

Revista

*Territorios
del
Vino*



*Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos
Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República,
Montevideo, año III, Nros. 4/5 junio-diciembre 2009.*





ISSN: 1688-4361

*Título clave: Territorios del Vino
(Montevideo)*

*Título-clave-abreviado: Territ. vino
(Montev.)*

Inscripción en el Ministerio de
Educación y Cultura: Tomo XV,
fojas 74

"Territorios del Vino" es una
publicación electrónica semestral del
Centro de Estudios Interdisciplinarios
Latinoamericanos, "Profesora Lucía
Sala", Facultad de Humanidades y

Ciencias de la Educación,
Universidad de la República,
Montevideo, Uruguay
Magallanes 1577, CP 11200

Tel: (005982) 4092553 Fax: (005982) 4084303

Web: institucional: www.fhuce.edu.uy/ceil.fhuce.edu.uy

e-mail institucional: ceil@fhuce.edu.uy

Editor

Alcides Beretta Curi

Comité Editorial

Rodolfo Richard Jorba
Universidad Nacional de Cuyo, Argentina

Ana Mateu
Universidad Nacional de Cuyo, Argentina

Estela de Frutos
Universidad de la República, Uruguay



Consejo Asesor

Carlos Altezor

Universidad de la República,
Uruguay

Sergio Antonio Corona

Universidad Iberoamericana, México

José del Pozo

Universidad de Québec, Montreal,
Canadá

Ivanira Falcade

Universida de Caxias do Sul, Brasil

Noemí Girbal-Blacha

Universidad de Quilmas, Argentina

Vania Heredia

Universidad de Caxias do Sul, Brasil

Lorenzo Huertas

Universidad Rircardo Palma, Perú

Javier Maldonado Rosso

Universidad de Cádiz, España

Silvia Ospital

Universidad Nacional de La Plata,
Argentina

Juan Luis Pan-Montojo

Universidad Autónoma de Madrid,
España

Jocelyne Pérard

Titulaire de la Chaire UNESCO
“Culture et Traditions du Vin”

Eduardo Pérez Romagnoli

Universidad Nacional de Cuyo,
Argentina

Vicente Pinilla Navarro

Universidad de Zaragoza, España

Alberto Ramos Santana

Universidad de Cádiz, España

Ercole Sori

Università degli Studi di Ancona,
Italia

Steve Stein

University of Miami, Estados Unidos
de América

Mario Trujillo Bolio

Universidad Nacional Autónoma de
México, México

Secretaría, edición y armado

Karina Thove



NORMAS para los colaboradores de *“Territorios del Vino”*

1. Los artículos deben ser inéditos e incluir una página inicial con los siguientes datos: nombre del autor o autores, domicilio, teléfono, dirección electrónica y pertenencia institucional. En nota al pie con un asterisco se indicará la pertenencia institucional del(los) autor(es) y si se desea la dirección electrónica.
2. Los artículos incluirán un resumen en castellano y otro en inglés y tres palabras clave en ambos idiomas.
3. Se observará un límite máximo de 25 páginas tamaño carta en letra Arial 12 puntos a espacio simple. Esa extensión incluirá cuadros, gráficos y mapas –que estarán titulados y numerados-, con indicación expresa de sus fuentes así como fotografías, grabados, notas, bibliografía, etc.
4. Las notas figurarán al pie de página. Las citas bibliográficas se realizarán según el siguiente orden: apellido (s) en mayúscula y nombre del autor, título en cursiva, lugar, editorial, año, tomo y página cuando corresponda. Los artículos de revistas observarán igual orden; sus títulos irán entre comillas, el nombre de la publicación se destacará en cursiva y especificará año, número y página. La bibliografía y las fuentes se ubicarán sobre el final del trabajo y solamente contendrán las que han sido citadas previamente.
5. Las citas textuales incluidas en el artículo se reproducirán en cursiva.
6. Se aceptarán artículos escritos en español, francés, italiano, portugués o inglés y se publicarán en su idioma original.
7. Los trabajos serán sometidos a una evaluación del Comité Editor y de árbitros anónimos. La revista no se compromete a mantener correspondencia con el/los autores sobre los criterios adoptados.

Los artículos y colaboraciones son de exclusiva responsabilidad de los autores. Los artículos contenidos en esta revista podrán ser total o parcialmente reproducidos siempre que se haga mención a la fuente.



ÍNDICE

Presentación.....pág.6.

I. Artículos

Juan Piqueras Haba, *Las estaciones enológicas en España*.....pág.8/39

Graciela de Souza Oliver, *Cultura científica e vitivinicultura paulista, 1880 – 1920*.....pág.40/65

Felix Briones Quiros, *Vitivinicultura chilena: cambio tecnológico en la segunda mitad del siglo XIX*.....pág.66/79

Mariana Viera Chero, *Auge y muerte de una identidad. La empresa Faraut y su impacto en el desarrollo de una localidad*.....pág.80/100

II. Selección documental

Andrea Cantarelli, *Revisión documental sobre el inicio del cultivo moderno de vid en el oasis Sur de la provincia de Mendoza (Argentina), 1884*.....pág.102/113

III. Sección Fotográfica

La Memoria Fotográfica Vitivinícola.....pág.115/119

IV. Reseñas bibliográficas

Libros Recibidos.....pág.121/122



PRESENTACIÓN

"Territorios del Vino" es una revista electrónica especializada, editada por el Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos "Prof.^a Lucía Sala", y puede ser consultada gratuitamente en la página institucional de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. En edición semestral, registra sus números en junio y diciembre de cada año. *"Territorios del Vino"* publicará el material de sus secciones en castellano, francés, inglés, italiano y portugués. La revista privilegiará los estudios vitivinícolas sobre los países de la región austral de América Latina, pero acogerá trabajos de otras procedencias, entendiendo que constituyen aportes fundamentales para profundizar en el conocimiento sobre la región.

Desde la temática vitivinícola, *"Territorios del Vino"* convoca a las diferentes disciplinas que abordan su estudio, contemplando la pluralidad de ideas y enfoques teóricos y metodológicos. La revista presenta un perfil académico acorde con los criterios científicos imperantes en la comunidad universitaria internacional. Sin embargo, se propone trascender este ámbito, al menos en dos espacios lectores: no se reconoce como orientadora en el consumo de vinos, pero aspira a despertar el interés de aquellos enófilos que incorporan el conocimiento como una nueva dimensión de su disfrute; y aún cuando no es una publicación técnica, sus artículos aportarán otras perspectivas a los profesionales del sector vitivinícola.

Los estudios sobre la vid y el vino han ocupado, desde largo tiempo, a investigadores formados en distintas disciplinas. Las publicaciones académicas, las sociedades de estudios sobre el tema, los congresos internacionales y la extensa producción de artículos y libros, sorprenden por su número y diversidad, revelando el interés creciente que el tema ha despertado.



I. ARTÍCULOS



Las estaciones enológicas en España

Juan Piqueras Haba¹

Resumen

El origen y difusión de las estaciones enológicas en Europa, incluida España, durante el período 1860-1920, hay que estudiarlo en relación con el papel de la ciencia y las instituciones públicas en el proceso de adaptación de la viticultura europea devastada por las tres grandes plagas americanas: Oidium, Mildew y Filoxera. En sus comienzos las estaciones enológicas eran sólo centros de investigación y análisis de vinos y vides, con el objetivo de mejorar la calidad de los vinos y de replantar los viñedos destruidos por la filoxera con pies resistentes a la plaga tanto americanos como híbridos franco-americanos. En el caso de España, al menos en una segunda fase, hay que añadir otras funciones como la formación de capataces bodegueros y la promoción de bodegas cooperativas, muy importantes en Cataluña y Valencia. Las estaciones más sobresalientes de España han sido las de Haro, Vilafranca, Reus y Requena.

Palabras clave: estación enológica, ciencia del vino, España

Abstract

The foundation and spread of oenological stations in Europe, including Spain, in the years 1860-1920, could be examined in relation with the role of science and public institutions in the process of adaptation of the European viticulture, devastated because of the attacks of the three great American diseases: Oidium, Mildew and, specially, Phylloxera. In the beginning, the oenological stations were only research and analysis centers of wines and vines, according to ameliorate the quality of wine and the replanting of vineyards, destroyed because of the Phylloxera, with American or hybrid Franco-American resistant rootstocks. In the case of Spain, at least in a second phase, others functions could be joined, like the formation of winemakers (capataces bodegueros) and the promotion of cooperatives, very important in Cataluña and Valencia. The most celebrated stations of Spain were Haro (Rioja), Vilafranca and Reus (Cataluña) and Requena (Valencia).

Key words: Oenological station, wine science, Spain.

El marco europeo: de Klosterneuburg a Montpellier

Desde los albores de la Ilustración y hasta mediados del siglo XIX los países más avanzados de Europa habían desarrollado escuelas y granjas experimentales dedicadas a la agricultura en general, sin una especial

Recibido: octubre 2 2009

Aceptado: octubre 25 2009

¹ Departament de Geografia. Universitat de València. Juan.Piqueras@uv.es

predilección por cualquiera de sus ramas. Fue a partir de 1850 cuando en Francia, Alemania, Austria, Suiza e incluso Italia el sector vitivinícola empezó a ser objeto de una atención especial y se crearon escuelas, institutos y estaciones dedicadas al mismo. Las razones no eran otras que las nuevas necesidades provocadas por aquella “revolución vitícola” que trajeron consigo las plagas americanas y que obligó a la renovación de unos cinco millones de hectáreas de viñedo en toda Europa. Todo ello en un momento en que la demanda de vino y su comercio a escala tanto nacional como internacional crecía de manera rápida como consecuencia de la industrialización y los procesos de urbanización.

Los nuevos retos con los que el sector vitivinícola y los gobiernos de los países productores se enfrentaban eran básicamente dos: luchar contra las plagas y velar por la calidad de los vinos, amenazada ésta por las adulteraciones en el comercio a gran escala propiciadas por las enormes fluctuaciones de las cosechas y los precios. A estos retos iniciales se irían luego sumando otros como la difusión de innovaciones entre los bodegueros y cosecheros de cada región, la regulación de los mercados, la enseñanza en materia enológica y vitícola, el fomento del asociacionismo, etc.

En casi todos estos objetivos la mayoría de centros venían a coincidir y entre ellos hubo mucha comunicación gracias a las publicaciones especializadas y memorias anuales que solían hacer, así como a los Congresos Internacionales que proliferaron a finales del siglo XIX y comienzos del XX. Quizá la única divergencia reseñable fue entre Francia y Alemania a la hora de buscar remedio a la filoxera mediante la adopción de híbridos portainjertos o híbridos productores directos. En el caso francés, y sin que faltaran investigadores que obtuvieron híbridos productores directos, como el “Jacquez” (que tuvo amplia difusión tanto en Francia como en España), los grandes investigadores de Montpellier apostaron por los híbridos de pies americanos o mixtos, sólo como portainjertos, es decir, como planta madre sobre la que luego se injertaría una variedad autóctona europea. En Alemania y Austria los centros oficiales de investigación apostaron (se empecinaron dirían los críticos) en obtener híbridos productores directos resistentes a la filoxera utilizando sólo pies europeos, y no fue hasta después de 1945 cuando desistieron de aquel quimérico objetivo y adoptaron la solución francesa (Paul, 1996, 112).

Aunque Francia acabaría siendo la principal referencia para el resto de Europa, sobre todo gracias a la Escuela Nacional de Montpellier, es de justicia recordar que las primeras escuelas y estaciones especializadas en viticultura y enología no nacieron en Francia sino en Klosterneuburg (Austria), Geisenheim (Alemania) y Conegliano (Italia).

Klosterneuburg

La pionera sería en este caso la *Praktischen Schule für Wein- und Obstzucht* (Escuela práctica de viticultura y fruticultura) inaugurada el 12 de abril de 1860 en la abadía de Klosterneuburg, localidad cercana a Viena junto al Danubio. Sus promotores fueron el Barón de Hohenbruck, August Wilhelm von Babo, miembro de la Landwirthschafts-Gesellschaft (Sociedad Agrícola) de Viena, y el abad Adam Schreck, quien facilitó los locales para la escuela y los

terrenos para crear un jardín botánico donde experimentar con vides y árboles frutales (manzanos sobre todo). El primer año se inscribieron 24 alumnos de entre 17 y 24 años y los estudios duraban dos cursos. Por aquella escuela pasaron eminentes profesores como Leopold Schellenberger y Leonhard Rösler, quienes en 1872 describieron el primer brote de la plaga de filoxera en Austria, fruto de la importación de vides americanas para su experimentación en Klosterneuburg, que intentaron atajar, siguiendo en esto a los franceses, mediante la inyección en el suelo de sulfuro de carbono. Tras comprobar que este no era el remedio, optaron por establecer un vivero de planta americana que empezó a funcionar en 1875 con más de 2.000 pies de la variedad *Taylor* que muy pronto se extendieron por toda Austria. En 1889 llegó también a este país otra plaga de origen americano, el mildiu, y para combatirla los responsables de Klosterneuburg recomendaron el remedio del “caldo bordelés” descubierto en Burdeos por Millardet y Gayon. El director y fundador de la Escuela A.W. von Babo cayó enfermo en 1893 y fue sustituido por el profesor Emerych Rathay.

En 1907 Viena fue la sede del octavo Congreso Internacional de Agricultura y el entonces director de Klosterneuburg, Leopold Weigert, fue el encargado de presidir la sección de Viticultura y Enología, en la que participaron expertos de todo el mundo, entre ellos el español Manso de Zúñiga, por entonces director de la Estación Enológica de Haro. En dicho congreso los mayores puntos de interés y debate fueron los relacionados con la lucha contra la plaga filoxérica y la reconstitución de los viñedos, especialmente mediante la utilización de híbridos, destacando la ponencia al respecto titulada “Papel de la hibridación en la reconstitución de los viñedos” presentada por el ya citado Leopold Weigert y el francés Prosper Gervais, una de las mayores autoridades en la materia por aquellos años. Las demás ponencias corrieron a cargo de reconocidos especialistas tales como el francés Ravaz (Montpellier) sobre cómo combatir la plaga de Black-rot (*Laestadia Bidwellii*); Gustav Lüstner (Geisenheim) sobre los tratamientos contra las plagas de oídio y mildiu; Hermann Müller-Thurgau (Zurich) sobre varias enfermedades de la vid como la antracnosis y la erinosis o sarna de la vid, etc. Los congresistas visitaron luego la Escuela y el Campo de experiencias de Klosterneuburg donde quedaron impresionados del orden, extensión y material de enseñanza de aquel establecimiento (Manso de Zúñiga, 1908, 65-83).

Desde su creación en 1860 hasta el momento actual la Escuela de Klosterneuburg ha venido siendo el principal centro de investigación y difusión de innovaciones en materia vitivinícola de Austria, ahora bajo el nombre oficial de *Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau* (Weiss, 2008). Otro centro destacable de Austria fue la Estación de Viticultura de Nussberg, en la que desarrolló Franz Kober sus investigaciones sobre los híbridos productores directos.

Geisenheim

En Alemania la más prestigiosa institución de aquel país, todavía en nuestros días, es la *Forschungsanstalt für Garten- und Weinbau* de Geisenheim, localidad situada sobre la ribera derecha del Rin, en el centro de

la conocida comarca vitícola del Rheingau (estado de Essen) e integrada actualmente en la Universidad de Wiesbaden. Su fundación data de 1872 y su principal promotor fue el Barón Eduard von Lade con la ayuda oficial del rey Wilhelm I y de su primer ministro Otto von Bismarck, que acababa de conseguir la unificación alemana, por lo que su título inicial sería el de *Königlich Preussische Lehranstalt für Obst- und Weinbau* (Real Instituto Prusiano de Fruticultura y Viticultura). Como en el caso del Barón von Babo en Austria, el Barón von Lade, nacido en 1817, era propietario de muchos viñedos y bodegas en el Rheingau, aunque además era banquero, exportador de vinos y dueño de fábricas de armas (de ahí su amistad con Wilhelm I y con Bismarck). Su fortuna le permitió construir una lujosa mansión en la ribera del Rin, bautizada con el nombre de "Villa Monrepos". En muy pocos años aquel *Real Instituto* empezó a especializarse y a destacar en la investigación aplicada a la viticultura, sobre todo después que se hiciera cargo del mismo en 1879 Rudolf Goethe. Su investigador más eminente sería el botánico, biólogo, cultivador y docente Hermann Müller-Thurgau, quien a finales del siglo XIX patentó una nueva variedad de vid: la *Müller-Thurgau* (también conocida hoy como *Rivaner*) que es actualmente una de las más extendidas por toda Alemania, por detrás de la *Riesling*. (Claus, 2005). Tras sufrir los efectos de las dos grandes guerras, en 1950 comenzó a recuperar su actividad y prestigio, integrándose en la Universidad de Wiesbaden dentro de la extensión que esta tiene en Geisenheim de los estudios de ingeniería agrícola. Desde el año 2005 su especialidad es el resultado de una fusión de los estudios de Viticultura y Tecnología de las Bebidas con los de Jardinería y Arquitectura del Paisaje. Geisenheim mantiene convenios de cooperación en investigación con una decena de centros de Europa (Burdeos, Montpellier, Conegliano...) y de otros continentes. Su biblioteca alberga miles de libros, folletos y revistas sobre la historia del viñedo. Otros centros alemanes especializados fueron las escuelas de Kreuznach, Trier, Naumburg, Freiburg, etc.

Conegliano

En Italia, recién conseguida la unificación, el rey Vittorio Emanuele II dictó en 1872 un decreto por el que se creaba el *Istituto Sperimentale per l'Enologia* de Asti (Piamonte), que ha llegado a nuestros días como *Centro di Ricerca per l'Enologia*. Pero sería cuatro años más tarde, 1876, cuando otro real decreto creó el que habría de ser el principal referente de la investigación enológica de Italia: la *Scuola di Viticoltura e di Enologia* de Conegliano, cerca de Padova. Su fundador fue el eminente químico Antonio Carpenè, ayudado por el ingeniero y primer director Giovanni Battista Cerletti, que había estudiado la estructura y organización de los mejores institutos enológicos europeos, como eran por entonces los de Klosterneuburg y Geisenheim. El prestigio alcanzado por Conegliano hizo que su modelo de organización fuera aplicado luego a las demás escuelas y estaciones de Italia (Alba, Avellino, Catania, Cagliari, etc.) y a algunas españolas como la de Reus (Arnavat, 1993, 213). Por aquella escuela pasaron grandes protagonistas de la renovación de la viticultura italiana, tales como Arturo Marescalchi y Giovanni Dalmasso, que escribieron un voluminosa *Historia de la Vid y el vino en Italia*, y Luigi Manzoni gran investigador sobre la genética de la vid y muy conocido dentro y fuera de Italia por el "incroci Manzoni". El edificio actual fue comenzado en 1921 e

inaugurado por Benito Mussolini en 1924. En 1991 la vieja escuela pasó a estar bajo la tutela de la Universidad de Padova, que creó en Conegliano una Facultad de Agricultura y fue ya en 2000 cuando se inició el primer curso que permite a los alumnos de dicha facultad la obtención del título de *Enotecnico*, tras un año de especialidad a la carrera de *Perito Agrario e Agrotecnico* (de cinco años). En 2002 se estableció el doctorado en *Ricerca in Viticoltura, Enologia e Marketing*.

Francia

Siendo el primer productor y consumidor de vino del Mundo y además uno de los más avanzados en la ciencia e investigación agrícola, no es de extrañar que Francia fuera el país con mayor número de establecimientos dedicados a la investigación en enología y viticultura, especialmente en la lucha contra las enfermedades de la vid y del vino. De sus escuelas y estaciones salieron la mayor parte de remedios contra el oídium, el mildiu y la filoxera que luego fueron adoptados por los demás países vitícolas de Europa. Se puede decir que en Francia no quedó ninguna región vitícola sin uno o varios establecimientos dedicados a modernizar la vitivinicultura: Reims en la Champagne, Beaune en la Borgoña, Villefranche en el Beaujolais, Cognac en les Charentes, Burdeos en la Gironde, Montpellier y Narbonne en el Midi, etc. De todos ellos queremos destacar sólo dos: la *Station Viticole de Villefranche* y *l'Ecole National de Montpellier*.

Villefranche-sur-Saône

Muy ligada a la *Ecole pratique d'agriculture d'Ecully* (cerca de Lyon) en la que destacaba la labor del ampelógrafo Victor Pulliat, la *Station Viticole de Villefranche* fue fundada en 1890 por Victor Vermorel, quien aparte de científico era un gran propietario de viñedos en la región del Beaujolais. Quizá lo más original de esta estación fue el carácter de centro experimental de investigación que Vermorel le quiso dar, dotándole de una serie de secciones que luego serían imitadas por muchas otras estaciones, entre ellas las estaciones enológicas creadas en España siguiendo el Real Decreto 1892, en el que no cabe duda que tuvieron muy en cuenta el modelo de Villefranche. Nos estamos refiriendo a las secciones de laboratorio de micrografía, campo de experiencias, biblioteca, colecciones botánicas y observatorio meteorológico. Es verdad que todo ello era realmente grandioso en Villefranche (comparado con lo que luego se pudo hacer en España) pues sólo el campo de experiencias tenía una superficie de 50 hectáreas, cuando en Haro, Reus o Requena no lograron pasar de dos o tres hectáreas.



École Nationale de Montpellier

La más influyente, ya que en ella se formaron muchos ingenieros españoles (sobre todo catalanes y valencianos) fue sin duda la prestigiosa *École Nationale d'Agriculture de Montpellier*, una de las tres grandes escuelas nacionales francesas del siglo XIX. Las otras dos eran las de Grignon y Grandjau. Sus orígenes hay que buscarlos en la Granja Escuela de La Saulsaie (Montluel, al norte de Lyon) fundada por Césaire Nivière en 1842 y que tras ciertos problemas financieros tuvo que ser cerrada en 1869 y refundada un año más tarde en La Gaillarde, en los alrededores de Montpellier, bajo el pomposo título de *École Impériale*, contando entre sus profesores con el prestigioso Louis Pasteur. Pocos años después, en 1876, coincidiendo con la difusión de la plaga filoxérica, se creó en su seno el primer Laboratorio de Viticultura y tanto la investigación como la enseñanza de la Escuela se orientaron preferentemente hacia la lucha contra la filoxera, la aclimatación de plantas americanas y el ensayo de injertos, con tal intensidad y prestigio que algunos la llamaron "Universidad de la Filoxera" (Pouget, 1990, 118). En 1881 se creó la Cátedra de Viticultura, que enseguida pasó a ser independiente de la Escuela de Agricultura y en la que destacarían Pierre Viala y Louis Ravaz, dos de los más prestigiosos ampelógrafos e investigadores de las enfermedades del viñedo (filoxera, mildew, black-rot, etc.). Entre sus alumnos y seguidores figuran la mayoría de ingenieros españoles que habrían de ser protagonistas en la modernización de nuestra viticultura a comienzos del siglo XX. Uno de ellos, Rafael Janini, fue el traductor al castellano en 1892 de *Les maladies de la Vigne*, la gran aportación de Pierre Viala.

En 1895, año que pasaría a la historia de la viticultura por los *vins cassés* (vinos rotos o degradados a causa de las adulteraciones), el ministro de agricultura de Francia decretó la creación de una estación enológica en Montpellier y otra en la vecina Narbonne para velar por las buenas prácticas enológicas y atajar la ola de falsificaciones que había hecho posible poner a la venta más del doble de la cosecha. Era aquella una época difícil para los

viticultores a la región del Midi (Languedoc-Roussillon) debido a estas prácticas fraudulentas del comercio y la caída de los precios del vino que provocó la ruina de muchas familias de cosecheros y de trabajadores, hasta estallar en sangrientas revueltas en 1907. Entre los trabajos más destacados por combatir el fraude y mejorar la calidad de los vinos destacó Lucien Sémichon, de la Estación Enológica de Narbonne, quien en 1905 publicó un libro que sentaría cátedra al respecto titulado *Traité des maladies des vins. Description, étude, traitement*, que fue editado en Montpellier (Paul, 1996, 262).

Las estaciones de enología en España

Los primeros intentos por establecer estaciones de viticultura y enología

En 1876 el Gobierno de España dio un gran paso adelante con la *Ley de Enseñanza Agrícola*, que introducía una serie de propuestas tendentes a impulsar la experimentación e investigaciones agrarias y el asesoramiento directo a los agricultores. Para llevarla a efecto se diseñaron las futuras Estaciones Agronómicas, encargadas de la investigación y experimentación, y las Granjas Experimentales (1881), dedicadas a la enseñanza y formación de personal especializado que, a partir de 1894, recibirían títulos oficiales de capataces agrícolas (primer grado) y de peritos agrónomos. La misma Ley de 1876 facultada también a las diputaciones provinciales y a los ayuntamientos para la creación de este tipo de centros (Cartanyà, 2000).

La Sociedad Valenciana de Agricultura, una de las más activas de España, fue la primera en fundar una Estación Agronómica en 1877, ubicándola en los Jardines del Real (actual parque urbano de Viveros), que en 1882 fue absorbida por la Diputación Provincial para su mejor financiación y anexada a la Granja Escuela establecida en 1887 en el cercano municipio de Burjassot. Aunque su mayor atención estaba en los cultivos hortícolas y en los cítricos, la Granja Escuela de Burjassot abrió un sección especial dedicada a la ampelografía, al frente de la cual estuvo durante algunos años el ya citado ingeniero agrónomo Rafael Janini, una de las dos mayores autoridades en la materia, junto con Manso de Zúñiga (Haro) y García de los Salmones (Pamplona). Por los mismos años, y en virtud del Real Decreto de 1881, se crearon además de la de Valencia (1887) las Granjas Modelo de Zaragoza (1885), La Coruña (1888), Jerez (1890) y Cáceres (1890), aunque esta última nunca llegó a ponerse en marcha. Casi todas incluían secciones de viticultura, enología y ampelografía.

Los primeros intentos por establecer estaciones específicas de viticultura y enología, se remontan a 1877, año en que se proyectó una en Carabanchel Alto (Madrid) pero que no llegó a ser ejecutada. Dos años después fue Málaga la que propuso una estación en su demarcación para combatir la plaga filoxérica que había hecho su aparición el año anterior en aquellas tierras. El temor a que la plaga acabara extendiéndose por toda España, como ya lo había hecho en Francia, impulsó al Gobierno en 1880 a dictar la creación de cinco estaciones que lucharan contra ella en Málaga, Ciudad Real, Sagunto, Tarragona y Zaragoza. Al año siguiente se añadieron otras dos en lugares

estratégicos cercanos a la frontera francesa como Figueres y Pamplona, y se reubicó la de Málaga en Vélez-Málaga. Pero ninguna de ellas llegó a funcionar o lo hizo con poco éxito. Las de Ciudad Real y Tarragona cerraron en 1888; la de Sagunto fue suprimida en 1891 y sus funciones absorbidas por la Granja Escuela de Burjassot. En Zaragoza, donde la diputación tenía ya desde 1878 una Granja Escuela Experimental, se creó y dotó dentro de la misma una Estación Vitícola en 1882 con el objetivo de luchar contra la filoxera (aunque ésta todavía no había penetrado en Aragón), pero fue suprimida en 1888 tras la nueva organización de la Granja Escuela (Pinilla, 2001, 110).

El despegue definitivo: el Real Decreto de 15 de enero de 1892

En 10 de septiembre de 1888, y tras el fracaso de las acciones anteriores, el Ministro de Fomento, el liberal José Canalejas, intentó dar un nuevo impulso al sector mediante la creación de cuatro estaciones enológicas en Alicante, Ciudad Real, Logroño y Zamora, y de una Estación Central en Madrid. Tras algunas disputas de tipo territorial sobre si los lugares elegidos eran los mejores o los que más necesitaban de una estación, el decreto de 1888 fue derogado y, ya con Aureliano Linares Rivas como Ministro de Fomento, se dictó un nuevo Real Decreto en 15 de enero de 1892 que sería por fin el definitivo para poner en marcha las estaciones enológicas en España. Este decreto fijaba una larga serie de artículos, alguno de los cuales merece la pena destacar por su mayor trascendencia.

Así, el artículo primero decía textualmente: “Se crean una Estación enológica central en el Instituto Agrícola de Alfonso XII y las que el Gobierno considere necesarias en las comarcas vitícolas de mayor importancia”. Llama la atención que sólo se hable de enología, y así se desarrolla en el resto de artículos, dejando de lado la viticultura y la ampelografía que, al parecer, quedaban bajo la responsabilidad de las granjas escuela de agricultura. También hay que hacer notar que sólo se crea una estación concreta, la de Madrid, y no se especifica en qué comarcas o provincias podrían hacerse las demás, dejando así la puerta abierta a las iniciativas locales.

Esto último se entiende mejor al leer en el artículo 10º que los gastos que origine la instalación y sostenimiento de las Estaciones se abonarán con cargo al capítulo correspondiente del Ministerio de Fomento, pero “siendo de cuenta de las Diputaciones provinciales y Ayuntamientos los que origine la adquisición ó alquiler de los edificios y de los terrenos necesarios para los ensayos que la Estación debe practicar”. Este reparto de gastos suponía que la creación de otras estaciones enológicas, aparte de la de Madrid, tendrían que ser más fruto de iniciativas y peticiones locales, ya fueran las diputaciones provinciales, ya los ayuntamientos locales, que de la oferta oficial del Estado. De hecho, las primeras y más consolidadas estaciones creadas entre 1892 y 1910 (Haro, Vilafranca, Reus, Requena, Felanitx y alguna más), fueron el resultado de otras tantas negociaciones en las que, aparte de la voluntad política (siempre por influencias de algún diputado ante el ministro de turno) lo más determinante fue la oferta de los ayuntamientos, que aportaron edificios y terrenos con cargo los presupuestos municipales, ayudados en ocasiones por alguna sociedad mercantil.



En lo que se refiere a las funciones específicas de las estaciones las más relevantes eran estudiar y clasificar las diversas variedades de uva de cada comarca o radio de acción de la estación en cuestión; analizar y conocer los elementos de cada variedad de uva y de los mostos y vinos resultantes; ensayar la fabricación y conservación de vino, aguardiente y vinagres; verificar estudios biológicos y remedios para mejorar la calidad de los mismo, etc. Y todo ello con un objetivo final que no era otro que el de “obtener tipos de vino, aguardiente y vinagre de fácil venta en los mercados nacionales y extranjeros”. No hay que olvidar que en aquellos momentos la exportación de vinos comunes de España estaba atravesando uno de sus mejores momentos en toda su larga historia en lo que a volumen se refiere, pero que aquellos vinos sólo eran cotizados en razón de su capacidad para dar color y más fuerza a los vinos del país que los importaba (Francia sobre todo, Alemania, Suiza, etc.). Por parte del gobierno y de los expertos en enología, existía el convencimiento de que los vinos españoles no reunían la calidad suficiente para ser vendidos como “vinos finos”, sin necesidad de mezclarlos con otros. Las vendimias y la elaboración en las bodegas de cosecheros y comisionistas se hacían sin ningún cuidado, resultando vinos muy groseros y astringentes por los excesos de la maceración a que se sometía a las uvas para extraerles el máximo de color. La necesidad de modernizar y mejorar las técnicas de elaboración en las bodegas era, se puede decir, el objetivo principal de las estaciones enológicas.

Esto sólo se lograría con otra función asignada también a las estaciones: la formación de alumnos (más tarde llamados capataces bodegueros) que transmitieran a las bodegas particulares las enseñanzas recibidas en la estaciones. Para ello el Real Decreto disponía que hubiera personal docente experimentado, fijando una plantilla básica formada por el Director de la estación, que debía ser ingeniero del servicio agronómico; un Ayudante, perito agrícola; un Jefe de bodega y dos Capataces. Para llevar a buen término estas prácticas de investigación y docencia cada estación debería poseer un campo

de experiencias, un laboratorio químico y de micrografía, material perfeccionado para la elaboración y conservación de vinos, y edificios para la instalación del personal y para impartir las enseñanzas. Además de los cursillos impartidos en la estación, su director quedaba facultado para celebrar en otros lugares “conferencias públicas sobre los mejores procedimientos de elaboración, enfermedades y correcciones de los vinos y otros asuntos relacionados con la misión que se les confía”. Estas conferencias de difusión de conocimientos enológicos fueron muy practicadas luego tanto en Rioja, por parte de la estación de Haro, como en Cataluña por parte de las estaciones de Vilafranca y Reus. En esta misma voluntad de difusión técnica el artículo 7º establecía “que los propietarios vinicultores de las comarcas donde se establezcan estas Estaciones tendrán derecho a la inspección oficial de sus bodegas, si a juicio de los Directores reúnen el local y material necesarios para una perfecta elaboración”. Esta circunstancia fue muy practicada en la Rioja, donde había grandes bodegas como las del Marqués de Riscal, Martínez Lacuesta, CVNE, etc. como veremos más adelante.

Resumiendo, el Real Decreto de 1892 se postulaba como el intento más serio hecho hasta entonces a favor de la modernización en materia enológica, aunque dejaba de lado otros aspectos de la vitivinicultura y las nuevas estaciones no llegaron a la categoría y complejidad de las grandes escuelas europeas de Klosterneuburg, Geisenheim o Montpellier que vimos antes. La respuesta a la oferta del Ministerio de Fomento fue casi nula en los primeros años. La coyuntura del sector vitícola a partir de 1892 no ayudaba mucho, y máxime si los municipios elegidos tenían que correr con la mayor parte de los gastos de la construcción y compra de terrenos, pues la filoxera seguía causando estragos, la exportación había descendido y los precios del vino ya no eran los de años anteriores. Sólo los municipios todavía libres de la plaga y con un fuerte sector comercial podían hacer frente a tales gastos. Por esta razón la nueva iniciativa sólo acabaría teniendo éxito en la Rioja, donde la ciudad de Haro ganó la partida a Logroño. Pero luego habría que esperar otros diez años para que se pusiera en marcha la segunda estación, que fue la de Vilafranca del Penedés en 1902, a la que siguieron la de Reus en 1907 y la de Requena en 1911.

La Estación Enológica de Haro

En 1892 la coyuntura vitivinícola de Haro no presentaba todavía los síntomas negativos a que antes hemos hecho referencia. La plaga filoxérica todavía no había llegado a estas tierras (y aún tardaría ocho o diez años) y había ya media docena de grandes bodegas dedicadas a la elaboración de vinos finos embotellados que tenían viñedos propios y a los que la fluctuación de los precios internacionales del vino común apenas les importaba ya que se movían en otro segmento de mercado. Tales bodegas eran las del Marqués de Riscal (fundada en 1860), Marqués de Murrieta (1872), López de Heredia (1877), CVNE (1879), Félix Azpilicueta (1881) y Gómez Cruzado (1886). Todas ellas venían adaptándose desde hacía años a los procesos de modernización que pretendía el Gobierno con las Estaciones y veían con buenos ojos poder

contar en la comarca con un Estación Enológica donde poder adelantar en los mismos objetivos y ahora con la ayuda del Estado.

En 1888 el Real Decreto (luego derogado) había previsto la implantación de una Escuela de Enología en Logroño y la Diputación Provincial propuso para su establecimiento unos locales en los bajos de la Casa de Beneficiencia de Logroño para la escuela y unos terrenos que la misma poseía en Villamediana para el campo de experimentación, mediando entre ambos lugares ocho kilómetros. Ni la distancia ni las malas condiciones de los locales ofertados gustaron a los técnicos del Ministerio de Fomento. Mientras se retrasaba la decisión al respecto los de Haro llevaban a cabo una serie de contactos reclamando para su término la futura escuela o estación. Y es cierto que lo consiguieron, pues el 25 de enero de 1892, sólo diez días después de la aprobación del nuevo Real Decreto, la Dirección General de Agricultura designaba a Haro como sede de una estación enológica. Los historiadores locales hablan de un tráfico de influencias ante el Ministerio protagonizadas ya por el senador Amós Salvador (Llano, 1974) ya por el rico industrial Echevarría, amigo personal del Ministro de Fomento, Aureliano Linares, a quien había invitado a pasar algunas temporadas en su finca de Haro (Pascual, 1992).

Recordemos que la suma de gastos que suponía la compra de terrenos (urbanos y rústicos) y la construcción de edificios (oficinas, laboratorios, bodega, aulas, etc.) desanimaba a cualquier ayuntamiento o diputación, a menos que viesan en la Estación Enológica un gran beneficio para la economía local. Así lo entendieron los de Haro, cuyo ayuntamiento elevó su solicitud al Ministerio al tiempo que ofrecía para su primera instalación una gran casa y bodega en la calle del Portillo (hoy San Felices), arrendada por seis años a doña Heliadora y don Ernesto Salinas, diputado provincial por Haro, quien ante la imposibilidad de pagar un edificio de nueva planta optó por ofrecer su propia mansión en régimen de alquiler hasta que se pudiera construir una estación de nueva planta. Atendida su petición, la Estación de Haro empezó a funcionar de manera provisional aquel mismo año de 1892 con unos cursos de viticultura a cargo de su director, Mariano Díaz Alonso, quien previamente había visitado los centros enológicos de Burdeos, Montpellier y Conegliano, para recabar información sobre su funcionamiento y poder aplicarlo en Haro.

