosamente de São Paulo, la vitivinicultura se arrastró para Paraná, pues todavía en 1853 constituía la 5ª comarca de la capitanía de São Vicente*” (1996, p.41).

Inmigrantes alemanes oriundos de Joinville y São Francisco do Sul, entre 1850 y 1870, introdujeron la vitivinicultura en la meseta paranaense y en 1868/1869, franceses oriundos de Argelia trajeron otras viníferas que no se desarrollaron. En el final del siglo XIX, la vitivinicultura con finalidad industrial recibió la influencia de la cultura de los inmigrantes italianos, principalmente próximo a Curitiba y Colombo, como también en Rio Negro y União da Vitória, en los límites con Santa Catarina. A pesar de estar acostumbrados a variedades viníferas cultivan principalmente las variedades *Isabel* y *Concord*.

La vitivinicultura moderna en el noroeste/norte paranaense, en municipios como Londrina, Maravilha y Assaí, comienza a ser desarrollada después de 1940, principalmente, con la migración de gauchos y catarinenses descendientes de italianos.

1.5 Santa Catarina

Las primeras referencias de vitivinicultura en Santa Catarina ocurren en São Francisco do Sul, en 1807, con inmigrantes portugueses oriundos del archipiélago de los Azores. Alrededor de 1860 existen informaciones del

cultivo de vides en Diamante y en la Isla de Santa Catarina. Pero es con la colonización italiana a partir de 1878, en la región de Urussanga, que la vitivinicultura se desarrolla con las variedades *Isabel* y *Goethe*, creando un espacio regional con identidad vitivinícola y producción de vinos de mesa.

En las primeras décadas del siglo XX, gauchos descendientes de italianos y alemanes, emigraron para la meseta del oeste de Santa Catarina, en la región del Alto Vale do Rio do Peixe, en donde construyen la más extensa zona vitivinícola del Estado, basada principalmente, en cultivares americanas. Sólo recientemente hay un incremento en la superficie cultivada con *Vitis vinifera* y la producción de vinos finos, en esta región así como en la parte mas elevada del estado en la región de São Joaquim.

1.6 Rio Grande do Sul

En Rio Grande do Sul, la viña llegó a través de los jesuitas en las Reducciones de la Provincia Jesuítica del Paraguay en la denominada región del Tape, entre 1625 y 1635, ubicada en la Planicie Central y de la ladera de la Meseta, con castas de *Vitis vinifera* españolas. Existen registros del Padre Roque González de Santa Cruz sobre la cultura en la Reducción de São Nicolau, en 1626. Más tarde, la viña también fue cultivada en las reducciones que formaron los conjuntos de los 30 Pueblos y de los 7 Pueblos de las Misiones al noroeste del estado, todavía en ese entonces bajo el dominio español.

En la región este de Rio Grande do Sul, con la llegada de los portugueses de los Azores en 1732, se produjo la introducción de viñas portuguesas en Rio Grande y Pelotas y posteriormente, en 1773, en los municipios de Viamão y Porto Alegre. Existen relatos de 1805 que Antonio José Gonçalves produjo vino en Pelotas y el viajero Auguste Saint Hilaire describe la vitivinicultura en los alrededores de Porto Alegre, en 1820. En el siglo XVIII, inmigrantes franceses cultivaron viñas para la elaboración de vinos en la región de Pelotas y Nicolau Dreyes lo producía en Porto Alegre. En este mismo período, inmigrantes alemanes cultivaron la viña en la región de la planicie, en los municipios de São Leopoldo y Novo Hamburgo, como también en la región de la Encosta² Inferior do Nordeste, en los valles de los ríos Caí y Taquarí. Así “... los viñedos gauchos fueron todos de variedades de *Vitis vinifera*, españolas primero, portuguesas después, francesas, italianas y alemanas más tarde, hasta mediados del siglo XIX” (Sousa, 1996 p. 49). Pero, entre 1839 y 1842, Thomas Messister introdujo la variedad Isabel en la Isla de los Marinheiros (Pelotas) para Marques Lisboa directo de Washington. En 1860 la variedad ya estaba difundida en el estado de Rio Grande do Sul.

La inmigración italiana, iniciada en 1875, marca una nueva etapa en la evolución de la vitivinicultura brasileña. En Rio Grande do Sul, los inmigrantes colonizaron la región de la ladera de la meseta, en las colonias de Dona Isabel (actual Bento Gonçalves), Conde D’Eu (actual Garibaldi) y

Colônia dos Fundos de Nova Palmira (actual Caxias do Sul) y en la región de la planicie central en la colonia Silveira Martins. Casi la totalidad de los inmigrantes italianos (98,5%) que se establecieron en la denominada Región de Colonización Italiana (RCI) en Rio Grande do Sul eran del norte de Italia: vénetos, lombardos, trentinos y friulanos. Entre sus tradiciones estaba la vitivinicultura que implantaron en las pequeñas propiedades desarrolladas con trabajo familiar (Frosi & Mioranza, 1975; Azevedo, 1975, entre otros).

A pesar de las referencias al cultivo de *Vitis vinifera*, van a ser las variedades de uvas americanas las que formen la base en este período de implantación de la viticultura. En los contactos con los inmigrantes alemanes que se habían establecido en la región de la Planicie Central, los italianos conocieron la variedad *Isabel*. Por su adaptación a las condiciones ambientales, pasaron a cultivarla, habiéndose convertido en la variedad de mayor volumen de producción en la región.

En 1886, el inmigrante Antonio Pieruccini, habitante de Caxias do Sul, importó de Italia diversas variedades de *Vitis vinifera*, como la Barbera, la Trebbiano y la Vernaccia, implantando viñedos conducidos en espaldera, cuya propiedad vendió para la municipalidad. En esta área fue implantada la Estación Experimental de Viticultura y Enología, en el comienzo de la década de 1920 (Gobatto, 1925).

Cuadro 1. Evolución del cultivo de *Vitis vinifera*, por inmigrantes italianos y sus descendientes en la región de la Serra Gaúcha.

Año	Cultivo de Viñas
1875	Llegada de los primeros inmigrantes italianos e introducción de la vitivinicultura en la región.
1908	El gobierno del Estado intensificó la distribución de mudas de diversas variedades, como la Malbech, la Traminer, Vernaccia, Riesling del Rhim, Chasselas, Moscatto, importadas de la Escuela de Cepas de Neuzaty.
1915	Manoel Peterlongo Filho inició la elaboración del espumante Peterlongo, para la exportación con fermentación en la propia botella.
1920	2ª. Exposición Industrial de Porto Alegre: los hermanos Lorenzo y Orazio Mónaco reciben varias medallas por sus vinos, entre ellos los de Barbera y Malvasia.
Años 20	Importaciones de mudas de diversas variedades por bodegas, como la Dreher (Bento Gonçalves), la Cia Vinícola Riograndense (Caxias do Sul) y por los hermanos Maristas (Garibaldi), así como por las Estaciones de Viticultura y Enología de la región, con la Bonarda.
1931	Exposición Agro-industrial transformada en exposición sólo de uva, por eso denominada de Fiesta de la Uva.
Años 30	Diversas bodegas, como la Granja União (Flores da Cunha) cultivan castas europeas para vinos, entre ellas la Malvasia Verde, Bonarda, Moscato Blanco, Trebbiano. Importación y adaptación de mudas para difusión por las Estaciones Experimentales de Viticultura y Enología.

1936	La bodega Mosele y Cia es la primera a instalar el sistema Charmat para la producción de vinos finos espumantes.
1939	Organizada la Asociación de Productores de Uvas Viníferas (Caxias do Sul).
Años 40	Introducción de las variedades Chardonay y tanta.
1963	No hay referencia a la exposición agro-industrial, pero sí a la exposición municipal de productos agrícolas y la Fiesta de la Uva.
Años 70	Expansión de diversas variedades de Vitis vinífera: Semillon, Chardonay, Riesling Itálico, Pinot Noir, Pinotage, Cabernet Franc, entre otras.
Años 80	Expansión de diversas variedades de Vitis vinífera: Cabernet Sauvignon, Gamay, Malvasia Bianca; y difusión de la Tannat.
Siglo XXI	Introducción de variedades portuguesas como Touriga Nacional y Alvarinho, españolas como Tempranillo y italianas como Dolcetto y Sangiovese.

Fonte: Gobatto, 1925, 1950; Adami, 1965; Copat, Manfredini y Tonietto, 1992; Sousa, 1996; Paz, 1997.

El Cuadro 1 presenta algunos marcos significativos de la vitivinicultura regional. Se verifica que la expansión del cultivo de variedades europeas se produjo de forma gradual con dos grandes períodos de crecimiento: el primero a partir de 1930 y el segundo a partir de 1970 que vino a consolidar las regiones y la producción de los vinos finos actuales.

La producción de vinos comenzó enseguida de la llegada de los inmigrantes italianos y atendía al consumo familiar. Pero en el final del siglo XIX, el comercio de vinos se desarrolló en el mercado regional, incluyendo Porto Alegre y alrededores, y el comercio con el centro del país comenzó a partir de 1900. Los principales acontecimientos de la producción y del mercado de vinos de la Serra Gaúcha son presentados en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Evolución de la producción y del mercado de los vinos de la región de la Serra Gaúcha.