El mismo Mariano Díaz solicitó y obtuvo del Ayuntamiento unos terrenos para el Campo de Experiencias en la partida de El Mazo, con una cabida de algo más de 15.200 m² en los que ya había plantados 700 pies de vides de Garnacha, a los que en años posteriores se le fueron añadiendo otros de Viura, Malvasía, Moscatel, Garnacha Tintorera, Tempranillo, Graciano. Mazuela, Cabernet (o Burdeos) y Champagne. La estancia de Díaz en Haro fue breve ya que en agosto de 1893 dejó la dirección para dedicarse a la Sociedad General Azucarera de España, desde la que fomentó el cultivo de la remolacha azucarera, y a su empresa de maquinaria agrícola Vidaurreta y Cía.



Estación Enológica de Haro en 1917

Para sustituir a Mariano Díaz el Ministerio de Fomento nombró a Víctor Cruz Manso de Zúñiga (1855-1934), quien dirigió la Estación de Haro desde octubre de 1893 hasta 1921, marcando así el período más largo de un director en esta estación. Manso de Zúñiga había nacido en la propia Haro y estudió la carrera de Ingeniero Agrónomo en Madrid, de cuya Estación Enológica y Granja Central fue director antes de su traslado a la ciudad que le vio nacer. Durante sus primeros años orientó sus trabajos hacia la enología, especialidad en la que alcanzó renombre internacional gracias entre otras cosas a la publicación, junto con su predecesor Díaz, de un tratado titulado Conferencias Enológicas, que fue editado en Madrid en 1895. A partir de 1899, fecha en que fue detectada la filoxera en Sajazarra y se iniciaba la difusión imparable de la plaga por toda La Rioja, Manso de Zúñiga y su estación pasaron a ocuparse con especial dedicación a remediar las consecuencias catastróficas de la misma, tarea bien difícil en unos momentos (finales del XIX y comienzos del XX) en que el sector vitícola estaba atravesando una malísima etapa en lo que a exportación y precios del vino se refiere. Las funciones de la estación ya no eran sólo enológicas sino que empezaban a extenderse también a la viticultura, más concretamente, a los tratamientos contra las enfermedades “americanas” de la vid (oídium, mildiu, filoxera, black-rot, etc.) y a la sustitución de los viñedos filoxerados por otros de planta americana injertados con las variedades tradicionales del país.

Entre la adopción de tratamientos contra las plagas criptogámicas cabe señalar el uso de permangato en otoño para prevenir contra el oídium, siguiendo en este caso las recomendaciones que le hiciera Nicolás García de los Salmones, otro de los grandes agrónomos de la época, que por aquellas fechas estaba al frente de la Granja de Olazchípi, propiedad de la Diputación de Navarra. En la misma línea de prevención Manso de Zúñiga ensayó otros remedios como el “maestreo” con sulfato de hierro para prevenir la clorosis.

Contra la filoxera, y dada la tardanza con que esta llegó a Rioja, los remedios ya eran harto conocidos, por lo que se procedió a centrar toda la experimentación en la mejor adecuación de los diferentes portainjertos o pies americanos a las variedades locales y alguna que otra importada. Las vides plantadas entre 1892 y 1899 en el Campo de Experiencias tuvieron que ser arrancadas cuando precisamente empezaban a dar fruto normal y hubo que plantar otras nuevas en 1903, siendo este el momento oportuno para ensayar tanto los pies americanos como las variedades viníferas a injertar. Entre los primeros se plantaron Ripara Gloria; Berlandieri x Riparia 420 B, 420 A, 34 EM y 157-II; Cabernet x Rupestris 33 A I; Murviedro x Rupestris 603 y Bourrisquou x Rupestris 603. Sobre ellas se injertaron las tradicionales viníferas de Rioja, tales como Tempranillo, Graciano, Mazuela, Viura (Macabeo), Garnacha (importada de Aragón hacia 1860 por su probada resistencia al oídium), Malvasía, Torrontés, y alguna más, y se introdujeron algunas traídas de Cataluña, como las Picapoll, Mandó y Sumoll, sin olvidar a la reina de Burdeos, la Cabernet-Sauvignon. A la vuelta de los años Manso de Zúñiga fue dando noticias de los resultados obtenidos en la Memoria Anual de la Estación. Es bien significativa la Memoria de 1909, cuando ya había pasado seis años con las nuevas vides, ya que en ella el director de Haro ya dejaba bien claro que las mejor adaptadas y convenientes en función de los rendimientos eran la Tempranillo, la Graciano y la Mazuelo entre las tintas (sin desprestigiar la Garnacha) y la Viura y la Malvasía entre las blancas. Por su parte la Cabernet o Burdeos, como se le llamaba en Rioja, no dio buenos resultados por escasa fertilidad en los suelos de Haro (Manso, 1910, 58).

Pero la mayor contribución que Manso de Zúñiga pudo hacer a su tierra fue la tipificación del vino "Rioja", ayudado no cabe duda por la experiencia y resultados comerciales de las grandes bodegas que operaban en la zona y a las que ya antes nos hemos referido. Era normal que muchas de las prácticas que hacían los alumnos de la Estación se llevaran a cabo en las bodegas privadas de empresas como *Bodegas Bilbainas*, *Bodegas CVNE*, *Ricardo Ugalde* y *Martínez Lacuesta Hnos*, por lo que había un trasvase de experimentación y conocimientos entre ambos grupos. En resumen, las conclusiones a las que llegó Manso de Zúñiga respecto a lo que debía ser un buen Rioja, capaz de competir en el mercado nacional e internacional con los grandes vinos franceses, era una buena materia prima y una mezcla de varios tipos de uva en proporciones para los tintos de 75 % de Tempranillo, 15 % de Garnacha y 10 % de Mazuelo. Para los blancos y sin llegar a especificar las proporciones recomendaba mezclar la Malvasía con la Viura, la Torrontés y la Maturana.

Manso de Zúñiga alternó su labor investigadora, docente y divulgativa (escribió decenas de folletos y comentarios en las Memorias) con su participación en numerosos congresos y reuniones nacionales e internacionales, como el Congreso de Viena de 1907, en el que tuvo ocasión de visitar la prestigiosa Escuela de Klosterneuburg y del que dio una larga y jugosa referencia en la Memoria de aquel mismo año. La actividad docente de la Estación de Haro desdobló entre los cursos regulares que se impartían en sus instalaciones y las conferencias y cursillos ambulantes. En los primeros se empezó con 46 alumnos el primer año, aunque luego casi nunca pasaron de 30, de los que regularmente sólo se examinaban y aprobaban la mitad, de tal

suerte que entre 1892 y 1911 hubo 427 inscripciones, pero sólo 93 aprobados de capataces bodegueros y 71 de aprendices. En aquellos primeros años el ritmo de conferencias en pueblos de la comarca era de una o dos por año, con fuerte predominio de las que versaban sobre viticultura (poda, abonado, injertado, etc.) dado que los asistentes solían ser viticultores que en pocas ocasiones tenían bodega propia. Briones, Alfaro, Cenicero Nájera, Fuenmayor, Santo Domingo de la Calzada, San Asensio, Ollauri y Hervía, fueron algunos de los pueblos donde se impartieron las conferencias.

Finalmente no hay que olvidar que a Manso de Zúñiga se debe también el nuevo complejo de la Estación Enológica que sustituyó a las instalaciones iniciales en la casa de los Salinas. A poco de ponerse al frente de la estación, Manso ya trató con el Ayuntamiento de Haro para que se mejorasen las instalaciones primitivas, que pronto se mostrarían insuficientes. Hubo que esperar todavía diez años para que el Ministerio de Fomento autorizase la construcción del actual complejo, con un proyecto que corrió a cargo del propio Manso de Zúñiga y que fue construido en varias fases entre 1907 y 1917, aunque la nueva bodega no se terminó hasta 1924, cuando ya estaba al frente otro director, ya que Manso de Zúñiga dejó la Estación de Haro al ser ascendido en 1921 a Inspector del Cuerpo de Ingenieros Agrónomos, cuando contaba con 65 años de edad. Su retiro definitivo le devolvió a La Rioja, al pueblo de Cidamón, donde falleció en 1934.

A Manso de Zúñiga le sucedieron en la dirección de la Estación Víctor Risueño (1921-1925), que mejoró la enseñanza y los laboratorios; Moisés Martínez Zaporta (1926-1940), quien durante su largo mandato creó nuevos campos de experiencias en Haro y Cenicero; Enrique de la Lama (1941-1944); Antonio Larrea, Angel Jaime y Baró, etc. Especial relevancia merece Manuel Ruiz Hernández, jefe del laboratorio desde 1960, por su valía científica y su labor divulgadora de conocimientos.

Las estaciones de Cataluña: Vilafranca del Penedés (1902) y Reus (1906)

Cataluña fue la segunda región vitícola de España en contar, no ya con una, sino con dos estaciones, la primera de las cuales, la de Vilafranca, sería calificada como modelo para otras muchas creadas en años posteriores. Como en el caso de Haro, la Estación Enológica de Vilafranca surgió de la iniciativa local, fruto de la colaboración de cosecheros, comerciantes y ayuntamiento, siendo este último el que gestionó la petición de la misma al Ministro de Agricultura, Miguel Villanueva, aprovechando una visita del mismo al Penedés a finales del año 1901. La corporación municipal se comprometió a ofrecer como sede de la posible estación un local valorado en 5.000 pesetas, una viña de una hectárea para campo de experimentación y el alojamiento del personal técnico. En respuesta a tales petición y ofrecimiento, a finales de 1902 se publicaba el Real Decreto que autorizaba su creación y en 1903 comenzaron las actividades bajo la dirección de Claudi Oliveras Massó, quien desde el primer momento demostró su pasión por la divulgación de las nuevas técnicas vitícolas y enológicas, no sólo en las instalaciones de la Estación, sino yendo personalmente por los pueblos de la comarca en una especie de "enseñanza

ambulante” que también practicaría su sucesor Cristòfol Mestre a partir de 1907.

Sabedor desde hacía tiempo Cristòfol Mestre que debía hacerse cargo de la dirección de la Estación, se dedicó durante algunos meses a visitar algunos de los más prestigiosos centros enológicos y de viticultura de Europa en aquellos momentos, entre ellos los ya mencionados Real Escuela de Geisenheim y la Escuela de Viticultura de Kreuznach en Alemania; la Estación Enológica de Burdeos y el Instituto Enológico de Champagne en Francia; y varios más de Bélgica y Suiza (Saumell, 2004, 20).

Muchos fueron los cosecheros, sobre todo los grandes, y los comerciantes, incluidos los empleados de las firmas extranjeras, que asistieron a las charlas y cursillos impartidos por los responsables de la Estación de Vilafranca. Más de cien conferencias y doce cursillos ambulantes por 107 poblaciones de Cataluña entre 1905 y 1918 hay registrados en los archivos de la Estación. Por los “*Cursos breves intensivos de Enología*” impartidos en los locales de la misma pasaron entre 1909 y 1920 casi medio centenar de alumnos.

Otro de los objetivos de la Estación fue la promoción del asociacionismo, interviniendo de forma más o menos directa en la creación de bodegas cooperativas en el Penedés, entre ellas las del Vendrell, Llorens, Moja, Les Cabanyes y La Granada. En esta actividad la figura más destacada fue Isidre Campllonch Romeu, ingeniero ayudante de la Estación desde 1908 hasta su jubilación en 1950, quien animó a los viticultores a crear cooperativas y les prestó su apoyo técnico directo en varias ocasiones, ya que fue director enólogo de la de El Vendrell en 1912 y 1913, de las de Vilarrodona, Ganesa y Cornudella entre 1919 y 1923, y de la de Martorell en 1937. Sus propuestas e ideología las resumió en un libro publicado en 1917 bajo el título *Cellers cooperatius de producció i venda*, Barcelona, al que siguieron numerosos folletos y artículos en la prensa local de Vilafranca, donde era redactor de la revista *Viticultura y Enología*. En todos ellos no se cansa de repetir las ventajas del cooperativismo tanto para el sector vitícola en general cuanto para los viticultores en particular, señalando como principales beneficios la reducción en los costos de elaboración; el mayor margen de precio y ganancia en la venta colectiva en grandes volúmenes frente a la individual en pequeñas partidas; la mejora de la calidad del vino al estar bajo el control de capataces bodegueros profesionales; la liberación del pequeño cosechero frente a los bodegueros comisionistas; la anulación de los fraudes frente a viticultor egoísta o ignorante; el aprovechamiento de los subproductos de la vid (heces, brisas); la mayor dedicación del cosechero a las tareas del campo (la viticultura) liberándose de los trabajos en la bodega familiar (si la tuviera)... sin olvidar otros beneficios paralelos como la obtención de créditos en la caja rural y la compra en común de abonos, productos anticriptogámicos, maquinaria, animales de trabajo e incluso bienes de consumo familiar como arroz, harina, aceite y otros. (Campllonch, 1919, citado por Saumell, 2004, 64).

Pero la figura central de la Estación de Vilafranca fue sin duda el ingeniero Cristòfol Mestre Artigas (1879-1969), número uno de su promoción en la Escuela de Ingenieros de Madrid, quien empezó a trabajar en la misma recién obtenido el título (1903) con sólo 24 años de edad y, tras ser nombrado director en 1907, permaneció en la misma hasta 1948. En tan largo período

Mestre adquirió un gran prestigio y fue el representante de las Estaciones Enológicas de España en numerosos foros internacionales, al tiempo que hacía de la de Vilafranca, la estación modelo a imitar por las que se crearon a partir de 1910, año en que el Gobierno le encomendó que diseñara y pusiera en marcha las recién aprobadas nuevas estaciones de Jumilla, Felanitx, Calatayud y Almendralejo. Años más tarde, en 1933, logró que la Estación de Vilafranca fuese incorporada al Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas (INIA) y declarada “estación enológica matriz”, lo que implicaba que todos los ingenieros agrónomos de España que quisieran entrar al servicio del Estado en la especialidad de Enología tenían que pasar forzosamente por Vilafranca y recibir allí las enseñanzas de Cristòfol Mestre.



Estación Enológica de Vilafranca en 1923

Su actividad se extendió incluso a la relaciones comerciales con Francia ya que algunas casas de importación de vinos de aquel país, como la de *Chauvet-Volluet*, las que se dirigieron a Mestre solicitando información sobre los tipos de vinos que podía ofrecer el Penedès e incluso consejo para establecer delegaciones en esta comarca. Este caso se enmarca dentro de la política vinícola propugnada tanto por las autoridades y francesas y como españolas de elaborar una tipificación de vinos en cada zona productora y mantener unos parámetros homogéneos, a fin de que fuera más fácil el comercio internacional, atendiendo cada demanda concreta con los vinos más adecuados a la misma. A ello hay que añadir la lucha contra los vinos fraudulentos que Francia empezó a desarrollar a partir de 1907. Cristòfol Mestre participó en una misión enviada al sur de Francia en 1912 para

observar y certificar la autenticidad y pureza de los vinos catalanes enviados a aquella zona, ya que por estas fechas ya había dejado de funcionar la Estación Enotécnica de Cette que era antes la encargada de este menester. Mestre formuló entonces una propuesta que hubiera sido innovadora pero que no fue aceptada por los franceses, como era la expedición por parte española de certificados oficiales de exportación que serían presentados al llegar el vino a Francia como garantía de calidad (Saumell, 2004, 145). Esta propuesta sería años más tarde aceptada por otros países como Alemania y Suiza, gracias sin duda a la presencia en el Penedès de grandes firmas de estos países, como eran *Bodegas Schenk* y *Ferdinand Steiner*, que expedían vinos con certificado de la Estación de Vilafranca, por lo menos desde 1930 hasta 1936. La autoridad y prestigio alcanzada por Mestre hizo que fuera requerido como garante de otras zonas productoras de España, especialmente de Valencia y Alacant.

Por haber participado como representante del Gobierno Republicano en varias reuniones en Francia durante la Guerra Civil, el régimen franquista le sometió a juicio y le impuso una multa de 15.000 pesetas, relegándole cinco puestos en el escalafón del cuerpo de ingenieros, aunque en los años siguientes recurrió la sentencia y logró la completa rehabilitación antes de jubilarse en 1949 (Giralt, 1993). Murió en Sant Pere de Ribes de 1969, a los noventa años de edad. Al frente de la Estación le sucedió Josep María de Fábregas (1949-1961) quien durante las tres décadas anteriores había sido uno de los hombres de confianza de Mestre y se limitó durante su mandato a una labor de mera continuidad en las tareas tradicionales de la estación, jubilándose en 1961. En 1962 tomó el relevo Josep M^a Vidal i Barraquer, quien trabajaba en la Estación de Vilafranca desde los años cuarenta y consideraba que tanto las remuneraciones de los empleados como el equipamiento técnico estaban ya anquilosados y era necesaria su renovación. También solicitó la adquisición de una finca de 12 hectáreas (Can Col de Sant Pere) como nuevo campo de experimentación y varias obras de ampliación en el viejo edificio de la Estación Enológica que pasó a adquirir su fisonomía actual. Aquellas reformas vinieron acompañadas de una firme voluntad de abrir de nuevo Vilafranca al panorama internacional, un tanto apagado tras los años de franquismo. El momento venía a coincidir con una etapa de recuperación de las exportaciones y, sobre todo, del despegue de los vinos de cava del Penedès. Por esta razón Vidal i Barraquer visitó varias regiones de Francia en 1962 y redactó un *Informe sobre la organización de la producción y elaboración de la Champagne*. También visitó la región del Midi para observar los procesos de mecanización de las explotaciones vitícolas y la modernización de las bodegas cooperativas de Francia, a fin de poder adaptarlas también en Cataluña. En 1979 la Estación de Vilafranca paso a depender del gobierno de la *Generalitat de Catalunya* y quedó integrada dentro del INCAVI.

Reus: el símbolo de la participación ciudadana

La creación de la Estación de Vilafranca del Penedés en 1902 no podía dejar indiferentes a los celosos ciudadanos de Reus, cuya pujanza comercial acreditada a lo largo de dos siglos (avellanas, vinos, aguardientes) y su

posición en una de las más dinámicas zonas productoras y exportadoras de vinos, les llevaba a pensar con sobrada razón que su ciudad era una de las más indicadas para acoger una nueva estación. La coyuntura en aquellos comienzos del siglo XX no era precisamente buena: crisis de exportación, hundimiento de los precios y avance de la plaga filoxérica, pero justo la superación de aquella mala racha era uno de los objetivos que se pretendía con la creación de una nueva estación en Reus (Arnavat, 1993).

Como en Haro y Vilafranca, la iniciativa surgió del propio ayuntamiento por acuerdo municipal en la sesión de 8 de julio de 1904, en que se aprobó una petición dirigida al Ministerio, al mismo tiempo que se ofrecían los locales necesarios para su instalación. Antes de aceptar dicha solicitud, el Ministerio pidió un informe sobre su conveniencia a Claudi Oliveras, director por entonces de la Estación de Vilafranca, su vecina y teórica rival. El informe no sólo fue muy positivo, sino que el propio Oliveras se postuló para llevarla a cabo y, tras su aprobación en 28-12-1905, fue nombrado inmediatamente director de la misma en 10-1-1906. Después de esto el Ayuntamiento convocó a las Cámaras Agrícola y de Comercio, al Sindicato de Exportadores de Vino y a otras entidades locales, solicitando su colaboración en la financiación de las obras que correspondían a la ciudad. Los propietarios agrícolas se comprometieron a pagar 0'5 pesetas por cada jornal de tierra y los exportadores 0'25 por cada bocoy de vino embarcado. La contribución económica estaba pues asegurada y además, había despertado cierto entusiasmo. La Cámara Oficial de Agricultura aportó entre otras cosas un campo de experimentación de su propiedad en el que desde 1888 se venían haciendo ensayos de varios cultivos (cereales, algodón, olivos, almendros, etc.) pero que al ser traspasado a la Estación Enológica, fue totalmente transformado y plantado exclusivamente de viñedo, previa su nivelación y cercado en 1907. Los primeros pies americanos eran Rupestris de Lot y Riparias, sobre los que se injertaron variedades autóctonas como Macabeo, Garnacha, Tempranillo (aquí *Ull de llebrè*), Xarel·lo y Sumol.

A la espera de que se iniciaran las obras del nuevo edificio, obra del arquitecto municipal Pere Caselles y bajo la supervisión del propio Oliveras, las actividades se iniciaron ya en marzo de 1906 en unos locales cedidos por la Cámara de Comercio. Los distintos edificios que la compondrían se pusieron en funcionamiento entre 1908 y 1910, con aparatos y maquinaria aportados por el Estado. La inauguración oficial tuvo lugar el 27 de noviembre de 1910, con asistencia de muchas autoridades, entre las que destacaban el Ministro de Agricultura, Fermín Calbetón, y el Jefe Provincial de Fomento, José Elías de Molins, destacado defensor del asociacionismo agrario católico. En dicho acto Claudi Oliveras propuso ya su siguiente objetivo para Reus: la Escuela de Enología y Viticultura, mientras que el Ministro aceptaba el reto y añadía una soflama social al asegurar que "*para librar al agricultor de las garras del usurero, tengo entregado al Jefe de Gobierno un proyecto de cajas rurales*" (ciado por Arnavat, 1993). En un mismo acto se mezclaban pues los ideales técnicos y sociales de la sociedad vitivinícola provincial.

Las cosas no podían empezar mejor y así, en 21-12-1910 el Gobierno aprobaba la Escuela Enológica de Reus, fijando algunos de sus objetivos principales. El primero era la formación de agricultores y de enólogos que mejoraran el cultivo del viñedo y la calidad de los vinos; el segundo, fomentar el comercio de vinos, especialmente el de exportación; y el tercero, formar

bodegueros y gestores para ponerlos al frente de las bodegas sociales y cooperativas. Reus se convertía así en la primera escuela de su género que podía otorgar el título de enólogo tras dos años de estudio. Su plan de estudios inicial era muy ambicioso, ya que se pretendía impartir docencia sobre una larga serie de materias tales como cultivo racional de la viña, preparación y conservación del vino, dirección de explotaciones vitivinícolas, dirección de bodegas cooperativas, dirección de destilerías, comercio de vinos y explotación de los subproductos de la vid. Todo este apretado programa debía impartirse a lo largo de tres cursos, pero la precariedad en los medios y la falta de alumnos, obligó a Oliveras a reducir las materias y a acortar el período de estudios a sólo dos cursos. La escasez de profesores y la mala coyuntura vitivinícola hicieron que el número de alumnos inscritos no pasara nunca de 20, de los que sólo la mitad acababan los estudios (Ferran, 2004).



Estación Enológica de Reus en 1920

Oliveras también demostró tener gran capacidad de convocatoria al organizar grandes campañas contra las plagas del mildiu (que azotó a toda España en 1915) y del oidium. Su *Jornada del Mildiu* celebrada en 28-5-1916 atrajo a Reus a más de dos mil asistentes de todas las regiones. Menor respuesta obtuvo la *Jornada del Oidium* de 7-4-1918. Su producción literaria también fue prolífica: libros, folletos, artículos y unas extensísimas Memorias anuales de los trabajos realizados en la Estación y Escuela. Paralelamente a estos grandes eventos estaba la enseñanza ambulante por los pueblos de la región, que solían impartir el propio Oliveras y sus ayudantes los días festivos, a fin de que pudieran asistir los viticultores. Aquellas charlas o conferencias solían ir acompañadas de una labor propagandística del cooperativismo y la creación de cajas rurales.

Otro de sus campos de trabajo fue el del fomento del comercio exterior, sobre todo a partir de la caída de las exportaciones de vinos comunes a Francia y América del Sur ante la competencia de nuevos países productores

como Argelia y Argentina. Oliveras proponía superar la fase anterior caracterizada por los vinos de pasto que solían servir para mezclas y dedicarse más a elaborar y ofertar vinos de calidad y los típicos licores en los que Reus era una de las mayores productoras de España. Sus aportaciones al respecto las plasmó en 1923 en una publicación bajo el título *Clasificación y cultivo de las cepas de los vinos de la provincia de Tarragona con miras a la exportación*. En ella apostaba por los vinos selectos del Priorat, Tarragona, Garnachas, Mistelas e incluso por los *vermouths* de estilo italiano que elaboraban firmas locales como José Maria Caselles, Marcelino Rofes y la Vinícola Reusense (Nadal, 2004).

Problemas de salud obligaron a Claudio Oliveras a solicitar su traslado a un puesto de menor responsabilidad y el Gobierno creó para él un nuevo cargo, el de Director de los Servicios Técnicos de Auxilio a las Bodegas Cooperativas. En 1925 fue relevado al frente de la Estación de Reus por José Company, a quien sucedió José Romany (1926), quienes no supieron o no pudieron continuar la labor al ritmo de su antecesor, iniciándose así una larga etapa de decadencia. En 1926 se suprimió la Escuela y la formación quedó relegada a cursillos esporádicos de corta duración. La crisis vitícola era tal que los propios técnicos de la Estación aconsejaban a los agricultores sustituir el viñedo por frutales, de mayor rentabilidad. Aunque hasta 1936 todavía se mantuvo cierta actividad, después de la Guerra entró en un largo letargo, tras haber sido rechazada su petición de ser incorporada al INIA, de que sí formaba parte la de Vilafranca (Arnavat, 1993).

Estaciones posteriores a 1910: Felanitx, Jumilla, Cariñena

A la vista de que la plaga filoxérica seguía avanzando por todas partes y empezaba a dañar seriamente los extensos viñedos valencianos, aragoneses, manchegos y extremeños, las demandas de nuevas estaciones se multiplicaron por toda España, siendo muchos los diputados a Cortes que reclamaban alguna para su distrito, si éste era de economía vitícola. Varias Reales Órdenes dictadas durante el año 1910 autorizaron la creación de casi una decena de ellas. La de Jerez de la Frontera empezó a funcionar aquel mismo año, y en los tres siguientes las de Aranda de Duero, Calatayud, Requena, Cocentaina, Jumilla, Valdepeñas y Felanitx. En 1914 se añadieron otras dos en Almendralejo y Alcázar de San Juan. Algunas de ellas no llegaron a funcionar o tuvieron escasa actividad y trascendencia (Aranda, Calatayud, Cocentaina, Almendralejo), a pesar del gasto extraordinario que había supuesto en algún caso, como en Cocentaina, la construcción de los edificios correspondientes (Piqueras, 2000).

Las condiciones para montar una estación seguían siendo las mismas que en los casos anteriores. El Gobierno sólo aportaría el diseño técnico, la maquinaria e instrumentos de laboratorio y el personal (un ingeniero y varios peritos), mientras que los terrenos y los costes de todos los edificios correrían a cuenta del ayuntamiento solicitante. Así, por ejemplo, el Ministerio encargó a Cristòfol Mestre el diseño organizativo de las estaciones de Calatayud, Almendralejo, Felanitx y Jumilla.

La de Felanitx fue aprobada el 1-10-1910, tras atender la petición elevada en 1908 por el Ayuntamiento de Felanitx y la Cámara Agrícola de Palma y ser defendida en las Cortes por el diputado Valenzuela y el general Weyler. El ayuntamiento compró los terrenos y, con ayuda de cosecheros y varias instituciones de la isla de Mallorca, construyó la Estación, a cuyo frente fue nombrado en 1913 el ingeniero catalán Arnest Mestre (hermano de Cristòfol) quien rigió los destinos de la misma hasta su jubilación. En sus primeros años, cuando todavía se confiaba en la recuperación del pasado esplendor vitícola mallorquín, la Estación de Felanitx desarrolló una intensa labor formativa en la que contó con el apoyo de la Cámara Agrícola, que costeaba la publicación de un *Bolletí de l'Estació Enològica*, en el que periódicamente se iban transmitiendo consejos a los viticultores y bodegueros, así como pequeños carteles como el de *Els deu manaments del viticultor pera obtenir vins bons*, que recomendaban poner en sitios visibles de la bodega para tenerlos siempre presentes. Aparte de los consabidos campo de experiencias, vivero de planta americana, análisis de vides, vinos y mostos, cursillos, etc. que contribuyeron a mejorar la viticultura isleña, como reconocía en 1935 Nicolás García de los Salmones, el director de la estación, Arnest Mestre, participó junto con los propietarios Bartomeu Vaquer y Bartomeu Talladas en la fundación de la Bodega Cooperativa de Felantix (1919) y fue miembro directivo de la misma (Binimelis, 1993, 226-228). También influyó en la creación de una segunda cooperativa en Manacor (1927) que no tuvo una trayectoria tan larga como la de Felanitx.

La Estación de Jumilla, diseñada también por Cristòfol Mestre, fue aprobada en 8-6-1910 a petición del Ayuntamiento. En 1911 inició su andadura bajo la dirección del ingeniero Alfonso Ruiz de Assín y durante sus primeros años, como ocurrió en otras tantas estaciones, sus funciones fueron tanto técnicas (análisis de vinos y suelos) como de transmisión de conocimientos en materia de viticultura y enología a las agricultores y bodegueros. La lucha contra la filoxera encontró aquí un aliado en la naturaleza y composición de los áridos suelos de los glaciares, sobre los que la plaga tiene pocas posibilidades de prosperar, pero no obstante, no olvidó recomendar la utilización de planta americana como mejor remedio. Su área de acción se extendía por toda la provincia de Murcia y parte de las de Albacete y Alicante. De manera indirecta la Estación de Jumilla intervino en la fundación de la bodega cooperativa republicana "El Progreso" (1935) que después de la Guerra tomaría el nombre de "San Isidro". A partir de los años cuarenta entró en una fase de poca actividad (análisis de vinos), eclipsada en las funciones de formación profesional por la Estación de Requena, en la que se formaron la mayoría de enólogos que contribuyeron al resurgir de la viticultura jumillana a partir de 1950.

La creación de la Estación de Cariñena (1931) tuvo lugar en fechas relativamente tardías con respecto a todas las anteriores. La inoperancia de la de Calatayud (1911) y la gran concentración de viñedos en el Campo de Cariñena, la mayor comarca vitícola de Aragón, movieron a su ayuntamiento a solicitar en 1930 una estación; petición a la que se adhirieron la Asociación de Labradores de Zaragoza y el Colegio Regional de Peritos Agrícolas, entre otras entidades. El diputado a Cortes por Zaragoza, Antonio Guallar Poza, hizo de valedor ante el Ministerio de Economía, competente por aquellas fechas en la

materia, que decidió aprobar su creación en octubre de 1931, recordándole a Cariñena que seguía vigente la normativa por la que “*los locales y campos deberán ser cedidos por los ayuntamientos peticionarios por todo el tiempo que funcione el establecimiento*” (citado por Marias, 2005,134). Durante los dos primeros años la Estación de Cariñena se estableció en unos locales alquilados, hasta que en 6-8-1933 pudo ser terminado el edificio oficial, con la estimable ayuda del Banco de Aragón, que aportó 3.500 pesetas. La evolución posterior estuvo llena de sobresaltos, primero por los constantes cambios de Gobierno durante la República y luego por la Guerra Civil. Para acabarlo de empeorar, en 1940 el Ministerio de Agricultura anunció su supresión por no tener presupuesto para pagar a los funcionarios y empleados, ordenando incluso el traslado de los equipos del laboratorio a la EVE de Reus. (Sabio, 2001, 222). El ayuntamiento recurrió y la orden del Ministerio fue revocada, aunque sólo parcialmente, pues redujo el personal y rebajó la categoría del centro, que pasó a denominarse Laboratorio Enológico, dependiente de la Jefatura Agronómica de Zaragoza (Marias, 2005). Aunque durante los pocos años que estuvo funcionando, la EVE de Cariñena contribuyó a la mejora del sector, con charlas divulgativas de los adelantos en viticultura y enología, difusión de planta americana y de abonos, análisis químicos, etc. (Sabio, 1995, 226), nunca pasó de ser una estación de segunda categoría y, finalmente, las pocas competencias que le quedaban fueron transferidas en los años ochenta a la nueva EVE de Movera (Zaragoza), que a su vez fue suprimida en 2006 y sus competencias absorbidas por el Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA) sito en el mismo lugar.

Requena: Estación Enológica y Escuela de Viticultura y Enología

La ciudad de Requena es hoy uno de los principales puntos de referencia de la enología española ya que concentra dos grandes unidades regionales de investigación y formación, como son la Estación Enológica (1911) y la Escuela de Viticultura y Enología (1961). Por una u otra han pasado en los últimos 60 años más de un millar y medio de alumnos de toda España. Gran parte de este protagonismo se lo debe a un hombre de talla excepcional, don Pascual Carrión, seguramente el ingeniero agrónomo español del siglo XX más conocido dentro y fuera de nuestro país, aunque tampoco hay que olvidar a otros personajes de la talla de Rafael Janini y Fernando Morencos en el período anterior a la Guerra Civil, o de José Vicente Guillem, Félix Jiménez y Félix Cuartero en etapas más recientes.

La Estación Enológica de Requena fue creada en julio de 1910 gracias a las gestiones del entonces Diputado a Cortes por el Distrito de Requena, don Fidel García Berlanga, nacido en Camporrobles y persona clave en los avatares del sector vinícola español de finales del XIX y comienzos del XX. La Estación empezó a funcionar en enero de 1911 en un edificio adquirido por el Ayuntamiento en la calle de las Cruces a los hermanos García Ortiz por 32.000 pesetas pagaderas en diez años, siendo nombrado como primer director el ingeniero Constantino López Alcázar (1911-1916 y 1924-1932), quien desde los primeros compases tuvo como ayudantes a dos hombres clave en la historia de la Estación: el perito agrícola Fernando Morencos y el químico

Valentín García Tena. En sus primeros años la actividad principal de la Enológica fue la orientación a los agricultores en la reconstitución de los viñedos atacados por la plaga filoxérica, que empezó a causar estragos en 1912, y en la lucha contra el *mildiu*, que atacó duramente a las viñas de Requena en 1915. Al mismo tiempo, empezó la formación de jóvenes capataces bodegueros, alguno de los cuales, como Antonio Andújar (primera promoción de 1915) quedaría luego vinculado durante toda su vida laboral a la Estación.

Entre 1919 y 1924 estuvo al frente de la Enológica don Rafael Janini, quien destacó por sus investigaciones en la adaptación de pies americanos, publicó estudios de ampelografía y proyectó numerosas bodegas a imitación de las del sur de Francia, entre ellas la de la cooperativa *La Baronía* de Turís. A partir de 1925 volvió a hacerse cargo de la dirección Constantino López, quien se volcó en ayudar a los viticultores en la ingente tarea de la reconstitución de los viñedos, comprando un tren de desfonde que alquilaba a bajo precio a quienes lo necesitaran. También diseñó el proyecto de un nuevo edificio para la Estación, que fue modificado por su sucesor González Montés (1932-35) e inaugurado en enero de 1936, cuando estaba al frente de la misma, de forma interina, Fernando Oria de Rueda.



Estación Enológica de Requena, edificio inaugurado en 1936

De esta etapa anterior a la Guerra Civil Española merece ser destacada la figura de Fernando Morencos Mestre, un ilustre predecesor de la tarea técnica y social que más tarde tendría continuación con Pacual Carrión. Como ya se ha dicho antes, Morencos entró en la Estación en el mismo año de su fundación (1911) y estuvo trabajando en ella hasta su jubilación en 1945. Desde su puesto de perito agrícola desarrolló una intensa labor didáctica, formando capataces, y práctica. Destacó también como fotógrafo y dibujante, pues alternaba el trabajo en la Estación con el de profesor de dibujo en la Escuela de Artes y Oficios de Requena, y dejó además una notable obra

escrita en cinco pequeños manuales dirigidos a los alumnos de la Estación y viticultores de la comarca. En estos *Manuales del viti-vinicultor*, trasluce, además de los aspectos meramente técnicos, su ideología social y su opinión sobre las propiedades de la uva Bobal.

En el aspecto social, Morencos era un gran defensor del movimiento cooperativista, que lo consideraba imprescindible como solución para los pequeños cosecheros sin bodega propia, sometidos como estaban a la *“verdadera plaga de comisionistas, representantes, etc., que encarecen la vida con sus comisiones...mientras que el productor atraviesa verdaderas crisis económicas”* y, ya en 1928, había acuñado su axioma de que *“La unión es la fuerza”*. Nuestro hombre no tenía apuro en afirmar que *“el principal objeto de las sociedades cooperativas es suprimir al intermediario, ya sea este comerciante, banquero o patrón”*, y lamentaba *“lo poco extendida que está la cooperación en la comarca de Requena-Utiel, a pesar de sus irrefutables ventajas, pues pocas zonas son tan indicadas como esta para poseerla”*. Por aquellas fechas sólo había una bodega cooperativa, la de Utiel (1927) y hasta 1935 no se fundó la Cooperativa Vinícola Requense.

En 1941 fue nombrado director don Pascual Carrión, uno de los hombres que mayor huella han dejado en el sector vitícola de mediados del siglo XX. Nacido en Sax (Alicante) en 1891, en el seno de una rica familia de viticultores, estudió la carrera de ingeniero agrónomo en Madrid y en 1917 fue destinado a Sevilla, donde comenzó a destacar por sus estudios sobre el problema agrario y los latifundios en Andalucía, por los que habría de alcanzar renombre internacional.

En 1932 fue ponente de la redacción del Estatuto del Vino y de la Viña, y un año más tarde obtuvo la Cátedra de Política Económica y Agraria de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Por encargo del gobierno, Carrión redactó y fue secretario del plan de Reforma Agraria de la Segunda República, cuya alta significación política de izquierdas hizo, que tras la Guerra Civil, fuera encarcelado por algún tiempo y expulsado de su cátedra de Madrid, asignándosele como destino la dirección de la Estación de Enología de Requena en 1941. Esta especie de “exilio interior” no desanimó a aquel hombre que, a pesar de la “tutela” ideológica del franquismo, siguió trabajando por el movimiento cooperativista, ayudado en los primeros momentos por su fiel perito Fernando Morencos, a quien ya conocía desde los años veinte. Entre 1942 y 1961 Pascual Carrión contribuyó con su capacidad de convencimiento a la fundación de más de un centenar de cooperativas en las provincias de Valencia, Castellón, Alicante, Murcia, Albacete, Cuenca y Toledo. En muchos casos, Carrión fue también el autor de los proyectos de bodega, que firmaba como ingeniero-arquitecto que era.

Durante su larga estancia en Requena (1941-1961) cabría destacar la preocupación por ayudar a la correcta replantación de viñedos con vides americanas, orientando a los agricultores valencianos y manchegos todavía remisos a abandonar las variedades autóctonas más vulnerables a la filoxera. Para ello publicó un opúsculo titulado *La replantación del viñedo con vides americanas*, que fue editado por el Ministerio de Agricultura en 1953.

En segundo lugar destaca su interés por la mejora de la calidad de los vinos y de su correcta comercialización, buscando no sólo la garantía de

bondad para los consumidores, sino también unas mayores retribuciones para los productores. En una época en que la mayor parte del vino era vendido en España en “tabernas-bodegas” envasado en toneles y expedidos en recipientes que aportaba el propio consumidor (garrafas), Carrión proclamaba la necesidad de llegar al embotellado de los vinos en las bodegas productoras de origen. Esto mejoraría su calidad y su imagen; se podrían vender también en cualquier comercio de alimentación (y no sólo en bodegas y tabernas); se incrementaría el consumo y se mejorarían las condiciones del productor.

En tercer lugar, mostró una gran preocupación por solucionar los problemas de excedentes de vino en España. Para ello proponía una ordenación del mercado vinícola en donde, además de medidas concretas ya aplicadas por la Administración como los Decretos de Inmovilización (1952-1954) o la Comisión de Compra de Excedentes (1953), pedía mayor ayuda para que las bodegas cooperativas pudieran asociarse en la construcción de alcoholeras propias, lo que sería un instrumento ideal para una mejor regulación de la oferta. En Requena y Utiel este tipo de alcoholeras empezaría a ponerse en práctica en torno a 1960, con la Covinense de Requena, la Nueva Alcoholera de Utiel y la alcoholera de Coviñas de Requena. Carrión no se olvidó tampoco de reclamar la exclusividad del vino en la producción de alcohol frente a los alcoholes de caña, melazas y remolacha.

Por último, Carrión mostró un interés muy particular por cambiar la imagen de las variedades valencianas de uva (Bobal, Monastrell, Merseguera) a las que una especial coyuntura largamente sostenida había orientado hacia la elaboración de vinos de coupage con destino a la exportación y sometido por tanto a frecuentes adulteraciones. Además de recoger las ideas de Morencos sobre la idoneidad de la Bobal para la obtención de vinos rosados de mesa, demostró la posibilidad de obtener también buenos tintos de crianza mezclándola con Garnacha o Tempranillo. Para ello alentó a los viticultores a que llevaran a cabo plantaciones de estas dos últimas variedades, sobre todo de Tempranillo, que en los años cincuenta era todavía una auténtica desconocida en la comarca.

Desde su puesto como director de la Estación Enológica, una de sus primeras innovaciones fue la creación de un Campo de Experiencias sobre una parcela de 4 hectáreas en el Llano del Rebollar, donde se plantaron 43 variedades de viñedos españoles y una pequeña muestra de viñedos extranjeros, con tal de estudiar su aclimatación y productividad, al tiempo que se ensayaban los mejores portainjertos de planta americana para las replantaciones de viñedos filoxerados. Dicho campo fue dotado también de una estación meteorológica.

Mayor trascendencia tendría su empeño en la formación de Capataces de Viticultura y Enología para mejorar la elaboración de vinos en bodegas cooperativas y particulares. Aunque desde 1911 ya venían impartándose algunos cursillos, Pascual Carrión estableció en 1941 su realización regular cada otoño, coincidiendo con la época de vendimias y elaboración, con una duración de tres meses. A estos cursillos asistían alumnos de toda España, la mayor parte becados por Cooperativas, Cámaras Agrarias, Diputaciones Provinciales y bodegas particulares. Con anterioridad a la Guerra Civil, la media de alumnos titulados había sido de 9-10 por año. Con el nuevo programa de Carrión la media avanzó a 30-35, de tal manera que entre 1941 y 1960

obtuvieron el título de Capataz de Viticultura y Enología un total de 670 alumnos procedentes de toda España, especialmente de Valencia, Murcia, La Mancha, Castilla-León e incluso Galicia.

A mediados de los años cincuenta Carrión dio otro gran paso adelante al proponer la creación en Requena de una Escuela de Capataces Bodegueros, con una enseñanza reglada en dos cursos anuales, con instalaciones propias y un cuerpo de profesores permanentes. Su proyecto arquitectónico inicial serviría para crear la Escuela de Madrid, mientras que Requena tuvo que conformarse con un edificio más modesto y no fue inaugurada hasta 1961, justo el mismo año de su jubilación como director de la Estación.

Epílogo y conclusiones

Como ya hemos visto en páginas anteriores todas las Estaciones Enológicas fundadas en España desde 1892 hasta nuestros días tuvieron entre sus objetivos y funciones la de impartir charlas y cursillos de formación a los agricultores. Algunas de ellas como las de Haro, Vilafranca, Reus, Requena, Jerez, Alcázar de San Juan, Jumilla y otras de la primera época, como otras posteriores a 1980 (Rueda, Movera, San Clodio, etc.) impartieron también en algún momento de su historia cursos de formación (de unos tres meses de duración máxima) y los que superaban los exámenes obtenían el título de Capataz Bodeguero, Capataz Viticultor o Maestro de Bodega según escuelas y período cronológico. A partir de 1971 estos títulos irían acompañados de un diploma oficial expedido por el Ministerio de Agricultura para ejercer la profesión. Recordemos que fue la Escuela de Requena la que, al tomar sus riendas Pascual Carrión en 1941, estableció con mucho éxito los cursos de tres meses completos, aprovechando los momentos de vendimia y elaboración de mostos y vinos para compaginar la enseñanza teórica con la práctica en bodegas. Pero el siguiente paso hacia unos estudios de grado medio, con dos cursos enteros de formación, con asignaturas básicas y auxiliares, largos períodos de prácticas tanto en bodega como en el campo, no fueron establecidos hasta 1961 también en Requena.

Con anterioridad un tipo muy similar de enseñanza ya fue puesto en práctica por Claudi Oliveras en la Estación de Reus en 1910, aunque siempre adoleció de falta de presupuesto y escasez de profesorado, hasta el punto que en 1926, tras el cese de Oliveras, aquellos cursos fueron suprimidos. También en Navarra, dentro de la Granja Escuela fundada en 1914, se estableció en 1919 una Escuela de Capataces en Viticultura y Enología, pero tampoco duró muchos años, ya que en 1924 fue transformada en Escuela de Peritos Agrícolas (Lana, 2001, 287).

Pascual Carrión, que ya venía acariciando la idea desde mucho tiempo atrás, propuso al Gobierno en 1957 la creación de una Escuela de Capataces Bodegueros en Requena, con un plan de enseñanza de dos cursos completos, para lo cual redactó un proyecto que incluía los planos del edificio. La idea gustó tanto en Madrid que el entonces todopoderoso Sindicato Nacional de la Vid aprovechó el proyecto y planos de Carrión y creó en Madrid la primera *Escuela de la Vid*, que fue inaugurada en 1958. La de Requena, con un edificio

más modesto, tuvo que esperar a ser inaugurada en 1961, justo después de la jubilación de un disgustado Pascual Carrión, seguramente para que aquel republicano no pudiera inaugurarla personalmente, como todavía recuerdan los veteranos de la misma que sufrieron aquella última humillación del Régimen al venerable ingeniero. Durante 15 años y con una media de casi 40 alumnos por curso (dos años de carrera) en régimen de internado, formó a una legión de capataces de toda España.

Algunos años más tarde, ya en 1968, se fundó un establecimiento similar en Socuéllamos, el Centro de Capacitación y Experimentación Vitivinícola, que estuvo funcionando hasta 1998, año en que el gobierno autónomo manchego se decidió instalar en su lugar el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla La Mancha. Durante muchos años los estudios de grado medio de Capataz o Maestro Bodeguero estuvieron por tanto concentrados en Madrid, Requena y Tomelloso.

En 1977 el Ministerio de Educación estableció el título de *Técnico Especialista en Viticultura y Enotecnia*, en el marco de la Formación Profesional de segundo grado (FP-2), al que se podía acceder desde los estudios de BUP, de FP-1 o de Capacitación Agraria. Las escuelas existentes tuvieron que acomodar sus planes de estudios y titulaciones a la nueva normativa, siendo además el punto de partida para que en algunos institutos de FP de España se empezara a ofrecer también este nuevo título, como así se hizo en Jerez, Valdepeñas, Logroño, Daimiel y otros posteriores, hasta el punto de que en el curso 2006-2007 se impartieron cursos de viticultura y enología en 18 centros de secundaria.

Los primeros ensayos de titulaciones universitarias con especialidad en enología y viticultura tuvieron lugar en 1969, cuando el INIA y la ETSIA de Madrid ofertaron el primer curso de postgrado de *Especialización Superior en Viticultura y Enología*, con diploma oficial del MEC. Ante la buena respuesta del alumnado, aquel curso se volvió repetir en años sucesivos y pasó a llamarse *Master en Viticultura y Enología*, con 80 créditos (un año) impartidos en la ETSIA de Madrid (GÓMEZ, 2002) En fechas posteriores este *master* sería impartido también en las universidades de Valencia, Valladolid, Rioja y Barcelona, siendo estas mismas las que los imparten todavía en el momento actual. A partir de 1982, con el Estado de las Autonomías y las transferencias a los Gobiernos de las Comunidades Autónomas, la Generalitat de Catalunya creó en 1988 l'Escola d'Enologia de Tarragona, vinculada a la Universitat de Barcelona hasta que en 1992 se creó la Universitat Rovira i Virgili en Tarragona, en la que quedó integrada. En el mismo año de 1988, con carácter de "título propio de la Universitat de Barcelona" se creó el Graduado Superior en Enología, con un plan de estudios de 4 cursos completos. Siguiendo el ejemplo de Catalunya, el gobierno de Rioja decidió hacer lo mismo y estableció una Licenciatura de Enología como título propio de la Universidad de Rioja con sede en Logroño.

A la vista de estos movimientos, el Ministerio de Educación y Ciencia decidió extender este tipo de titulaciones al resto de España, con carácter oficial y homologado. El Consejo de Universidades de 14-12-1995 nombró una comisión para la redacción de un nuevo título homologado de Licenciado en Enología (de Segundo Ciclo, cursos 4º y 5º) que fue aprobado el 26-7-1996. En el transcurso del año 1997 se produjo la homologación de los títulos impartidos

en Logroño y Tarragona, adaptándolos a licenciaturas de 2º ciclo. La Escuela de Tarragona aprovechó aquella reforma para convertirse en Facultat d'Enología, la primera y única por el momento de España.

En los años siguientes se irían sumando a Logroño y Tarragona estas dos otras cinco universidades: en 1998 la de Valladolid (con estudios en la ETSIA de Palencia), en 1999 las de Cádiz (Puerto Real), Córdoba, Extremadura (Badajoz) y Miguel Hernández (Orihuela). Tres años más tarde, en 2002, comenzó a impartirse también la Licenciatura de Enología en la Escuela Técnica Superior del Medio Rural y Enología de Valencia (UPV).

Conclusiones

En los primeros momentos las funciones de las Estaciones Enológicas, fijadas en el Real Decreto de 1892, parecían limitadas a la investigación enológica y a la experimentación con las plantas americanas y los vidueños europeos para obtener vinos de calidad. El objetivo principal no era otro que mejorar la calidad de los vinos para poder competir en el mercado internacional, ya que los años anteriores (1880-1891) habían sido los de mayor volumen de vino común exportado por parte de España en toda su historia. Pero aquella misma expansión del comercio debido a la demanda francesa había propiciado las prácticas fraudulentas en la elaboración, tales como la adición de agua, colorantes y alcohol no vínico, y las quejas por parte de los clientes europeos.

Para velar por la pureza de nuestros vinos y aguardientes el Gobierno de España creó en 1888 tres Estaciones Enotécnicas en París, Londres y Hamburgo, los tres supuestos grandes mercados del vino español, a las que muy pronto hubo que añadir una cuarta en el puerto Certe (cerca de Montpellier) pues allí era donde se descargaban las mayores partidas de vino procedentes de nuestros principales puertos de expedición: Barcelona, Tarragona, Valencia y Alacant, que por sí solos representaban más del 80 % de toda la exportación española de vino común. Las Enotécnicas tenían como misión principal provocar, auxiliar y facilitar el comercio de vinos puros y legítimos, pero como estas medidas no podían imponerse a los comerciantes, el Estado estableció conceder subvenciones a las sociedades y casas que se comprometieran a cumplir con los requisitos requeridos, que serían supervisados por los inspectores de las citadas estaciones. El requisito fundamental para poder percibir la subvención era no vender más que vinos puros españoles y poner sus depósitos bajo la vigilancia del director de la estación enotécnica. Además de esta función de vigilancia, las enotécnicas debían elaborar informes sobre las características puntuales de la demanda en aquellos mercados, sobre las cotizaciones, sobre las operaciones realizadas entre uno y otro informe, sobre los fraudes detectados y las denuncias pertinentes ante las autoridades españolas y del país donde estuvieran, sobre los tipos de vinos demandados y la competencia que nos hacían otros exportadores (Italia, Argelia).

Si las estaciones enotécnicas tenían la misión de velar por la pureza de los vinos españoles en los mercados de destino, a las enológicas se les encomendó investigar en la mejora de la calidad y también supervisar, siempre con el permiso de las bodegas implicadas, la calidad y de los vinos expedidos

en origen. Aparte de la pureza y calidad había también otro punto de interés: el de preparar vinos adecuados a las características de los consumidores del país consumidor. Aquí es donde las enotécnicas debían recabar información al respecto del mercado consumidor, mientras que las enológicas se encargarían de promover entre los viticultores y bodegueros de sus demarcaciones la obtención de vinos con características propias bien definidas y homogéneas, para así poder facilitar el comercio entre ambos extremos. Dentro de esta línea hay que destacar los trabajos de Manso de Zúñiga (Estación Enológica de Haro) por tipificar el vino de Rioja, y los más extensos de Claudi Oliveras (Estaciones de Vilafranca y Reus) por los vinos del Penedés, Tarragona, Priorat e incluso los de Requena-Utiel (1911), estos últimos objeto también de estudio por parte de Rafael Janini en 1923.

Aunque la investigación pura sobre la planta de la vid se había asignado previamente a las estaciones ampelográficas (casos de Madrid, Valencia, Navarra, etc.), con el paso del tiempo también las estaciones enológicas asumieron tareas en esta materia y además de una manera mucho más aplicada, ya que se encontraban en las zonas vitícolas donde realmente debían ser puestos en práctica los descubrimientos. Para ello cada estación fue dotada de un Campo de Experimentación donde se ensayaban vides americanas y los injertos con las vides propias de cada lugar, contando además con la observación directa de lo que ocurría en las viñas de los viticultores que al fin y al cabo eran el principal campo de adaptación y donde se podía comprobar la conveniencia de las planta a cada tipo de suelo y clima. En algunos casos, como el de Rafael Janini, sucedió que primero fue director de la sección de ampelografía de Valencia y luego de la Estación Enológica de Requena, por lo que era lógico que trasladase a esta última sus grandes conocimientos en aquella especialidad.

El tercer campo en el que destacaron las enológicas (o mejor dicho sus directores y auxiliares) fue el del fomento y difusión del asociacionismo, incluyendo la creación de cajas rurales y la construcción de bodegas cooperativas, labor en la que destacaron sobre todo los hermanos Cristófol y Arnest Mestre (en Cataluña y Mallorca), Rafael Janini en Valencia y, posteriormente, Pascual Carrión en las provincias de Valencia, Castellón, Alacant, Albacete y Cuenca. Se puede decir que estas tareas nunca les fueron asignadas oficialmente ni a ellos ni a las estaciones a su cargo, pero sucede que la mayoría de aquellos ingenieros, al tomar contacto con los viticultores de cada lugar, no pudieron dejar de lado la precaria e injusta situación en la que se encontraban la mayoría de ellos, que al no tener bodega propia se veían obligados a vender la uva a bodegueros comisionistas que les imponían sus precios y condiciones. No es casual que las dos regiones vitícolas con mayor desarrollo del cooperativismo vinícola fueran precisamente Cataluña y Valencia. En cambio en Rioja parece ser que Manso de Zúñiga, director de Haro desde 1892 a 1921, no se ocupó personalmente de esta parcela cooperativista y estuvo más atento a las grandes bodegas comerciales de vinos de calidad.

El cuarto campo desarrollado por las estaciones fue el de la enseñanza de la enología y la viticultura en sus dos vertientes básicas: la formación de especialistas o capataces bodegueros mediante planes de estudios reglados de mediana o larga duración y la transmisión de conocimiento y técnicas

elementales a los cosecheros particulares mediante conferencias y cursillos ambulantes por los pueblos de la región vitícola adscrita a cada estación. De esta manera las estaciones enológicas estuvieron acogiendo las tareas de formación de capataces bodegueros hasta que en 1958 empezó a ser competencia de escuelas separadas de las estaciones. La primera fue la de Madrid, a la que luego siguió la de Requena en 1961, marcando así el inicio de una nueva etapa.

Bibliografía

- ARNAVAT, A. (1993): "L'estació enològica de Reus", en Emili Giralt, coord.: *Vinyes i vins: mils anys de història*, Vol. I. págs. 213-224. Universitat de Barcelona.
- ARNAVAT, A, ROMEU, J. , SAUMELL, A. (2003): *Estació de viticultura i enologia de Vilafranca del Penedés 1903-2003*, Barcelona, INCAVI.
- BINIMELIS, J. (1993): "L'estació enològica de Felanitx i la reconstitució del cultiu de la vinya a Mallorca a la primera meitat del segle XX", en Emili Giralt, coord.: *Vinyes i vins: mils anys de història*, Vol. I. págs. 225-244. Universitat de Barcelona.
- BOLETÍN OFICIAL DEL MINISTERIO DE FOMENTO (BOMF), Años 1854 y 1855.
- CARMONA, J., COLOMÉ, J., PAN-MONTOJO, J. Y SIMPSON, J., edit. (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Prensas Universitarias de Zaragoza, 380 págs.
- CARRIÓN, P. (1953): *La replantación del viñedo con vides americanas*, Ministerio de Agricultura. Publicaciones de Capacitación Agrícola, Madrid, 16 págs.
- CARRIÓN, P. (1955): *Breve historia de la Estación de Viticultura y Enología de Requena (Valencia)*. Ministerio de Agricultura. Artes Gráficas Molina, Requena, 14 págs.
- CLAUS, P. (2005): *Geisenheimer Erinnerungen (1817-1972). Eduard von Lade und die Lehr- und Forschungsanstalt*. Hrsg. v. Förderkreis Kulturdenkmäler Geisenheim. Beiträge zur Kultur und Geschichte der Stadt Geisenheim. Bd. 8.
- FERRAN, M. GIRALT, E, NADAL, M. (2004): *Vins i licors de Reus. L'elixir dels déus*, Cambra Reus, Pragma Edicions, 182 págs.
- FIGUERAS, A. (2007): *Estació de viticulture i enologia de Reus, 1907-2007. Cent anys d'història*, Generalitat de Catalunya, Institut Català de la Vinya i el Vi, 87 págs.
- GIRALT, J. (1993): "Cristòfol Mestre i Artigas (1879-1969): l'home i el científic", en Emili Giralt, coord.: *Vinyes i vins: mils anys de història*, Vol. I. págs. 207-213. Universitat de Barcelona.
- GÓMEZ, J. edit. (2002): *Memoria de la primera promoción de Licenciados en Enología, 1991-2001*. Universidad de Cádiz, Facultad de Ciencias. www.uca.es/ciencias
- HUETZ DE LEMPS, A. (1967): *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, Institut de Géographie, Faculté des Lettres, Bordeaux, 2 vols. 1.004 págs.
- JANINI, R. (1891): *Las enfermedades de la vid*. Traducción de la obra del profesor P. Viala. Imp. Pascual Aguilar, Valencia, 577 págs., 226 figuras y 6 láminas en cromo. (Se puede consultar en la Biblioteca del MAPA, Madrid, signatura FAN-119).

- JANINI, R. (1922): *Resumen de trabajos de la Estación Enológica de Requena 1921-1922*, págs. 55-65. Imprenta Hijo de F. Vives Mora, Valencia.
- LANA, J.-M. (2001): "Progresos y regresos de la vitivinicultura navarra: la acción pública y sus contextos sociales (1850-1936)", en CARMONA, J., COLOMÉ, J., PAN-MONTOJO, J. Y SIMPSON, J., edit. (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Prensas Universitarias de Zaragoza, pp. 275-299.
- LLANO, M. (1974): *Los vinos de Rioja*. Indubán, Bilbao, 173 págs.
- MARIAS, SESCÚN (2005): *Viñas, tierra y bodegas. La tradición vinícola en Cariñena*, CRDO Cariñena y Diputación de Zaragoza, 300 págs.
- MANSO DE ZÚÑIGA, V. (1908): *Estación Enológica de Haro. Memoria correspondiente al año 1907*. Haro, Imprenta Sáenz-López.
- MANSO DE ZÚÑIGA, V. (1910): *Estación Enológica de Haro. Memoria correspondiente al año 1909*. Haro, Imprenta Sáenz-López.
- MEES, L. (1992): "La vitivinicultura en Navarra y La Rioja (1850-1940)", ponencia en el workshop *Modernización y política de intereses en la industria vitivinícola: La Rioja, Navarra, Cataluña en los siglos XIX y XX*, Barcelona, 53 folios mecanografiados.
- MEES, L., NAGEL, K.-J., PUHLE, H.-J. (2005): *Kampf um den Wein. Modernisierung und Interessenpolitik im spanischen Weinbau*. Verlag für Geschichte und Politik. Oldenburg, 416 pp.
- MORALES, A. (1976): *La vid y el vino en la zona de Jumilla*, Academia Alfonso X el Sabio. Murcia, 149 págs.
- MORENCOS, F. (1928): *Manuales del viti-vinicultor. Manual nº 1. Generalidades y estudio del cultivo de la vid*. Requena, Imprenta Soteres, 51 págs.
- PAN-MONTOJO, J. (1994): *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*. Alianza Universidad y MAPA, Madrid, 425 págs.
- PARDO, F. (1996): *Jumilla. Viñas, Bodegas y Vinos*. DO Jumilla y Ayuntamiento de Jumilla, 287 págs.
- PASCUAL, J. Y LEÓN, J. (1992): *1892-1992. Estación Enológica de Haro. Cien años de historia*, Consejería de Agricultura y Alimentación, Gobierno de La Rioja, 166 págs.
- PINILLA, V. (2001): "Cambio técnico en la vitivinicultura aragonesa, 1850-1936", en CARMONA, J., COLOMÉ, J., PAN-MONTOJO, J., SIMPSON, J., edit. (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Prensas Universitarias de Zaragoza, pp. 89-113
- PIQUERAS, J. (1981): *La vid y el vino en el País Valenciano*. Institució "Alfons el Magnànim", Diputació Provincial de València, 344 págs.
- PIQUERAS, J. (1992): *Sociedades Económicas y fomento de la agricultura en España, 1875-1850*, Generalitat Valenciana, Conselleria d'Agricultura i Pesca, Secretaria General. 263 págs.
- PIQUERAS, J. (2000): *El legado de Baco. Los vinos valencianos desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Editorial Gules, Valencia, 430 págs.
- PIQUERAS, J. (2001): "Propiedad vitícola y cambio técnico en la Meseta de Requena", en CARMONA, J., COLOMÉ, J., PAN-MONTOJO, J. Y SIMPSON, J., edit. (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Prensas Universitarias de Zaragoza, pp. 115-137.

- PIQUERAS, J. (2007): "Estaciones y escuelas de viticultura y enología: la EVE de Requena en el marco español", *Oleana. Cuadernos de Cultura Comarcal*, nº 22, pp. 655-680. Requena. Centro de Estudios Requenenses.
- PAUL, HARRY W. (1996): *Science, Vine and Wine in Modern France*, Cambridge University Press, 355 págs.
- POUGET, R. (1990): *Histoire de la lutte contre le Phylloxera de la vigne en France*, INRA-OIV, Paris, 157 págs.
- SABIO, A. (1995): *Viñedo y vino en el Campo de Cariñena: los protagonistas de las transformaciones (1860-1930)*, Centro de Estudios Darocenses e Institución Fernando el Católico.Zaragoza. 380 págs.
- SABIO, A. (2001): "Transformaciones vitícolas y enológicas desde el tipo de asociacionismo agrario: el Campo de Cariñena, 1870-1970", en CARMONA, J., COLOMÉ, J., PAN-MONTOJO, J. y SIMPSON, J., edit. (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Prensas Universitarias de Zaragoza, pp. 209-238.
- SAUMELL, A. (2001): "Propietarios, comerciantes y técnicos: la Estación Enológica de Vilafranca del Penedés, 1901-1936", en Carmona, J., Colomé, J., Pan-Montojo, J. y SIMPSON, J., edit. (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Prensas Universitarias de Zaragoza, págs. 327-348.
- SAUMELL, A. (2004): "Els orígens. L'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès, un centre capdavanter de l'Europa vitivinícola del primer terç del segle XX. (1902-1939)", en ARNAVAT, A, ROMEU, J. , SAUMELL, A. : *Estació de viticultura i enologia de Vilafranca del Penedés 1903-2003*, pp. 13-178. Barcelona, INCAVI.
- WEISS, J. (2008): Von der "Praktischen Schule für Wein und Obstzucht" zur "Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- un Obstbau". Eine Chronik. [www.http://bundesamt.weinobstklosterneuburg.at](http://bundesamt.weinobstklosterneuburg.at)

Cultura científica e vitivinicultura paulista, 1880 - 1920

Graciela de Souza Oliver (²)

Resumo

Amparada em um referencial teórico que discute a história e a interdisciplinaridade entre as ciências e sua relação com o público, apresento como a vitivinicultura tornou-se um objeto científico entre 1880 e 1920 no país. Argumento que a modificação desse status se deu em virtude da formação de uma cultura científica, dos ideais da elite paulista e das políticas de ciência e tecnologia implementadas. Nesse processo os conceitos sobre o vinho, seus usos e o direcionamento da pesquisa em vitivinicultura são entendidos no contexto de legitimação da ciência, fruto dos debates, seus laços e confrontos sociais. Este artigo conclui que a mudança no entendimento do vinho foi mais um dos aspectos relevantes na conformação e desenvolvimento econômico da produção vitivinícola brasileira.

Palavras chaves: cultura científica, literatura vitivinícola, história das ciências agrícolas

Abstract

Supported by a theoretical framework that discusses the history and interdisciplinary nature between sciences and its relationship with the public, I present how wine has become a scientific object between 1880 and 1920 in the country. I argue that the change of status occurred due to the formation of a scientific culture, the ideals of the elite of São Paulo state and because a science and technology policy. In this process the concepts of the wine, its uses and the direction of research in viticulture were understood in the context of legitimation of science, the result of discussions, ties and social confrontations. This article concludes that the change in the understanding of wine was one of the most important aspects of conformation and economic development of the production grapewinery brasilian production.

Keywords: scientific culture; grapewine literacy; history of agricultural sciences

Recibido: Octubre 2 de 2009

Aceptado: Octubre 19 de 2009

² Pós doutoranda e pesquisadora do grupo Scientia-Teoria e História da Ciência e da Técnica da UFMG, tel: (55) 31-34096262, gracioliver@gmail.com.

Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG, Av. Antônio Carlos, 6627, Pampulha, Belo Horizonte, Minas Gerais, sala 2051.CEP 31270-901.

A vitivinicultura paulista na historiografia: eclipses e fronteiras

Falar a respeito da produção de vinho ou da viticultura no estado de São Paulo é talvez um assunto pouco comum na historiografia brasileira. O livro clássico de Sérgio Buarque de Holanda nada menciona sobre as técnicas empreendidas na cidade de São Paulo desde o início da colonização até o início do século XIX³. Além desse estudo, um olhar sobre a pequena produção vitivinícola, destinada aos mercados locais, foi possível somente com o refinamento das metodologias de história econômica no último quartel do século XX.

Nessa perspectiva, diversas culturas (cana, algodão e citrus) têm sido investigadas como parte do processo de diversificação da agricultura e da formação de um complexo econômico cafeeiro no estado paulista, que envolvia a produção agrícola e industrial. O estudo de Monteiro⁴ focalizou a diversificação econômica nas fazendas mistas de café, entre 1889 e 1920, nas quais se produzia tanto para exportação como para o mercado interno, fazendo notar uma pequena produção de uvas e vinho. Dado o enfoque utilizado neste estudo, compreendemos o contexto econômico em que se inseria a produção de vinhos, mas pouco sobre as características específicas desta.

Os trabalhos de Lia Romero Borcosque⁵ cobrem essa lacuna. Toma como documentação grande número de periódicos de divulgação científica para a agricultura. Com eles a autora caracteriza a produção vitivinícola paulista dentro do complexo econômico cafeeiro paulista, mostrando o crescimento quantitativo desta produção entre 1886 e 1926. Aponta a diversidade de variedades plantadas, relatando quais membros da elite eram vitivinicultores e seus experimentos de hibridização. Expõe o papel desempenhado pelas exposições nacionais na divulgação de novas técnicas agrícolas e das instituições científicas na criação de novas variedades, apontando a década de 1930 como o início do desenvolvimento continuado e qualitativo dessa produção.

A autora procede sua análise num período de acentuada animação sobre a vitivinicultura nacional. Esta se deu por meio da publicação de livretos e artigos na imprensa diária e agrícola, um fomento que década de 1920 foi incorporado pelos órgãos públicos do governo, quer do Ministério da Agricultura quer das secretarias estaduais de agricultura. Contudo, apesar de identificar o papel desses mecanismos de difusão e divulgação científica na produção econômica, ressentimos de uma leitura mais crítica dessa

³HOLANDA, Sérgio. *Caminhos e fronteiras*. Rio de Janeiro, José Olympio, 1975.

⁴MONTEIRO, Rosane. "Diversificação econômica das fazendas mistas no interior paulista: produção voltada para o mercado interno, 1889 – 1920". anais eletrônicos do v congresso brasileiro de história econômica e 6ª conferência internacional de história de empresas. 7 a 10 de setembro de 2003, abphe.

⁵ROMERO, Lia. A vitivinicultura no estado de São Paulo (1880- 1950). Dissertação de mestrado – Instituto de Economia, UNICAMP, 2004; BORCOSQUE, Lia "La vitivinicultura en el estado de San Pablo (Brasil): Instauración y desarrollo de la producción vitivinícola em el periodo de 1880 – 1930. (primera parte). Universum, 2005, 20 (2), pp. 268 – 287; BORCOSQUE, Lia. "A vitivinicultura no estado de São Paulo (Brasil), 1930 – 1950", Territorios del Vino, 2008, 2(3), pp. 66-102.

documentação, principalmente aquela que é resultante da atividade científica ou a ela pertinente.

Nos trabalhos de Borcosque lemos sobre uma ciência destacada da sociedade, que conduz impreterivelmente ao progresso e cujo discurso sobre a sociedade é tido como descrição neutra do passado. Tal visão sobre a ciência compreende que o conhecimento científico desenvolveu-se por leis próprias, recebendo influências sociais apenas em suas formas de organização.

Para Leff⁶ foi essa a ideologia positiva que permitiu uma acentuada segmentação do conhecimento científico e do trabalho no século XX. Dessa maneira, a natureza foi objetivada pela razão científica e econômica. Ele acredita que foi pela segmentação disciplinar das ciências e do trabalho que estamos impedidos atualmente de um pensamento sistêmico e sustentável sobre o ambiente.

Observar como a produção vitivinícola se constituiu como um objeto para as ciências é valorizar a interpretação histórica interdisciplinar, não como um passado pré-científico, mas como a teia de pessoas, idéias, conceitos, locais, objetos e representações, em torno dos quais foram construídos uma racionalidade científica. Quando em 1938 se cria a primeira instituição científica e específica para a vitivinicultura paulista, toda essa rede de percepção, aceitação e rejeição às ciências agrícolas já estava formada.

Trabalhar essa temática na perspectiva da História das Ciências é ter em mente que a própria História também se pautou pela segmentação. Foi esse percurso historiográfico, que erroneamente coloca a história das ciências como mais uma temática, que determinou o eclipse das fontes científicas para a análise dos historiadores em geral, relegando-as aos próprios cientistas. No caso da vitivinicultura paulista, cuja segunda fase de desenvolvimento é de meados do século XIX até os dias atuais, a documentação que chega até nós é em sua grande maioria fontes oriundas ou sobre a atividade científica, ou seja, são incompreensíveis num primeiro momento ao historiador. É no treino desse olhar que a História das Ciências se propõe como um campo autônomo, fazendo dialogar historiadores e cientistas.

Na historiografia atual da História das Ciências, em especial aquela que focaliza o processo de institucionalização científica no Brasil, contexto histórico e conteúdo científico são abordados de forma a fazer notar 'a ciência' também como uma produção social e cultural local⁷. Compreender como um assunto tornou-se científico é, de fato, um tema histórico que está nas fronteiras de contato ou de disputa entre a História e a História das Ciências. Dar esse foco significa compreender como os elementos culturais se enredaram aos conteúdos científicos, propiciando legitimidade ou não a estes na sociedade. Por estar nessa fronteira, esse tipo de análise tem seus limites para responder como se deu a construção do conhecimento científico, o que exigiria outras metodologias da história das ciências.

Assim, nos períodos e publicações assinalados abaixo investiguei a constituição de momentos, temas e atores específicos nesse conjunto de

⁶ LEFF, Enrique. Racionalidade Ambiental e a reapropriação social da natureza, 2006

⁷ DANTE, Maria (Org). Espaços da Ciência no Brasil, 1800-1930. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2001.

publicações, cuja escrita trazia significados tanto para os vinhos como a vitivinicultura, como um espaço do discurso científico. As publicações trabalhadas foram os livretos independentes de Luis Pereira Barreto (de 1896 a 1900), Frederic Maurice Draenert (1888) e de Artur Campos da Paz (1896). Os artigos sobre vitivinicultura lidos encontram-se na *Revista de Horticultura – Jornal de Agricultura e Horticultura Prática* (de 1876 a 1879); nos Boletim e Relatórios do Instituto Agrônomo de Campinas (de 1890 a 1938); no *Boletim da Agricultura do Estado de São Paulo* (de 1900 a 1944); na *Revista Agrícola de São Paulo* (de 1896 a 1935); na *Revista Chácaras e Quintais* (de 1910 a 1930) e em diversos jornais mineiros entre 1880 e 1900⁸.

Portanto, orientam a análise dessa documentação a idéia de que nesse período o país experimentou o aumento de uma imprensa que visava vulgarizar a ciência⁹; de que os conhecimentos científicos necessitam de ligações precisas com as realidades sociais, para legitimar e construir um conhecimento científico¹⁰; e que o estabelecimento de uma cultura científica inclui a circulação de informação entre pares, amadores, objetos materiais e simbólicos¹¹; e por fim, que essas dinâmicas sociais fazem parte de um processo de institucionalização das ciências no país, propiciando o destacamento, os conflitos, os silêncios e sucessos das comunidades científicas em ascensão¹²; e que, todavia, foi apenas com as políticas continuadas de investimento em C&T que esses debates se mantiveram, requisitando o investimento nas culturas agrícolas de uma dada região¹³.

Antes do estudo de Borcosque, quem mais se dedicou ao levantamento histórico da produção vitivinícola paulista, ainda que amparado numa história das ciências de caráter oficial, foi o engenheiro agrônomo Júlio Inglez de Souza. Ele trabalhou entre 1948 e 1964 na Estação Experimental de São Roque (São Paulo) com a produção de novas variedades de uvas e práticas culturais para o melhoramento da vitivinicultura.

Em *Origens do vinhedo paulista* (1959) e em *Uvas para o Brasil* (1969), além das condições próprias de solo e clima, o autor menciona como prerrogativa para o surgimento daquela cultura um certo grau de sedentarismo da sociedade. E, embora não cite Holanda, seus argumentos corroboram a interpretação daquele historiador, levando-nos a caracterizar o hiato da produção vitivinícola no estado paulista entre os séculos XVII e XIX.