Año	Producción
1884	Producción 5.000 pipas de 480 litros.
1898	Antonio Piericini conduce, en lomo de burro, los primeros toneles de vino al interior de São Paulo, en donde fueron comercializados.
1900	1.900 ha de viñedos
1900	Abramo Eberle, después de muchas dificultades, comercializa el primer vino y la primera grapa rio-grandense en la ciudad de São Paulo. Fue el primero a utilizar el cabotaje, embarcando 100 pipas para el puerto de Santos.
1906	Manoel Peterlongo comienza, en Garibaldi, la elaboración de vinos finos, usando uvas Malvasia y Moscatel, entre otras.
1910	Con la inauguración de la ferrovía de Caxias do Sul para Montenegro, el drenaje de la producción resulta más fácil. Algunas bodegas instalan depósitos al lado de la estación.

Décadas de 1910 y 1920	Llegada de técnicos - enólogos y agrónomos, principalmente de Italia, para desarrollar actividades en la vitivinicultura regional.
Década de 1930	Constitución de la industria comercial en el sector vinícola en los moldes capitalistas, con la centralización del capital comercial y que se completó con la separación entre la agricultura y la industria doméstica rural.
1939	Exportación de 358.023 hl.
1949	Exportación de 592.768 hl (3/4 de la producción)
Década de 1970	Centralización del capital vitivinícola; ingreso de industrias de capitales internacionales en diversos municipios de la región.
Años 1980	Algunas bodegas hacen exportación para otros países.

Fonte: Adami, 1965; Gobatto, 1925; Paz, 1997; Pimentel, 1950; Santos, 1980; Santos 1978.

Puede observarse que la industria vinícola de la Serra Gaúcha se define, desde su establecimiento, como industria "regional-nacional"; esto quiere decir, una industria regional dirigida para atender la demanda del mercado nacional. En 1948, el 78% de la producción nacional proviene de esta región (Santos, 1980).

Con el crecimiento de la producción de la uva y del vino el sector pasó a promover eventos de carácter promocional y comercial. Desde 1881 hubo diversas ediciones de la Exposición Agro-Industrial de Caxias do Sul, en las cuales la uva y el vino siempre estuvieron presentes (Adami, 1965), a pesar de que el primer evento ligado exclusivamente a la vitivinicultura sólo fue realizado en 1931, con la Fiesta de la Uva en Caxias do Sul (Cuadro 3).

Cuadro 3. Evolución de la organización legal e institucional de la vitivinicultura regional y nacional.

Año	Acontecimientos / Organización
1881	1ª. Exposición Agro-industrial de la Colonia Caxias.
1911 a 1913	Stefano Paterno, enviado del Ministerio de la Agricultura, estimula la organización de cooperativas de bodegas (1ª. fase del cooperativismo en la región).
1913	7ª. Exposición Agro-industrial de Caxias do Sul: extendida para la región colonial italiana.
1929 a 1936	2ª. Fase del Cooperativismo: fueran creadas 56 cooperativas de bodegas en Río Grande do Sul.
1929	Decreto estadual N°. 4255, de 17.01.1929, aprueba el reglamento de los vinos riograndenses.
1931	La Exposición Agro-Industrial es transformada en la 1ª. Fiesta de la Uva de Caxias do Sul.
1932	Decreto estadual N°. 4985, de 17.05.1932, reconoce las cooperativas de bodegas y dispone sobre la fiscalización y asistencia técnica a la vitivinicultura.
1936	Creación del Sindicato del Vino
1936	Creación del Instituto Riograndense del Vino para la defensa de la vitivinicultura.

1937	Creación del Laboratorio Central de Enología
1938	Creación/registro de la Federación de las Cooperativas Sul-riograndense del Vino
1940	Disposición N°. 641, de 18.12.1940, del Ministerio de la Agricultura, crea normas para la denominación de vinos con el nombre de las variedades de las uvas.
1948	Creación del Sindicato de las Industrias del Vino de Rio Grande do Sul (SINDIVINHO)
1952	Creación de la Federación de las Cooperativas de Vino del Rio Grande do Sul (FECOVINHO)
1962	Creación de la Unión Brasileña de Vitivinicultura (UVIBRA)
1976	Creación de la Asociación Brasileña de Enología (ABE)
1981	Creación de la Asociación Gaúcha de Vinicultores (AGAVI)
1988	Ley N°. 7.678, de 8.3.1988, conocida como Ley del Vino, dispone sobre la producción, circulación y comercialización de la uva y del vino.
1990	Decreto N°. 90.066, de 8.3.1990, reglamenta la Ley No. 7.678
1995	Creación de la Asociación de los Productores de Vinos Finos del Vale dos Vinhedos (APROVALE)
1996	Ley No. 9.279, de 14.5.1996, establece directrices y obligaciones de la Propiedad Industrial
1998	Creación del Instituto Brasileño del Vino (IBRAVIN)
2000	Resolución N°. 075/2000, de 28.11.2000, del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, establece las condiciones para el registro de las Indicaciones Geográficas.
2001	Creación de la Asociación de los Productores de Vino de Pinto Bandeira (ASPROVINHO).
2002	Registro de la Indicación Geográfica N°. IG 200002, de 22.11.2002, por el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, de la Indicación de Procedencia Vale dos Vinhedos.
2004	Creación de la Asociación de los Productores de Vino de Monte Belo do Sul (APROBELO).

Fonte: Gobatto, 1925; Giron, 1987; Paz, 1997; Pimentel, 1950; Santos, 1980; Santos 1978. Así como investigación directa.

En el conjunto de la región de la Serra Gaúcha otras fiestas y ferias se consolidaron, especialmente, a partir de la década de 1960, como la Fiesta Nacional del Vino (Fenavinho), la Fiesta Nacional del Champagne (Fenachamp) y la Fiesta de la Vendimia. Además de estos eventos y en la medida en que la vitivinicultura creció, el sector se organizó institucionalmente, a través de la constitución de sindicatos y asociaciones, al mismo tiempo en que eran creadas leyes específicas para el vino.

La necesidad de la formación de técnicos especializados en vitivinicultura, como también la investigación y el desarrollo tecnológico estimularon, desde finales del siglo XIX, la creación de instituciones públicas de enseñanza e investigación. Las estaciones experimentales de vitivinicultura y enología, en conjunto con las acciones desarrolladas por el sector privado, fueron determinantes para el crecimiento y calificación de la producción de vinos finos y otros productos de origen vínica (Cuadro 4).

Cuadro 4. Evolución de la enseñanza y de la investigación vitivinícola en Rio Gr'ande do Sul.

Ano	Institución
1890	El Liceo Riograndense de Agronomía y Veterinaria, de Pelotas, incluye la materia de vitivinicultura y enología.
1898	Creación de la Estación Agronómica Experimental, en el Barrio Partenón en Porto Alegre.
1899	Creación del Laboratorio Enológico Riograndense.
1912	Creación del Instituto de Agronomía y Veterinaria, posterior Escuela de Agronomía y Veterinaria de la UFRGS.
1914	Publicación del libro Manual Práctico de Vitivinicultura y Enología, de Celeste Gobatto.
1921	Creación de la Estación Experimental de Vitivinicultura y Enología de Caxias do Sul.
1932	1°. Congreso Brasileño de Vitivinicultura y Enología (retronó en 1980 después de algunos de interrupción)
1938	Creación de la Estación de Enología de Bento Gonçalves.
1940	Creación de diversos Laboratorios de Enología del Estado de Rio Grande do Sul.
1959	Creación de la Escuela Agro-técnica Federal Presidente Juscelino Kubitchek, en Bento Gonçalves.
1975	Creación de la Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria (EMBRAPA), del Ministerio de la Agricultura, con el Centro Nacional de Investigación de Uva y Vino en Bento Gonçalves.
1980	Creación del Instituto de Biotecnología de la Universidad de Caxias do Sul.
1985	Creación del curso de Maestría en Alimentos de la Universidad Federal de Santa Maria.
1990	Creación del curso de Doctorado en Alimentos de la Universidad Federal do Río Grande do Sul.
1999	Creación del curso de Tecnólogo en Enología, en Bento Gonçalves.
1999	Creación del curso de Maestría en Biotecnología en la Universidad de Caxias do Sul.
2004	Creación del curso de Doctorado en Biotecnología en la Universidad de Caxias do Sul.
2004	Creación del curso de especialización en Viticultura y Enología en la Universidad de Caxias do Sul.

Fuente: Gobatto, 1925, 1950; Paz, 1997; Pimentel, 1950; Sousa, 1996. Así como investigación directa.

A partir de la década de 1970, un nuevo período se instala en la vitivinicultura de la Región de la Serra Gaúcha. En este período se consolida la producción de vinos finos, centralizada en la producción de vinos de una variedad, con un elevado padrón de calidad que se puede comparar con vinos de países de larga tradición vinícola. En este período la vitivinicultura destinada a la producción de vinos finos también se expande y es implantada en nuevas regiones. La diversificación de las regiones en el Sur del país se produce en la región de la Campanha y de la Serra do Sudeste en

el estado de Rio Grande do Sul y en la región del Vale do Río São Francisco, en el nordeste brasileño. En los últimos años el cultivo de *Vitis vinifera* creció en la región del Alto Vale do Río do Peixe y se instala en la Región de São Joaquim, ambas en Santa Catarina.