⁸ Agradeço à Catarina Capela Silva, bolsista do projeto “História e Divulgação da Ciência em Minas Gerais” (FAPEMIG) pelo levantamento e discussões sobre vitivinicultura nos jornais mineiros.

⁹ VERGARA, M. R. “Contexto e Conceitos: história da ciência e vulgarização científica no Brasil do século XIX”. *Interciencia*, 2008, 33, p. 324-330.

¹⁰ LATOUR, Bruno. “Dádme un laboratorio y moveré el mundo”. In: IRANZO, Juan et al. (Comp.). *Sociologia de la ciencia y la tecnologia*. Madrid, CSIC, 1995, pp.237-257.

¹¹ STAR, Susan & GRIESEMER, James. “Institutional Ecology, ‘translations’ and boundary objects: Amateurs and professionals in Berkeley Museum of Vertebrate Zoology, 1907-39”, *Social Studies of Science*, 1989, 19, pp.387 – 420.

¹² GAVROGLU, Kostas et alli. “Science and Technology in the european periphery: some historiographical reflections”, *History of Science*, 2008, XLVI, pp. 153-176.

¹³ SZMRECSÁNYI, Tamás. “Origens da Liderança Científica e Tecnológica Paulista no século XX”, *Textos para Discussão - DPCT/UNICAMP*, 1996, 15, pp. 01-19.

Segundo Souza¹⁴, o motivo para o novo impulso vitivinícola paulista foi a introdução de variedades nativas da América do Norte, como a videira Isabel (variedade de *Vitis labrusca*). Ainda segundo aquele autor, entre os anos de 1830 e 1840 o cultivo dessa videira teria se esparramado pelos quintais urbanos e chácaras suburbanas, nos bairros periféricos da cidade de São Paulo e em outras cidades próximas, como Mogi das Cruzes, acrescidos com o tempo das cidades de São Roque e Jundiaí.

Já nas últimas décadas do século XIX, com o início da segunda franja pioneira de expansão do café, atingindo cidades mais a nordeste do estado, como Ribeirão Preto e Jaboticabal, até o início do século XX, com a imigração subsidiada e a construção das ferrovias, observa-se o aumento das localidades vitivinícolas¹⁵. Desse momento até a consolidação de um espaço vitivinícola, como atividade econômica na década de 1930, nota-se que a vitivinicultura paulista sofreu um processo de expansão e, em seguida, de retração de seu espaço produtivo, em virtude de suas ligações com a economia cafeeira.

Atribuo os seguintes fatores como constitutivos desse território inicial, que não se apresenta como um aglomerado único¹⁶: 1) Acompanham o traçado de três principais ferrovias: Mogiana, Paulista e Sorocabana; 2) conseqüentemente, são cidades cafeeicultoras importantes ou próximas a estas; 3) algumas são fronteiriças ao estado de Minas Gerais. Os dois primeiros pontos sinalizam que casos como o estudado por Monteiro podem ter sido a regra inicialmente. E, com o passar do tempo, esse território limitou-se ao redor dos grandes mercados consumidores das cidades de São Paulo e Campinas, por sua crescente demanda e industrialização, como também salientaram Inglez de Souza e Borcosque. Quanto ao terceiro item convém lembrar que em Minas Gerais a vitivinicultura é manifesta desde os tempos coloniais, usando variedades européias portuguesas e depois americanas, e que muitos mineiros conquistaram o solo paulista nessa segunda franja pioneira de expansão do café, inclusive incitados pela propaganda na imprensa feita por Luis Pereira Barreto (1840-1923)¹⁷.

Entretanto, para Inglez de Souza¹⁸, não se trata apenas de causas ambientais ou econômicas. A vitivinicultura paulista se desenvolveu mais acentuadamente no século XIX por causa do fim da escravidão e com o ingresso do imigrante italiano que tinha essa produção arraigada à sua cultura. Em seus textos percebemos a relação causal entre a constituição da nação, de um povo e da cultura civilizada, corroborando todo um ideal que era evidenciado em alguns viajantes e nos trabalhos do médico e também viticultor paulista Luis Pereira Barreto, em cujas publicações Inglez de Souza se apoiou¹⁹.

¹⁴ SOUZA, Júlio. Origens do Vinhedo paulista. Jundiaí, Pref. Municipal de Jundiaí, 1959.

¹⁵ OLIVER, Graciela. "Debates científicos e a produção do vinho paulista, 1890 – 1930". Revista Brasileira de História, 2007, 27(54), pp. 239-260.

¹⁶ OLIVER, Op. cit., 2007, p. 244.

¹⁷ MONBEING, Pierre. Pioneiros e Fazendeiros de São Paulo. São Paulo, HUCITEC – POLIS, 1984, p. 133; SOUZA, Op. cit., 1969, p.28.

¹⁸ SOUZA, Op. cit., 1969, p. 26, 27.

¹⁹ Cita: BARRETO, Luis. La viticulture a Saint Paul (Brésil). Lettre raport a M. V. Pulliat. Jorge Seckler & Cia., São Paulo, 1888; BARRETO, Luis. A VITICULTURA NO BRASIL. REVISTA AGRÍCOLA, ANO II, 16, SÃO PAULO, 1896 (ISOUZA, OP. CIT., 1969, P. 449)

Essa relação é reinventada até os dias de hoje, a julgar pelas “Festas da Uva” no chamado polígono vitícola paulista²⁰, nas quais se glorifica a remota herança imigrante da produção. Ou ainda, observa-se que as pesquisas sobre melhoramento varietal têm por objetivo criar um bom vinho com variedades tradicionais como já ocorre no sul do país²¹. Isso se dá porque mais de 70% do parreiral paulista é composto de variedades de espécies americanas (*Vitis labrusca*), com as quais já se consolidou uma cultura alimentar²². Em meio a esse contexto atual, disse-se curiosamente que São Paulo ainda pode produzir um bom vinho.

A permanência desses debates permite questionar até onde a ciência, a tecnologia e o mercado delimitam, possibilitam ou se submetem à cultura local. E por mais que muitas abordagens históricas digam que essa é uma pergunta superada, ela ainda suporta algumas investidas, especialmente, se olharmos para as fontes que divulgaram conhecimentos científicos. Ou quando interrogamos o que se considerava como um bom vinho, quem o delimitou e os reflexos na imprensa e no direcionamento da ciência.

Essas são as perguntas que nos fazem entender como a vitivincultura se tornou um objeto para as ciências. Em relação ao caso paulista, busco compreender por que interessava ao discurso médico notificar essa produção em fins do século XIX? Qual a influência desse discurso na animação da vitivincultura nacional? E, por fim, qual o papel do estado de São Paulo na criação de uma cultura científica em torno à vitivincultura? Essas são as perguntas que enfocarei na seqüência do texto, sem a pretensão de esgotar o assunto, pois a documentação analisada não compreende a totalidade existente.

Vinho: alimento e cura

Recentemente, alguns historiadores têm feito releituras tanto de fontes primárias como secundárias, buscando as práticas alimentares dos diferentes períodos e grupos culturais. Em Carneiro²³ são abordados os termos Vinho, Vinho do Porto, Xerez e Vermute, na forma de verbetes. Nessa pequena enciclopédia enfatiza-se o processo de expansão das trocas comerciais entre o velho e o novo mundo e a popularização do consumo dessas bebidas a partir do século XVII.

No contexto colonial brasileiro, o álcool (de vinho, de aguardente, de frutas e de mandioca) foi utilizado pelos mais diferentes atores sociais, atrelando-se, por exemplo, às práticas de catequização dos índios, às práticas

²⁰ O polígono compreende a região entre Mogi das Cruzes, Ibiúna, Cabreúva, Valinhos, Morungaba, Bragança Paulista (SOUZA, Op. cit., 1969, p. 55).

²¹ MESSIAS, Cláudio. “IAC e Unicamp buscam uva e vinho representativos de SP”. *Jornal da Unicamp*, 2007, 12 a 15 de nov., p. 12.

²² SANTOS, Rachel. “Pesquisa inédita aponta viabilidade da produção de vinho em São Paulo”, *Jornal da Unicamp*, 2008, 2 a 8 de jun., p.04.

²³ CARNEIRO, Henrique. *Pequena enciclopédia história das drogas e bebidas*, Rio de Janeiro, Campus/Elsevier, 2005.

sodomitas e à dominação dos escravos²⁴. A regra, como salienta Souza²⁵, parece ter sido destinar aos ricos um vinho de maior teor alcoólico, enquanto aos pobres, os vinhos mais fracos ou “falsificados”, os quais muitas vezes eram vinculados ao alcoolismo.

Droga e alimento encontravam-se indistintas nesse período. Segundo Carneiro²⁶, as fronteiras entre o que cura, dá prazer, entorpece e nutre não são naturais e apenas se tornaram mais definidas, reguladas e vigiadas no início do século XX. Mas não se trata somente de um problema de regulação dos mercados. Não foram somente essas medidas que contribuíram para diminuir a ambigüidade de alguns velhos e novos alimentos e drogas em nossa sociedade atual. Cada tempo, local e grupo social permitem uma conceituação e uso desses itens.

No início do século XIX o vinho ganhará novo destaque como alimento das civilizações avançadas, dotado de toda uma etiqueta, distinguindo-se da cachaça nos relatos de viajantes, que remetia ao passado colonial e fazia transparecer as distinções sociais existentes²⁷. Cabe ressaltar que depois da independência política do Brasil, em 1822, outras bebidas, como a cerveja, e outros tipos e nacionalidades de vinhos, que não o da Real Companhia de Vinho do Norte de Portugal, se tornariam mais comuns no país, mesmo que tivessem péssima fama, (dizia-se “*de fazer azia à caixa de bicarbonato*”)²⁸. Ao mesmo tempo a cachaça torna-se uma bebida associada aos humildes, seu consumo se dava em substituição ao vinho e podia ser vista como um estimulante ou causadora de doenças, tais como a hepatite e a hidropsia, ou mesmo como subterfúgio para enganar a fome²⁹.

Mas foi somente a partir das décadas de 1860 e 1870 que o vinho se tornou cada vez mais presente. O crescimento de seu consumo se deu em função do aumento da importação, com as divisas geradas pela exportação do café e outros produtos, do aumento da demanda, em virtude das primeiras imigrações e criações de núcleos coloniais, movimento que se acentua nas décadas seguintes, e do incremento constante da produção de vinho nacional, em particular nos estados do sul.

No mesmo período, a ciência moderna será vista como mais um dos fatores que levariam ao progresso, se não um dos principais responsáveis. As ciências e as tecnologias cresceram em termos da criação de inúmeros aparelhos, alguns até ganharam lugar na vida cotidiana; cresceram em especialidades e disciplinas científicas; em números de pesquisadores e instituições; nas suas aparições por meio de imagens e escritos na imprensa

²⁴ VENANCIO, Renato. & CARNEIRO, Henrique. (Orgs.). Álcool e drogas na história do Brasil. São Paulo/Belo Horizonte: Alameda/Editora PUC Minas, 2005.

²⁵ SOUZA, Ricardo. “Cachaça, Vinho, cerveja: da Colônia ao século XX”. Revista de Estudos Históricos, 2004, 33, pp.56-75.

²⁶ CARNEIRO, Henrique. “Transformações do significado da palavra “droga”: das especiarias coloniais ao proibicionismo contemporâneo”. In: VENANCIO & CARNEIRO, Op. cit., 2005, pp. 11-28, p. 14.

²⁷ SOUZA, Op. cit., 2004, p. 64.

²⁸ FUKEMAN, Clarisse & LIMA, Patrícia. Artes de sobrevivência em ofício ambulantes. Belo Horizonte, ICFG - MAO, 2003, p.19.

²⁹ ALGRANTI, Leila. “Aguardente de cana e outras aguardentes: por uma história da produção e do consumo de licores na América portuguesa”. In: VENANCIO & CARNEIRO, Op.cit., 2005, pp. 71-92, p. 88.

científica e naquela voltada para um público geral (Price, p. 129 - 146). É nesse período que se modificam os conceitos e relações entre doença e ambiente, os quais influiriam também na significação do vinho no país, como observo a seguir.

Tal influência ocorreu porque no discurso das academias e periódicos médicos o conceito de doença passou a incorporar os desdobramentos da História Natural³⁰. Desde então, os agentes do meio, como “*miasma, calor, pressão atmosférica, umidade, parasitas, temperatura etc., tomados em conjunto ou discriminados hierarquicamente, jamais concorreriam isoladamente para formar uma afecção*”³¹, ainda que pudessem ser auferidos com instrumentos científicos. Segundo o mesmo autor, a natureza da doença seria dada por um conjunto de causas, pois o agente etiológico poderia sofrer adaptações de um lugar para o outro. E cada vez mais a causa das doenças era definida em razão de sua relação com o indivíduo num meio, por sua constituição física e dinamismos psicológico e fisiológico. Buscavam unir constantes universais a dados locais e, portanto, reconstituíam a história das doenças e epidemias no país.

No Brasil essas mudanças se deram ao longo do século XIX e se acentuaram na segunda metade. Mas foi apenas com a recepção e prática das teorias microbianas, nas duas últimas décadas do século XIX, que essas noções de doença e ambiente se entrecruzaram mais claramente com a identificação de um bom vinho, como alimento são e cura para algumas doenças, como o alcoolismo.

Foi pela recepção, adaptação e aplicação desses conceitos científicos que as análises de vinho ligavam-se às preocupações higiênicas de saúde pública, à reconstrução de algumas doenças e aos novos projetos de nação. Se antes a adulteração de um vinho ou falsificação era identificada pelo efeito que causava no consumidor, em seu estado de consciência, com os novos conceitos e análises tratava-se de um problema da produção do vinho, isentando-se muitas vezes aquele que o bebia³².

Essas discussões foram geradas pela publicação do trabalho de Luis Pasteur, *Études sur le vin*, de 1866, modificando o conceito de vinho também. Um bom vinho era aquele que não perderia seus atributos depois de pronto, como “*disse Pauster, bastava-lhe examinar ao microscópio uma amostra de vinho para definir seu gosto*”³³. Todavia, Pasteur fundamentaria as relações entre a fermentação e as doenças humanas apenas dez anos depois dos trabalhos sobre a fermentação dos vinhos.

Assim, aos poucos a produção dessa “nova” bebida deixaria de ser uma arte misteriosa ou ainda uma indústria de muito labor, para se tornar uma indústria mais exata que poderia ser auferida por instrumentos científicos, e cujo resultado, o vinho genuíno ou o vinho artificial, poderia ser identificado e descrito por sua composição e qualidades químicas. Tornava-se, portanto, uma

³⁰ EDLER, Flávio. “De olho no Brasil: a Geografia Médica e a viagem de Alphonse Rendu”. História, Ciências, Saúde-Manguinhos, 2001, VIII, pp. 925-943.

³¹ EDLER, Op. cit., p. 930.

³² LOPES, Miriam & LIMA, Eduardo. “A falsificação de vinho na cidade de Ouro Preto no século XIX”. In: VENÂNCIO & CARNEIRO, Op. cit., 2005, pp. 203-216, p. 210.

³³ Idem, ibidem.

prática científicada no seu uso social e em si, o que inicialmente ocorreu, no país, *pari passu* à recepção das teorias bacterianas nas instituições médicas e de saúde pública.

No jornal *A Província Mineira*³⁴, na seção “Chrônicas Scientificas”, encontra-se um pequeno texto intitulado “O vinho de Saint – Raphael, no ponto de vista da Hygiene”, de 1881. O texto inicia perguntando: “*Tem-se notado um fato assaz extraordinário que, agora, a saúde entrou para o domínio da medicina?*”. O autor pergunta, se para tudo se necessitaria de um médico: “*qualquer que seja a idade, chama-se o doutor para saber que atmosfera, que vestimenta, que alimento, que bebida deve-se escolher segundo os casos e os indivíduos?*”. Conclui afirmativamente, dizendo que o vinho seria uma bebida indicada tanto para doentes, no caso do combate à anemia, como para saudáveis por tonificar o sangue.

Os trechos acima bem relacionam as novas concepções de doença, pautadas num conjunto de fatores que contribuía para a saúde, dentre os quais estava a alimentação e o vinho especificamente. Mas que novo poder era esse que solicitava modificações das práticas de fazer e consumir uma bebida, que antes não tinham razão de ser? O que os novos conhecimentos científicos e suas práticas tornaram visível?

Começando pela última pergunta, destaco as atividades do laboratório de higiene da Escola de Farmácia de Ouro Preto (1839) no estado de Minas Gerais³⁵. Elas estiveram pautadas no pensamento higienista, fortemente embasado nas teorias microbianas, como também procediam outras instituições científicas brasileiras a partir da década de 1880, como a Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro (1832), o Instituto Pauster do Rio de Janeiro (1888) e, na década seguinte, o Instituto Bacteriológico de São Paulo (1892). Dentro da prática desses laboratórios ocorriam as análises de gêneros alimentícios, exames químicos de bebidas e verificação de drogas medicinais, com vistas a perceber adulterações e a presença ou não de agentes causadores de doenças do vinho e nos homens.

Quanto ao exame do vinho também procuravam analisar as “*taxas de glicose e grau alcoólico, utilizando os instrumentos laboratoriais: ebulioscópio de Malling, acetímetro de Reivel, amonímetro de Bobierre, galactotímetro de Adam e colorímetro de Dubosq*”³⁶. Essas novas medidas de identificação e classificação eram dadas por especialistas e visavam evitar as falsificações, as quais eram, então, colocadas como um problema de saúde pública e não apenas de seus consumidores.

Daí resultou o confronto entre o produtor do vinho “Rocha Leão”, o médico e inspetor de higiene da cidade de Ouro Preto – Arthur Campos da Paz - e os estudantes da Escola de Farmácia, após a proibição da comercialização do dito vinho em 1894³⁷. Especialistas e consumidores viam e consumiam vinho de forma diferente. Tinham argumentos distintos para classificá-lo e

³⁴“O vinho de Saint – Raphael, no ponto de vista da Hygiene, escrito por Xavier Blanchin”, A Província de Minas, 1881, 67, 4 de set., p.02.

³⁵ LOPES & LIMA, Op. cit., p. 210.

³⁶ LOPES & LIMA, Op. cit., p.205, 206.

³⁷ LOPES & LIMA, Op. cit., p. 213, 214.

consumi-lo, gerando todo um movimento de protesto popular na cidade de Ouro Preto naquele ano.

Para entender esse embate adoto a perspectiva de Hochman³⁸, quando propõe que as ações em saúde pública resultantes desse pensamento médico-higienista, como as reformas de saneamento urbano, devem ser consideradas como parte da formação do Estado brasileiro e não como simples reflexo das demandas urbanas e econômicas da época. Esse era o novo poder que era exibido nas publicações e que buscava legitimação junto ao Estado, transparecendo em disputas urbanas, contrapondo-se ao poder erigido pelas elites imperiais.

Médicos, engenheiros e militares enfrentavam liberais e bacharéis desde o último quartel do século XIX. Através do positivismo reclamavam a ciência e não os privilégios como medida das coisas³⁹. Hochman ainda destaca que uma das matrizes do pensamento social brasileiro nasceu dessas discussões, buscando na ciência a solução para todos os problemas do país. Mas sua principal expressão para o meio rural tomaria corpo em todo o território nacional apenas a partir da década de 1920, dizendo-se que o “Jeca” era indolente⁴⁰.

Dessa modo, projetos de nação flagravam-se conjuntamente à divulgação, criação e reformulação de instituições científicas entre 1870 e 1920⁴¹. Essa investida visava desarticular o discurso nacionalista anterior, liberal e romântico, para identificar apenas os pontos de contato entre a cultura brasileira e a ocidental⁴². Para as ciências e sua divulgação isso resultou na recepção de diversas correntes sobre a evolução biológica e social, como o evolucionismo, o darwinismo, o spencerianismo, as teorias raciais, em contraste com os caminhos definidos pelo liberalismo anterior, bem como demarcou as fronteiras entre gerações de divulgadores⁴³.

Proclamada a República, em 1889, os projetos de nação seriam articulados a partir de cada estado da federação, em grupos políticos que tinham por base a imprensa⁴⁴. A literatura marca os debates desses projetos, por exemplo, para a modernização agrícola⁴⁵ e também para os modelos de instituições científicas⁴⁶. É nesse contexto científico e político de desenvolvimento do discurso médico-higienista e da construção de projetos de nação por uma nova elite que busca o poder, que o vinho ganhou novos

³⁸ HOCHMAN, Gilberto. A Era do Saneamento: as bases da política de saúde pública no Brasil. São Paulo, HUCITEC-ANPOCS, 1998.

³⁹ ALONSO, Ângela. “O positivismo de Pereira Barreto e o pensamento brasileiro no final do Século XIX”. Coleção Documentos, 1995, 9, Série Teoria Política, pp. 1-18.

⁴⁰ Jeca era um personagem de Monteiro Lobato que representava o brasileiro pobre do interior do país. LIMA, Nísia. Um Sertão Chamado Brasil. Rio de Janeiro, IUPERJ, 1999.

⁴¹ VERGARA, Op. cit., p. 326.

⁴² ALONSO, Op. cit., p.04.

⁴³ SÁ, Dominichi. A Ciência como Profissão: médicos, bacharéis e cientistas no Brasil (1895-1935). Rio de Janeiro, Fiocruz, 2006; DOMINGUES, Heloisa et al (Orgs.). A recepção do Darwinismo no Brasil. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2003.

⁴⁴ LUCA, Tânia. A Revista do Brasil: um diagnóstico para a (N)ação. São Paulo: Ed. Unesp, 1999. Participavam dessa revista Monteiro Lobato e Pereira Barreto.

⁴⁵ MENDONÇA, Sônia. O Ruralismo Brasileiro. São Paulo, HUCITEC, 1997.

⁴⁶ BENCHIMOL, Jaime. & TEIXEIRA, Luis. Cobras e lagartos & outros bichos. Uma historia comparativa dos institutos Butantã e Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, Fiocruz, 1994.

significados como alimento e cura, tornando-se cada vez mais um assunto da alçada da ciência e de especialistas.

A publicação em jornais das análises químicas de classificação dos vinhos e, depois, a publicação de artigos mais específicos sobre a produção do vinho interessavam ao discurso dos médicos porque poderiam criar um novo gosto para “a cultura alimentar brasileira” ou uma nova “cura” para “a nação” brasileira, de acordo com a opinião balizada nos novos preceitos e práticas médicas da nova geração. A muitas dessas análises também se vinculavam prêmios agrícolas, fazendo notar como políticas de saúde pública caminhavam juntas às políticas de promoção de uma agricultura moderna⁴⁷. Assim,

“A cultura da vinha nos nossos dias não é mais, como outrora a simples obra da natureza, em que o clima, os fatores meteorológicos e os elementares cuidados culturais tudo faziam – a cultura da vinha, hoje, é obra exclusiva da arte, de uma arte que se inspira constantemente nos ditames da ciência [...] A verdade, enfim, é que, da experiência d’este último século, resulta que, dentre todas as plantas úteis, só a vinha possui o dom de atrair o homem e de fazer imigrantes, só ela tem o poder de criar novas pátrias, só ela tem bastante prestígio para fascinar e por em marcha os velhos penastes. É a planta colonizadora por excelência”⁴⁸

Pautado na tecnologia (arte ou técnica + ciência) de Pasteur, nas ações que promoveu para incrementar a vitivinicultura francesa, fornecendo bons fermentos e vacinas, na capacidade das instituições científicas brasileiras já existentes, criadas inicialmente para combater as febres, e na substituição do “Jeca” pelo imigrante, Luis Pereira Barreto acreditava ser possível fabricar um “bom vinho” de pasto como os melhores de Portugal ou do sul da França⁴⁹. Em São Paulo esse era o conjunto simbólico que revestia vitivinicultura nacional a partir da década de 1890 e que se revigoraria no início do século XX⁵⁰.

Assim, para a animação da vitivinicultura nacional, a presença de atores ligados ao pensamento médico-higienista implicou, primeiramente, na identificação de temas essenciais, postulando a fermentação como uma das principais fases do processo de fabricação dos vinhos. Na seqüência, abriu-se um debate com outras esferas do conhecimento científico que notificavam outras fases e problemas relevantes para a confecção do vinho “nacional”.

Nesse caso, se desde as décadas de 1860 e 1870, encontramos notícias sobre o consumo e a produção de vinhos nacionais e temas científicos diversos, com o fim do século XIX, observa-se novos atores em cena e a definição de alguns assuntos como centrais para a promoção da vitivinicultura nacional em bases científicas cada vez mais próprias, ou agronômicas.

⁴⁷ LOPES & LIMA, Op. cit., p.206.

⁴⁸ BARRETO, Luis. A vinha e a civilização. São Paulo, Riedel & Lemmi, 1896, p. 04.

⁴⁹ BARRETO, Luis. A Arte de fabricar o vinho. São Paulo, Ed. Red da Revista Agrícola, 1900, p. 109

⁵⁰ OLIVER, Op. cit., 2007, p.254, 255.

A animação inicial da vitivinicultura nacional

O objetivo de animar a produção e o consumo de vinhos esteve presente em vários periódicos científicos, literários e agrícolas que se multiplicaram no país a partir da segunda metade do século XIX, e se reproduzem em paralelo a outros assuntos que também receberam destaque no mesmo momento, como maquinários, sericultura e o chá, por exemplo. Essas notas, notícias e artigos sobre a vitivinicultura fazem parte desse incremento de publicações que divulgavam conhecimentos para a agricultura em geral, bem como da formação de um público geral interessado nas ciências e na tecnologia, mesmo que limitado por diversos fatores, também no Brasil.

As razões para o crescimento desses títulos ainda merecem aprofundamento, pois não se restringem apenas às subvenções imperiais recebidas, às crises do café ou por ser a agricultura a principal produção do país⁵¹. Pensando em um processo de institucionalização das ciências em curso nesse momento, Weltman salientou que: “*Os periódicos se tornariam, assim, importante meio de interação entre ciência e sociedade, bem como de reforço ao processo de construção da identidade social dos cientistas*”⁵².

Para abordar esse período inicial, tomo como estudo de caso, os artigos sobre vitivinicultura da *Revista de Horticultura – Jornal de Agricultura e Horticultura Prática* (Rio de Janeiro, Typografia Universal E. & H. Laemmert), que foi a primeira do gênero em horticultura, de propriedade do horticultor Frederico de Albuquerque, e por ele editada, no período entre 1876 e 1879⁵³. Destaco que essa análise não deve ser vista como o principal exemplo ou modelo. Ela é um ponto de partida para que outros estudos venham analisar comparativamente em outras revistas e jornais da época a vitivinicultura em suas páginas.

Na *Revista de Horticultura*, em diferentes seções, encontramos notas e artigos sobre a vitivinicultura estrangeira e nacional. Desta última, são citados, por exemplo, produtores da Ilha dos Marinheiros e de Pelotas, no estado do Rio Grande do Sul, de Itabira, em Minas Gerais e de Bragança, no estado de São Paulo. Merece destaque não somente por isso, mas por ser uma revista cujos conselheiros eram membros das classes políticas imperiais e das instituições científicas que viam na divulgação das ciências uma das maneiras de trazer o progresso ao país, ao lado das escolas profissionais, museus e conferências públicas⁵⁴. Assim como em outros periódicos diários e revistas da

⁵¹MARTINS, Ana. *Revistas em Revista: Imprensa e práticas culturais nos tempos da República*, São Paulo (1890 – 1922). São Paulo, EDUSP, 2008, p.283. FERREIRA, L. *Imprensa agrícola no império, na primeira república e no estado novo: (subsídios para uma historiografia)*. Dissertação de Mestrado, UNB. Brasília, 1989.

⁵²WELTMAN, Wanda. *A educação do Jeca: ciência, divulgação científica e agropecuária na revista Chácaras e Quintais (1909-1948)*. Tese de doutorado, FIOCRUZ, 2008, p.25.

⁵³Frederico de Albuquerque, natural do Rio Grande do Sul, foi adjunto do Museu Nacional na Seção de Botânica em 1875. Dedicou-se à horticultura na cidade do Rio de Janeiro no bairro Engenho Novo. SÁ, Magali & DOMINGUES, Heloisa. “O Museu Nacional e o Estudo das Ciências Naturais no Brasil no Século XIX”. *Revista da Sociedade Brasileira de História da Ciência*, 1996, 15, pp. 79-88, p. 84.

⁵⁴DOURADO, Guilherme. *Belle Époque dos Jardins. Da França ao Brasil do século XIX ao início do XX*. São Carlos, USP. Tese de Doutorado, 2008, p.142.

época em que participavam, como o *Auxiliador da Indústria Nacional* (1833-1892), da *Revista Agrícola do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura* (1869 - 1891) e *Archivos do Museu Nacional* (1876 -), difundiam continuamente e sistematicamente os conhecimentos sobre a flora exótica e nativa, bem como discutiam as temáticas brasileiras das ciências naturais, da agricultura e das teorias da evolução⁵⁵.

Era uma publicação mensal que recebia a maior parte de suas subscrições do governo imperial, que as distribuía gratuitamente nas províncias. Tinha como inspiração a *Revue Horticole – Journal d'Horticulture pratique*, editada na França pela *Librarie Agricole de la Maison Rustique*, desde 1829. Alguns de seus artigos eram transcrições da *Revue* ou encomendados pelo editor a correspondentes estrangeiros especiais⁵⁶. Já outros, eram crônicas do próprio Frederico Albuquerque e apresentavam continuação no mês seguinte, prática comum na época para a literatura e divulgação científica.

É nesse tipo de impresso que os leitores da *Revista de Horticultura* poderiam saber dos trabalhos do botânico norteamericano Asa Gray (1810 – 1888), quem colocou ao lado das espécies tradicionais de *Vitis vinifera Linn*, mais quatro espécies, todas nativas da América do Norte, quais sejam: *Vitis labrusca*, *Vitis aestivalis*, *Vitis cordifolia* e *Vitis vulpina*⁵⁷. Essa classificação era bastante controversa na Europa, mas trazia para o vinho das Américas novo *status*, bem como muitos questionamentos. Enólogos buscavam classificar o vinho produzido com uvas nativas da América do Norte, por meio de análises químicas de degustação. Esse vinho tornou-se conhecido pelo *bouquet* exagerado, pelo gosto análogo ao do *cassis*, e, para muitos, pelo aroma semelhante ao da catinga da raposa, fedor do percevejo ou ainda *foxy*⁵⁸.

A partir do momento em que se confirmou a ‘independência’ dessas espécies americanas, que antes eram apenas variedades, foi necessário também afirmar a independência dos vinhos produzidos com essas uvas. Era preciso provar que ele era tão bom quanto o tradicional vinho europeu, uma prova que se dava pelo fabrico e gosto do vinho e não pela análise da uva ou do parreiral. E como pano de fundo dessa independência, discutia-se a evolução das espécies em paralelo à evolução das culturas humanas. Dessa maneira, descartavam a idéia de que os bons parreirais tinham lugar somente na Europa, contestando a opinião dominante a favor dessa prerrogativa, e que ainda se fazia afirmar pelas análises geológicas e meteorológicas, por vezes, de lugares bastante específicos.

Quanto aos vinhos produzidos na América do Sul, as notícias eram: “*se apenas que em Mendonça, na República Argentina, se fabrica com uvas européias um vinho de certa nomeada e que as uvas de mesma origem colhidas em Montevidéu são de excelente qualidade*”⁵⁹. Surgia a opinião que “*o vinho era feito somente com a uva, e necessariamente participará das boas ou*

⁵⁵ DOURADO, Op.cit., p.140; SÁ & DOMINGUES, Op. cit., p. 84-85.

⁵⁶ Esses aspectos da revista foram abordados por DOURADO, Op. cit., p.140-160.

⁵⁷ ALBUQUERQUE, Frederico “Da videira, sua origem, história, conveniência e sua cultura e variedades preferíveis”. *Revista de Horticultura*, 1876, I, mar., pp. 52-85, p. 53. Memória apresentada ao Ministro da Agricultura e publicado originalmente no Diário Oficial do Império, Rio de Janeiro, 1875, 15 de dezembro.

⁵⁸ EUGE, Marie. “Os vinhos da Califórnia”. *Revista de Horticultura*, 1878, III, p. 151-153.

⁵⁹ ALBUQUERQUE, Frederico. Op.cit., 1876, mar., p. 55.

*más qualidades destas: necessariamente o fabrico influirá muito, sendo fácil que um vinhateiro descuidado ou ignorante fabrique mau vinho com uma excelente uva, mas é de todo impossível fabricá-lo bom com uma uva má*⁶⁰.

De acordo com esse raciocínio era possível produzir bom vinho com uvas americanas, como a videira Isabela. Mas também entendiam que o vinho seria ainda melhor se empregassem européias adaptadas às condições do hemisfério sul. A produção desse vinho tornava-se cada vez mais importante porque fazia frente à importação dos vinhos inferiores que vinham ou eram quase sempre adulterados: “*A videira americana Isabela que produz em quantidade satisfatória um vinho suficientemente bom, em muito superior ao que importamos do estrangeiro, além da vantagem de ser genuíno e puro*”⁶¹.

Ao noticiarem sobre a produção nacional nota-se a circulação de informações entre os editores de jornais e revistas, bem como a remessa de vinhos para o editor, que se tornava mais um capaz de distinguir o bom vinho. Assim, nesse momento, os bons vinhos recebem esse qualificativo por terem seu nome comentado entre as pessoas, entre cartas, pela prova do gosto e pelas análises publicadas, que definiam se era genuíno ou artificial. E ao mesmo tempo divulgava-se a opinião que relacionava o uso de uvas européias a um bom vinho, já que estas poderiam ser aclimatadas em outros lugares, além dos paralelos 37 e 52 ao norte.

Nas páginas da revista notificam-se diversos ensaios e experimentações tanto com variedades de uvas americanas como européias, nos quais levavam em consideração a vigorosidade, a produtividade, o enraizamento, entre outros itens. Esses trabalhos eram feitos por pessoas que faziam parte de uma elite de letrados, ainda que fazendeiros ou lavradores, tendo em vista melhorar a qualidade de seus próprios vinhos.

Por essa prática criavam um diálogo entre amadores e científicos. Assim, de um lado, dialogavam com os ensaios e experiências realizadas tanto por multiplicadores e cultivadores, cujos métodos de hibridização buscam novas variedades⁶². Já, de outro, dialogavam com entendidos nacionais, ou especialistas, científicos e ampelógrafos estrangeiros, de escolas agrícolas da França, por exemplo, cujo cenário da filoxera mudara um pouco a opinião sobre o uso das americanas, as quais passaram a ser disseminadas como porta enxerto⁶³. Estimo que a diversidade de variedades presentes no Brasil, para esses ensaios e experiências, viessem não somente por laços pessoais, mas apoiavam-se nas relações sociais e científicas entre os editores, sociedades agrícolas, instituições científicas, revistas, comerciantes e casas hortícolas do Brasil e do mundo.

Apesar desses esforços, a garantia de um bom vinho ainda residia no controle da produção das cantinas, na arte ou técnica de fazer vinhos, que ainda era conferido por diversos ofícios – como o de vinhateiro e o de tanoeiro, por exemplo. Este podia ser tanto um agricultor autodidata, um médico, um padre, e quiçá, um estrangeiro estudado em escola especializada que fora

⁶⁰ALBUQUERQUE, Frederico. Op.cit., 1876, continuação, pp. 115-156, p.115.

⁶¹“Vinho”, Revista de Horticultura, 1876, I, Seção de Crônicas, maio, p. 83 (Sem autoria)

⁶² DOURADO, Op. cit., pp.93, 94.

⁶³“videiras, as melhores variedades americanas, sua produção e exigências”, Revista de Horticultura, 1878, III, pp. 128 – 130; pp. 155-160; 167 -170 (Do Journal d’Agriculture Pratique).

trazido ao país para esse fim especial. Dessa maneira, destaca-se a importância desse tipo de divulgação científica que fazia a *Revista de Horticultura*, pois não havia até fins da década de 1880 especialistas treinados em escolas brasileiras, muito menos manuais brasileiros que adaptassem conhecimentos já existentes para as condições das cantinas e parreiras daqui.

Assim, da mesma forma que na imprensa diária, a *Revista de Horticultura* reunia especialistas, leitores ilustrados, interessados em geral sobre as questões científicas da enologia, as quais ainda estavam em aberto às experimentações, quer fosse de especialistas ou amadores. E, então, era possível perguntar *“os enérgicos paulistas, esses yanks do Brasil, não se porão a frente de tão grande interesse como o desenvolvimento da enologia, essa fonte de incalculáveis riquezas para o Brasil Meridional?”*⁶⁴.

Segundo momento de animação da viticultura nacional e a participação dos paulistas

Essa pergunta se explica compreendendo que o café era a maior riqueza brasileira e a única do estado de São Paulo. Esperava-se da vinha e dos paulistas, a diversificação das culturas nos estados do sul, para que os mercados mais populosos do império, Rio de Janeiro e Minas Gerais, ficassem livres das importações e falsificações. Para entender essa segunda fase de animação em que os paulistas buscaram responder aquela pergunta, temos que observar quais eram as demandas desses outros estados, o que aqui será feito em relação à Minas Gerais.

Nos jornais mineiros do século XIX, por exemplo, nota-se o aparecimento da temática vitivinicultura no início da década de 1880. Nessas notas e artigos são identificadas as características químicas do vinho e seus benefícios para a cura de doenças, incorporando, portanto, o discurso médico-higiênico. Consideravam o vermute importado Saint-Raphael de sabor *“agradável, macio ao paladar e não muito adstringente; não é muito assucarado, quente no estômago e não produz aquele ardor que caracteriza as bebidas alcólicas”*⁶⁵. O artigo relaciona, portanto, as benesses médicas e do gosto ao consumo de “vinho”⁶⁶.

Já em 1884, o padre M. M. Pereira de Vasconcellos, de Catas Altas (Minas Gerais), após uma série de capítulos em que indicava as formas de se fazer o vinho, salientava por fim as falsificações de que teve notícia em Minas Gerais. E diante desses conhecimentos e das recomendações médicas que conhecia, pedia àqueles que conhecessem do fabrico do vinho que tivessem patriotismo para não menosprezar o vinho mineiro⁶⁷. Aqui vemos como a divulgação científica dos novos procedimentos na produção de vinho visava também delimitar um mercado de consumo nacional e não somente um

⁶⁴“Vinho”, *Revista de Horticultura*, 1876, I, Seção de Crônicas, abr., p. 61. (Sem autoria).

⁶⁵ BARRES, C. “Higiene. Da higiene do vinho, pelo Dr. C. Barres”, *A Província de Minas*, 1881, 62, 21 de ago., Crônicas Científicas, p.04.

⁶⁶ É comum encontrar nas estatísticas de produção o termo vermute como vinho, embora fosse um destilado, sob a designação de vinhos inferiores.

⁶⁷ “Fabrico do vinho”. *A Província de Minas*, 1884, 222, 29 de ago., p. 03.

conceito de bom vinho. Em contraposição, também podemos compreender que existiam outros usos e gostos vigentes do vinho e que estes fugiam às novas normas e discursos.

No ano seguinte, em outro jornal de Ouro Preto, *O Vinte de Agosto*, tem-se transcrito do jornal *Correio de Campinas*, de São Paulo, o artigo do médico Perreira Barreto sobre a fabricação do vinho. O artigo era dirigido mais aos vinicultores e aos lavradores do que aos homens de ciência e oferecia os resultados de suas observações práticas sobre como obter vinho de uvas Isabela, já vastamente disseminada no país. Podemos entender que o ingresso do discurso médico-higienista na animação da vitivinicultura criava para a vitivinicultura um público mais amplo de produtores e consumidores não letrados, aqueles que eram trabalhadores livres, ex-escravos e imigrantes.

Em linguagem, que dizia simples, indicava: "*Para o fabrico do vinho, com essa uva, é preciso colhê-la um pouco antes de sua maturação[...] Quando bem agradável ao paladar, para ser comida, já parte sacharina dessa uva que é pequena, tem entrado em fermentação, e, nesse estado, o vinho é de difícil obtenção, de ruim qualidade, ou mesmo impossível*"⁶⁸ Foi, portanto, sob a influência do discurso médico-higienista, sábio da fermentação das uvas e dos vinhos, e, inclusive das doenças humanas decorrentes, que passaram primeiro a identificar as qualidades do vinho, como cura e alimento para a saúde, para depois focalizar no processo de fabricação, como fazia Pereira Barreto. Distinguiam entre o vinho artificial e o genuíno, que deveria ser resultante da fermentação natural do suco de uvas apenas.

Faziam isso pela iniciativa própria, como divulgação de conhecimentos úteis, apoiados na circulação e divulgação das ciências, tendo como público a grande classe agrícola e também os consumidores urbanos de vinho. Prestavam auxílio prático aos agricultores contribuindo para a manutenção do projeto que foi, em parte, deixado de lado pelo governo imperial, com o fracasso ou reformulação dos Imperiais Institutos de Agricultura, e que, na melhor das alternativas, foram supridos por outras instituições, pela reorganização dos mesmos, pelo periodismo e outras ações de divulgação⁶⁹.

Segundo Lobo, apesar das declarações oficiais do governo serem favoráveis à não intervenção e à liberdade de mercado e de economia, o Estado, por meio da criação do Ministério da Agricultura, Comércio e Obras Públicas em 1860 até fins da década de 1880, buscou atuar no suprimento de mão de obra, nas relações de produção (capital, crédito, tecnologia e regulamentação da terra) e também na divulgação de ciência e tecnologia, inicialmente por meio da Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional⁷⁰ e depois por meio de outras instituições. Assim, nesse contexto das iniciativas científicas imperiais, para tornar a vitivinicultura uma indústria, entendiam que esta deveria embasar-se nas aplicações científicas para a agricultura e nos especialistas (químicos, engenheiros, naturalistas, agrônomos), ao invés daqueles que falavam em nome da prática, como os fazendeiros ilustrados e

⁶⁸"Vini-cultura", *O vinte de Agosto*, edição 34, de 17 de dezembro de 1885, p. 3.

⁶⁹DOMINGUES, Heloisa. *Ciência:Um caso de política. As relações entre as ciências naturais e a agricultura no Brasil Império*. São Paulo, FFLCH-USP, tese de doutorado, 1995.

⁷⁰LOBO, Eulália. "O Estado e a política agrícola no Brasil no Século XIX", *Revista Brasileira de História*, 1982, 2(3), pp. 19-31, p. 19, 23.

literatos, ou mesmo da prática de outros países, como ocorria nas transcrições. Era preciso falar em nome da ciência nacional, como vemos a seguir.

Desde 1870 nota-se nas instituições de ciências naturais e nas escolas profissionais do Rio de Janeiro um espaço para o desenvolvimento dos conhecimentos científicos úteis para a agricultura⁷¹. Nota-se uma reorganização das instituições já existentes, receptando os diversos conjuntos de aplicações científicas para a agricultura, visando a criação de melhoramentos para as lavouras de exportação de diversos pontos do país e não somente do café⁷². Essas orientações faziam parte de um movimento maior ocorrido nas instituições científicas, nas quais pesquisadores estrangeiros, ou já formados no país, procuravam articular a ciência internacional e experimental às questões que o ambiente brasileiro poderia proporcionar⁷³. As instituições científicas brasileiras deveriam ser úteis ou visíveis às indústrias, para trazer o progresso⁷⁴.

No plano nacional, o primeiro trabalho do governo imperial sobre viticultura foi encomendado ao naturalista francês Frederic Maurice Draenert em 1888, ano da abolição da escravatura brasileira, sendo publicado no mesmo ano sob o título *A viticultura no Brasil*. Vale destacar que no ano anterior tinha sido criado o Imperial Instituto Agrônomo de Campinas (São Paulo - IAC), mas sua principal ocupação seriam os trabalhos com o café⁷⁵. Recrutavam, portanto, membros consagrados da comunidade científica que se formara no país no quinquênio anterior.

Esse naturalista residiu na Bahia desde 1855 até 1887, quando tornou-se consultor técnico do Ministério da Agricultura no Rio de Janeiro. Draenert era educador dos filhos da elite canavieira baiana, tendo descoberto a primeira bacteriose vegetal em 1868⁷⁶. Além de consultor técnico do Ministério da Agricultura, foi membro fundador da Imperial Escola Agrícola da Bahia, criada em 1876, sendo a primeira do gênero no país a formar engenheiros agrônomos. Nela foi professor de química, física e mineralogia⁷⁷.

Após a confecção desse trabalho foi chamado a pedido do Ministro da Agricultura⁷⁸, para atender ao Centro da Indústria e do Comércio de Açúcar, incorporando os vinhos nacionais na Primeira Exposição do Açúcar. Na

⁷¹OLIVER, Graciela. Institucionalização das ciências Agrícolas e seu ensino, 1930 – 1950. São Paulo, Annablume, 2009, p.41-50.

⁷²DOMINGUES, Heloisa. "O Jardim Botânico do Rio de Janeiro". In DANES, Op. cit., 2001, pp.27 – 56; DOMINGUES, Heloisa. "A sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional e as Ciências Naturais no Brasil Império". In. DANES, Op. cit., 2001, pp.83 - 109.

⁷³DANES, Maria. "Fases da implantação da Ciência no Brasil", Quipu, 1988, maio-ago., 5(2), pp.265-275.

⁷⁴TURAZZI, Maria. A euforia do progresso e a imposição da ordem: a engenharia, a indústria e a organização do trabalho na virada do século XIX ao XX. Rio de Janeiro: Núcleo de publicações COPPE; São Paulo: Marco Zero, 1989.

⁷⁵MELONI, Reginaldo. Ciência e Produção Agrícola. A Imperial Estação Agrônoma de Campinas – 1887 – 1897. São Paulo, FFLCH-USP, Dissertação de Mestrado, 1999

⁷⁶ARAUJO, Nilton. A Escola Agrícola de São Bento das Lages e a institucionalização da agronomia no Brasil (1887 -1930). Feira de Santana, UEFS, Dissertação de Mestrado, 2006, p.37.

⁷⁷ARAUJO, Op. Cit., p. 38

⁷⁸Era Ministro da Agricultura Antônio da Silva Prado (1840 – 1929), advogado, deputado provincial e senador. Era filho de Martinho da Silva Prado e de Veridiana Valéria da Silva Prado, que também era viticultora e amiga de Luis Pereira Barreto.

publicação resultante desse evento sobre os vinhos nacionais, as análises mostravam que estes não eram dos melhores, segundo a sua classificação e entendimento. A maior parte dos vinhos analisados, com destaque para os paulistas e mineiros, eram muito ácidos, uma característica herdada das variedades americanas e da falta de tratos com os parreirais, devido a fermentação e outras doenças que ocorriam já nas bagas das uvas⁷⁹.

Na avaliação desses vinhos as análises químicas estavam à serviço da enologia, da indústria e do comércio e não para a inspeção dos alimentos e da saúde pública, mesmo assim nota-se que eram políticas conexas:

“Tratava-se, pois, de verificar analiticamente as principais propriedades dos vinhos nacionais, expostos, e de deduzir dessas análises algum ensinamento para a prática da vinificação, excluindo-se, portanto, absolutamente quaesquer pesquisas de substâncias estranhas, introduzidas no mosto ou no próprio vinho.

Nesse ponto parece haver um acordo, mas, todavia, convém acentuar, que o fim de uma exposição não é verificar a fraude, mas sim estimular os industriais pela comparação de seus produtos. Os vinhos artificiais, excluídos dessa exposição, assim como os naturais preservados por substâncias mais ou menos tóxicas, estão sujeitos ao exame dos químicos da junta de higiene.

Certo é que pouco nos revela a análise química a respeito daquelas substâncias, que essencialmente influem sobre o valor do vinho, porque não as conhecemos. A qualidade especial e o valor do vinho determina-se pela gustação, trabalho executado pelo júri respectivo, o qual, todavia, inspirou-se na comparação com os resultados da análise química para dar ao seu juízo o cunho de maior certeza e fundamento”⁸⁰.

Como se vê o discurso das ciências aplicadas à agricultura não desprezava os conhecimentos médicos-higiênicos, busca dialogar com estes e ao mesmo tempo criava um debate próprio, um júri ou corpo de especialistas capazes de entender da produção do bom vinho como um todo – sua parte agrícola e industrial. Todavia, não se pode considerar essas iniciativas como explícitas políticas de ciência e tecnologia⁸¹.

Assim, influenciados ou sob a orientação de Draenert foram escritas algumas teses dos primeiros engenheiros agrônomos brasileiros, na Imperial Escola Agrícola da Bahia, quais sejam: Louro de Sá Dornelles, *Viticultura*, 1887; Carlos Augusto Filgueiras, *Fabrico de Vinho*, 1890; João Antônio Osório, *O Fabrico aperfeiçoado do vinho*, 1891; Luis Dutra, *Cultura e tratamento das videiras*, 1900.

⁷⁹DRAENERT, Frederico. “Os vinhos nacionais na primeira exposição de assucar e vinhos”, Relatório apresentado ao Centro da Indústria e Comércio de Assucar, Rio de Janeiro, Impr. Nacional, 1889, p.20 -23.

⁸⁰DRAENERT, Op.cit., p. 14.

⁸¹SZMRECSÁNYI, Tamás. “A política científica e tecnológica nas mensagens anuais dos presidentes do estado”, História, Ciências e Saúde, 2001, VII(3), pp.715 –726.

Nesta última tese, a viticultura seria tratada de forma prática, ou seja, o autor falava somente daquilo “*que for de imediato interesse prático para o efeito de tornar-se este pequeno trabalho de alguma sorte útil (...) abstendo-nos de longas explicações teóricas, que pouco aproveitam à prática, uma vez que as fórmulas que vamos aconselhar são as que têm em seu favor a sanção da experiência quase universal.*”⁸². O discurso científico seria deixado de lado para dar vazão ao prático (uso ou aplicação científica). O cultivo da vinha tornava-se parte da cultura agrônômica, sendo os novos profissionais aqueles que melhor poderiam falar aos fazendeiros e lavradores.

Araújo ainda destaca que o conhecimento produzido por esses alunos fazia uma releitura das teorias científicas para as condições brasileiras sobre adubação dos solos e a agrologia, bem como mostrava alternativas à monocultura canavieira baiana, já indicando o Vale do São Francisco para o cultivo de uvas. Um de seus ex-alunos, Gustavo D’Utra, tornou-se inclusive pesquisador e depois diretor do IAC. Na mesma linha de pesquisa também convém citar a publicação de Emílio Goeldi, diretor do Museu Paraense de História Natural, que era citada nos trabalhos publicados do Instituto Agrônômico de Campinas, *Videiras americanas, coleção de trabalhos relativos à descrição e cultura das videiras norte-americanas, à história natural e distribuição do phylloxera e às convenções internacionais anti-phylloxéricas; obra organizada a bem da nascente viticultura brasileira, por ordem e com subvenção do Ministério da agricultura, commercio e obras públicas* (Rio de Janeiro, Typ. Universal Laemmert), de 1890. Vale lembrar que a filoxera ingressa no país nessa década despertando o desejo por variedades resistentes.

Quanto as iniciativas paulistas de reformulação e criação de instituições científicas desse período, tem-se a criação da Imperial Estação Experimental de Campinas, em 1887, e sua reformulação em 1890; a criação da Escola Politécnica de São Paulo, em 1893, e da Escola Agrícola “Luis de Queiroz” (ESALQ), criada em 1901; e da Secretaria de Agricultura, em 1890. Esta última conformou-se como um espaço para as políticas econômicas agrícolas, mas também para a definição de um espaço para as ciências agrícolas, cujas orientações passaram cada vez mais a dar origem a políticas científicas e tecnológicas específicas para diversas culturas a partir de 1910⁸³. A ligação entre política, economia, indústria, agricultura e ciências foi assim uma das vantagens dos paulistas sobre os demais estados da federação.

Nesse sentido, esse processo se intensifica em 1905, com uma nova reformulação do IAC. Nesta foram definidas as áreas agrônômicas e as principais culturas de cada região, com base nas cartas geológicas e geográficas da Comissão científica especialmente criada para esse fim, incidindo na criação de regiões agrônômicas. Foi a partir desse período que o estado paulista encampou a policultura como alternativa ao café, via inspetoria agrícola dos agrônomos formados pela ESALQ, auxiliando o desenvolvimento da economia cafeeira. Nesse período a viticultura recebeu maior espaço nas publicações tanto do Instituto, bem como nos relatórios e no *Boletim de*

⁸²Tese de Luis Dutra APUD ARAÚJO, Op. cit., p.67, 187.

⁸³OLIVER, Graciela & SZMRECSÁNYI, Tamás. “A Estação Experimental de Piracicaba e a modernização tecnológica da agroindústria canavieira (1920 a 1940)”. Revista Brasileira de História, 2003, 23(46), p.37-60.

Agricultura, nesse momento ainda não havia começado a redução do espaço vitivinícola paulista.

Entretanto, fazendo-se a análise cronológica dos assuntos publicados nas revistas escolhidas, nota-se que a gama de assuntos tratados inicialmente pelo IAC, entre 1888 e 1810, em seus estudos químicos e agrológicos, não será muito diferente do período posterior até 1920. Os principais assuntos tratados no IAC, no período assinalado, foram questões econômicas do cultivo, sobre a aclimação de espécies americanas e européias, análises de vinhos nacionais, tratamentos e causa entomológica e fitopatológicas das doenças e ataques. A única novidade dos trabalhos do IAC, que se iniciam em 1909, seriam dados pelos trabalhos de João Hermam, sobre a organização dos vinhedos.

Na *Revista Agrícola de São Paulo* e na *Revista Chácaras e Quintais*, também se notam os mesmo assuntos, mas com um maior cuidado na divulgação dos processos de vinificação, sobre os tratos culturais e sobre as características de variedades e híbridas, tratando de incluir, especialmente na última revista, as adaptações que os agricultores poderiam fazer da esfera científica para a da produção. As publicações do IAC eram devotadas aos pares científicos, enquanto essas revistas destinavam-se a estes e a um público mais amplo. Esse espaço foi único e no IAC era atendido apenas por carta, uma demanda que seria contemplada nas Estações Experimentais de Vitivinicultura, de Caxias do Sul (Rio Grande do Sul), e de São Roque (São Paulo), ambas criadas em 1938, com a finalidade também de criar híbridos, para vinhos finos, uvas de mesa e vinagre. Cabe ressaltar que a *Revista Agrícola de São Paulo*, articulava-se aos interesses da Sociedade Rural Paulista e tinha Luis Pereira Barreto como um dos editores, e a *Revista Chácaras e Quintais*, era uma iniciativa particular de um imigrante, e recebia subsídio da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo, mantendo como autores e consultores diversos cientistas de instituições científicas de São Paulo⁸⁴.

O papel do estado de São Paulo na cultura científica em torno da vitivinicultura nacional

Ao lado desses trabalhos, entretanto, figuravam uma infinidade de publicações de diversas naturezas em âmbito nacional. Destaco por exemplo as publicações de Manuel Francisco Dias da Silva Junior, que era tipógrafo, romancista, professor, e também redator do *Jornal do Agricultor (1880 – 1890)*, publicação de grande circulação no país, e de seu *Manual do viticultor brasileiro; cultura da videira e fabrico do vinho no Brazil. Procedido de um vocabulário tecnico e ornado com 28 gravuras* (Rio de Janeiro, Typ. Carioca, 1888); bem como o trabalho de Arthur Campos da Paz, médico mineiro já mencionado, *Manual Prático do Viticultor Brasileiro* (Rio de Janeiro, Imp. Nacional), também de 1890. Esse tipo de literatura corria em paralelo, em cumplicidade ou em desafeto com aquela que era dada nos jornais diários e revistas de agricultura científicas ou não.

⁸⁴ WELTMAN, Op. Cit., p. 89.

E, por fim, os trabalhos de Luis Perreira Barreto, *A vinha e a civilização*, de 1896; *A arte de fabricar o vinho – Manual do Viticultor* e *A vinificação moderna, ambos de 1900*. O segundo trabalho foi elaborado sob a demanda do governo para atender aos viticultores de Minas Gerais, com o objetivo de dar aos vinhateiros noviços um livro resumido, claro, que servisse de instrumento de trabalho na execução das “*técnicas das operações vinárias, dando a toda a arte de fabricar o vinho um cunho prático, sem todavia sacrificar completamente o fio teórico que inspira e dirige toda a obra de vinificação*”⁸⁵. Retoma, portanto, a forma de divulgação já destacada na década de 1880.

Entretanto, nota-se que as credenciais científicas de Luis Pereira Barreto foram aos poucos sendo construídas, dando-lhe certa *expertise* para participar das experiências que realizavam os agrônômicos. Pereira Barreto era médico, formado na Bélgica (Universidade de Bruxelas), validou seu diploma na Escola de Medicina do Rio de Janeiro, defendendo a tese “*Teoria das gastralgias e neuroses em geral*”, em 1865. Além disso, clinicou e plantou café, no Vale do Paraíba (São Paulo) até a década de 1870, onde aclimatou a variedade de café Bourbon. Com essa variedade, ele e outros cafeicultores, que estimavam o declínio da produção cafeeira naquela região, lançaram-se à oeste do estado de São Paulo, dando início à segunda franja pioneira de expansão do café. Mas logo desistiu da cafeicultura, voltando-se para os arredores da cidade de São Paulo e para a viticultura a partir de 1883⁸⁶.

Luis Pereira Barreto foi uma personalidade influente na sociedade paulista. No mesmo período, esteve envolvido no processo de institucionalização da medicina em São Paulo sendo um dos primeiros diretores da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo (1888), membro do Partido Republicano Paulista e um dos fundadores do positivismo brasileiro. Participou das discussões sobre as epidemias que assolavam São Paulo, publicando diversos artigos sobre a febre amarela nos jornais *Commercio de S. Paulo* e *O Estado de S. Paulo*⁸⁷.

Foi nesse contexto de expansão cafeeira e de organização política, antes mesmo do período republicano, que Pereira Barreto mandou os resultados de seus ensaios com videiras européias a um famoso ampelógrafo francês, Victor Pulliat, cujos dados foram publicados no jornal *La Vigne Americane*. Essa publicação teve o mérito de auxiliar na divulgação de uma imagem positiva do país que era visto como lugar do trabalho forçado e das febres, impedindo a imigração espontânea, tornando-o também um ampelógrafo reconhecido. Assim, observo que viticultura em São Paulo não se deu inicialmente como uma alternativa ao café, ou como uma forma de desenvolver a policultura, mas como um complemento necessário à economia cafeeira, fosse porque promovia a instrução científica a um novo público imigrante⁸⁸.

⁸⁵BARRETO, Luis. Arte de fabricar o vinho. São Paulo, Ed. RED da Revista Agrícola, 1900, p. V (prefácio)

⁸⁶SOUZA, Op. cit., 1968, p. 26.

⁸⁷SILVA, Márcia. “O ensino médico em debate: São Paulo, 1890 – 1930”. História, Ciências, Saúde – Magalhães, 2002, 9, supl., pp. 139 -159.

⁸⁸Destaco que nos contratos de imigrantes em Jundiá estes receberiam um lote com 2.000m², plantado com videiras novas. “Condições adotadas nos contratos de colonos para a cultura do café, vinha e cana de açúcar” Campinas, Typ. Livro Azul, 1888.

Esses eram os modos de ação de uma elite letrada nacional que, apesar de seu diploma específico, tinham conhecimentos amplos, atualizados, e canais de influência para promover e manter o desenvolvimento de suas províncias e depois através da máquina do estado. Se primeiramente estiveram reunidos em sociedades agrícolas locais, depois propiciaram o movimento “ruralista”, num contexto de sucessivas crises de superprodução cafeeira, culminando com a criação da Sociedade Nacional de Agricultura (SNA), criada em 1897, e do seu periódico *A Lavoura*⁸⁹.

E, apesar dos ideais estarem presentes desde fins do século, foi somente com a recriação do Ministério da Agricultura em 1909, que passaram a consubstanciar-se como políticas do Estado federal. Daí o pioneirismo das ações, debates na imprensa e políticas para a ciência agrônômica no Estado de São Paulo, entre 1890 e 1910. Devo lembrar que foi a figura de Luis Pereira Barreto que se notabilizou como figura científica nacional na divulgação científica para a vitivinicultura e não o IAC

É por essa razão que em Minas Gerais, Pereira Barreto foi tanto retomado e contestado na década de 1890 como referência, muito mais do que os trabalhos do IAC. Desse modo, entendo que Luis Pereira Barreto, fazia o papel de primeira fronteira do contato e legitimação da ciência na sociedade. Por mesma característica, o endossava como exemplo de agricultor o diretor austríaco do IAC. Mas dizia que não era representativo da maioria dos agricultores e, portanto, justificava a pesquisa e a divulgação do referido instituto, minimizando os custos que outros agricultores teriam⁹⁰.

Para a cultura científica que se estabeleceu em torno da vitivinicultura entre 1890 e 1920, os debates e pioneirismo paulista resultaram na permanência de atores e ideais variados no debate, bem como a possibilidade de eleição de novas temáticas de pesquisa, num lento e regionalmente diverso processo que se estende até a década de 1930. Contraditoriamente, aos poucos nota-se que a vitivinicultura passou a depender cada vez menos da opinião de fazendeiros ilustrados, suas sociedades e revistas, mas dos temas indicados pelas comunidades científicas existentes ou fomentadas nos estados por aqueles ou pelo governo federal em seus órgãos agrônômicos, a partir da década de 1920.

No cenário mineiro, a favor de Pereira Barreto estava o médico Campos da Paz, que fora encarregado pelo governo de Minas Gerais, em 1896, de visitar a primeira exposição de viticultura de São Paulo e o estabelecimento de viticultura de Pereira Barreto, ao invés das coleções do IAC, um relato que muito posteriormente foi reeditado pela SNA⁹¹.

Salientava-se a preeminência de Pereira Barreto porque foi ele quem iniciou os interesses científicos no país sobre a vitivinicultura, porque com essa produção iniciava-se a oportunidade de aplicar “*a doutrina dos fermentos à agricultura e de se verificar a opinião dos ampelógrafos sobre a zona da*”

⁸⁹MENDONÇA, Op. cit., 1997.

⁹⁰DAFERT, W. “A philoxera no Estado de São Paulo”, Relatório Anual do IAC dos anos de 1893 e 1894, Comp. Industrial de SP, 1896, p. 331.

⁹¹PAZ, Artur. Viticultura; exposição vitícola de S. Paulo em 1897. Relatório apresentado ao Governo de Minas Geraes. Rio de Janeiro, Imp. Nacional, 1898.

*vinha*⁹². E também porque o vinho era um elemento de cura ao bócio, anemia e hypoemia intertropical para as populações do interior do país, além dos retornos financeiros da venda do litro de vinho em comparação à saca de café. Por seus trabalhos contra o alcoolismo, Luis Pereira Barreto deu o nome de Campos da paz a uma de suas híbridas de européias e americanas (respectivamente o cruzamento entre Chassela dore X Rupestris)⁹³.

Parece revelador que Luis Pereira Barreto tenha criticado essa hibridação num outro artigo no mesmo ano, mostrando como o discurso sobre a ciência é bastante flexível para angariar adeptos em suas finalidades políticas e sociais. Dizia que a videira européia era um trabalho de uma civilização e em sua constituição física não seria permitido “*uma só gota do sangue bárbaro das videiras americanas, e assim como o cruzamento da raça caucásica com a raça negra tem dado por toda a parte produtos veletudinários e uma delibidade extrema*”⁹⁴. A questão em si não era a hibridação, mas o que essa palavra suscitava em outros campos de discussão científica e na sua divulgação, ou seja, sobre a mestiçagem das raças.

Produtos imperfeitos, extravagantes, de curta longevidade, exíguos, de mau gosto, suscetíveis às doenças, características dadas à híbridas por Pereira Barreto, vinham carregadas de preconceitos para com as classes que produziam e consumiam o vinho de Isabela, adjetivos também usados para se referir ao braço nacional. O que fazer com os libertos e brancos pobres foi uma das preocupações dessa elite depois da abolição, que através do binômico educação e saúde, visava corrigir-lhe os defeitos ao longo da república. Então, justifica-se a sua incoerência, pois divulgava o que era mais útil - antecipar a colheita - aos viticultores que plantavam Isabela, e ao mesmo tempo fazia ele as mesmo as hibridações, ensaios e aclimações que também eram feitos no IAC. Concorria e legitimava o trabalho deles na promoção de uma variedade, de uma cultura e paladar realmente nacional – Campos da Paz, cujo gosto, estirpe, e conhecimentos científicos os aproximavam do europeu. A despeito de seu irremediável foxy, e gosto avulpinado, o único fator a favor do vinho de Isabela era livrar grande parte da população do alcoolismo propiciado pela cachaça e pelas falsificações, segundo os dois médicos. Amparados nessa concepção de ciência como algo que é da leitura de poucos, que vem do exterior, e de uma sociedade que estava para ser reformada, um bom vinho, era dado também pelas variedades utilizadas.

As críticas de Álvaro da Silveira lhe são duras quanto ao papel das elites na divulgação da ciência, este que era um naturalista e também viticultor na época, em São João Del 'Rey (Minas Gerais). Ele discordava de Pereira Barreto quando negava a possibilidade de um “bom vinho” de uva Isabela. Publicando na *Revista Agrícola de São Paulo*, acreditava que era necessário valorizar a importância dessa videira, criticando a “*perseguição*” que ela sofria, que se assemelhava à intolerância às classes menos favorecidas. Acreditava que a variedade era desdenhada porque não dava trabalho aos agricultores: “*fosse difícil obter um pé de videira Isabela e a pessoa que o conseguisse diria aos quatro ventos que teria resolvido o problema industrial da viticultura entre*

⁹² BARRETO, Luis. “A viticultura no Brazil”, Revista Agrícola de São Paulo, 1896, jun., p. 50.

⁹³ PAZ, Op. cit., 1898, p.26,27.

⁹⁴ BARRETO, Luis. “A viticultura no Brazil”, Revista Agrícola de São Paulo, 1896, abr., p.34.

*nós e dotado o Brasil com a melhor videira até então conhecida ... pobre videira não presta porque cada um pode cultivá-la sem receios de insucessos!*⁹⁵.

Ele entende, mesmo não sendo um especialista, a necessidade de alguns profissionais (pela formação ou pela prática amadora) de se colocarem como *experts*, ou ao seu lado destes, criando problemas científicos, que, no caso, já tinham solução. Isto é, bastava que o vinho fosse bem fabricado, concordando assim com Pereira Barreto. Então, os problemas seria de ordem tecnológica para a vitivinicultura, necessitando de instruções sobre máquinas e processos. Dizia ainda “*não tenhamos a vaidade de deixar ao lado uma videira que pode concorrer para tornarmos produtores de vinho só porque esta ou aquela pessoa obteve a custa de grande sacrifícios bonitos cachos de uvas desta ou daquela qualidade*”⁹⁶. Imaginava também que com o filoxera, as isabelas deveriam ser enxertadas em ripárias e rupestris, e então receberiam crédito das elites.

Enfim, talvez, Álvaro da Silveira realmente desconhecesse os trabalhos de enólogos americanos e dos aqui realizados que tentaram tirar as “*más características*” da Isabela, para a produção do “bom vinho”, como disse Pereira Barreto em resposta⁹⁷. Ou então, já não compartilhava da opinião do médico sobre os mestiços. Talvez, soubesse da incapacidade de políticas públicas, que poderiam cometer sacrifícios, em proporcionar algo que fosse realmente útil à produção do vinho, como também soubesse da incredulidade das pessoas para com a ciência nacional, colocando-a como balizada sempre no estrangeiro⁹⁸.

Vale destacar que Álvaro da Silveira era engenheiro de minas e civil, formado pela Escola de Minas de Ouro Preto, cuja finalidade inicial e deturpada no decorrer do tempo era formar profissionais especializados e não científicos generalistas, como as demais escolas politécnicas da época. Na sua trajetória nota-se como ele procurou dar aplicação a seus conhecimentos pela divulgação científica num momento em que em Minas Gerais ainda não apresentava um contingente muito grande de agrônomos, conjuntura bastante diferente do contexto paulista na década de 1920.

Nota-se também que a sua mentalidade para com os projetos de nação era outra. Desde fins do século XIX e na década de 1920, andou pelas Serras Minerias ao lombo de burros e acompanhado de mestiços, para realizar os trabalhos da Comissão Geográfica e Geológica de Minas Gerais e como naturalista simplesmente. Num desses percursos, na Serra do Cabral, assistiu a confecção do chamado “vinho de burity”, retirado diretamente da seiva dessa palmeira, que “*é um líquido adocicado e levemente roseo, tendo sabor especial e agradabilíssimo. Depois de ingerir o segundo copo desse néctar soberbo, perguntei ao caboclo que nos fornecera, si porventura era perigosa essa bebida.*”

⁹⁵SILVEIRA, Álvaro. “Videira Isabella”, Revista Agrícola de São Paulo, 1899, out., p. 381.

⁹⁶IDEM, IBIDEM.

⁹⁷BARRETO, Luis. “Algumas reflexões sobre as opiniões do Dr. Álvaro da Silveira”, Revista Agrícola de São Paulo, 1899, out.

⁹⁸SILVEIRA, Álvaro. Memórias Chorographicas. Belo Horizonte, Imp. Oficial, 1921, p. 89.

*- Póde tomar, sem susto, que não faz mal. Usando-se ela por alguns dias, o que ela faz é por para fora todas as mazelas do corpo. É uma bebida muito quente*⁹⁹

Nesse trecho, em que a ciência se debate com a opinião popular, a posição de Álvaro da Silveira não é de crítica ao braço nacional, mas de valorização. Esse vinho não é chamado de Zurrapa e drogas como o era para os médicos. Para o presente artigo também é relevante destacar que nesse tipo de fala aparece o termo vinho, como designação a uma bebida quente, que revigora, que espanta as coisas ruins e, principalmente, de gosto doce, o que se apresenta em outras fontes científicas como uma permanência na sociedade brasileira, mas identificado como um paladar errado à categoria vinho. Esse paladar, como vimos, foi dado pelas elites letradas, entre médicos e agrônomos, em especial pela degustação e análises químicas em São Paulo, com elas o comércio seria definido entre lícito e falsificação nas primeiras décadas do século XX¹⁰⁰.

Vitivinicultura entre a cultura e a ciência

Para concluir, retomo as perguntas propostas para compreender como o cultivo de uvas e a produção de vinho foram cientificados no mesmo momento em que uma cultura científica se formou no país, e que, em São Paulo, conseguiu encontrar para essa temática um espaço próprio, em diálogo e em colaboração com diversos atores e demandas sociais, através da figura de Luis Pereira Barreto.

A divulgação científica para a vitivinicultura interessava ao discurso médico, inspirado por teorias higiênicas e microbianas, para levar adiante os ideais positivistas, que em São Paulo, foram incorporados por laços de parentesco entre as elites, ao estado republicano, desenvolvendo a economia cafeeira¹⁰¹. Sua influência na animação da vitivinicultura foi criar um debate sobre o consumo do vinho e seu paladar, criando problemas agrônômicos e de saúde pública, passíveis de solução pelo poder público por meio dos especialistas e da divulgação da palavra destes. Criado esse espaço científico para a vitivinicultura no IAC, de forma continuada pelas políticas públicas, ou aquilo que poderemos dizer “centro da ciência”, a animação em torno da vitivinicultura passa a legitimá-lo e, por vezes, constrangê-lo, inclusive demandando a criação de novas variedades, a determinação da abolição de outras, a adaptação de técnicas e a regulamentação dos vinhos, ou relativizando o conceito de falsificação a partir da década de 1920.

É nesse sentido que os diálogos travados em torno de uma cultura científica sobre o tema delimitaram tanto o que era o “bom vinho” a ser produzido como os nortes das pesquisas científicas. Entretanto, quanto ao consumo, ainda existem vinhos de baixo teor alcoólico, doces, muito baratos e

⁹⁹SILVEIRA, Op. cit., 1921, p. 300.

¹⁰⁰VERGUEIRO, N. P. C. Os meus ensaios de viticultura e os estabelecimentos oficiais de análise, São Paulo, Typ. Vapor – Espíndola, Sirqueira & Com., 1902, p. 25.

¹⁰¹LOVE, Joseph. A locomotiva. São Paulo na Federação Brasileira, 1889 – 1930, Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1982.

que ainda não são suficientemente bons para o gosto dos especialistas. Estes, depois de incorporados ao discurso científicos e revestidos de novos procedimentos técnicos, pela regulamentação dos vinhos, puderam atender à grande demanda das pessoas de menor poder aquisitivo.

Vitivinicultura chilena: cambio tecnológico en la segunda mitad del siglo XIX¹⁰²

*Félix Briones*¹⁰³

Resumen:

El campo chileno ha experimentado cambios entre 1850-1900, especialmente en los procesos de productividad agrícolas de la zona central. Tanto las innovaciones tecnológicas en los procedimientos de cosecha de las viñas como las importaciones de viñas francesas han contribuido al desarrollo de la industria de la vitivinicultura.

Este artículo muestra esos cambios de productividad en la estructura de la industria de la vitivinicultura entendidos como una nueva economía del campo.

Palabras claves: Tecnología - Nuevas viñas – Maquinaria - Escuelas Agrícolas.

Abstract:

During 1850-1900, the central Chile countryside productive industry underwent many changes, especially, in the agriculture productive process. Both technological innovative wingrape harvest procedures and the imports of new French wine grapes contributed to the viticulture industry expansion.

This article outlines the productive changes in the structure of the viticulture industry understood as a new farm economy.

Key words: Technology – new wine grapes – agriculture schools and programs.

Introducción

El paisaje del viñedo francés en el campo chileno se inicia con la plantación de las primeras viñas de variedades francesas. Los viñateros chilenos en el afán de fabricar un vino de calidad internacional, no sólo importaron la maquinaria, herramientas y utensilios sino que también al igual

Recibido: agosto 12 de 2009

Aceptado: agosto 30 de 2009

¹⁰² Este artículo forma parte del proyecto de investigación: “El paisaje vitivinícola francés en el Chile del siglo XIX: los viñedos entre los valles de los ríos Aconcagua y Maule”, Código 070723 4/1, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile.