La década de 1990 está caracterizada por importantes cambios en la realidad político-económica brasileña y mundial. La apertura del mercado brasileño aumentó la competencia en el mercado de vinos, y también se produjeron cambios en el perfil del mercado consumidor brasileño, que se volvió más exigente. La llegada del Mercosur también provocó impactos en el comercio regional de vinos. Entre otras razones, estos acontecimientos estimularon el incremento de la calidad de los vinos finos brasileños objetivando asegurar su competitividad.

2. Regiones vitivinícolas actuales: panorama geográfico general

El Brasil, con 8.511.965 km² y una población cercana a los 185 millones, está ubicado al este de la América del Sur, extendiéndose latitudinalmente desde 5°16'N hasta 33°45'S. Teniendo en vista esta ubicación, la mayor parte de su territorio se encuentra en la zona intertropical y solamente la región sur en la zona templada.

Las características de los productos vitivinícolas expresan los factores físicos (medio geográfico y variedad) y los factores humanos empleados (prácticas vitícolas y procesos enológicos). La producción nacional de vinos es del orden de 500 millones de litros anuales, siendo el 16° productor mundial, con un consumo *per capita* de 2 litros anuales, lo que hace del Brasil un país con un enorme potencial para el incremento del consumo de vinos.

Las regiones de vitivinicultura destinadas a la industrialización (vinos finos y de mesa), que presentan expresión socio-económica, están ubicadas en las siguientes áreas del sur de Brasil (Mapa 2): en la Meseta de las Araucarias de la Región Sur (regiones de la Serra Gaúcha, del Alto Vale do Río do Peixe, de Rolante y de São José do Ouro); en la Serra Geral (región de Urussanga), en la Meseta de la Campanha Gaúcha (región de la Campanha), en la Depresión Central de Rio Grande do Sul (región de Jaguari); y en la Meseta Uruguayo-sur-riograndense (región de la Serra do Sudeste). En la Región Sudeste, la viña es cultivada en la Meseta Sur de Minas Gerais (región de Caldas-Andradas) y en la Meseta del Sudeste (región de São Roque y de Capão Bonito-São Miguel Arcanjo). En la Región Nordeste, la viña se cultiva en la depresión sedimentar de la Meseta Nordestina (región del Submédio Vale do Río São Francisco). Recientemente otra región pasó a invertir y a producir vinos en los altos de la región de la Sierra de la Meseta de las Araucarias, en São Joaquim (Falcade y Tonietto, 1995a; Rosier, 2003).

El territorio brasileño está formado en un 60% por mesetas y los otros 40% corresponden a las tierras bajas que constituyen las planicies con menos de 200m de elevación, de las cuales sobresalen la Amazonia y el Panta-

nal. Al norte se encuentra la Meseta de las Guayanas y en el centro-este-sur, la Meseta Brasileña con macizos de rocas pre-cambrianas, parcialmente recubiertas por sedimentos (Azevedo, 1964).



Mapa 2. Las regiones de uvas para la producción de vinos en Brasil están ubicadas principalmente, en la región Sur.

Estas áreas sufrieron desgaste y en el período Terciario fallas y fracturas que dieron origen a la formación de escarpas abruptas, muy trabajadas por la erosión. Las escarpas *"que vulgarmente reciben el nombre de "sierras" son, en realidad, simples bordes de mesetas y chapadas"*³ (Guimarães, 1943) que, al ser ultrapasadas, presentan una configuración y declives suaves.

Del punto de vista climático, la gran extensión latitudinal y longitudinal del Brasil favorece la actuación de diversas masas de aire, con características diferenciadas de humedad y temperatura: desde las cálidas hasta las frías, tanto secas cuanto húmedas. De la combinación de las propiedades interactivas de estas masas de aire resultan los estados atmosféricos que caracterizan uno u otro tipo de tiempo y de clima, que influyen directamente en la producción vitícola.

La posición oriental del territorio brasileño en el continente sur-americano y el relieve más accidentado próximo al mar resultan en dominios morfoclimáticos, que no se encuadran en el tipo de zona. Estos dominios revelan los "*principales cuadros de la estructura y de la fisiología de los paisajes de nuestro país*" (Ab'Saber, 1970). Así, del punto de vista ambiental, la combinación de los elementos geomorfológicos y climáticos expresan la estructura y la fisiología de las condiciones en las cuales se desarrolla la vitivinicultura en el Brasil.

2.1 Vitivinicultura en la Región Sur

Es en la Región Sur que la vitivinicultura brasileña encuentra su mayor destaque. En el área nordeste de Rio Grande do Sul, en las escarpas de la Meseta de las Araucarias, formada de rocas efusivas ácidas a elevaciones entre 500 y 700 m, en dominio del clima mesotérmico del tipo templado (Figura 1), con altos índices pluviométricos, frío en el invierno y ameno en el verano, se encuentra la Región Vitivinícola de la Serra Gaúcha, mayor área brasileña de cultivo de vides destinada a la industrialización, tanto para los vinos denominados finos como para los llamados de mesa. En ambientes de características ambientales semejantes existe también vitivinicultura para vino de mesa en las regiones de São José do Ouro y Rolante.

En Santa Catarina, en las cimas de las escarpas de la Meseta de São Joaquim a elevaciones de 1200m, se desarrolla la vitivinicultura para vinos finos en clima más frío. Y en las escarpas de la región del Alto Vale do Rio do Peixe, a elevaciones entre 600 y 800m, en las cuales el substrato es de rocas efusivas básicas la vitivinicultura es para vinos de mesa, a pesar de estar en expansión el cultivo de *Vitis vinífera* para la producción de vinos finos.

Otras regiones presentan algunas características ambientales diferenciadas en relación a las anteriores. La región de la Serra do Sudeste está ubicada en las superficies de formación cristalina, con relieve disecado, de cimas suave onduladas y planas de la Meseta Uruguayo-sur-rio-grandense, con viticultura para vinos finos en elevaciones de 400 a 500m.

También en el Rio Grande do Sul y en Santa Catarina la viticultura está desarrollada en el dominio de rocas de origen sedimentario, que constituyen la depresión periférica de la cuenca del Paraná. La región de la Campanha, en elevaciones de 200m, en la cual el clima templado presenta inviernos fríos y veranos cálidos, tiene totales pluviométricos con promedios un poco inferiores, al ser comparados a los de las áreas de la Meseta de las Araucarias hay cultivo de uvas para vinos finos. En la región de Jaguarí en el Rio Grande do Sul, en elevaciones de 400-450m y la región de Urussanga, en elevaciones de 300m, se desarrolla una viticultura para vinos de mesa.

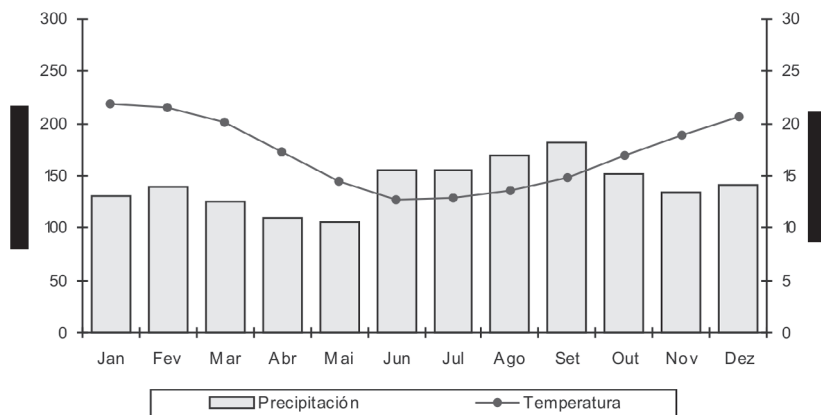


Figura 1. Distribución anual de la temperatura promedio del aire y total mensual de la precipitación pluviométrica en Bento Gonçalves (1961-1990).

2.2 Vitivinicultura en la Región Sudeste

En la Región Sudeste del Brasil la vitivinicultura se desarrolla en tres áreas para la elaboración de vinos de mesa. La Región Sudeste presenta un cuadro morfológico muy variado, original de los movimientos tectónicos del Mesozoico, que fragmentaron el escudo cristalino, formando las mesetas que la caracterizan y sobre las cuales actúan los procesos de moldeo morfo-genético del trópico húmedo.

En el estado de São Paulo el cultivo de la vid ocurre en el área de la meseta cristalina, de relieve heterogéneo con arqueamientos, fallas y fracturas, constituida de pequeños macizos y crestas discontinuas, en las cuales los procesos erosivos dieron formas de colinas a los mares de cerros de estructura compleja y rocas variadas, en las regiones de São Roque y de Capão Bonito/São Miguel Arcanjo, a elevaciones entre 800 y 900m, donde la insolación es elevada y la precipitación intensa, concentrada en el verano, característica típica del clima tropical (Figura 2).