¹⁰³ Félix Briones Quiroz. Doctor en Ciencias: Historia Social por la Universidad de Sao Paulo, Brasil. Profesor de la Escuela de Pedagogía en Historia y Geografía de la Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile. Nombre autor: Félix Maximiano Briones Quiroz.
E-mail: fbriones@ubiobio.cl Institución: Universidad del Bío-Bío.

que los propietarios de viñas en Francia construyeron las casas¹⁰⁴ en sus propiedades rodeadas de parques que se componían de vegetación exótica, las bodegas subterráneas y los talleres de tonelería. Al mismo tiempo, llegaron diversos especialistas franceses contratados tanto por el gobierno como por los propietarios de las nuevas viñas, que se desempeñaron como docentes en la Quinta Normal de Agricultura de Santiago y dirigieron los trabajos en los nuevos viñedos, respectivamente¹⁰⁵. En el presente artículo se pretende demostrar que el desarrollo de una nueva actividad económica en el campo chileno produjo un cambio en el paisaje de Chile central, en donde se instalaron las viñas “a imagen y semejanza del viñedo francés”, especialmente el bordelés y, la contribución de diversos factores que facilitaron la creación y consolidación de las viñas *francesas*, como una nueva actividad económica en el campo.

Delimitación geográfica y labores realizadas en las viñas francesas

Las nuevas viñas se van a plantar entre los ríos Aconcagua por el norte y Maule por el sur, concentrándose en la provincia de Santiago, en el Llano del Maipo. En esta región aprovechaban las aguas del río Maipo y las condiciones climáticas y de suelo, semejantes a la región vitícola francesa, en especial de Burdeos. Las viñas francesas se fueron propagando rápidamente, hasta el punto de hacer desaparecer la mayor parte de las antiguas, cuyos productos – mosto, chicha y chacolí-, eran considerados de mala calidad y “tan poco apetecidos como dañinos”. En cambio, las viñas de Ochagavía, Subercaseaux y Tocornal, ejemplos de la nueva vitivinicultura, producían un vino de calidad superior, las parras estaban suspendidas por hileras de alambres con un fuerte apoyo de algarrobo o espino. Sus calles medían 1.50 metros, lo que permitía el paso libre del caballo que tiraba los implementos para la cava y limpia del suelo. Estaban cruzadas por caminos que servían de acarreo de la uva en vehículos convenientes y, al mismo tiempo, para facilitar el riego de las plantas¹⁰⁶.

En general las labores que se realizaron en las nuevas viñas fueron la habilitación del terreno, que consistía en el cierro del sitio o lugar en donde se realizaría la plantación. El cierro podía ser un cerco vivo, piedras, fosos o sólidas y altas murallas de adobes¹⁰⁷. Después se realizaba la división del terreno en cuarteles, que medían entre media y una hectárea, separados por

¹⁰⁴ En Francia eran los castillos o chateaux construidos por los propietarios de viñas.

¹⁰⁵ En la segunda mitad del siglo XIX, se creó en la Quinta Normal de Agricultura de Santiago, el Instituto Agrícola para formar los Ingenieros Agrícolas y, también la Escuela Práctica de Agricultura de Santiago, para formar los prácticos agrícolas, que contribuyeron a mejorar la calidad del personal especializado chileno en las actividades del campo, entre ellas la vitivinicultura.

¹⁰⁶ ROJAS L., Manuel. Tratado de Vinicultura y Vinificación. Talca, Imprenta de La Libertad, 1891. p. 7; MENADIER, Julio. “La hacienda de Viluco”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 12, 5 de abril de 1872. p. 226.

¹⁰⁷ PÉREZ, Juan José. Informe sobre la viña de Tapihue. In: Primer congreso libre de agricultores de la República de Chile en 1875. Santiago, Imprenta de la República de Jacinto Núñez, 1876. p. 281; Durán C., Horacio. “El viñedo de Macul”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 18, 20 de septiembre de 1894. p. 659.

caminos que en algunos viñedos alcanzaban hasta siete metros de ancho¹⁰⁸. Enseguida, se procedía a la limpieza de los cuarteles, que consistía en extraer los árboles, troncos, piedras, espinas y demás obstáculos existentes en el terreno. Por ejemplo, en Panquehue, desaparecieron piedras, espinas, montículos y hondonadas y se abrieron zanjas para arrojar las enormes piedras que se extraían de los cuarteles¹⁰⁹. Luego, se emparejaba el terreno con palas de fierro tiradas por bueyes o caballos y se labraba dejándolo en condiciones para establecer las distancias entre las hileras, cada una de las plantas y los postes para sostenerlas. Para este efecto, se colocaban las estacas en la cabecera de los cuarteles, se trazaban las líneas y el punto preciso donde se colocarían los postes y las plantas de vid¹¹⁰. El paso siguiente era la elección y plantación de la vid, que se trajo directamente de Francia hasta las prohibiciones de internación decretadas en 1874 y 1877. Pero, también, se realizó un comercio interno de plantas, tanto entre particulares como a través de la Quinta Normal de Agricultura de Santiago que abastecía a quienes las necesitaban. Al mismo tiempo, en cada viña se realizaban “barbechos” o crianza de nuevas plantas que servían para aumentar los cuarteles al año siguiente¹¹¹. Venía luego el alambrado de la viña para guiar los sarmientos, alcanzando una altura que va desde 1.20 a 2.00 metros. Los postes que se utilizaban eran de talhuén o acacio, de ciprés de Guaitecas o de fierro. Posteriormente, se procedía al cultivo de la planta, se cavaba el suelo usando arado y rastra y se limpiaban las acequias para proceder al regadío en la época de primavera y verano. También, se realizaba la poda, usando la tijera y un serrucho de podar, labor fundamental para la producción de la viña¹¹². Finalmente, se realizaba la vendimia y el proceso de fabricación de vino, que

¹⁰⁸DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Pachacama”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 23, 5 de diciembre de 1891. p. 736; DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Macul”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., pp. 659-660.

¹⁰⁹VIDELA, Tomás. “Una excursión a Panquehue”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 22, 20 de septiembre de 1887. p. 723; DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Pachacama”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., p. 736; VALLE, Carmen. Don Maximiano. Santiago, Editorial Alonso de Ovalle, 1954. p. 164.

¹¹⁰DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Pachacama”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., 736-737; DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Macul”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., p. 659; MENADIER, Julio. “La viña del Mariscal”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 11, 20 de marzo de 1877. p. 200.

¹¹¹PÉREZ, Juan José. Informe sobre la viña de Tapihue. In: Primer congreso libre de agricultores de la República de Chile en 1875, op. cit., 281-282; VALLE, Carmen. Don Maximiano. op. cit., pp. 164-165; VIDELA, Tomás. “Una excursión a Panquehue”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. p. 723; DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Pachacama”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. p. 737; DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Macul”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., p. 660; MENADIER, Julio. “La viña del Mariscal”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., p. 200.

¹¹²DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Pachacama”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. pp. 739-740; DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Macul”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., p. 659; MENADIER, Julio. “La viña del Mariscal”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., pp. 199-201; PÉREZ, Juan José. Informe sobre la viña de Tapihue. In: Primer congreso libre de agricultores de la República de Chile en 1875. op. cit., 281-282; VIDELA, Tomás. “Una excursión a Panquehue”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., p. 723; PESCHEAX, Marin. “Exposición sobre el cultivo de la hacienda de Limache y sus productos”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 9, 20 de febrero de 1870. p. 171.

se guardaba en las bodegas subterráneas hasta el momento de venderlos en el mercado nacional e internacional¹¹³.

El suministro de maquinaria, herramientas y utensilios

La implementación que requería la nueva vitivinicultura fue importada y, al poco tiempo, también se crearon maestranzas y fundiciones, que modificaban y fabricaban todo tipo de implementos que se necesitaban en la vitivinicultura, imitando a los extranjeros. Es así como a comienzos de la década de 1870, existían en el país fábricas que construían y reparaban las máquinas y aparatos agrícolas, entre ellas, la de Hamel Hnos., la maestranza de Debonaire Stoll y Cía., la de Klein Hnos, la de Makin y Bravo, la de Limache y la Escuela de Arte y Oficios. También la fundición de Valparaíso, la maestranza de Talca y la de Concepción. En estas fábricas se formaban los conductores y operarios que eran de gran utilidad en las explotaciones agrícolas para la asistencia de los útiles mecánicos que en ellas existían¹¹⁴. Para el rubro de la vitivinicultura, se fabricaban prensas para orujo, arados para viñas, cultivadores, bombas elevadoras, máquinas para vendimiar¹¹⁵.

En la década de 1880, surge la fundición las Rosas de propiedad del fundidor francés Gerónimo Raab. Dedicó su actividad a la fabricación de máquinas para industrias, en especial para la viticultura, que se desarrollaba en Chile tomando como modelo a la francesa¹¹⁶.

En la década siguiente, Gerónimo Pacheco funda la “Calderería Nacional”, que inicia la fabricación de calderos, alambiques, rectificadores continuos, evaporadores, filtros, refrigerantes para mostos¹¹⁷. También en esta década de 1890, la casa de D. Corbeaux y Cía., propietarios de la fundición Yungay, dan a conocer la vendimiadora Badimon perfeccionada y construida por ellos mismos¹¹⁸. A fines de siglo, se funda la Calderería de don Ignacio Pedemonte con el objeto de dotar de útiles a diversas industrias nacionales. Se dedica especialmente, al estudio y construcción de aparatos modernos y adecuados para la destilación de los diversos productos de la viña, tales como,

¹¹³ MENADIER, Julio. “La viña del mariscal”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., pp. 199-201; DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Macul”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., pp. 660-661; MENADIER, Julio. “La hacienda de Viluco”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 11, 20 de marzo de 1872. p. 210; “La viña de Santa Teresa”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 13, 20 de abril de 1877. p. 237.

¹¹⁴ “Crónica agrícola: máquinas agrícolas”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 7, 15 de enero de 1871. p. 109.

¹¹⁵ “Maquinaria agrícola”. La revista agrícola. Santiago: n° 11, 1 de abril de 1870. pp. 187 y 201; “Avisos comerciales”. La revista agrícola. Santiago: n° 10, 1 de marzo de 1870, s/p; n° 14, 15 de mayo de 1870, s/p.

¹¹⁶ Guía vinícola de Chile. Editado por Luis Navarro y Cía., Imprenta, litografía y encuadernación La Ilustración, Santiago, 1924. p. 84; Blancpain, Jean Pierre. Francia y los franceses en Chile, 1700-1980. Santiago, Editorial Universitaria, 1987. p. 219.

¹¹⁷ Guía vinícola de Chile, op. cit., p. 94.

¹¹⁸ “Crónica agrícola: Vendimiadora Badimon perfeccionada”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 17, 5 de septiembre de 1894. pp. 626-627. Cabe destacar que “en menos de cuatro años se han vendido más de 150 de estas vendimiadoras, lo que prueba la buena aceptación que han tenido entre los viticultores chilenos”.

orujos, piquetas, borras y vinos con el objeto de obtener las mejores calidades de alcoholes neutros, aguardientes aromáticos y cognac. También se fabrica toda clase de utensilios para viñas y bodegas, por ejemplo, alambiques, rectificadores, fondos, calderos para vaporizar barriles, cañerías para bodegas, filtros para vinos y licores¹¹⁹.

Además de estas fábricas nacionales, están las ofertas de las casas comerciales establecidas, principalmente, en Santiago y Valparaíso que importan y venden maquinaria para la actividad vitivinícola. De igual forma, apreciamos la existencia de máquinas e implementos a través de los catálogos de las exposiciones agrícolas e industriales realizadas en el país, con el objeto de dar a conocer y expandir la mecanización de la agricultura e industria en general¹²⁰.

También contribuyó en este proceso de implementación y divulgación de maquinaria y herramientas para la vitivinicultura nacional, la existencia de ellas en las Escuelas Agrícolas del país. En estas escuelas, creadas en su mayoría a partir de la década de 1880, había viñas en las que los alumnos practicaban las labores que se realizaban en el cultivo de la vid y en el proceso de vinificación¹²¹.

Considerando los registros oficiales de importación de maquinaria, en el Anuario Estadístico de la República de Chile, entre los años 1863-1873, se internaron 292 máquinas de vendimiar y, en el período 1861-1872, 1.022 para destilar¹²². Mientras que en la Estadística Comercial de la República de Chile, entre 1863-1889, se registraron 421 máquinas de vendimiar y, desde 1890 a 1896, la importación se registra en “kilo”, sumando la cantidad de 80.532 kilos. También esta fuente registra importación de 36 máquinas para destilar y 1 “a vapor para destilación” entre 1857-1876; 26 para aprensar uva entre 1846-1851; 20 para tapar botellas entre 1847-1865; 67 para hacer licores entre 1856-1866. Además, 2 para exprimir uvas en 1845; 2 para embotellar en 1854; 1 para aprensar orujo y 2 para hacer chicha¹²³.

¹¹⁹Guía vinícola de Chile, op. cit., p. 116.

¹²⁰Por ejemplo, para el rubro de la vitivinicultura se ofrecía: máquinas para vendimiar, embotellar, lavar botellas, tapar botellas, capsular botellas, filtrar, destilar; prensas para vendimiar, para uvas, para orujos; molinos para vendimiar, lagar para vendimiar de fierro fundido, bombas para trasvasijar, pipas, toneles, cultivadores, rastras, fuelles para azufrar, azufre sublimado, filtros, postes y rodrigones de madera y metálicos, alambre francés de acero, arados y palas, estante para barriles, sifones, embudos, botellas y damajuanas vacías, corcho, lacre.

¹²¹ Entre ellas, tenemos la Escuela Práctica de Agricultura de Santiago, tenía una máquina vendimiadora, una romana vinícola para pesar barricas llenas o vacías con capacidad para 1.000 kilos, fuelle para azufrar, una bomba rotativa de piñones para llevar el vino de las cubas fermentadoras a las pipas o toneles de las bodegas, una bomba fuelle para trasvasijar, un filtro Mesot para vino, una máquina para lavar botellas, una máquina para capsular botellas, tapones de cristal, duelas y fondos de encina para fabricar barricas de 250 litros, prensa para vendimiar.

¹²² Anuario Estadístico de la República de Chile, 1861-1873. De las 1.022 máquinas de destilar, 72 se enviaron a las provincias del sur, Chiloé, Llanquihue y Valdivia, en donde no existen viñas, pero sí se fabricaba aguardiente de grano y otras “materias primas”.

¹²³ Estadística Comercial de la República de Chile, 1845-1896. La información de esta fuente no refleja la totalidad de la importación de maquinaria utilizada en el rubro de la vitivinicultura. Lo más probable es que haya sido considerada en otros rubros que maneja la Estadística Comercial para el período de estudio, como ser: “maquinaria para la agricultura”, “maquinaria para la industria”, “maquinaria surtida” o “para varios usos”.

Otros implementos que requería la nueva vitivinicultura fueron: vasijas de madera, duelas, corcho, botellas, lacre, damajuanas vacías. Respecto a las vasijas de madera las primeras que se usaron en Chile fueron importadas, pero luego se fabricaron en el país con las duelas provenientes del extranjero. Sin embargo, debemos mencionar que en Concepción se hacían vasijas de madera de raulí y, en Santiago¹²⁴, se fabricaban barriles de alerce, pero se preferían las de roble de Francia¹²⁴.

En cuanto a la importación de vasijas de madera en el período 1846-1889 fue de 78.181. Pero, en otros años cambia la “unidad de peso o medida”, que se utiliza para registrar las importaciones, por lo que no es posible determinar la cantidad exacta de vasijas importadas. Así tenemos, que entre 1844-1845 se importaron 647 “bultos” y en 1857, 42.000 “galones”. Desde 1889 a 1900, la importación fue de 1.174.690 “kilos”. Respecto a las duelas, traídas de Angulema, Bosnia Herzegovina y Norteamérica (roble americano), la cantidad importada en el período 1844-1897 fue de 6.874.887. Sin embargo, el año 1857 se importaron 858 “bultos” y entre 1888-1900, 10.514.465 “kilos”¹²⁵.

Para los demás artículos importados también cambia la “unidad de peso o medida” en el registro de las mercaderías importadas. Por ejemplo, en relación al corcho, tenemos que entre 1844-1874 la importación registra 274.766 “millares”; mientras que en el período 1875-1900, fue de 5.065.297 “kilos”. A estas cantidades se agrega el corcho en bruto, correspondiente al año 1844 y de 1849 a 1852, correspondiente a 6.655 “libras”. El rubro de las botellas, entre 1844-1884 alcanzó a 1.617.916 “docenas” y desde 1884 a 1900 se internaron 70.502.072 “kilos”. El lacre, entre 1844-1862 fue de 10.009 “libras” y, a partir de 1863 hasta 1900, de 68.853 “kilos”. Las damajuanas vacías importadas entre 1845-1897 fueron 873.144; en 1844 se registran 124 “docenas” y entre 1890-1900 fue de 336.220 “kilos”¹²⁶.

Vid y técnicos franceses

Para el desarrollo de la nueva vitivinicultura en Chile, fueron fundamentales las plantas de vid francesas y los especialistas franceses. Las variedades importadas correspondían a pinot, gamais, sauvignon, cabernet, malbeck, cot-rouge, meunier, semillon blanco, folleblanche, chasselas de Fontainebleu, petit verdot, carmeneta, merlot¹²⁷.

Estas variedades permitieron a la industria vitivinícola cobrar un nuevo impulso con la introducción de nuevos planteles de viñas y de especialistas franceses. Los pioneros de la vitivinicultura chilena hicieron venir, fundamentalmente de Francia a “enólogos, prácticos de bodegas, viticultores, maestros toneleros y constructores que planearon las bodegas con sus sótanos

¹²⁴ GAY, Claudio. Historia Física y Política de Chile. Paris, Imprenta de E. Thunot y Cía., 1865, tomo II, p. 201.

¹²⁵ Estadística Comercial de la República de Chile, 1844-1900. En esta fuente se registran diversas “unidades de medida” utilizadas para la importación de mercaderías, pero no la capacidad de las vasijas.

¹²⁶ Ibid.

¹²⁷ SÉVE, Eduardo. “La patria chilena”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 22, 5 de septiembre de 1876. pp. 546-547.

para el envejecimiento del vino”¹²⁸. Al respecto, Blancpain, nos señala que “llegaron viñateros, bodegueros y encargados del cuidado de los vinos. Muchos de ellos promovidos a la calidad de directores técnicos de las grandes viñas enseñaron a los propietarios chilenos a elaborar sus vinos. También enólogos y especialistas aportaron sus consejos y conocimientos a través de las Escuelas Agrícolas del país, empeñados en modernizar la vitivinicultura nacional”¹²⁹. Al mismo tiempo, se contrataron especialistas franceses que ejercieron la docencia y tuvieron a su cargo las asignaturas relacionadas con la vitivinicultura.. Se desempeñaron en el Instituto Agrícola, en la Escuela Práctica de Agricultura de Santiago y Escuelas Agrícolas de otras ciudades de Chile. Dirigieron la Estación Agronómica, la Estación Enológica y el Laboratorio de Patología Vegetal¹³⁰.

Influencia francesa: la viña Cousiño-Macul. Casas y parques.

Desde el punto de vista del paisaje que se va configurando en el lugar de plantación de las nuevas viñas, las construcciones realizadas por los propietarios de los viñedos franceses fueron la máxima expresión para aproximarse a los auténticos chateaux de la zona vitícola francesa de Burdeos. Respecto a la definición del concepto chateaux un autor nos señala que, “...no son exactamente castillos –esa es la traducción literal-, pero sí construcciones imponentes. Enormes casas que...pertencieron a familias ligadas al vino, pero que hoy son propiedad de alguna multinacional interesada en este lucrativo negocio”¹³¹.

Las casas de los viñateros chilenos y las construcciones realizadas incorporaron todos los implementos que pudieran semejar a los chateaux franceses. Al respecto, debemos mencionar que las elites chilenas de mediados de siglo admiraban la civilización francesa, tanto en los círculos

¹²⁸ LEÓN, Víctor E. Uvas y vinos de Chile. Buenos Aires, PLATT, Establecimientos Gráficos, 1947. pp. 79 y 224.

¹²⁹BLANCPAIN, Jean Pierre. Francia y los franceses en Chile, 1700-1980. op. cit., pp. 212-213. Por ejemplo, M. Bertrand traído por Silvestre Ochagavía; Pierre Durand contratado por Luis Cousiño; M. Dalbaie, bodeguero y viñatero de la viña Undurraga; Marin Pescheaux, viticultor de la hacienda de Limache; M. Brard, que tuvo a su cargo las viñas Ochagavía, Atacama y Santa Carolina; A. Pommier, viticultor de Agustín Edwards en los Perales cerca de La Calera; M. Pérard, viñatero de la viña de Otto Schleyer en Talca; M. Roberts, enseñó la cava y la poda en Coelemu; Pierre Poutays, trabajó en las viñas La Aguada, Santa Teresa y Urmeneta; Jerónimo Cherblanc, viñatero de la hacienda de Quilpué; M. Petit, trabajó en la viña Arnut; Germain Moine, en la viña Mariscal; M. Bertrand, en la viña Errázuriz Panquehue; M. Bachelet, en la viña Subercaseaux; Alfred Gabarroche, en las viñas Urmeneta, Tarapacá, y Edwards; Pierre Robert dirige la viña Santa Rita; Jean Lucar, trabaja a las familias Marchant Pereira y Larraín Gandarillas, cerca de Limache. Otros franceses fueron: M. Dussailant, Labuchelle, Recoupé, Faure, Prémis.

¹³⁰ APEY Rivera, María Angélica. Historia de la Sociedad Nacional de Agricultura. Editado por la Sociedad Nacional de Agricultura, Santiago, 1988. pp. 86-87, 95-96. Entre los especialistas franceses contratados por el Gobierno de Chile tenemos a René F. Le Feuvre, que dirigió el Instituto Agrícola y la Escuela Práctica de Agricultura de Santiago; Pablo Lemétayer, estuvo a cargo de la Estación Agronómica; Gastón Lavergne, dirigió el Laboratorio de Patología Vegetal; Gastón Canu, se desempeñó en la Estación Enológica.

¹³¹FUICA DEL CAMPO, Javier. “Una vuelta por el sur de Francia”. Revistas El Mercurio. Domingo en viaje. Santiago: n° 1.962, 25 de julio de 2004. p. 18.

políticos, literarios y artísticos. Los que poseían mayores riquezas viajaban a Francia y se quedaban por largo tiempo y aprovechaban de visitar otros países europeos¹³². Por ejemplo, el caso de Francisco Undurraga, que en 1872 fue a terminar las humanidades y cursos superiores en Europa. En esta ocasión visitó Roma, Viena, España, la zona del Rhin, Holanda, Dinamarca, Finlandia, Estocolmo, Rusia, Francia. En su segundo viaje estuvo en Francia, España, Roma, Londres¹³³. En relación al segundo viaje, que duró un año y medio, realizado por la familia de Francisco Undurraga, propietario de la que fue a partir de la década de 1890 la viña “Undurraga”, podemos apreciar los preparativos y el trayecto en barco. No sólo viajaba la familia sino que también otros familiares, personal de servicio y animales domésticos, para variar la dieta alimentaria¹³⁴.

Una vez llegados a Europa, específicamente París, comenzaba la visita a los centros artísticos, teatros, la Ópera de París, recepciones, banquetes, relaciones con personajes de la nobleza europea. De tal forma, que: “el contacto directo con la alta sociedad francesa, sus costumbres y su modo de vida ejercerían una influencia decisiva en la manera como se concebía la producción y el consumo del vino en Chile”¹³⁵.

También en Chile a través de viajes de estudios vitivinícolas realizados en Europa, se conocieron los métodos de fabricación de vinos utilizados en la Girona, en las regiones de Graves, Médoc y Sauternes. Además, se destacaba que en esta región se practicaba mejor la fabricación de vino, pues, si los vinos de Médoc, Graves y Sauternes no tenían rivales en el mundo, se debía no tan solo a las condiciones naturales de clima y de suelo de aquellas comarcas, sino también al buen cultivo de la vid y especialmente a los

¹³² DEL POZO, José. Historia del vino chileno. Santiago, Editorial Universitaria, 1999. pp. 65-66.

¹³³ UNDURRAGA, Francisco. Recuerdos de 80 años (1855-1943). Santiago, Imprenta El Imparcial, 1943. pp. 45-57 y 88-102; VALLE, Carmen. Don Maximiano. op. cit., pp. 57-59, 100-120. Al respecto en este libro un capítulo se titula: Europa y los chilenos en el siglo pasado. Se trata específicamente de la vida en Europa de algunos miembros y amigo de la familia de Maximiano Errázuriz, que fue el fundador de la viña Errázuriz-Panquehue.

¹³⁴ UNDURRAGA, Francisco. Recuerdos de 80 años (1855-1943). op. cit., pp. 86-87. Respecto a este viaje Francisco Undurraga señalaba: “En el año 1887 hice un segundo viaje a Europa en compañía de mi mujer e hijos...También viajaban con nosotros, mi cuñado Ezequiel Fernández Iñiguez y su esposa María Teresa Campino Larraín y familia. Además nos acompañaba Mrs. Brown, institutriz de mis hijas, y la dama de compañía y empleada de confianza Matea Berríos, que, dicho sea de paso, era una espléndida cocinera”. No sólo viajaba la familia y personal de servicio, sino que también animales domésticos por sugerencia médica para variar la dieta alimentaria, pues su esposa estaba delicada de salud y tenía un hijo de pocos meses. Continuando con el testimonio de Francisco Undurraga, mencionaba, “Por precaución los médicos habían aconsejado que para la alimentación del chico no nos contentáramos con llevar solamente al ama y se recomendó como medida de prudencia de viajar con una burra, para lo cual compré a mi cuñado Rafael Fernández una burra española de Moncloa que daba tanta leche como una vaca. Para este animal hubo que llevar cincuenta fardos de pasto aprensado; y en bodega, para el consumo del niño y de mi mujer, docenas de gallinas y pollos para las dietas. Por suerte el ama no se mareó, al contrario, fue muy festejada por la marinería y los empleados del vapor, gracias a su tipo de chilena neta del campo”. Por último, en relación a la comida en el vapor durante el viaje, agregaba en su relato, “El capitán fue mi invitado casi a diario, a nuestra mesa; se saboreaba y gozaba con las ricas cazuelas chilenas, empanadas de horno y guisos que nos hacía la Matea”.

¹³⁵ DEL POZO, José. Historia del vino chileno. op. cit., p. 66.

procedimientos empleados en la vinificación, y a los cuidados de vinos en las bodegas¹³⁶.

Al mismo tiempo, se decía que una gran parte de las viñas, llamadas francesas en Chile, eran constituidas con cepajes originarios de la Gironda y los productos obtenidos de estos viñedos se asemejaban, más o menos, a los vinos de Burdeos. Por lo tanto, existía un gran interés en Chile por conocer exactamente los procedimientos utilizados y perfeccionamientos introducidos en las diversas regiones vitícolas, tanto en la viticultura como en la fabricación de los vinos¹³⁷. Junto con destacar el interés de Chile por la vitivinicultura francesa, se mencionaba la existencia de los “principales grandes *crus*” de la Gironda, esto es, los chateaux de Graves, Médoc y Sauternes¹³⁸.

De tal forma, se presentaba a los viñateros chilenos un paisaje vitivinícola francés, que los grandes propietarios de viñas imitaron e hicieron sus construcciones, principalmente, en el Llano del Maipo, al sur de Santiago. Una de las viñas fue Cousiño-Macul, de propiedad del minero Matías Cousiño, que en 1858 compró la hacienda de Macul, cercana a Santiago y trajo al diseñador francés Guillermo Reuner, quien plantó el parque y comenzó la producción de viñas y bodegas¹³⁹. La hacienda de Macul puede ser considerada como el prototipo del proceso de modernización vitivinícola. En este sentido, se comenzó con el cierre de la propiedad y la plantación de árboles y viñas, de tal forma que: “El predio de la hacienda fue cerrado por tapias de adobe y se plantaron árboles a lo largo de todos los deslindes de los potreros, a la manera paisajista francesa. Incluso en un primer período se plantaron pequeños bosques de almendros y naranjos en medio de los potreros, que no tuvieron éxito. El parque que ocupaba casi 50 hectáreas; los caminos bordeados de encinas, ararias, eucaliptus; los potreros separados por setos bajos, muestran el intento de replicar la agricultura francesa, modelo de modernidad de la época. Junto a los potreros para los animales se plantaron más de 100 hectáreas de viñas que a lo largo de los años alcanzaron una superficie de 270 hectáreas”¹⁴⁰.

Para la descripción de la viña y de los trabajos realizados en ella, podemos señalar que a mediados de la década de 1890, el viñedo de Macul, era de propiedad de Isidora Goyenechea de Cousiño¹⁴¹. Estaba conformado de

¹³⁶ LE FEUVRE, René F. “Informe cuarto de la comisión de estudio en Europa, de las enfermedades de la vid y de todo lo que se refiere a la conservación y reconstitución de los viñedos”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 7, 5 de abril de 1890. p. 234.

¹³⁷ Ibid.

¹³⁸ Ibidem., pp. 234-236. En la región de Graves: Chateau-Hant-Brion, Chateau-Pape-Clement, Chateau-Haut-Bailly, Chateau-de-Boursan, Chateau-Langue, Chateau-Haut-Bailly, Chateau-du-Bouscant, etc.; en Médoc, Chateau-Lafitte, Chateau-La-Tour, Chateau-Langoa, Chateau-Leoville-Lascases, Chateau-Lagrange, Chateau-Barateau, Chateau-du-Grand-Soussans, Chateau-Hant-Breton-Larigandière, Chateau-Margaux, etc.; en Sauternes, Chateau-Eyquem, Chateau-Lafon, Chateau-Guiraud, Chateau-Peyraguey, Chateau-Contet, Chateau-Suduirant, etc.

¹³⁹ BENGUA, José. Haciendas y campesinos. Historia social de la agricultura chilena. Santiago. Ediciones SUR, tomo II, 1990. p. 53.

¹⁴⁰ Ibid., p. 55.

¹⁴¹ Este viñedo se localizaba en el departamento de Santiago, subdelegación cuarta, Ñuñoa, a unos 16 kilómetros al sureste de la capital, en el faldeo suave que forma el primer cordón de cerros de la cordillera de los Andes.

dos cuadras de viña del país cultivadas al estilo tradicional, en cabeza como las viñas antiguas y, cuarenta y ocho de vid francesa, que llamaban la atención por su disposición, variedades de cepajes, sistema de crianza y esmerado cultivo como también por sus magníficas bodegas y útiles de toda clase que poseía. Para el riego se aprovechaba el agua del canal de las Perdices, ramal del canal de Maipo y se efectuaban cada quince días. El cierro estaba constituido por sólidas y altas murallas de adobe. Los cuarteles para la plantación de la vid, tenían un tamaño variable: los antiguos (que eran la tercera parte) tenían una superficie de 1,600 metros cuadrados (40 x 40 metros) y los más nuevos, 3,600 metros cuadrados (60 x 60 metros).

Los caminos se cortaban en ángulo recto, eran bien construidos y de seis a siete metros de ancho según su colocación, provistos de una combinada red de ferrocarril portátil para los variados servicios, en especial el traslado de la uva hasta la bodega. De esta forma, se evitaban o se atenuaban los daños que de ordinario ocasionaban las carretas y carretones con sus choques.

Las distancias más comunes eran: de línea a línea 1,50 metros; de parra a parra 1.00 a 1.50 y de poste a poste en la línea de 6.50 metros. Los postes eran de fierro, asentados en una base de cal y piedra o cal y ladrillo, con un pie de gallo del mismo material, ciprés o acacio; pero el primer tipo era el más abundante.

En cuanto a las parras tenían diversas edades sobresaliendo las de ocho a veinte años, pero en buena parte de la viña las variedades estaban mezcladas. La más abundante era el cabernet en una proporción que pasaba de 60%, enseguida, venía el pinot, verdot, cot-rouge, merlot y otros cepajes. Correspondió a Macul el honor de haber introducido la variedad Petit Verdot, escasa y apreciada en Chile, y se encontraba también en la Quinta Normal de Agricultura y unos pocos ejemplares en una que otra propiedad. En Macul existían más o menos 800 plantas frutales cuyos sarmientos no se vendían bajo "ningún pretexto y a ningún precio".

La vendimia se realizaba de marzo a abril, de la siguiente manera: un carrito plano que corría en la línea del ferrocarril portátil y que llevaba de ocho a diez compuertas transportaba la uva desde la viña al departamento de la bodega donde estaban las cubas. Ahí un pescante la subía a un carro-lagar, en el cual se hallaba instalada la vendimiadora, que se movía al medio y a lo largo de la cubería en dos grandes rieles y a una altura mayor que la de los depósitos fermentadores. La uva pisada o molida caía a las cubas mediante una canal o piquera larga.

Las bodegas medían 200 metros de largo por 10 de ancho y eran de dos pisos. El inferior o subterráneo se componía de un vasto departamento, y otro pequeño para los vinos añejos encajonados, constituidos por gruesos muros de cal y ladrillo y coronado por una fuerte bóveda del mismo material. El superior o a nivel del suelo constaba de un vestíbulo al centro y dos extensas bodegas a los lados de ese sólido material, cubierto con una espesa techumbre de zinc¹⁴². También a nivel del suelo, existía una construcción en donde se realizaban las

¹⁴²DURÁN C., Horacio. "El viñedo de Macul". Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., pp. 659-661.

labores de etiquetaje y capsulaje, encajonado y embalaje de las botellas de vino que más tarde saldrían al mercado interno y externo¹⁴³.

Las cubas eran de roble americano de 300 arrobas de capacidad. La vasija de guarda era de la misma madera de 6, 10, 20 y 30 arrobas, siendo esta última la más común. La prensa y vendimiadora procedían de la casa Mabilie así como el pescante que cambiaba los toneles llenos de un punto a otro y, el alambique para la fabricación de aguardiente, era del sistema Hamel.

Hacia 1894, la producción anual era de unas 400 arrobas de chacolí, 6.000 de vino tinto, 600 de vino blanco y una cantidad de aguardiente¹⁴⁴.

En cuanto al taller de tonelería que abastecía los requerimientos de vasijas en la viña Macul se encontraba junto a los almacenes¹⁴⁵. Al frente y formando un patio con la bodega, este taller correspondía a una construcción ligera, un galpón de media agua, dividido en varios compartimentos que servían para depósito de cajones desarmados, otro para las duelas y las jabas¹⁴⁶. Cabe destacar que las vasijas utilizadas eran de “roble americano y Bosnia, cuyas duelas fueron importadas directamente de Burdeos y armadas en Macul”¹⁴⁷.

Desde el punto de vista de las construcciones se distinguían en Chile, las casas importantes, con salones y cuartos de billar, parque y jardines geométricos, laguna con islote y altas rejas en el acceso. En la casa de la familia Subercaseaux-Vicuña, por ejemplo, se hablaba francés, muchos de la familia eran melómanos, parecía una finca europea hasta que se salía a pasear al parque y, enormes se descubrían, los macizos andinos. Ser francés por entonces, era un pasaporte para ser recibido en cualquier tertulia social. En la América de entonces, Chile era un país emprendedor, aunque la minería no era lo que había sido, los emprendedores buscaban nuevos negocios¹⁴⁸.

En la viña de Francisco Undurraga existía “un castillo medieval, que para tener aún más colorido de aquella época histórica ostentaba en sus almenas un soldado revestido de armaduras feudales, que se paseaba al pie del tricolor nacional”, espléndidos jardines y una extensa avenida de olmos¹⁴⁹.

Respecto a la descripción de parques y jardines, tenemos el ejemplo de la hacienda de Viluco. La casa destinada para la residencia de la familia, ejecutada en un estilo muy elegante y cómodo, se hallaba en medio de dos jardines de flores y árboles exóticos. Salones, galerías y corredores espaciosos y vistosos, y los departamentos destinados para la habitación de la distinguida familia del dueño, ocupaban el piso inferior, mientras que el segundo quedaba reservado a las numerosas visitas que se recibían en Viluco. Una biblioteca

¹⁴³ “La bodega de la viña Macul”. Boletín de la Estación Enológica de Chile. Santiago: n° 3, octubre de 1909. p. 36.

¹⁴⁴ DURÁN C., Horacio. “El viñedo de Macul”. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. op. cit., pp. 661.

¹⁴⁵ SALAZAR, Gabriel. Labradores, peones y proletarios. Santiago, Ediciones SUR, 1985. p. 161. Citando artículo: “The vintage at Macul, Chile”, de The Illustrated London News, 1889, pp. 441-442.

¹⁴⁶ “La bodega de la viña Macul”. Boletín de la Estación Enológica de Chile. op. cit., pp. 38 y 44.

¹⁴⁷ Ibid., p. 38.

¹⁴⁸ LABORDE, Miguel. “Bachelet en el Llano”. El Mercurio. Santiago: domingo 22 de enero de 2006. Cuerpo A, p. 19.

¹⁴⁹ UNDURRAGA, Francisco. Recuerdos de 80 años (1855-1943). op. cit., p. 111.

compuesta de obras selectas, con buen número de periódicos nacionales y extranjeros, y una mesa de billar, servían para alejar la monotonía, que no pocas veces invadía la vida rural de Chile¹⁵⁰.

En los jardines que rodeaban las habitaciones de Viluco llamaba la atención la perfecta y agradable distribución de los cuadros y algunas plantas exóticas como magnolias, camelias, etc., que se criaban al aire libre o en los conservatorios situados al lado de los baños. A inmediaciones de la casa se extendía también un parque de unas tres o cuatro cuadradas de superficie, cuyo modelo era la naturaleza imitada con todas sus irregularidades y atractivos. La abundancia de agua permitía dirigir a este lugar una infinidad de pequeños arroyuelos, que se concentraban en dos lagos bonitos, caprichosamente serpenteados alrededor de islotes y escondites, y bordados de hermosos

saucos de Babilonia que contribuían a dar grata diversidad al camino, que giraba dando vueltas y atravesando algunos bosquecillos, en cuyo medio se hallaba un mirador que en un lado abría la perspectiva sobre una casa de inquilinos construida con todo gusto y solidez, mientras que al otro lado se presentaba el aspecto de un rancho antiguo, formado de materiales toscos y malos¹⁵¹.

Conclusión

El paisaje vitivinícola francés en Chile fue posible por las fuertes inversiones realizadas por los propietarios de viñas, pues significó importar desde Francia, principalmente, todo tipo de maquinaria e implementos, mano de obra especializada y tecnología avanzada que requería esta nueva actividad económica, concentrada en el valle del río Maipo, al sur de Santiago. La consolidación del paisaje francés en el campo chileno, con sus casas, parques y jardines fue posible gracias a la perseverancia y constancia de los propietarios de viñas que invirtieron capital y dedicaron tiempo para el logro de sus objetivos. Pero, al mismo tiempo, contribuyó a la concreción de las metas propuestas el hecho de que las viñas chilenas no fueron afectadas por el insecto *Phylloxera Vastatrix* que provocó la destrucción de la mayoría de los viñedos en los países vitícolas del mundo.

La transformación de la vitivinicultura chilena fue un proceso que se caracterizó por un cambio total que consistió en la aplicación de nuevas formas de cultivo y plantación, nuevo tipo de poda, utilización del agua para riego, arado y alambrado de las viñas. Al mismo tiempo, en el proceso de fabricación de vino, se introdujeron las duelas y envases de roble que se traían tanto de

¹⁵⁰ La hacienda de Viluco. Julio Menadier. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 11, 20 de marzo de 1872. p. 208. El propietario de esta hacienda era don Rafael Larraín Moxó, estaba situada en el departamento de Victoria a 10 leguas de distancia directa de Santiago y a inmediaciones de la estación de Linderos del ferrocarril del sur. Tenía una extensión de 3.000 cuadradas, que se distribuían de la siguiente manera: Los edificios de habitación y de explotación, seis cuadradas cuadradas; los parques, jardines y huertas, diez; los olivares, viñas, moreras, treinta y una y, el resto se destinaba a la producción de cereales y pasto.

¹⁵¹ MENADIER, Julio. "La hacienda de Viluco". Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago: n° 12, 5 de abril de 1872. pp. 224-225.

Francia como de Estados Unidos; se realizó el embotellamiento del vino, importándose botellas y corcho. De igual forma, una serie de maquinaria que fue fundamental para la elaboración de la uva y la fabricación de los vinos que se comercializaron en el mercado nacional e internacional.

Las inversiones realizadas provenían, principalmente, de la riqueza de las provincias mineras del norte, Atacama y Coquimbo, en donde se explotaban minas de cobre y plata; después de la Guerra del Pacífico se incorporaron las provincias salitreras de Tarapacá y Antofagasta. De estas cuatro provincias nortinas se extraían minerales, pero al mismo tiempo, constituyeron el mercado más atractivo e importante para los productos de la agricultura en general y, de la vitivinicultura en particular. Complementaban el mercado interno los centros urbanos, especialmente, las ciudades de Santiago, Valparaíso y Concepción; además, del mercado del sur, que se vio potenciado por la incorporación de la Araucanía. Este mercado interno fue fundamental para los propietarios de viñas, pues satisfizo sus expectativas comerciales, mientras que el mercado externo aunque atractivo no dio los resultados esperados.

También en este proceso de modernización de la vitivinicultura en Chile, fue importante la labor desempeñada por el Estado a través de la creación de Escuelas Agrícolas en el país, en donde se enseñaba la vitivinicultura. De esta forma se preparó a los futuros prácticos especializados en el rubro vitivinícola y a los Ingenieros Agrícolas, que serían los encargados de llevar a cabo las nuevas técnicas e innovaciones en el viñedo nacional. En este sentido, destacamos la Escuela Práctica de Agricultura de Santiago y el Instituto Agrícola, dependientes de la Quinta Normal de Agricultura en Santiago y, a fines del siglo XIX, la creación de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes inaugurada en 1895.

La creación de las nuevas viñas contribuyó al proceso de industrialización que estaba experimentando el país a partir de la década de 1860. La inversión realizada en maquinaria, en tecnología avanzada, dinamizó el sector agrario que había perdido el mercado externo del trigo. Es en esta perspectiva que surge la vitivinicultura francesa como una alternativa dinámica y atractiva, pues los inversores se dieron cuenta que podrían obtener ganancia con un nuevo producto de calidad, que participara tanto del mercado nacional como internacional de los vinos.

Cabe destacar que el proceso de modernización de la vitivinicultura chilena coincidió con la aparición en los viñedos europeos del insecto *Phylloxera Vastatrix*. Aunque a Chile no llegó el insecto, las autoridades chilenas y también los propietarios de viñas, se preocuparon de tal manera de los efectos devastadores que causaba en los demás países vitícolas que tomaron medidas tendientes a evitar su introducción al país. Entre ellas, por ejemplo, la prohibición de internar plantas de vid desde Francia y de cualquier otro país, la formación de viveros con plantas americanas resistentes a la filoxera, la creación del Laboratorio de Patología Vegetal dedicado al estudio de las plantas, en especial de la vid y el envío de misiones de estudio a los países vitícolas vecinos y Europa.

Bibliografía

Fuentes

Anuario Estadístico de la República de Chile, 1861-1873.

Boletín de la Estación Enológica de Chile: 1909.

Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura: 1870, 1871, 1872, 1876, 1877, 1887, 1890, 1894.

Estadística Comercial de la República de Chile, 1844-1900.

La revista agrícola: 1870.

Bibliografía

APEY RIVERA, Maria Angélica. Historia de la Sociedad Nacional de Agricultura. Santiago, Editado por la Sociedad Nacional de Agricultura, 1988.

BENGOA, José. Haciendas y campesinos. Historia social de la agricultura chilena. Santiago, Ediciones SUR, tomo II, 1990.

BLANCPAIN, Jean Pierre. Francia y los franceses en Chile, 1700-1980. Santiago, Editorial Universitaria, 1987.

DEL POZO, José. Historia del vino chileno. Santiago, Editorial Universitaria, 1999.

FUICA DEL CAMPO, Javier. Una vuelta por el sur de Francia. Revistas El Mercurio. Domingo en viaje. Santiago: n° 1.962, 25 de julio de 2004.

GAY, Claudio. Historia Física y Política de Chile. París, Imprenta de E. Thunot y Cía., Tomo II, 1865.

GUÍA VINÍCOLA DE CHILE. Santiago, Editado por Luis Navarro y Cía., Imprenta, litografía y encuadernación La Ilustración, 1924.

LABORDE, Miguel. Bachelet en el Llano. El Mercurio. Cuerpo A. Santiago: domingo 22 de enero de 2006.

LEÓN, Víctor E. Uvas y vinos de Chile. Buenos Aires, PLATT, Establecimientos Gráficos, 1947.

PÉREZ, Juan José. Informe sobre la viña de Tapihue. In: Primer congreso libre de agricultores de la República de Chile en 1875. Santiago, Imprenta de la República de Jacinto Núñez, 1876.

ROJAS L., Manuel. Tratado de Vinicultura y Vinificación. Talca, Imprenta de La Libertad, 1891.

SALAZAR, Gabriel. Labradores, peones y proletarios. Santiago, Ediciones SUR, 1985.

UNDURRAGA, Francisco. Recuerdos de 80 años (1855-1943). Santiago, Imprenta El Imparcial, 1943.

VALLE, Carmen. Don Maximiano. Santiago, Editorial Alonso de Ovalle, 1954.

Auge y muerte de una identidad

La empresa Faraut y su impacto en el desarrollo de una localidad

Mariana Viera Cherro⁽¹⁵²⁾

Resumen

El presente estudio forma parte de una investigación mayor iniciada en octubre de 2007 sobre la historia de la empresa Faraut¹⁵³ y la localidad de Manga, zona donde la misma desarrolló su actividad.

En el mismo se presentan algunos indicadores que nos permitan acercarnos a una ponderación del impacto que tuvo, fundamentalmente en las dimensiones social y cultural, el desarrollo y posterior cierre de la empresa Faraut en la localidad de Manga.

Delimitamos un área local en la cual sostenemos se desarrolló, durante los años de consolidación de Faraut, una sociedad local portadora de una identidad vinculada al trabajo en la empresa.

El material de análisis lo constituyen entrevistas realizadas a ex trabajadores de la empresa y a otros informantes vinculados a la misma, datos extraídos de libros de contabilidad de la empresa y datos censales de la localidad¹⁵⁴.

El énfasis temporal se ubica entre los años 1970 y 2002, fecha esta última en que la empresa formaliza su quiebra. Ello no desconoce, por un lado, el lento proceso de deterioro del funcionamiento de la firma y cómo el mismo repercutió en los/as trabajadores y sus relaciones con la misma¹⁵⁵, y por otro, la profundidad temporal de

Recibido: noviembre 18 de 2009

Aceptado: diciembre 17 de 2009

¹⁵² Licenciada en Cs. Antropológicas, Ayudante Grado 1 del Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República, Uruguay.

¹⁵³ La investigación se inscribe en el marco de un convenio entre la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad de la República y la Fundación Zonamérica. Quisiera agradecer al Ing. Agr. Alberto P. Fossati y Soledad Anguita de la Fundación Zonamérica y a Jorge Mutio y Guillermo Lacroix y Raúl Vespa de la bodega "La Agrícola Jackson. Vinos San José del Manga", por poner a disposición todos los medios a fin de facilitar la tarea, además de su buena disposición y amabilidad. Asimismo, y muy especialmente, a César Viana, conocedor de la zona y trabajador de Zonamérica, quien ofició de intermediario para gran parte de las entrevistas además de realizar los correspondientes traslados. También a todos/as los/as que prestaron su testimonio y materiales para la investigación.

¹⁵⁴ Los datos cuantitativos referidos a población, condiciones de vida y actividad laboral de la población correspondiente al "área local" (concepto al que referimos más adelante), fueron procesados en el Banco de Datos de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de la República, en base a información de los censos de 1985-1996. Los datos del censo anterior, de 1975, son poco confiables y los previos son de 1963 y 1908.

¹⁵⁵ Existe documentación que ilustra reclamos de los trabajadores a la empresa, por aumentos de salarios, desde comienzos de los '70. Para los años '80, están documentadas solicitudes de adeudos de parte de los/as trabajadores/as, algunas de ellas por vía judicial. En diciembre de 1990, 21 trabajadores y trabajadoras ocuparon las instalaciones de la bodega Faraut. (FZ ABF, CARPETA F.O.E.B Convenios Varios; FZ ABF, Carpeta Casa Central, Sueldos Rurales) Con esto no se quiere señalar un que los reclamos de los trabajadores hayan

los procesos culturales, transformaciones que hacen a la zona y a su gente y de las cuales podemos tener testimonio directo ya desde los años '40, época en que algunos de los entrevistados comenzaron a trabajar en la firma formal o informalmente¹⁵⁶.

Palabras clave: desarrollo local/historia de empresas/identidad/trabajo

Abstract

This study is part of a bigger investigation which began in October 2007 about the history of Faraut company and Manga, the location where the firm developed the business.

We bring some indicators to ponder the impact of the company development and posterior closure has had, mainly in the social and cultural aspects of Manga. We start by defining a local area where it was arosed, during the years of Faraut development, a "local society" carrying a work-related identity in the company. The material analyzed is constituent by interviews with employees of the company and other informants linked to it, data from the accounting books of Faraut and census data.

Emphasis is placed temporarily between 1970 and 2002, when the company formalizes its bankruptcy. This does not ignore the slow process of deterioration in the functioning of the firm and how it impacted on the workers and their relations with it, and secondly, the temporal depth of cultural processes transformations into the area and its people whose we have direct testimony since the '40s, when some of the workers interviewed began this relationship with the firm.

Key words: local development/company history/identity/work

Auge y muerte de una empresa

La empresa Faraut fue fundada por el francés Andrés Faraut en 1904, cuando compró un terreno en Manga para instalar un viñedo y una bodega que comenzó a elaborar vino en 1908.

Previamente, en 1892, había desarrollado actividades de la misma índole en la zona de Maroñas, con Antonio Suárez y comprado campos en Toledo.

A partir de 1904 la empresa fue extendiendo paulatinamente sus dominios a la vez que diversificando su producción. En 1915 comienza la formación de viñedos en la zona de Higueras de Carpintería (Durazno) donde también hace quinta de hortalizas y montes frutales para comercializar lo producido en la zona. En 1918 cuenta en ese establecimiento con 7 hectáreas de viñedo y en 1920 invierte en ganado ovino y bovino. En 1922 compra la primera fracción de 30 hectáreas en Villa del Carmen donde también planta viña y construye una bodega. A medida que fue racionalizándose en tanto

derivado en el cierre de la empresa, sino ir delineando algunas aspectos del vínculo entre ambos.

¹⁵⁶ Lorenzo Lauro, por ejemplo, nació en 1934. Sus padres eran medianeros de Faraut y el comenzó a ayudar a su familia en las tareas relacionadas al cuidado del viñedo desde los 13 años. Así sus recuerdos vinculados al trabajo se remontan a la década de los '40.

estructura empresarial, Faraut fue especializándose como empresa vitivinícola (Bonfanti, 2008).

Andrés Faraut fallece el 20 de setiembre de 1939. Sus cuatro hijos varones¹⁵⁷ y posteriormente los nietos serán quienes se encargarán en adelante de la gestión de la firma que en 1945 pasa de ser sociedad colectiva a constituirse en una Sociedad Anónima con acciones nominativas, la mayor parte en manos de la familia.

La empresa se mantuvo en actividad hasta 2002, constituyéndose en una de las de mayor permanencia en el sector.

Oscar Méndez, quien fue gerente comercial de Faraut, se refiere a los años de bonanza: *"Yo llegué a estar en el momento en que vendían dos millones de botellas entre vinos, productos gasificados... era una de las bodegas líderes. (...) teníamos 14 vendedores y un equipo de profesionales, enólogos jóvenes, para asesorar a la gastronomía. (...) Vendíamos en todo Montevideo, lo hacíamos en zonas por cuadrado con visitas semanales. En el interior teníamos vendedores en Durazno, uno para el litoral y dos vendedores en setiembre hasta febrero en la zona de la Costa de Oro y del Este, de Punta del Este hasta Rocha (...) En el año 64, con el lanzamiento de un producto nuevo con un envase exclusivo, se llegó a vender 2.800.000 botellas".*

En el mismo sentido señalaba Lorenzo Lauro de sus épocas de chofer del camión de distribución:

"El camión que teníamos nosotros cargaba siete mil, y el otro seis mil. Y después compraron otro más grande que cargaba 9 mil. Había un chofer que decía 'mirá, yo no sé pero en Guichón, la gente se debe levantar de mañana y lavarse la cara con vino'. ¡Diez mil kilos llevaba por semana!. Era impresionante".

El quiebre de su actividad muestra sin embargo fracturas una década antes, cuando en 1992 las inversiones hacen que la empresa se encuentre sin capital de giro. Esto conduce a un cambio de directorio, antes presidido por Anibal Faraut Barlocco y que en 1993 pasa a estar conducido fundamentalmente por los hijos de Agustín Faraut Tesore, quien había estado a cargo de la explotación en Durazno. Este último directorio queda así integrado por: Nelson Faraut Vera (presidente), Omar José Faraut Vera (vice), Roberto Faraut Vera (secretario), todo ellos hijos de Agustín, y Héctor Faraut Barlocco (vocal) y Gaspar Mignone Brambani (síndico). Discrepancias sobre la forma de conducción de la empresa llevan a que Héctor Faraut Barlocco, quien aparece en todos los testimonios como figura de referencia de la empresa, termine alejándose de la conducción de la misma y asesorando en su calidad de enólogo de la firma Bruzzone hasta su fallecimiento.

Para los y las trabajadores/as, el cierre de la empresa se produjo de manera paulatina. A muchos se les debía el salario de meses; algunos comenzaron a hacer otro trabajo de forma paralela, sin querer aún abandonar totalmente el de la viña; otros comenzaron a hacer los trámites de la jubilación, anticipando lo que vendría. Como relata Mariela Alpuin, quien llegó a trabajar solamente algunos años en la parte administrativa de la empresa,

¹⁵⁷Pacífico, Anibal, Agustín y Pedro de su único casamiento con Cándida Martini Tesore. También tienen una hija, Magdalena, pero que no toma parte activa en la empresa.

"Parecía raro porque después que cerró y que no fuimos más, había un paquete de galletitas, un libro en el salón, una campera colgada... todo como que esperábamos ir al día siguiente, una cosa así. Y un día le dieron la llave a una compañera... y después nos dimos cuenta que nunca más había ido nadie. Fuimos nosotras pero ya no había nadie de la bodega... claro, ¡sí en tres meses no te pagaban el sueldo! (...) Pacheco y Pérez quedaron, pero más como cuidando la viña porque yo creo que les daba lástima. Pero después se fueron así como apartando y un buen día te diste cuenta que nadie se iba a hacer cargo de eso. (...) Te fuiste dando cuenta de a poco. Cuando nosotras dejamos de ir ya no iba nadie, y como que en cierta forma estás deseando de dejar de ir. Ahí hablamos por teléfono con Faraut, para que nos preparara los formularios para el seguro de paro. Me acuerdo que algunas de las mujeres iban a casa para que yo se los preparara, claro, porque ¿qué ibas a ir a hacer a la bodega? Hasta miedo te daba llegar a la bodega. Me acuerdo que yo se los preparaba en casa, los formularios del seguro de paro y la prórroga después. Ellas lo llevaban y Faraut venía un día y se los firmaba".

Algunos trabajadores, como Pedro Pacheco y Angel Bentancor, antiguos capataces de viña y bodega respectivamente, se quedaron después del cierre custodiando los bienes de Faraut. El primero pensando que iba a cobrar por el trabajo durante esos meses, y nunca los cobró;

"Seis meses sin cobrar, porque después que se cerró esto, seguro, después que se cerró ellos no querían guardia, no querían nada, y después que cerraron me quedé yo seis meses para que no le robaran todo, después que arreglamos... pero el asunto es que nunca arreglamos. Me regalaron una camioneta (...) la camioneta mía es verbal pero los papeles... (...) La llevé y la tuve unos meses en casa pero después ya entró a deber patente, a tener que cambiar las cubiertas y dije, pago la patente, le cambio las cubiertas, le hago tal cosa, le gasto unos pesos y un día voy por la calle y me dicen "esta camioneta está requerida" y a ¿quién le cobro?"

Otros trabajadores de la bodega, como Orestes Lauro, comenzaron su vida en las viñas de la empresa (su familia era medianera, por lo que él y su hermano trabajaron desde niños) y parecen haber querido finalizar su vida laboral acompañando también los tiempos de la misma. Relataba su hermano, Lorenzo Lauro:

"El día que mi hermano dijo "no vengo más a trabajar" (...) un día dijo "no vengo más" y uno que estaba desde los tiempos de Faraut le dijo "el día que vos no vengas más cerramos", y un día le dijo "mirá que el lunes no vengo más"... y cerró".

La conformación de una sociedad local

¿Cuáles son las razones de tales actitudes de custodia de la empresa en los trabajadores de Faraut? ¿Qué nos dicen acerca de la relación de los mismos con el trabajo y con el espacio más amplio en el cual estaba inserta Faraut en aquellos años?

A partir de estos testimonios podemos avizorar los primeros trazos de la existencia de un "lugar", en tanto espacio de referencia identitaria, altamente influenciado por el grado de fusión entre la interacción social cara a cara y la

integración con y entre las instituciones del sistema social (Pred, 1985). En el mismo sentido advierte Paasi, las características del espacio están íntimamente imbricadas con los aspectos y procesos sociales y culturales: "Space and spatial patterns are not independent of social, cultural and natural processes but, as it has been strongly emphasized, space is not a causal power which would as such determine social processes, rather social (and cultural) and spatial are constituents and outcomes of each other" 158 (2000:3).

Según palabras de Nelson Giacobbe, administrador y uno de los dueños de la bodega del mismo nombre en la zona de Manga¹⁵⁹, el cierre de Faraut generó una transformación radical en la fisonomía del área circundante:

*"... ya desde antes, cuando empezó a caer el movimiento. Una en la parte laboral. Faraut en su momento ocupaba mucha gente, no te puedo decir porque no tengo la cifra exacta. (...) Lo principal fue eso. Después empezaron a formarse asentamientos. Porque acá la zona rural no es fraccionable, pero se empezaron a hacer. (...) Eso cambió a la zona toda. (...) se ha desfigurado un poco el entorno de lo que era esto. Esto era todo viña, para el lado del Andalúz granjas frutícolas (...) el muy pequeño productor llegó un momento que no pudo soportar el precio bajo de la uva, o cambiaron de rubro, fueron a la fruticultura, por ejemplo"*¹⁶⁰.

Si seguimos el razonamiento previo, el cambio en esta fisonomía es a un tiempo espacial y social. Espacio, trabajo y sociedad son en tal sentido interdependientes, incluso las propias biografías personales son parte del desarrollo de este espacio: *"Biographies are formed through the becoming of places, and places become through the formation of biographies"* (Pred, 1985:340) Para Orestes Lauro, el cierre de su vida laboral es coincidente con el cierre de la empresa.

En tal sentido sostenemos que durante los años de consolidación de la empresa¹⁶¹ se desarrolló una sociedad local en mutua interdependencia con lo que definimos como área local: un espacio territorial cargado de sentidos sociales y culturales. Para delimitar esta área local consideramos tanto el lugar de vivienda de los trabajadores de Faraut, como la densidad de los vínculos sociales y las características culturales compartidas por este colectivo. La sociedad local se concibe aquí como un núcleo humano vinculado a un territorio y portador de una identidad colectiva expresada en valores y normas interiorizados por sus miembros, conformando un sistema de relaciones de poder constituido en torno de procesos locales generadores de riqueza.

¹⁵⁸"Los patrones espaciales no son independientes de los procesos sociales, culturales y naturales, pero, como ya se ha enfatizado, el espacio no tiene el poder para determinar tales procesos, sino que tanto lo social, como lo cultural y el propio espacio emergen y son constitutivos de cada uno de" (Traducción propia)

¹⁵⁹ La bodega Giacobbe se encuentra en Camino Repetto, 3901, kilómetro 16. La firma produce en el entorno de los cuatrocientos cincuenta mil kilos de uva por año. Las variedades son: Moscatel de Hamburgo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tanat, Cavernet Franc y Sauvignon Blanco; Petit Merlot y Petit Blanc o Tempranillo.

¹⁶⁰No podemos atribuir tal transformación únicamente al cierre de Faraut, ya que desde los '90 Uruguay y toda la región del Cono Sur, fue transitando hacia una cada vez mayor pauperización económica y social que desembocó en una crisis económico-financiera en 2002.

¹⁶¹ Consideramos a partir del '45, cuando la firma pasa a constituirse en Sociedad Anónima, hasta 1993, cuando toma la dirección el último directorio.

Es también en relación a esta sociedad local que hablamos de la existencia de un desarrollo local, entendido como desarrollo endógeno del territorio en sus dimensiones social y cultural. Desde esta perspectiva el desarrollo local produce comunidades, o crea un contexto en el que se manifiesta una identidad de comunidad (Guedes, Fabreau, Tommasino, 2006). En este caso, una identidad de comunidad vinculada al trabajo en Faraut ya que, más allá de la relevancia económica del emprendimiento durante los años de estudio, Faraut constituyó, por sobre todas las cosas, un lugar de referencia socio cultural para la zona y para sus trabajadores/as. Así como existen genealogías familiares de empresarios, también hay familias completas de los trabajadores dedicadas a la empresa.

Las viñas y bodega de Manga

Si bien la firma Faraut –primero Faraut Hermanos, luego Faraut Sociedad Anónima (Establecimientos Vitivinícolas y Agrícolas Faraut S.A y luego Faraut S.A)-, poseía explotaciones en tres zonas del país completando unas 300 hectáreas de viñedo para estos años, era en Manga donde estaba concentrada la actividad vitivinícola propiamente dicha, acompañando además el proceso de concentración de la producción vitivinícola del país en los departamentos del Sur.

“En Manga estaba concentrada la producción vitivinícola, a la cual se había asociado una fábrica de ladrillos destinada a las reformas edilicias internas y una tonelería. En Higueras de Carpintería existían una casa de comercio y un establecimiento agropecuario, a los cuales posteriormente se asociaron explotaciones hortifrutícolas y un viñedo. En Villa del Carmen se compró una viña y una bodega (en un primer momento en asociación con Pedro Carrerou) y se explotaba también un molino en sociedad con Manuel Santiago, mientras en el pueblo se edificaron casas”(Bonfanti, 2008)

En la década de 1950 existían en la zona nueve bodegas de menor porte que Faraut, que daban a la misma un perfil socio productivo específico: además de la bodega Giacobbe, estaban Vitali, empresa que había comprado años atrás Faraut y que ahora es de Zonamérica¹⁶²; la bodega de Viola, Richard, vinos Rizzo, bodega Chiapini y Cia., viñedos Santa Ana, y otra bodega pequeña frente a Giacobbe. Faraut lideraba, en algunos aspectos, la producción vitivinícola de la zona:

“Nosotros atendíamos a nuestra clientela con un vino frizante gasificado un poco tratando de emular aquel moscato de Faraut que hoy por hoy sigue la marca y que no sé si se parece a aquel pero por lo menos lo tenía como referencia”

¹⁶²Zonamérica es una empresa que maneja una zona franca ubicada en la intersección de las Rutas Nacionales 8 y 102, en el departamento de Montevideo (Uruguay). La Fundación Zonamerica, por su parte, es una Organización No Gubernamental sin fines de lucro, que expresa consideraciones de responsabilidad social de la empresa Zonamérica.

Durante las décadas de 1970 y 1980 habían participado de los grupos CREA¹⁶³ y habían traído un técnico francés que enseñó a los productores de la zona a trabajar con los injertos:

“Yo fui invitado y no me anoté, pero no me anoté por falta de tiempo, yo estaba muy absorbido acá, porque estaba con la administración solo y eso ameritaba participar en reuniones y yo ya estaba en otras cosas y no quise asumir otro compromiso. Y fue un error, porque pienso que se achaca mucho camino, porque se comparte mucha información”(Entrevista con Giacobbe)

Algunos de los trabajadores rurales también se beneficiaron -y paralelamente beneficiaron a la empresa-, de los aprendizajes en el marco de estos grupos. Uno de ellos fue Jorge Pacheco:

“Ellos [especialistas que traían a los grupos CREA] venían con nuevas ideas y recorrían los viñedos... El ingeniero que teníamos acá era Bonzani, ahora muerto. El era el número uno, era del grupo CREA, estuvo en Italia, ¡una persona era el ingeniero!, un tipo excepcional, una eminencia (...) Ibamos juntos a los grupos CREA, de repente venían franceses a cambiar el sistema de poda, una vuelta lo hicimos por allá por Joanico y venían y te explicaban. (...) Por lo general la mayoría de los bodegueros llevaban los encargados. Y aprendíamos de cosas en general los semilleros y uno lo estaba aplicando de repente en el viñedo. Servía y sirve porque ahora esto no participaron más pero los grupos CREA existen. (...) Si conociera a alguien que se va a dedicar a la viña le aconsejaría que si pudiera se acercara a los grupos CREA. (...) Te voy a decir que todo aprendí ahí. Cuando empecé a ir a los grupos CREA ya algo sabía, pero van pasando los años y te vas puliendo y empezás a decir “pensar que yo antes lo hacía así, y ahora lo hago de esta manera y para mi es más fácil”. Antes no tenías precauciones con los remedios, por ejemplo, y hay que tenerlos”.

La existencia de Faraut permitía asimismo una sinergia entre productores vitícolas pequeños y la empresa. Sobre este punto recuerda Giacobbe, refiriéndose a los Faraut,

“(...) ellos se abastecían con la uva de los viñedos de ellos o compraban a veces en plaza, pero compraban a otros viticultores, netamente viticultores”.

Características de la población local

La mayoría de los trabajadores permanentes, según una entrevistada y algunos datos extraídos de las planillas de trabajadores de la empresa, vivían en los barrios de los kilómetros 16, 0, 1 y 2 comprendidos en el territorio recortado por: Camino Domingo Arena, Capitán Tula, Avda. Gral. San Martín, Avda. de las Instrucciones y Camino Paso de la Española.

¹⁶³ Los grupos CREA, inspirados en la experiencia de grupos de productores surgidos en Francia luego de la Segunda Guerra Mundial, tenían como objetivo el intercambio de saberes entre productores de un mismo rubro y la discusión sobre problemas concretos de los predios. Se materializada mediante una reunión mensual, en un establecimiento distinto cada vez.



Existía en aquellos años una línea de ómnibus que ajustaba sus frecuencias a los horarios de la actividad en Faraut, transportando a los trabajadores de sus hogares a la empresa y viceversa, incluso en el intervalo entre las 11 y las 14 horas ya que, excepto quienes trabajaban en administración, el horario de la bodega y de los trabajadores rurales¹⁶⁴ contemplaba una pausa al mediodía para almorzar: se comenzaba a las 7 hasta las 11:30 y luego de 14:30 a 18:00; los rurales trabajaban además los sábados medio horario para completar las 48 horas semanales (el sábado se trabajaba medio día pero se pagaba una jornada completa) y el personal de administración hacía horario corrido, de 9 de la mañana a cinco de la tarde. En la bodega a las 11 en la mañana y a las cinco de la tarde se servía un aperitivo a todos los trabajadores de la bodega que consistía en una copita de oporto y algo “para picar”. Hasta los años 1959-1960 se sirvió el almuerzo; quien cocinaba era la Sra. Seara, esposa de Arotcharen, medianero de Faraut. Luego no se sirvieron más comidas; según algunos testimonios esto se debió a las demandas del sindicato,

“Cuando integraron el sindicato de la bebida, que pusieron las ocho horas a trabajar, les cortaron todos los comestibles a la gente. Porque antiguamente, antes de estar en el sindicato, no había horario para trabajar, entraban a la salida del sol y se iban a la puesta de sol¹⁶⁵. Entonces le daban

¹⁶⁴Utilizamos la calificación de “rurales” en virtud de la denominación que le daba a los trabajadores “de la tierra” la administración de Faraut. Advertimos, sin embargo, la complejidad existente entre esta denominación, la autoidentificación de los propios trabajadores, y otras “etiquetas” que pudieran atribuírseles desde una mirada externa y en base a otras consideraciones, como “obreros”, “campesinos” o “productores rururbanos”, entre otras posibles.

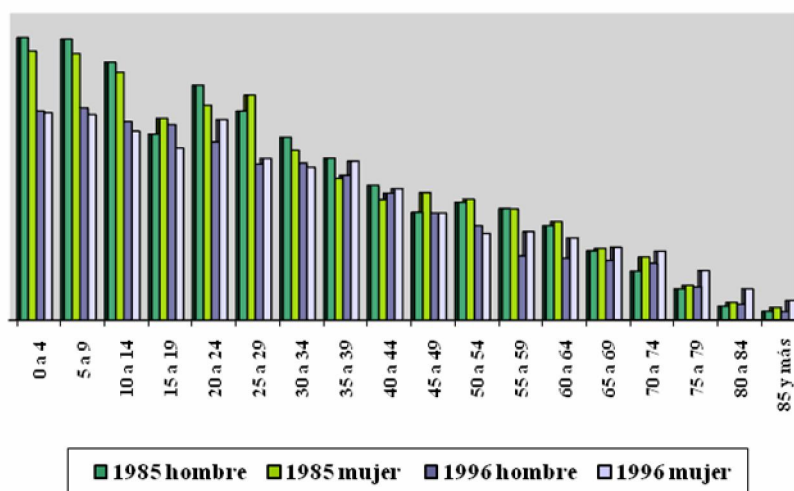
¹⁶⁵ Llama la atención que la jornada de 8 horas se hubiera implementado en Faraut a partir de fines de la década de 1950, cuando la legislación respectiva es de comienzos de siglo [1916 y 1919].

el desayuno, almuerzo, merienda y cena. Carneaban animales acá y le daban para toda la gente. Y le daban de comer a todo el personal. Y cuando se formó el sindicato lo cortaron". (Entrevista a Lauro)

Los datos arrojados por el censo nacional de 1985, para la zona delimitada, permite hablar de una población de 13.118 personas (6.584 hombres y 6.533 mujeres), ubicados la mayoría en los tramos etéreos más jóvenes. Llama la atención la poca población existente en el tramo etéreo de 15 a 19 años, especialmente de hombres y en comparación a los demás tramos de edad.

En 1996 el número de pobladores desciende en 2.037, pasando a ser un total de 11.081. La mayoría se ubican entre los 5 y 9 años pero, comparando con las cifras de 1985, se visualiza un aumento en el rango que va de los 20 a los 24 años.

GRAFICA 1: Datos población 1985-1996 por sexo y edad.

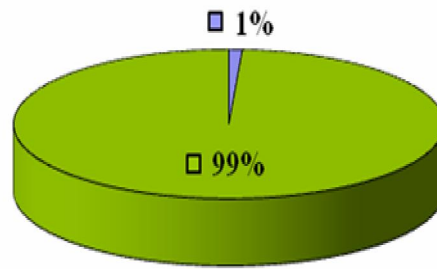


Base de datos: Elaboración propia en base a Banco de Datos de la Facultad de Ciencias Sociales (FSC).

En once años vemos así un descenso de la población total y una representación etérea más pareja en todos los tramos.

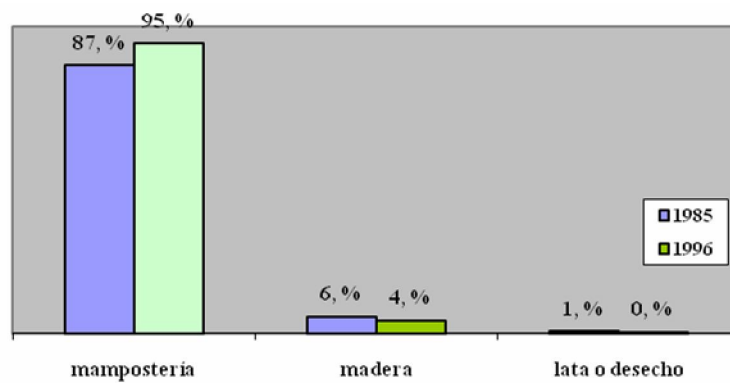
La mayoría de los/as pobladores/as no son propietarios del lugar que habitan. En 1985, las familias propietarias no alcanzan al 1% y, si bien esa cifra aumenta en 1969, continúa siendo ínfima: sólo 19 de 3.064 familias son propietarias del lugar en que habitan. Las condiciones de la vivienda, por otra parte, mejoran durante ese lapso.

GRAFICA 2: Titulares de la vivienda año 1996.

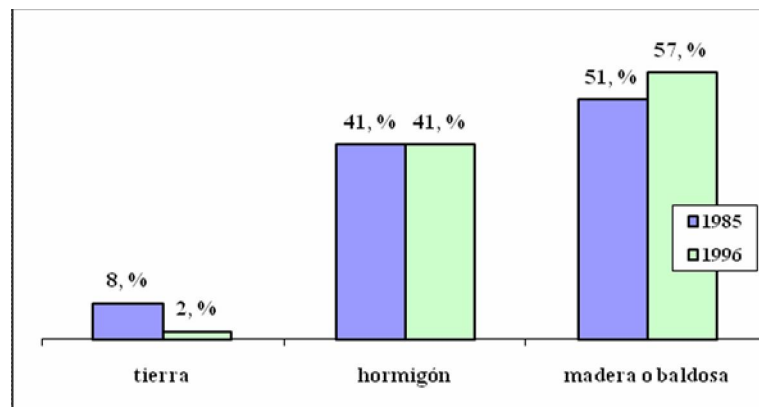


Base de datos: Elaboración propia en base a datos del Banco de Datos de la FSC.