Otra área vitivinícola del Sudeste es la región de Andradas, en la Meseta Sur del estado de Minas Gerais, con topografía de cerros redondeados, a elevaciones entre 800 y 1000m, en la superficie entre el reverso de la Serra da Mantiqueira y la Meseta de Poços de Caldas, donde las crestas quartzíticas presentan un relieve oscilante y el clima posee una estación seca con duración de dos meses en el período del invierno.

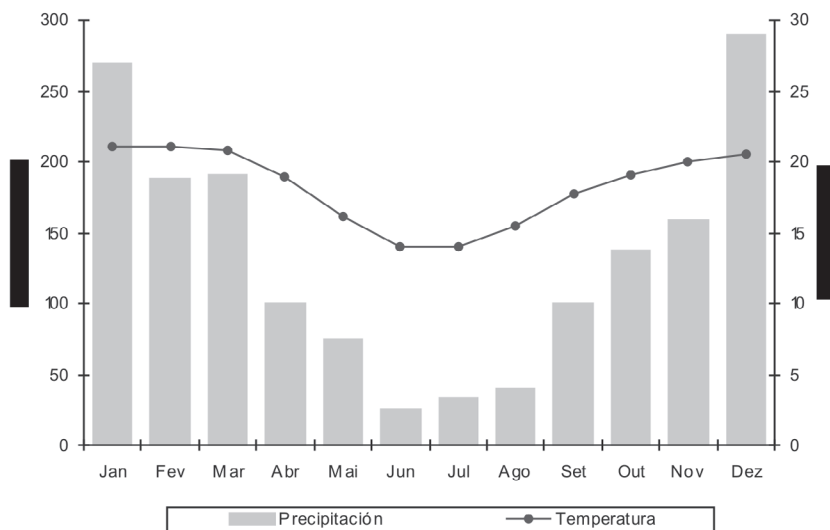


Figura 2. Distribución anual de la temperatura promedio del aire y total mensual de la precipitación pluviométrica, en Caldas (MG), promedio del período 1971-1993.

2.3 Vitivinicultura en la Región Nordeste

En la Región Nordeste, las viñas para la producción de vinos finos son cultivadas en un territorio restringido de la Meseta Nordestina, en los límites de los estados de Bahía y Pernambuco en la región del Submedio Vale do Río São Francisco, que provee agua para la irrigación, considerando que está bajo el dominio del clima semiárido, de temperaturas elevadas y escasez pluviométrica (Figura 3).

En el relieve del Nordeste los factores estructurales del pre-cambriano son formados por el dominio de las mesetas, con alteraciones de arqueamientos y rupturas. Estas alteraciones originaron macizos y depresiones, en donde se depositaron sedimentos. Entre los bloques que sufrieran elevación, denominados de Meseta de la Borborema, Espigão Mestre y Chapada Diamantina, se extiende la depresión que formó la cuenca del Río São Francisco, que constituye una cuenca de sedimentación (Azevedo, 1964). La depresión del Río São Francisco, de origen tectónica, está formada por rocas metamorfozadas, como pizarras y calcáreos. Esta sedimentación ocurrió en condiciones marinas, de aguas cálidas, lo que explica el alto tenor de carbonato de los calcáreos. La erosión permanente de las rocas preexistentes y la deposición de los sedimentos en las áreas más bajas formaron la gran hondonada de los terrenos, con elevaciones promedio de 500m, que se extienden de las márgenes del Río São Francisco hasta los bordes de las escarpas de las mesetas.

En las áreas de la depresión del Submedio Vale do Río São Francisco, donde se desarrolla la viticultura, el clima es tropical con seis a diez meses secos, aproximadamente de abril a enero. La Figura 3, relativa al municipio de Petrolina (PE) ejemplifica características de la distribución temporal de la temperatura y de la precipitación encontradas en el interior del nordeste.

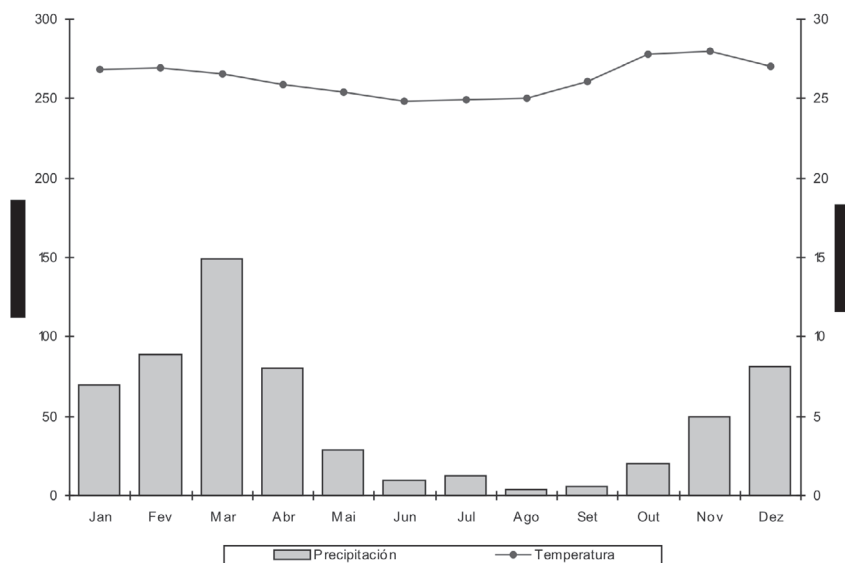
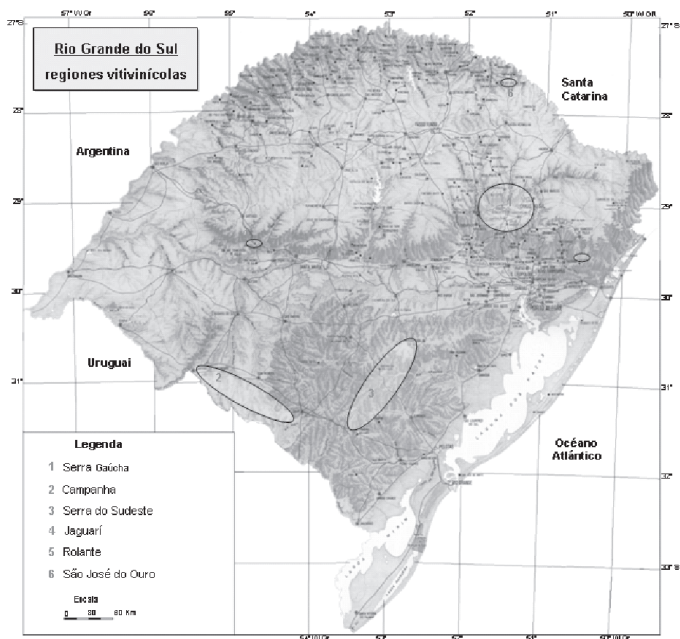


Figura 3. Distribución anual de la temperatura promedio del aire y total mensual de la precipitación pluviométrica, en Petrolina (PE), normal climatológica Standard, 1961-1990.

La descripción presentada, abordando diferentes características del medio geográfico donde están ubicadas las regiones vitivinícolas, muestra que existe gran diversidad de condiciones. El Brasil es uno de los países que posee una gran diversidad de medios geográficos comprometidos en la actividad vitivinícola. Se percibe, en la Región Sur, una vitivinicultura de clima templado, similar a la clásica vitivinicultura desarrollada en tradicionales países productores. En contrapartida es en la Región Nordeste, que se encuentra la vitivinicultura tropical, irrigada, de ocupación más reciente y que se desarrolla en pocos países, como Colombia, Venezuela, Filipinas y Tailandia.

3 Rio Grande do Sul: regiones de vinos finos y espumantes

El Rio Grande do Sul, estado más meridional del Brasil, está situado entre las latitudes 27°05' y 33°45' Sur y longitudes las 49°43' y 57°39' Oeste de Greenwich. Tiene límites al sur con Uruguay y al oeste con Argentina, al norte con el estado de Santa Catarina y al este con el Océano Atlántico (Mapa 3).



Mapa 3. En el estado de Rio Grande do Sul se ubican 6 regiones productoras de uvas para vinos, siendo que en 3 – Serra Gaúcha, Campanha y Serra do Sudeste - son producidos más del 90% de los vinos finos y espumantes del Brasil.

Del punto de vista geológico y geomorfológico el estado puede ser dividido en tres grandes conjuntos. Al sudeste, las áreas de rocas cristalinas, del período pre-cambriano, forman la meseta Uruguayo-sur-riograndense, en donde las áreas más elevadas constituyen las denominadas Sierras del Sudeste, que alcanzan aproximadamente 500m de elevación. Las formaciones sedimentarias constituyen las planicies Central y Litorânea, con relieves planos y de escasa elevación, se extiende hasta la Campanha, al oeste-sudoeste, de relieve suave-ondulado de las *coxilhas*⁴ de los pampas gauchos, donde las elevaciones poco sobrepasan los 200 m. El norte del estado integra la meseta Meridional brasileña, de rocas efusivas basálticas, del período Jurásico y Cretáceo, cuyos derrames se extienden de nordeste a oeste, incluyendo parte de la región de la Campanha. En esta meseta existe gran variabilidad altimétrica: al nordeste las elevaciones alcanzan los 1400m, declinando para el oeste hasta 200m en el valle del río Uruguay.

Del punto de vista climático, considerando la ubicación, las condiciones generales de circulación de la atmósfera y las características del territorio, el estado del Rio Grande do Sul presenta clima templado, subtemplado y subtropical, siendo que las regiones de vitivinicultura de vinos finos (Serra Gaúcha, Serra do Sudeste y Campanha) están ubicadas esencial-

mente en áreas de clima templado en las clases perhúmedo, húmedo y subhúmedo (Westphalen y Maluf, 2000).

3.1 SERRA GAÚCHA

La región vitivinícola de la Serra Gaúcha (Mapa 3) está situada en la porción nordeste del estado del Rio Grande do Sul. Esta gran área posee diversas regiones fisiográficas: la Encosta Superior do Nordeste, la Encosta Inferior do Nordeste, los Campos de Cima da Serra y parte de la Meseta Media, teniendo en los límites este el litoral y al sur la Planicie Central.

En la Encosta Superior do Nordeste, el conjunto de municipios productores de uvas para la elaboración de vinos finos y espumantes de la Serra Gaúcha está formado, principalmente, por Bento Gonçalves, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Farroupilha, Caxias do Sul, Flores da Cunha, Santa Teresa, Nova Pádua, Nova Roma do Sul, Cotiporã, Veranópolis y São Valentim do Sul, ubicados entre 28°59' y 29°17' S y entre 51°08' y 51°47' W Gr, en el margen izquierdo del Rio das Antas, en elevaciones entre 200 y 700m, pero con expresiva concentración entre los 450 y 700m, en declividades medias de muchas laderas y en varias superficies de erosión (Falcade y Tonietto, 1995).

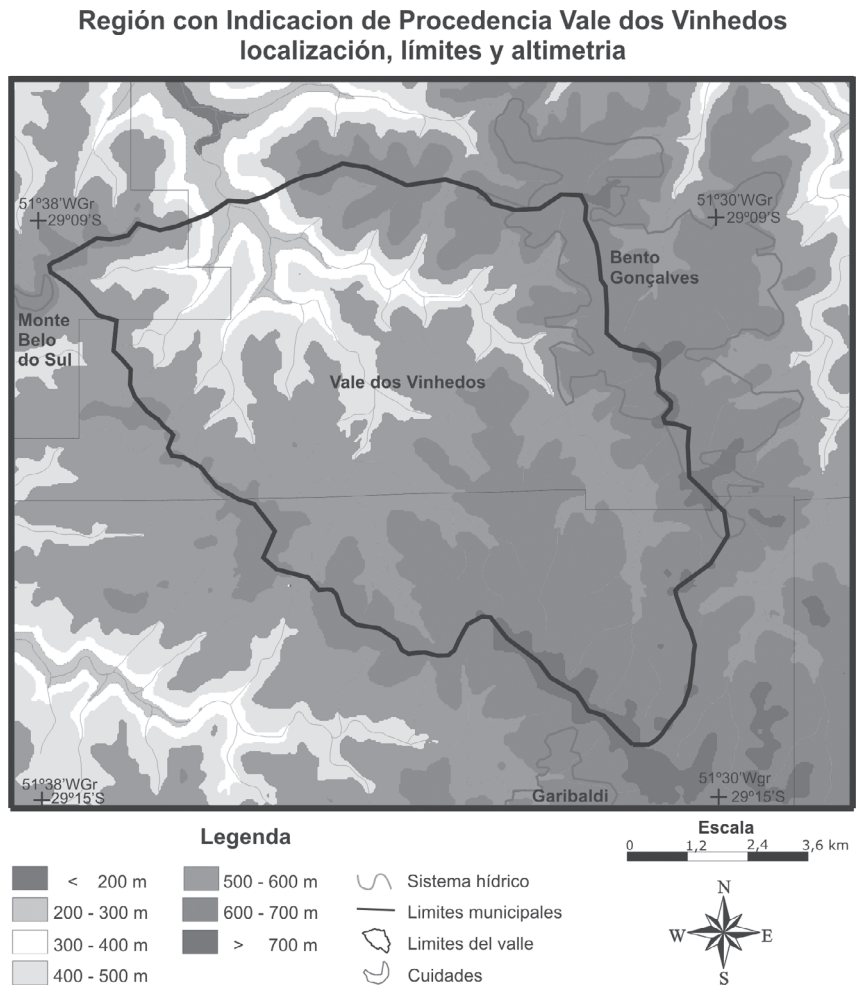
En un área de aproximadamente 800Km², existe en la región el cultivo de aproximadamente 4.000ha con viñedos de *Vitis vinifera*, en poco más de 10.000 propiedades. La estructura productiva tiene por base la pequeña propiedad (inferior a 15ha), con trabajo esencialmente familiar, a pesar de que algunas actividades, como la poda y la cosecha, en superficies más extensas, exijan la contratación de mano de obra temporal o el uso de ayuda mutua (trueque de trabajo entre vecinos), ya que la mecanización está limitada debido a las características de la topografía.

En términos de importancia económica sobresalen las cultivares Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot, entre las tintas y las cultivares Moscato Blanco, Riesling Itálico, Chardonnay, Sauvignon Blanc, entre las blancas.

La formación de los viñedos está realizada a través de brotes y de ramas de porta-injertos, injertados en el año siguiente al plantío. En función de las características de los suelos de la región, se vuelve necesaria la corrección de la acidez. La densidad de plantío oscila de 2700 a 3100 plantas/ha, aproximadamente. El sistema de conducción preponderante más antiguo fue el parral, a una altura promedio de 2m, pero los viñedos modernos están siendo plantados en forma de parral abierto y en forma de espalderas. La poda adoptada para la mayoría de las viníferas es la mixta. La poda verde es realizada una vez por año, especialmente en las cultivares más vigorosas. La cosecha es manual y en cajas plásticas. Existen en la región docenas de bodegas tecnológicamente modernas y con personal especializado, que elaboran vinos finos de una variedad y con cortes, comercializados principalmente en el mercado nacional, pero también internacional.

3.1.1 REGIÓN CON INDICACIÓN DE PROCEDENCIA VALE DOS VINHEDOS

La región con Indicación de Procedencia Vale dos Vinhedos (Mapa 4) está ubicada en la región vitivinícola de la Serra Gaúcha, entre 29°09' y 29°15'S y entre 51°30' y 51°38'WGr, en parte de los municipios de Bento Gonçalves, Garibaldi y Monte Belo do Sul (Falcade y Mandelli, 1999) con un área total de 8.123 ha.



Mapa 4. Los vitivinicultores de vinos finos de la región Vale dos Vinhedos fueron los primeros que se organizaran para obtener la posibilidad de hacer la indicación da le origen de sus vinos. Esto contribuyó mucho para elevar los lucros y mejorar los ingresos en la región.

Como parte de la Serra Gaúcha, el Vale dos Vinhedos se caracteriza por presentar una formación geológica de rocas efusivas, integrando la provincia geomorfológica de la Meseta de las Araucarias, sujeto a la morfogénesis de base esencialmente química y al drenaje bajo superficie, extendiéndose por una plataforma intensamente recortada, con elevaciones que oscilan de 200 a 700m. Aparecen 5 clases de suelos, que combinadas con características accesorias y fases de relieve y de carácter pedregoso, resultan en 16 unidades de mapeo, incluyéndose también afloramientos rocosos. Desde el punto de vista climático el Vale dos Vinhedos presenta variaciones importantes de carácter térmico, especialmente, en función de las diferencias altimétricas y de exposición solar. En el área en que está concentrada la vitivinicultura, entre 450 y 700m de elevación, las temperaturas promedio anuales oscilan entre 16°C y 18°C. Considerando las características ambientales es posible identificar tres paisajes distintos: paisajes abiertos de las cimas de las plataformas, paisajes de ladera (con la mayor parte de la viticultura) y paisajes cerradas del fondo de los pequeños valles.

La evolución de la vitivinicultura en la Región del Vale dos Vinhedos está relacionada con la identidad cultural del italiano y especialmente en los últimos años, al aumento de la escolaridad específica en vitivinicultura de muchos agricultores y en el aumento de la cultura relacionada a la actividad. La vitivinicultura es la principal actividad económica de la región con un área de 2.123ha en 1999 (Falcade y Mandelli, 1999), en franca expansión en los últimos años. Se destacan entre las variedades tintas la *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc* y *Merlot* y entre las blancas la *Riesling* y la *Chardonay*. En la viticultura tradicional, los viñedos son conducidos en la forma de parral sustentado, a menudo, por plátanos, que le confiere al paisaje un efecto peculiar en relación a la viticultura mundial. En los viñedos modernos el parral es abierto, lo que facilita la circulación del aire y la insolación al mismo tiempo que mantiene la parte vegetativa lejos del suelo húmedo. Otra forma de conducción en viñedos nuevos es la espaldera, en diferentes versiones. Las transformaciones en la conducción de viñedos están provocando evidentes cambios en el paisaje.

La producción es recogida en cajas plásticas y transportada, principalmente, para las 21 bodegas ubicadas en el Vale que producen vinos finos de una variedad o con cortes, siguiendo las normas del Consejo Regulador, para la obtención del sello de la Indicación de Procedencia. La comercialización es realizada en todo el territorio nacional, como también para el exterior.

3.2 CAMPANHA

Existen referencias sobre viñedos en la región de la Campanha ya en el comienzo del siglo XIX (Sousa, 1996). Pero, la vitivinicultura que configura esta región vitivinícola comenzó en la década de 1970, con la implantación de viñedos comerciales en Bagé y Santana do Livramento.

La región vitivinícola de la Campanha está ubicada al sudoeste del estado del Rio Grande do Sul, en la región de la frontera con Uruguay, extendiéndose de NW a SE, entre 29°30' y 32°00'S, principalmente en los municipios de Santana do Livramento, Bagé y Candiota. Del punto de vista fisiográfico, la Campanha (Mapa 3) está dominada por las *coxilhas* suave-onduladas recubiertas por campos, teniendo como límites la Serra del Sudeste a este y la Planicie Central al norte.

En el municipio de Santana do Livramento la viticultura se desarrolla en la cuenca del río Ibicuí da Armada, en suelos originados de sedimentos paleozoicos, con relieve plano en donde se destacan algunos cerros, con elevaciones que no sobrepasan los 300m, con temperaturas promedio del aire inferiores a 24°C para el mes de febrero. Los viñedos son cultivados en las laderas de las *coxilhas*, con baja declividad, o en terrenos planos. La expansión de la viticultura en los últimos años está activa en algunos municipios, particularmente en Bagé, Candiota, Dom Pedrito y Hulha Negra. Esta expansión está relacionada principalmente con inversiones de empresas de la región de la Serra Gaúcha que buscan tierras de menos precio y que puedan ser cultivadas con mecanización.

En estos municipios la viticultura está concentrada en pocas propiedades, en áreas de hasta 500ha. Los cultivos para vinos finos con mayor destaque son *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot*, *Chardonay*, pero están siendo cultivadas también Alfroucheiro, Alvarinho y Tempranillo, que en total produjeron 5,2 millones de litros de vinos finos, en 2004. Hacia el oeste, en otros municipios como Quaraí y Uruguaiana, existen viñedos comerciales pero de pequeñas dimensiones.

La topografía plana y suave-ondulada de las *coxilhas* de la Campanha permite que el cultivo de la viña sea mecanizado. En la preparación del suelo la acidez es corregida con calcáreo y el plantío es realizado con brotes y a través de ramas de porta-injertos que son injertados posteriormente. La densidad de plantío oscila, aproximadamente, de 1.400 a 2.800 plantas/ha. El sistema de conducción predominante es la espaldera clásica, con poda seca en invierno y poda verde en primavera. La cosecha es manual y en cajas plásticas. Las pocas bodegas de la región están localizadas en Santana do Livramento, con tecnologías modernas caracterizándose por la elaboración de vinos finos de una variedad y de corte, comercializados principalmente en el mercado nacional.

3.3 SERRA DO SUDESTE

La región de la Serra do Sudeste (Mapa 3) está situada en el centro-sul del estado del Rio Grande do Sul. Considerando sus fronteras fisiográficas, la Serra do Sudeste se extiende entre 30°10' y 32°30'S, teniendo como límites, al este la planicie costera, al norte la Planicie Central, al oeste la Campanha y al sur, Uruguay. La Serra do Sudeste presenta relieve suave ondu-

lado con geología del cristalino de la meseta Uruguayo-sur-riograndense, en donde se destacan la Serra da Encruzilhada y la Serra do Herval, con elevaciones entre 200 y 500m.

La vitivinicultura para vinos finos en la región de la Serra do Sudeste comenzó en la década de 1970. Actualmente los viñedos de la región están concentrados principalmente en los municipios de Encruzilhada do Sul y Pinheiro Machado, entre las latitudes 30°30' y 31°40'S. La vitivinicultura en estos municipios se desarrolla en áreas de laderas de baja declividad, en elevaciones próximas a los 400m.

Región de vitivinicultura reciente y en fase de expansión, predominan propiedades de empresas vitivinícolas de la Serra Gaúcha, con viñedos de hasta 200ha. Las variedades de *Vitis vinifera* con mayor producción son Cabernet. Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, pero cultivan también Touriga Nacional; Dolcetto y Sangiovese.

El plantío es realizado a través de brotes y ramas de porta-injertos, que son injertados posteriormente, en suelos que reciben calcáreo para corrección de la acidez. La densidad de plantío es de 3.200 plantas/ha, en sistema de conducción espaldera. La poda seca es mixta y la poda verde es realizada dos veces/año, en la primavera y en el comienzo del verano. La cosecha es manual y en cajas de plástico. Toda la producción de uva de la región es procesada en agroindustrias de la Serra Gaúcha, para donde es transportada a través de camiones con el objetivo de producir vinos variedad y de corte.

4. Conclusiones

Por todo esto se puede finalizar afirmando que la vitivinicultura brasileña, iniciada por portugueses y españoles en el siglo XVI, no construyó espacios organizados económica y socialmente ni constituyó regiones con producción comercial de vinos hasta el siglo XIX, a pesar de haber sido cultivada en muchas áreas de diversos estados. No solo las dificultades ambientales, sino también el objetivo y características del sistema colonial en Brasil y la prohibición de cultivar la viña y de hacer vino, entre 1789 y 1824, fueron responsables por una producción vitivinícola pequeña y para consumo propio.

Los espacios que actualmente son marcados por la producción vitivinícola, que constituyen regiones con identidad, tienen sus orígenes, principalmente en áreas de colonización italiana o de sus descendientes, con destaque para las situadas en la región Sur del Brasil, o en áreas de bodegas, por lo general, sin vínculos de identidad con el espacio y la sociedad donde están ubicadas, aunque sean de bodegas que tengan sus orígenes en la región de la Serra Gaúcha.

Resumiendo, la producción de vinos finos brasileños presenta su mayor expresión en cuatro regiones, siendo que tres de ellas están localizadas en el estado de Rio Grande do Sul (Serra Gaúcha, Campanha y Serra do Su-

deste). Comparando 2005 y 2006, en este año ocurrió una disminución de casi 1/3 de la producción de vinos, cuando fueran vinificadas en el orden 56 mil toneladas de uvas viníferas y producidos 32 millones de litros de vinos finos y poco más de 200 mil litros de espumantes. La región del Submedio Vale do Rio São Francisco es el área brasileña de producción de vino tropical. Nuevas áreas vitivinícolas para vinos finos han surgido en los últimos años en São Joaquim, en Santa Catarina.

Cambios en la realidad del sector vitivinícola, principalmente en la Serra Gaúcha en la década de 1990, entre ellos el crecimiento de la escolaridad en viticultura y enología por parte de los viticultores y cambios en la economía nacional e internacional, estimularon la calificación del sector, lo que incrementó la expansión de la superficie cultivada con *Vitis vinifera*, la tecnificación del sector, la producción de vinos que viene alcanzando padrones semejantes a los de las regiones tradicionales y la adopción del instituto de las Indicaciones Geográficas, como la Indicación de Procedencia Vale dos Vinhedos.

Esta nueva mentalidad ha reforzado los lazos culturales y el sentido positivo de la identidad, al mismo tiempo en que la producción ha sido asociada al enoturismo, lo que, en el conjunto, ha elevado el nivel de los ingresos en las respectivas regiones.

Bibliografia

- AB'SABER, A.N. Províncias geológicas e domínio morfoclimáticos no Brasil. *Geomorfologia*, n.20, p.1-26, 1970.
- ADAMI, J.S. *Festas da Uva: 1881-1965*. Caxias do Sul: São Miguel, 1965.
- APROVALE. *Conselho Regulador da Indicação Geográfica Vale dos Vinhedos. Relatório anual 2001*. Bento Gonçalves, 2001.
- APROVALE. *Estatutos da Associação de produtores de vinhos finos do Vale dos Vinhedos*. Bento Gonçalves, 1995.
- AZEVEDO, A. *O Brasil, a terra e o homem: as bases físicas*. 2.ed. São Paulo: Nacional, 1964.
- AZEVEDO, T. de. *Italianos e gaúchos: os anos pioneiros da colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: A Nação/IEL, 1975.
- BRASIL. Decreto número 99.066, de 8 de março de 1990. Regulamenta a Lei número 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva. *Diário oficial* (da República Federativa do Brasil), Brasília, p.4755-4763, 9 mar. 1990. Seção 1.
- BUNSE, H. A. W. *O vinhateiro: estudo etnográfico e lingüístico sobre o colono italiano no RS*. Porto Alegre: Ed. da Universidade Federal do Rio Grande do Sul/Instituto Estadual do Livro, 1978.

COPAT, L.; MANFREDINI, S.; TONIETTO, J. La vitivinicultura en Brasil. In: Hidalgo, L. *La viticultura americana y sus raíces*. Madrid: Ministério de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992. p.65-97.

DE BONI, L.A. (org.). *A presença italiana no Brasil*. Porto Alegre: EST, 1987.

EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. *Boletim Agrometeorológico*, 1992. Bento Gonçalves: 1993.

FALCADE, I. *Indicações geográficas, o caso da região com indicação de procedência Vale dos Vinhedos*. Porto Alegre: UFRGS, 2005a. (Dissertação de mestrado). 190p.

FALCADE, I. Paisagens vitivinícolas brasileiras. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10, 2003. Bento Gonçalves, *Anais...* Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. p. 133-136.

FALCADE, I.; MANDELLI, F. (Org.). *Vale dos Vinhedos: caracterização geográfica da região*. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

FALCADE, I. e TONIETTO, J. Regiões vitivinícolas brasileiras. In: KUHN, G.B. *Uvas para processamento, produção*. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003, p. 10-14.

FALCADE, I.; TONIETTO, J. *A viticultura para vinhos finos e espumantes da Região da Serra Gaúcha: topônimos e distribuição geográfica*. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1995a.

FALCADE, I.; TONIETTO, J. *Serra Gaúcha - vinhos finos e espumantes: zona de produção e topônimos*. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1995b. Mapa em 1 folha. Escala 1 : 100.000.

FALCADE, I.; TONIETTO, J. Caracterização geográfica das regiões de viticultura no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 7, 1993. Bento Gonçalves, *Anais...* Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1999. p.45-55.

FROSI, V.M. e MIORANZA, C. *Imigração italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Movimento, 1975.

GIRON, Loraine S. O cooperativismo vinícola gaúcho: a organização inicial. In: DE BONI, L.A. (Org.) *Presença italiana no Brasil*. Porto Alegre: EST, 1987, p.269-292.

GOBBATO, Celeste. *Il colono italiano ed il suo contributo nello sviluppo dell'industria riograndense*. In: CINQUENTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA NELLO STATO DEL RIO GRANDE DEL SUD: 1875-1925. Roma: Ministero degli Affari Esteri, 1925. p.185-242.

GOBBATO, Celeste. *O cultivo da vide e a industrialização da uva no Rio Grande do Sul*. In: ÁLBUM COMEMORATIVO DO 75º ANIVERSÁRIO DA COLONIZAÇÃO ITALIANA NO RIO GRANDE DO SUL. Porto Alegre: Revista do Globo, 1950. P.402-424.

GUIMARÃES, F. de M.S. Relevo do Brasil. *Boletim Geográfico*, Rio de Janeiro, n.4, p.32-72, 1943.

HARVEY, D. *Condição pós moderna*. 2ª ed. São Paulo: Loyola, 1993.

IBGE. *Folha SH. 22 Porto Alegre e parte das Folhas SH.22 Uruguaiana e SI.22 Lagoa Mirim: geologia, geomorfologia, pedologia, vegetação, uso potencial da terra*. Rio de Janeiro: IBGE, 1986.

IL CORRIERE D'ITALIA. Bento Gonçalves. Jornal no período: 1913-1926.

INPI (INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL). *Resolução No. 075/2000, de 28 de novembro de 2000 – Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas*. Rio de Janeiro: INPI, 2000.

LAPOLLI, J.N. et al. *A competitividade da vitivinicultura brasileira: análise setorial e Programa de ação com destaque para o Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: BANRISUL/EMBRAPA-CNPV/SEBRAE-RS. 1995.

LORENZONI, J. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina, 1975.

MANFROI, O. *A colonização italiana no Rio Grande do Sul, implicações econômicas, políticas e culturais*. Porto Alegre: Grafosul/IEL, 1975.

MELLO, L.M.R. de. *Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul*. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho/Ibravin, 2001. 1 CD-ROM.

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI. *Cinquantenario della colonizzazione italiana nello stato del Rio Grande del Sud: 1875-1925*. Roma. 1925.

MIOLO, A. Novas regiões: vinho de clima tropical. In CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10, 2003. Bento Gonçalves, *Anais...* Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. p.141-144

NIMER, E. *Clima do Brasil*. 2. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 1989.

O.I.V. (OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN). *Resolución ECO/92*. Madrid: O.I.V., 1992.

PAZ, Ivoni Nör. *A estação do vinho: história da estação experimental de viticultura e enologia – EEVE – (1912-1990), Caxias do Sul - RS*. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.

PEBAYLE, R. Os viticultores do Rio Grande do Sul. *Boletim Geográfico do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre, 18 (16): 51-57, 1973.

PELLANDA, E. *Álbum Comemorativo do 75º Aniversário da Colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1950.

PIMENTEL, Fortunato. Aspectos gerais da viti-vinicultura riograndense: histórico, fomento e progresso dessa grande riqueza nacional. In: *Álbum Comemorativo do 75º Aniversário da Colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1950.

ROSIER, J. P. Novas regiões: vinhos de altitude no sul do Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10, 2003, Bento Gonçalves. *Anais...* Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. p. 137-140.

SANTOS, J. V. T. dos. Cantineiros e colonos - a indústria do vinho no Rio Grande do Sul. In: BARROS, E. C. *RS: Imigração & Colonização*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1980: 135-155.

SANTOS, J.V.T. dos. *Colonos do vinho*. São Paulo: HUCITEC, 1978.

SANTOS, M. *Metamorfoses do espaço habitado*. São Paulo: HUCITEC, 1988.

SECRETARIA Nacional de Irrigação. Departamento Nacional de Meteorologia. *Normais climatológicos 1961-1990*. Brasília: 1992.

SOJA, E. W. *Geografias pós-modernas: a reafirmação do espaço na teoria social crítica*. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.

SOUSA, S.Inglez de. *Brás Cubas, o primeiro viticultor do Brasil*. São Paulo: *Chácaras e Quintais*, v.85, n.5, 559-561, 1952.

SOUSA, S Inglez de. et al. *Uvas para o Brasil*. 2.ed. Piracicaba: FEALQ, 1996.

TERRA, M.M.; PIRES, E.J.P.; POMMER, C.V.; PASSOS, I.R. da S. La viticultura em el estado de São Paulo, Brasil. In: CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO, 20./ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV., 72., 1992, Madrid/La Rioja. *500 anos de vitivinicultura americana y sus relaciones con Europa*. Madrid: OIV, 1992. v.2, sec.1, p.1-28.

TONIETTO, J; FALCADE, I. Vinhos regionais: regulamentação no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10, 2003, Bento Gonçalves. *Anais...* Bento Gonçalves: Embrapa Uva e vinho, 2003. p. 153-157.

TONIETTO, J.; FALCADE, I.; MIELE, A.; MANDELLI, F.; FRÁGUAS, J.C.; MELLO, L.M.R. de; ZANUZ, M.C. *Identificação, delimitação e caracterização das regiões vitivinícolas brasileiras*. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV/UCS, 1993. 40p. 23 mapas. (Fotocópia).

WESTPHALEN, S. L. e MALUF, J. R.T. *Caracterização das áreas bioclimáticas para o cultivo de Vitis vinifera L. nas regiões da Serra do Nordeste e Planalto do Estado do Rio Grande do Sul*. Brasília: Embrapa para Transferência de Tecnologia, Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2000.

NOTAS

- ¹ Los nombres de las unidades político-administrativas y de las regiones se mantienen en portugués, aunque las citas fueran traducidas libremente por la autora. Agradezco a la Profa. Marlene Aparecida Cardoso Rodrigues por la ayuda con la revisión del texto en español.
- ² Pendiente o ladera.
- ³ *Chapada*: relieve residual plano pero elevado en la meseta.
- ⁴ Pequeñas colinas de relieve suave ondulado.

AUTORES

Bentancor Bossio, Andrea

manitou@adinet.com.uy

Licenciada en Trabajo Social (Facultad de Ciencias Sociales, 1995). Estudiante avanzada de la Licenciatura en Ciencias Antropológicas (Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación – Universidad de la República).

Miembro del equipo de investigación en el Proyecto “*La vitivinicultura uruguaya en el contexto regional 1870-2000*” (2000 a la fecha). Autora y coautora de varias publicaciones en el marco de dicho proyecto. Miembro del Equipo de investigación en el proyecto “*Cultura material, mentalidades y vida cotidiana en las sociedades urbanas del Río de la Plata entre los años 1790 y 1860*” a cargo del Prof. Arturo Ariel Bentancur (1998-2000). Coautora del libro: “De temores y esperanzas. La muerte y sus rituales en Montevideo Colonial. Imaginarios colectivos y prácticas funerarias en Montevideo colonial. 1790-1814” (en prensa). Coautora del libro: “El papel de los emigrantes canarios en el tejido empresarial de Canarias y Uruguay” (2006) Investigación financiada por la Vice Consejería de Inmigración Gobierno de Canarias.

Beretta Curi, Alcides

aberettacuri@hotmail.com, aberetta@montevideo.com.uy

Licenciado en Ciencias Históricas (Facultad de Humanidades y Ciencias- Universidad de la República, 1975). Doctorado en Historia Americana (Facultad de Geografía i História, Universitat Central de Barcelona, 1985). Docente en régimen de dedicación total y Director del Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos (Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación- Universidad de la República). Investigador del Fondo Nacional de Investigadores (DINACYT) 2006 y del Sistema Nacional de Investigadores, (SIN-ANII). Ha publicado libros y artículos en revistas académicas sobre temas vinculados a la inmigración europea y su papel en los procesos de innovación, desarrollo industrial y, más recientemente en la vitivinicultura.

Bonfanti, Daniele

tanobonfanti@yahoo.com

Daniele Bonfanti.

Licenciado en Ciencias Históricas (Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República). Estudiante de Doctorado en la Universidad de Buenos Aires (Directora de Tesis: Beatriz Bragoni. Conseje-

ro Jorge Gelman). Docente del Departamento de Historia del Uruguay (Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación). Miembro del equipo de investigación en el Proyecto “*La vitivinicultura uruguaya en el contexto regional 1870-2000*” (2000 a la fecha). Ha publicado artículos en revistas arbitradas: Mundo Agrario, Secuencia y Boletín de Historia Económica (Instituto Mora). Últimas publicaciones: “Singing patriotic hymns. Music in migratory process, the identity creation and the construction of the modern State of Uruguay (1870-1930)”, en CASTAGNETO, Pierangelo (a cura di). *L’Oceano dei suoni*. Turín, Otto Editore, 2007 y RUIZ, Esther (coordinadora) – BONFANTI, Daniele – CHAGAS, Karla – DUFFAU, Nicolás – STALLA, Natalia. *Una poderosa máquina opuesta a la ignorancia. Cien años de la Facultad de Agronomía*. Montevideo, Hemisferio Sur, 2007.

Bouret Vespa, Daniela

dbouret@adinet.com.uy ; dbouret@teatrosolis.org.uy

Licenciada en Ciencias Históricas (Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República, 1997. Ha cursado la Maestría en Historia del Uruguay (FHCE-UDELAR) y está realizando su Tesis final. Ha realizado diversos cursos de posgrado, de Gestión Cultural, Museología, curadurías artísticas y Gerencia Social (UDELAR, CLAEH); ha asistido a diversos congresos y seminarios como panelista. Desde el 2004 es la Directora de Desarrollo Institucional del Teatro Solís. Miembro del equipo de investigación en el Proyecto “*La vitivinicultura uruguaya en el contexto regional 1870-2000*” (2000 a la fecha). Publicaciones: *Teatro Solís. 150 años de historias desde el escenario* Linardi y Risso, Montevideo, 2006; *Teatro Solís: historias y documentos*. IMM Gussi Libros. Montevideo, Diciembre 2004 y *Entre la matzá y el mate. La inmigración judía en Uruguay: una historia en construcción*. Ediciones de la Banda Oriental, Montevideo, Diciembre, 1997.

Del Pozo, José

Estudios: Ph.D. (Historia), Université de Montréal, 1986; memoria de maestría en UQAM, 1979; título de profesor de estado en historia y geografía, Universidad de Chile, Santiago, 1965. Cargo actual: profesor titular en el departamento de historia, Université du Québec en Montreal (UQAM), especialista en historia latinoamericana. Últimas publicaciones: *Exiliados, emigrados y retornados. Chilenos en América y Europa, 1973-2004* (Santiago, RIL editores, 2006, obra colectiva); *Historia de América latina y del Caribe, de 1825 a 2001* (Santiago, Lom ediciones, 2002; traducido al francés en Québec, por Editorial Septentrion, 2004 y publicado también en Francia, 2006, Editions Nouveau Monde); *Historia del vino chileno* (Santiago, Editorial Universitaria, 1a edición 1998, 2a 1999, 3a 2004). Proyecto actual: “Historia de los chilenos en la provincia de Quebec, de 1955 a 2005”.

Falcade, Ivanira

Licenciada y Master en Geografía, hace doctorado en Geografía en la Universidad Federal de Rio Grande do Sul (Porto Alegre/Brasil). Profesora Titular de Cartografía y Geografía Rural en el curso de Geografía de la Universidad de Caxias do Sul (Brasil) desde 1985. Realiza investigación en temas de la geografía de la vitivinicultura brasileña y de las indicaciones geográficas. Para la tesis eligió el paisaje vitícola. Ha publicado diversos artículos en congresos científicos nacionales e internacionales y los libros “*A viticultura para vinhos finos e espumantes na Região da Serra Gaúcha - Brasil: topônimos e distribuição geográfica*”, con Jorge Tonietto, y “*VALE DOS VINHEDOS: caracterização geográfica da região*”, con Francisco Mandelli, investigadores da la Embrapa Uva y Vino, con quien trabaja para delimitar y caracterizar otras regiones vitivinícolas. Uno de los trabajos más significativos fue la delimitación de la primera indicación geográfica brasileña para la región *Vale dos Vinhedos*.

Mateu, Ana María

Profesora y Licenciada en Historia. UNCuyo. Diplomada en Economía Política, FLACSO. Investigadora CONICET-Profesora de Historia Argentina. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. UNCuyo. Doctorando en Historia. Facultad de Filosofía y Letras. UNCuyo. Directora de un PICT (FON-CYT) sobre la reconversión vitivinícola y miembro del equipo responsable de proyectos de investigación vinculados a la vitivinicultura: mercado de trabajo, innovación y empleo, y políticas públicas y corporaciones. Coordinadora del libro: Mateu, Ana y Stein, Steve *El vino y sus revoluciones. Una antología histórica sobre el desarrollo vitivinícola argentino*. Mateu, Ana y Dussel, Patricia *La Gran Aldea Mendocina* Ediciones Culturales de Mendoza, 2005. Autora de numerosos artículos sobre vitivinicultura e historia de empresas vitivinícolas publicados en actas y revistas nacionales e internacionales.

Merlotti Herédia, Vania Beatriz

Licenciada em Filosofia (Universidade de Caxias do Sul) e bacharel em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Mestre em Antropologia Filosófica pela mesma universidade. Doutora em História pela Università degli Studi di Genova, na Itália em 1992. Professora Titular do Departamento de Sociologia da Universidade de Caxias do Sul nos cursos de graduação e pós-graduação desde 1977, onde desenvolve atividades como docente e pesquisadora. Faz parte da equipe de pesquisadores do Programa Brasil Latino, financiado pela Fondazione Cassamarca di Treviso e coordena a cátedra “Presença do humanismo latino na produção científica acerca do imigrante europeu no sul do Brasil”. Autora de

várias publicações entre as quais: O mito do padre entre descendentes de imigrantes italianos; Processo de Industrialização da Zona Colonial Italiana; Hércules Galló: vida e obra de um empreendedor; Cemar, uma história de sucesso; Apontamentos para uma história econômica: de colônia à município.

Ocaña, Hugo Ricardo

Licenciado en Administración de Empresas (Universidad del Aconcagua, Mendoza, Argentina). Especialista en Docencia Universitaria (Universidad Nacional de Cuyo). Postgrado en Marketing (Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales, Buenos Aires). Postgrado en Competitividad Internacional (Massachusetts Institute of Technology, Cambridge, U.S.A.). Maestrando en Psicología Social (Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional de Cuyo) Investigador sobre Vitivinicultura (Universidad Nacional de Cuyo) Autor de los libros: *Marketing Estratégico en Negocios Competitivos*, Ed. Triunfar, Córdoba, Argentina, 2000; *Estrategias de Negocios*, dos tomos, Ed. FFyL, Mendoza, Argentina, 2004.

Pérez Romagnoli, Eduardo E.

Licenciado y Profesor en Geografía (Universidad Nacional de Cuyo). Doctor de Tercer Ciclo en Geografía (Universidad de Toulouse-Le Mirail, Francia). Investigador del CONICET en el Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales y Profesor Titular en la Facultad de Filosofía y Letras (Universidad Nacional de Cuyo). Investiga sobre la constitución de las industrias inducidas y derivadas de la vitivinicultura moderna en la conformación de la región vitivinícola argentina. Ha publicado artículos de su especialidad en diversas revistas arbitradas. Última publicación: *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan, 1885-1930* Universidad Nacional de Cuyo, 2005.

Richard Jorba, Rodolfo

Licenciado y Doctor en Geografía por la Universidad Nacional de Cuyo (Argentina). Se desempeña como Investigador del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA), en la ciudad de Mendoza. Como docente, ocupa el cargo de Profesor Asociado efectivo en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo. Ha publicado trabajos sobre historia y geografía vitivinícolas en revistas y libros, en su país, en España, México, Brasil y Chile. Su libro «Poder, Economía y Espacio en Mendoza, 1850-1900», analiza la transición experimentada en esa provincia entre una economía mercantil basada en la exportación ganadera y el proce-

so de transición hacia el capitalismo, desarrollado con la implantación de un sistema agroindustrial vitivinícola.

Viera Cherro, Mariana

Licenciada en Ciencias Antropológicas (Antropología Social, FHCE, UdeLaR). Docente del Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos (CEIL) donde se desempeña en diversas tareas, entre ellas como investigadora en el proyecto de historia de la vitivinicultura. En el marco del mismo ha publicado algunos artículos en co-autoría en el marco de congresos nacionales e internacionales. Ha desarrollado actividad docente a nivel de grado en algunos de los cursos impartidos por el CEIL y como Colaboradora Honoraria en la materia “Metodología de la Investigación Antropológica”.