GRAFICA 3: Condiciones de la vivienda. Material de las paredes (1985-1996)



GRAFICA 4: Condiciones de la vivienda. Material de los pisos (1985-1996)



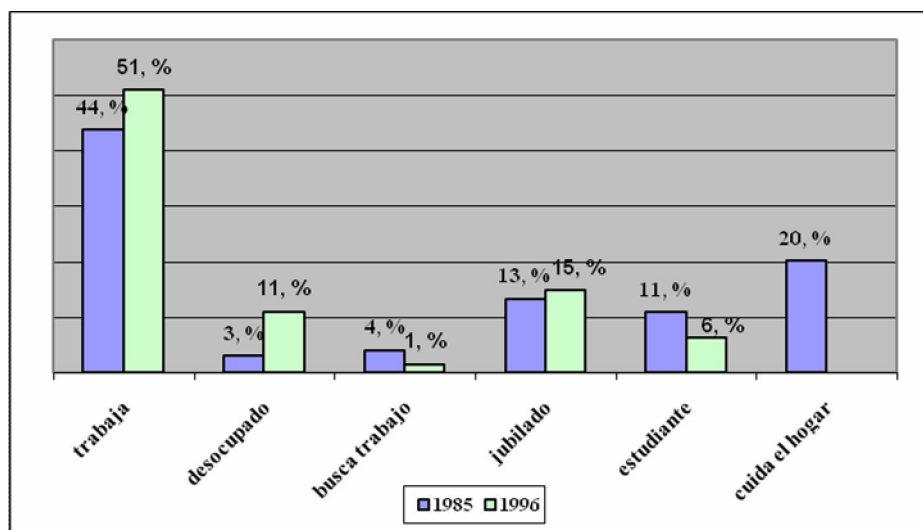
Base de datos: Elaboración propia en base a datos del Banco de Datos de la FSC.

Los datos presentados delimitan una población de bajos recursos que durante la década investigada mejora su condición socioeconómica, por lo menos en lo referido a los aspectos habitacionales. Existen algunos ejemplos concretos de ex trabajadores de Faraut que han logrado, luego de años de ocupación en la empresa, acceder a una vivienda propia. Este es el caso de tres de los entrevistados: Lorenzo Lauro, que fue primero chofer y luego se desempeñó como capataz en la bodega, y de Martínez, trabajador rural de Faraut y su esposa quien también trabajó para la firma de manera sazonal. En el caso de Lauro, su esposa trabajó durante años en un almacén que ellos mismos compraron y explotaron y, según ellos relatan, lograron comprar la vivienda que ahora habitan gracias a lo que ese negocio les dio y no al trabajo en Faraut. Pacheco, por su parte, compró un “ranchito” con una plata que Faraut le brindó, según él mismo relata.

Sin embargo actualmente lo que predominan son las viviendas precarias, la mayoría de chapa, levantadas en terrenos sin regularizar. En las cifras censales no queda ilustrada esta pauperización de las condiciones de vivienda, pero ello es consecuencia de la falta de datos del último censo, que aún no están procesados en su totalidad. Lo que sí se puede señalar es que este proceso de deterioro ocurrió entonces en la última década, a la par del deterioro general de las condiciones de vida en Uruguay¹⁶⁶; no es posible señalar en qué medida el desarrollo de esta precariedad se hubiera evitado, o por lo menos disminuido, de haber continuado la actividad de Faraut.

Lo que si se visualiza es, entre 1985 y 1996, un aumento del número de personas jubiladas, del 13% al 15% en relación a cada una de las poblaciones respectivas.

GRAFICA 5: Actividad laboral.

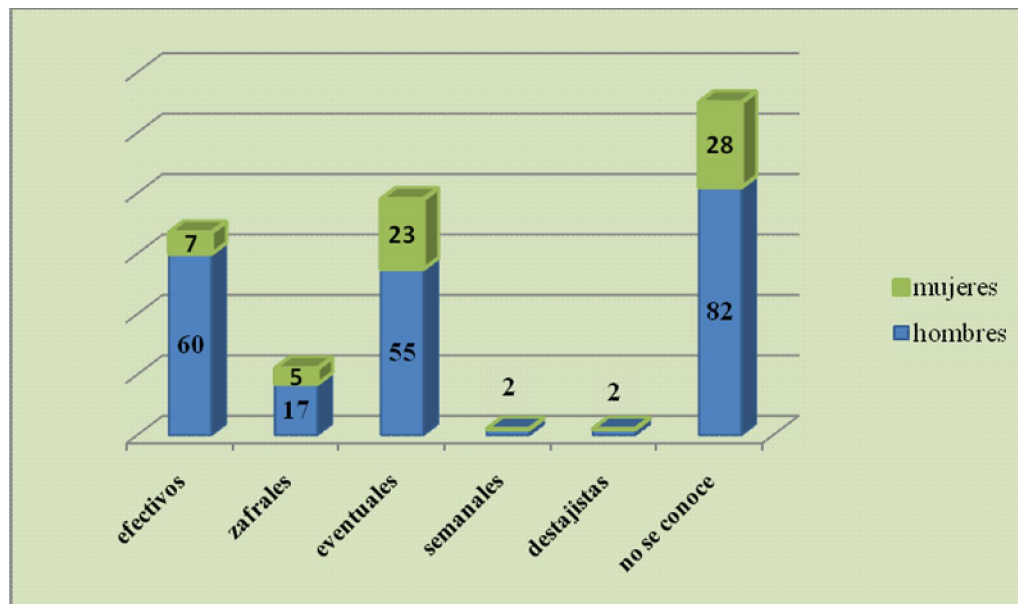


Base de datos: Elaboración propia en base a datos del Banco de Datos de la FSC.

¹⁶⁶La línea de pobreza en Uruguay a diciembre de 2002, según datos del Instituto Nacional de Estadísticas (INE) calculados conforme al Método de Ingreso, se ubicaba en 1994, año más lejano para el que tenemos cifras en 1.129,27 para Montevideo y 706,73 para el resto del país urbano; en 2002 esas cifras aumentan a 3.137,29 y 1.963,39 respectivamente. Disponible en: <http://www.ine.gub.uy/socio-demograficosocioeconomicos2008.asp> (consultada el 31-10-2008)

Entre 1970 y fines de los '90, trabajaron en Faraut aproximadamente 285 personas: 220 hombres y 65 mujeres, abarcando rubros como: trabajo rural, trabajo de bodega, administración, comercial, sereno, tractorista, tambo y quinta. En cuanto al tipo de contratación existían cargos efectivos, zafrales, eventuales, destajistas y semanales¹⁶⁷. La mayoría de ellos habitaban en los barrios arriba mencionados (de los kilómetros 16, 0, 1 y 2)

GRAFICA 7: Personal Faraut (1970-2000) por sexo y tipo de contratación.



Base de datos: Elaboración propia en base a documentación del archivo Faraut procesada para la investigación.

Decía Mariela, quien entró como administrativa en los últimos años de funcionamiento de Faraut, pero cuyos padres y tíos siempre trabajaron en la empresa:

“Como te digo, había un momento en que todo el barrio trabajaba ahí, él [su padre] era un chiquilín cuando lo tomaron, pero creo que tomaban a toda la gente que iba, habrá empezado como eventual, pero todo el mundo trabajaba ahí, los hermanos trabajaban ahí (...) De las 200 familias, o menos, 80 familias, en el barrio, no es como ahora que son cientos de familias, pero en ese momento, hace 50 años atrás, la gente empezó a trabajar ahí (...).”

Los nombres de trabajadores/as en las planillas y los libros de administración permiten así trazar líneas genealógicas que abarcan hasta tres generaciones en la empresa: los Hartl, Anselmo, Antonio, Alberto y Juan, además de Gladys Calvo de Hartl, esposa de Anselmo y Janet Elizabeth Hartl hija de ambos; los Lauro, Lorenzo y Orestes, hermanos, cuyo padre fue

¹⁶⁷Para llegar a este número se ingresó los nombres de los/as trabajadores/as en una planilla, con los datos referidos a tarea, fecha de ingreso, tipo de contratación y otros que estuvieran consignados para cada uno de los años, y luego se decantó la matriz para que los nombres no estuvieran repetidos a fin de que no se contabilizase un/a trabajador/a más de una vez.

medianero de Faraut; los Martínez, Juan Florentino, Román, Juan C., Ramón Ubaldo, María Pérez de Martínez, Raquel Martínez, Irma Marta Martínez, Daniel Martínez, María de los Angeles Martínez; Pacheco: Pedro, Alba, Luis, Ruben, Carlos María... por mencionar solo algunas de estas familias...

"(...) mis tíos se murieron todos ahí. El tío mío era el capataz general de la bodega y vivía ahí en el ranchito donde vive un capataz de Zona Franca. Mi tío, mi padre, todos trabajaban ahí, en la bodega o en la tierra", testimonios como éste, de Anselmo Hartl, abundan en las entrevistas.

Al cerrar la firma la mayoría de los trabajadores que habían estado durante muchos años en la empresa se jubilaron. Algunos ya lo habían hecho años antes, como Lorenzo Lauro. Otros, que aún no habían llegado a la edad jubilatoria, se emplearon en la fábrica de columnas que existe en la zona, sobre Camino Repetto (FLASUR). Para quienes estaban contratados de manera efectiva el obtener una jubilación fue más fácil, para quienes trabajaban de manera zafral, que en relación eran sobre todo mujeres¹⁶⁸, ello se hizo más difícil. Las mujeres suelen realizar trabajos para los cuales la contratación es "más flexible", en términos inequívocos, son las que -en el cambio de sistema de trabajo productivo como lo define Beck (1998) ocurrido en las últimas décadas del siglo pasado-, soportan en mayor medida que los hombres la privatización de los riesgos vinculados al trabajo y el peso de la flexibilización laboral: subempleo, trabajo no reconocido por la seguridad social, menor salario, entre otros. La mano de obra de las mujeres aparece, también en las entrevistas realizadas, como "complementaria" a la de sus maridos¹⁶⁹.

Características de la "sociedad local"

La interdependencia entre el trabajo en Faraut, la familia y el territorio obedece, además de la existencia de Faraut y quizás en relación con un emprendimiento de su tipo, con un momento histórico en el cual, como señala Beck (1998), el trabajo es un eje articulador de la identidad, un "eje de la existencia" -al igual que la familia-. Familia y trabajo se constituyen en la época moderna en ámbitos de seguridad para la existencia.

González: "Cuando me jubilé ellos querían que no me jubilara. Como no me voy a jubilar: no tenía botellas, no tenía tapón, no tenía etiquetas, no tenía nada. No había vino preparado y para cualquier lado que vos pidieras estaban debiendo, nadie les daba nada. A los tres meses me jubilé, a los dos meses de jubilado, tácate, cerró. (...) Yo iba a la caja y me dieron una hoja de carpeta, la llenaron toda Mariela, no sé si la conocés, y Mariela dice 'tenés todo pronto, decíle a la mujer cuando te atienda que perdone, que tuve que agregar más

¹⁶⁸Según los datos obtenidos, ilustrados en la gráfica 7, de la totalidad de las mujeres de cuyo tipo de contrato tenemos datos y que trabajaban en la empresa durante los años mapeados, el 80,5% lo hacía de manera eventual o zafral, mientras que en el caso de los hombres este porcentaje era del 55,8%.

¹⁶⁹Se entrevistaron cuatro mujeres. En dos de estos casos, se llegó a ellas de manera indirecta, ya que la entrevista se iba a realizar a sus maridos (la entrevista terminó siendo a ambos). En los restantes dos casos las mujeres entrevistadas fueron expresamente buscadas en tanto ex trabajadoras de la empresa. A diferencia de las anteriores, éstas no estaban casadas con hombres que hubieran trabajado para Faraut, lo cual supone que no eran la "Sra. de", como están consignadas en las planillas de la empresa muchas de las ex trabajadoras.

hojas porque es toda una historia que tenés acá'. La mujer de allá me dice '¿trajo todo, pero cómo es eso, todo de la misma empresa?' se comunicaron uno con el otro, 'trajo 42 años, y todo en la misma empresa'.

Es en virtud de tales afirmaciones que pueden comprenderse la angustia ante la ausencia/pérdida de un trabajo que, además de sustento económico, proporcionaba arraigo identitario, y como contracara el orgullo de haberse desempeñado durante muchos años en una misma actividad y haber aprendido a desarrollar la tarea.

El trabajo, nos atrevemos a decir, es una forma de generar *cartografías cognitivas*, es un modo de organizar la cotidianidad y también de establecer relaciones sociales; posibilita que el sujeto se ubique dentro del marco social y en este caso también territorial; es por tanto generador de subjetividad.

Según construimos nuestra identidad, nos sentimos parte de una cultura, de un grupo, de una subcultura... nos diferenciamos y establecemos como contraparte la "otredad" (Pujadas, 1993) ¿Quién constituía para los trabajadores y trabajadoras de Faraut ese "otro"?

La situación casi de identidad establecida entre territorio y empresa - parte de las características de esta "sociedad local"-, no permite establecer un "otro" externo a la empresa. Esa línea demarcatoria entre un "otros" y un "nosotros" a la que se referían, es trazada en las entrevistas con relación al propio trabajo: "eras de la tierra o eras de la bodega", como señaló uno de los entrevistados quien además, colocándose en uno de estos lugares, agregaba, "a mi no me gustaba el trabajo en la tierra, yo sabía que iba a llegar un día en que iba a poder hacer lo que tenía que hacer". González se refería al trabajo en la cámara de frío, casi como si esta actividad fuera su "Moira"¹⁷⁰.

Existen otros elementos que definen a esta "sociedad local" para el caso concreto de Faraut: la especialización del saber y la forma de transmisión del mismo.

La instalación de Faraut en la zona y el comienzo de su funcionamiento demandó la formación de personas capaces de desempeñarse en el cultivo de la vid y en las tareas de tratamiento de la misma y de producción del vino. Esto fue generando un conocimiento específico, sea para trabajar en la tierra o en la bodega. En este aprendizaje tuvo un lugar central el vínculo patrón-obrero/productor y la puesta en práctica del saber.

"Gladys Calvo: Venían y se te paraban atrás para mirarte y enseñarte (se refiere a los patrones), si vos te ponías a hacer un injerto, que se hacía la cuñita, como se hacía el injerto, venían a verte cómo tu hacías las estaquitas, cómo trabajabas, se preocupaban por todo. Y venían una vez por semana que recorrían todo en auto, a ver cómo estaba todo (...) Ellos venían, los patrones, don Andrés Faraut, supuestamente era el encargado del viñedo. Y ellos venían y te explicaban cómo querían el trabajo. Pero mirá que estaban días y días explicándote cómo se podaba, cómo se ataba".

El conocimiento del patrón por parte del obrero, y viceversa; la "vecindad" entre uno y otro, parece, sino poner en entredicho -porque la relación de poder en tanto dependencia económica está obviamente presente-

¹⁷⁰En la mitología griega: "destino".

por lo menos mostrar matices y complejizar las maneras de concebir el vínculo obrero/patrón. Seguramente la forma de enseñanza del trabajo tuvo alguna incidencia en este aspecto.

“Figuroa: “Siempre me gustó injertar a mí. Y después hacíamos el leñoso (...) Supóngase que es una planta, vos cortás la americana, le hacés un tajito así, le cortás la yema y la ponés adentro de acá y después agarrás y la atás. Tenés que tener mucha paciencia y volutar.”

Entrevistadora: ¿O sea que usted aprendió con esta gente de acá, no tenía ningún conocimiento previo?

Figuroa: Ah, no, yo aprendí mirándolos a ellos y como me gustaba... me decían “agarrá e injértate una planta”, y se terminó el drama”.

“Anselmo Hartl: El patrón venía y decía “esta fila la podó fulano”

Entrevistadora: ¿Cómo sabía?

Anselmo Hartl: ¡Ah, sabía!”

Existe un contacto directo entre patrón y obrero al momento de aprender el laboreo de la viña, el cual se realiza de manera informal, de la misma manera que los pioneros de la vitivinicultura procedieron a experimentar en esta actividad en nuestro país a partir del método del ensayo y la socialización de conocimientos y prácticas (Beretta Curi, 2003); y hay a su vez una apropiación de este conocimiento por parte de los trabajadores que hace, no solamente que se sientan orgullosos/as de lo realizado, sino que incluso puedan argumentar en contra de algunos procedimientos que se buscan imponer.

González: *“Yo ya le dije [al enólogo de Vinos “San José del Manga”], que es muy bueno pero es nuevito, ‘vos estás echando mal’, porque a veces la bomba es muy nueva, no tiene mucha fuerza y se va todito para al fondo. Después quién lo levanta. El vino tiene que ir echándolo bien para que se entrevere bien. Después vos agarrás la botella, y dentro de veinte días ves el fondo de la botella y ves cómo está todo el producto acá (señala el fondo) Eso es lo que te hace adentro de la pileta. (...) Eso se llama testigo, porque el químico viene y lo mira, eso es una guía para él. Si vos no lo ves adentro de la botella porque le traés la muestra es porque está hecho mal. Y eso lo tenemos que hacer nosotros, el ayudante del químico”.*

Figuroa: *“A mí hay procesos que ya te digo, no me gustan como plantar las plantas a cincuenta centímetros... vos tenés que pasar a curar con el tractor, entonces tenés que meterla para dentro toda. Pero están muy cerca, esta planta le quita la comida a la otra. Y esos procesos los trajeron... ta, los patrones eran ellos, pero a mí nunca me sirvieron”.*

“Anselmo Hartl: ...Ahora la cortan así, y antes había que cortar así, al sesgo.

Entrevistadora: ¿Qué beneficio tiene?

Anselmo Hartl: El agua cae y va para abajo, si la cortás así el agua queda y se te pudre toda.

Entrevistadora: ¿Y ahora por qué la cortan así, no saben?

Anselmo Hartl: sí, saben, sí. Pero es más fácil.

Gladys Calvo: Ahora es un boleto, no se trabaja nada ahora hija, así estamos”.

Los trabajadores muestran celo hacia los conocimientos adquiridos y su negativa a que el trabajo sea realizado de maneras nuevas y con tecnologías que, si bien pueden facilitar algunos procesos -en cuanto a demandar menos tiempo y esfuerzo físico-, hacen que los trabajadores se sientan menos partícipes en la tarea.

Lorenzo Lauro: *“Cuando me nombraron para capataz yo le dije ‘vamos a esperar, yo no quiero agarrar todavía el trabajo’. No me preguntaron por qué. Yo quiero aprender a trabajar todas las máquinas, porque no quiero que se rompa una máquina y me digan ‘hay que salir a buscar al Toto’, que era el capataz. Y que me fueran a buscar a mí y no saber qué hacer con la máquina. Estuve un año ahí adentro trabajando y ahí le dije a Pimpín, ‘bueno ahora sí querés poneme de capataz’.*

La relación de los trabajadores con los conocimientos volcados en la producción vitivinícola, estudiados en este caso a partir de Faraut, muestran el avance que se está procesando también en esta producción hacia una cada vez mayor “desincrustación” de lo tecnológico de lo social, a la que refiere Ingold (1997) como consecuencia inexorable del desarrollo de la tecnología. Como, según este autor, estos cambios en el vínculo con la tecnología son causa y a su vez consecuencia de cambios en las relaciones sociales¹⁷¹, estamos hablando de la emergencia de nuevas formas de sociabilidad también para la zona de Manga y nuevas maneras de relacionamiento trabajador/a patrón, ya que la transmisión del conocimiento es un punto central del desarrollo tecnológico; se trata de cambios en lo cultural que, según mostramos, tienen asimismo un trasfondo tecnológico, vinculado al trabajo y a una fisonomía productiva del territorio.

Más allá de una empresa.

Preguntas abiertas sobre la relación trabajo-territorio-identidad.

Hay elementos que emergen de los relatos de los entrevistados y entrevistadas y que quedan “repiqueando” en busca de una respuesta, para dar en cambio paso a otras nuevas y viejas preguntas.

Las actitudes de custodia de la empresa, por parte de algunos trabajadores, ¿responden al producto de la “domesticación” de una fuerza de trabajo desde la infancia, como forma de garantizar la continuidad de la empresa; al moldeo de una mentalidad “obrero burguesa”?, como señala Sapriza (2004), ¿o tales actitudes tienen que ver con un arraigo a la tierra o a la tarea, en cuanto generadora de “cartografías cognitivas”, con una pertenencia

¹⁷¹ *“(..) technical relations are embedded in social relations, and can only be understood within this relational matrix, as one aspect of human sociality” (Ingold, 1997:107): “(..) las relaciones técnicas están incrustadas en relaciones sociales, y solo pueden ser entendidas a partir de una matriz relacional, como un aspecto de la sociabilidad humana”(Traducción propia)*

que, aún teñida de una cultura de trabajo obrero asentada en desigualdades y jerarquías, va más allá de la misma¹⁷²?

Y si es así, ¿qué rol juega el tipo de producción vitivinícola, sobre la cuál centramos nuestras investigaciones, en la construcción de este tipo de vínculo?

Se ha resaltado el carácter de arraigo cultural que tiene la producción vitivinícola para los empresarios uruguayos, en íntima conexión con sus raíces migratorias europeas¹⁷³. Delineamos, a través de algunos de los testimonios relevados también una fuerte identidad ligada a la viña y al territorio en la cual la actividad vitivinícola se desarrolla, en este caso para los trabajadores y trabajadoras, algo que –también surge de los testimonios- está desapareciendo en las generaciones presentes¹⁷⁴. Asimismo las características propias de cómo se realizaba la transmisión de conocimientos en esta empresa vitivinícola y cómo ello definía una manera de relacionarse el patrón y el/la trabajador/a, y cómo tal relación podría estar cambiando –a modo de cuestionamiento sobre el que avanzar-, a consecuencia de la introducción de tecnologías nuevas y nuevas maneras de laboreo de la viña en particular. La vitivinicultura presenta la particularidad de ser una actividad agroindustrial, y esto marca la necesidad de relativizar algunas afirmaciones para el caso de que estén referidas al proceso agrícola o industrial.

En los diversos sentidos socio histórico culturales de los enlaces del trinomio tierra-trabajo-identidad, están aparentemente las claves para comprender, o por lo menos para complejizar aún más, la historia de una empresa, no como una entidad aislada, sino vinculada a un contexto socio territorial específico y al desarrollo del mismo. Así también para desdibujar, para luego quizás reconstruir o desechar, etiquetas históricas atribuidas a grupos sociales subordinados en lo que son las relaciones de producción capitalistas, como “proletariado agrícola” y “campesinado”: ¿cuánto tiene de agrícola un proletariado vinculado a un tipo de producción agroindustrial que, si bien trabaja en la parte industrial, conoce el medio agrícola porque su historia personal está ligada al cultivo de la vid y sabe que su trabajo, aún dentro de una fábrica, depende de la instancia agrícola?

Para finalizar, afirmar que la empresa Faraut supuso un proceso de desarrollo local para la zona de Manga, con las características arriba descritas, y en la línea de lo que Razeto (1991) entiende como tal *“(...) un proceso endógeno*

¹⁷²Ya no en el ámbito rural, sino en el industrial, se ha dado tanto en Argentina como en Uruguay, un proceso de recuperación de algunas fábricas por parte de sus trabajadores para convertirlas en cooperativas. El caso más notorio de este proceso en nuestro país ha sido el de Funsa (empresa de neumáticos), comprada por sus ex trabajadores y convertida a partir de entonces, abril de 2006, en Funsa Uruguay S.A. Sería de interés investigar cómo se procesa, en uno y otro caso, el vínculo identitario con la tarea.

¹⁷³VITALE PARRA, Angélica (2003) “Tradiciones y saberes en la cultura de la vid y el vino”. EN: Segundo Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el Contexto Regional (1870-1950). Edición digital, Montevideo.

¹⁷⁴En todos los casos los hijos o hijas de los/as entrevistados/as ya no se dedicaban a la actividad vitivinícola, más allá de Faraut. Tampoco Mariela, que fue la entrevistada más joven y que todavía mantiene actividad laboral, pero en este caso debemos tener en cuenta que su tarea en Faraut siempre fue administrativa. Entendemos que en este aspecto la vitivinicultura no es un caso aislado, sino que obedece al desplazamiento creciente de los jóvenes del medio rural.

por el cual una comunidad local refuerza su identidad al tiempo que expande sus capacidades de control de sus propias condiciones de vida" (en Domínguez, 2005:15)

Apéndice.

Nombres y datos de los/as trabajadores/as entrevistados/as

	Año de ingreso	Tipo de trabajo	Qué hizo luego del cierre
Pedro Armengol Pacheco	A los 18, formalmente a los 20 (1968)	Rural. Fue capataz de viña junto con Ramón Pérez.	Se jubiló. Trabaja informalmente para vinos Jacksonville
Luis Alberto Figueroa	1976	Rural, antes había trabajado en Faraut de Durazno	Trabaja para vinos Jacksonville
Anselmo Hartl	18 años. Formalmente existen varias fechas de ingreso a la firma. La más antigua es la de 1959.	Medianería	Fue a trabajar en una fábrica de columnas, luego se jubiló
Lidia Calvo de Hartl	Cuando se casó, a los 22. Su fecha de ingreso es 1967.	Medianería y bodega	Comenzó a vender cosméticos, luego a vender pan, trabajos varios. Fue una de las cuatro trabajadoras –junto a Mirta Alvarez de Rodríguez, Esther Bonilla de Medina y Lidia Pimienta de Hernández-, que reclamaron a la empresa por vía judicial los salarios adeudados ¹⁷⁵ .
Lorenzo Lauro	13 años de manera informal, en la medianería. En los libros de Faraut aparece comenzando sus actividades en 1960.	Medianería (con sus padre), transporte, bodega. En los últimos años fue capataz de la bodega; eran tres capataces históricos: Algaré (capataz	Se jubiló antes que cerrara, en 1994.

¹⁷⁵FZ ABF, Carpeta Casa Central, Sueldos Rurales. Documento del 29 de enero de 1985.

		general), Bentancur y Lauro.	
Juan Florentino Martínez	1945. A los 25 años.	Rural.	Se jubiló.
María Isabel Pérez de Martínez	Su ingreso formal a la firma está fechado en 1971.	Bodega como zafra	Para ello no era un trabajo fijo, por lo cual no dependía de este sueldo para su subsistencia. Según surge de la entrevista realizada, era dinero extra que ella invertía en comprar algo para la casa o sus hijas.
Raúl Pérez	A los 10 años ya era tractorista en la medianería. Su ingreso a la firma se fecha en 1971.	Medianero con sus padres, rural.	Trabaja para viñedos Jacksonville
Oscar Méndez	De 1975 a 1993	Comercial	Antes del cierre, al cambiar el último directorio, se fue a Bruzzone a trabajar en la parte comercial
Mariela Alpuin	1996	Administrativo	Trabaja para Zonamérica también como administrativa
Blanca Seara	Comenzó a trabajar a sus 11 años en pequeñas tareas, como servir el oportito para el copetín, por lo cual recibía un salario de alrededor de 50 pesos. Dejó a sus 22 años.	Bodega	Se fue antes de que cerrara la empresa "para mejorar". Trabajó en la Intendencia Municipal de Canelones, en la parte de control vehicular y luego en otros trabajos.
Walter Alberto González	Empezó a hacer diversas tareas a los 12 años de edad, en el 1954.	Bodega. Cámara de frío.	Estuvo trabajando un tiempo en Giacobbe, luego se jubiló.

Además se entrevistó a Anibal Faraut, nieto del fundador de la empresa y director de la misma en el penúltimo directorio; Ruben Barlocco, vecino de la zona y primo de los Faraut, dedicado a la producción frutícola y hortícola; y Nelson Giacobbe, de Bodegas Giacobbe, vecinos de la zona de Manga, la única bodega que continúa produciendo desde aquella época. En total se

entrevistó a quince personas, entre ex trabajadores/as y otros vinculados a la actividad o la empresa.

Bibliografía

Fuentes

- Censo 1985
- Censo 1996
- Archivo de la Bodega Faraut, Fundación Zonamérica (FZ ABF)
 - Carpeta F.O.E.B Convenios Varios
 - Carpeta Casa Central, Sueldos Rurales

Bibliografía

BECK, Ulrich (1998), La sociedad del riesgo. Hacia una nueva modernidad. Paidós, Barcelona, España.

BERETTA CURTI, Alcides (2003) "La acción de una élite empresarial desde la asociación rural del Uruguay: el caso de la vitivinicultura (1871/1900)". EN: Segundo Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el Contexto Regional (1870-1950). Edición digital, Montevideo.

BONFANTI, Daniele (2008) "Innovación tecnológica y mercado pequeño. La experiencia de la Bodega Faraut (1920-1931)". Ponencia presentada en: 5ª Jornadas de Historia Económica de la Asociación Uruguaya de Historia Económica (AUDHE), Montevideo, 24-25 de julio.

DOMINGUEZ, Ana (2005) "Sustentabilidad, desarrollos sustentables y territorios". En: ACHKAR, M. (et al). "Ordenamiento Ambiental del Territorio". CSEP. CT. DIRAC. Facultad de Ciencias. UdelAR. pp 29-54.

GUEDES, Emiliano; FABREAU, Martín; TOMMASINO, Humberto (2006) "Mapeo de actores sociales: una metodología de visualización posicional y relacional". EN: TOMMASINO, Humberto, DE HEGEDUS, Pedro (editores) "Extensión: reflexiones para la intervención en el medio urbano y rural". Universidad de la República, Facultad de Agronomía, Montevideo.

INGOLD, Tim (1997) "Eight themes in the anthropology of technology" EN: Social Analysis, Nº 41, Marzo, Londres.

PASSI, Anssi (2000) "Re-constructing regions and regional identity". EN: Nethur lecture, 7.11.2000, Nijmegen, The Netherlands, Department of Geography, University of Oulu.

PRED, Allan (1985) "The social Becomes the Spatial, the Spatial Becomes the Social: Enclosures, Social Change and teh Becoming of Places in Skane" EN: DEREK, Gregory, URRY, John "Social relation and spatial estructuras". Londres, Macmillan, pp. 337-365.

PUJADAS, Juan José (1993) Etnicidad: identidad cultural de los pueblos. Eudema, Madrid.

SAPRIZA, Graciela (2004) "Apuntes para un estudio del paternalismo industrial, modelo de vida para la construcción de la familia 'obrero-burguesa'" EN: PORRINI, Rodolfo (Coordinador/compilador) "Historia y memoria del mundo del trabajo. Hacia la recuperación de la memoria oral y los archivos históricos del movimiento sindical en Uruguay". FHCE, UdelaR, Montevideo. ISBN: 9974-0-0245-1

II. SELECCIÓN DOCUMENTAL



Revisión documental sobre el inicio del cultivo moderno de vid en el oasis Sur de la provincia de Mendoza (Argentina), 1884

Andrea Paola Cantarelli^(x76)

En números anteriores, se presentó una serie de cinco documentos para “la reconstrucción del desarrollo de la vitivinicultura capitalista en Mendoza (Argentina)” entre las dos últimas décadas del siglo XIX y la primera del XX¹⁷⁷. En el marco de este proceso, presentamos tres documentos referidos al departamento de San Rafael (oasis Sur de Mendoza – Carta N° 1)¹⁷⁸. El primero de ellos es un contrato firmado en noviembre de 1884 (Documento N° 1). El mismo pauta la venta de tierras y el régimen de trabajo agrícola entre el francés Rodolfo Iselin y un grupo de colonos de origen italiano. El Documento N° 2 es una escritura de venta de las tierras involucradas en el primer documento, firmado por Iselin y Anjelo Bonfanti. Por último, el Documento N° 3 es un decreto de exención de impuestos para un terreno de Iselin cultivado con vid.

Las tierras del Sur de Mendoza fueron definitivamente incorporadas a la órbita del Estado a partir de la Campaña contra las comunidades indígenas de 1879, convirtiéndose en una frontera agrícola en condiciones para la colonización.

Rodolfo Iselin llegó a la Argentina en 1882. Un año después se instaló en el Sur de la provincia de Mendoza, atravesando en diligencia el desierto desde Villa Mercedes (provincia de San Luis) hasta 25 de Mayo, nombre de la villa cabecera y antigua denominación del departamento de San Rafael¹⁷⁹.

En 1884, Iselin compró tierras –con posibilidades de recibir agua para riego del río Diamante¹⁸⁰- a Elías Villanueva y a Aurora Suárez de Balloffet (Carta N° 2)¹⁸¹. A los pocos meses, la porción de tierras compradas a

¹⁷⁶ Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA-CONICET) y Universidad Nacional de Cuyo. E-mail: acantarelli@mendoza-conicet.gov.ar

¹⁷⁷ Richard-Jorba, Rodolfo, “Documentos para la reconstrucción del desarrollo de la vitivinicultura capitalista en Mendoza (Argentina), 1880-1910”, en *Territorios del Vino*, N° 2, año II, Montevideo, 2008, pp. 132-152.

¹⁷⁸ Departamento en Mendoza constituye la jurisdicción municipal.

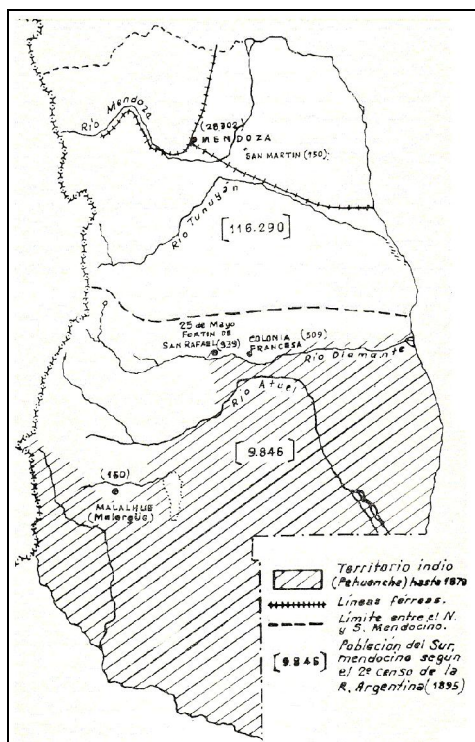
¹⁷⁹ Simón, Arnaldo, *Apuntes históricos de San Rafael*, Mendoza, Editorial Butti, 1939. “Rodolphe Iselin, fondateur de ‘Colonia Francesa’”, en *Revue de la Chambre de Commerce Franco-Argentine*, Juin, 1947, p. 337 ss. El texto de la revista es una traducción de lo publicado por Simón. Henri Arnoux, “Le role del Francais dans la fondation de l’industrie argentine a la fin du xixe et au debut du xxie siecle”, en *Cahiers del Ameriques Latines*, n° 16, Institut del Hautes Etudes de l’Amérique Latine, 1977.

¹⁸⁰ En el semidesierto mendocino, con precipitaciones irregulares y valores medios anuales de 200 mm, el riego es imprescindible para la producción agrícola. Por ello, la población se asienta en los oasis de regadío, aprovechando los caudales de los ríos cordilleranos. El oasis Sur de Mendoza está irrigado por los ríos Diamante y Atuel. En este espacio, los derechos de riego fueron otorgados de manera eventual (no permanente) hasta que se realizara el aforo de los respectivos ríos.

¹⁸¹ Archivo General de la Provincia de Mendoza (en adelante, AGPM), Protocolo 399 (Lemos), 16 de Junio de 1884, fs. 551-552. Un año antes, el 5 de junio de 1883, Elías Villanueva le compró este terreno a Carlos Villanueva a un valor de \$5,56m.n./ha. AGPM, Protocolo 394

Villanueva, que formarían parte de las Colonias Francesa e Italiana, fue puesta en producción mediante actividades ganaderas y agrícolas, que incluyó la plantación de viñedos. Con este objetivo, en Julio de ese año, Iselin firmó un contrato de sociedad con otro francés, Jorge Morand, para “la explotación en el ramo de agricultura, vinicultura o ganadería de los terrenos que la sociedad compre o arriende en la Provincia de Mendoza...”¹⁸². Si bien la sociedad no perduró, la referencia a la actividad que nos interesa es concreta.

Carta N° 1: Mendoza en 1895



Fuente: Denis, Paul, “San Rafael. La ciudad y su región”, en *Boletín de Estudios Geográficos*, vol. XVI, N° 64-65, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, julio-diciembre 1969.

(Lemos), 5 de Junio de 1883, fs. 471v-472v. AGPM. Protocolo 400 (Lemos), 13 de Septiembre de 1884, fs. 864v-865v y fs. 865v-866v. Es decir que había un claro proceso de especulación inmobiliaria ya que el precio de las tierras aumentaba sin que se hubieran hecho mejoras. El Comandante José Antonio Salas presenta un ejemplo de ello a través de su situación personal: “... Un señor Ezequiel Martines de Dolores me escribió proponiéndome comprarme el campo y le pedí veinte mil pesos fuertes por las tres leguas no me á contestado aun; aquella tierra es maravillosa, solo hoy se vé vender la tierra por precios fabulosos, aquí se me reían el año pasado cuando les decia que no venderia mis tres leguas hasta que no me dieran tres mil fuertes por legua, y ya ... me dices que le han ofrecido a Garcia diez, pero tengo la seguridad que si espero un año mas conseguiré los veinte mil que he pedido por ellas, es mejor pues esperar que den siquiera quince”. Correspondencia personal entre José Antonio Salas (Diamante) y Estanislao Salas (Buenos Aires), 20 de Mayo de 1883. Museo de Historia Natural de San Rafael. Al respecto, Masini Calderón expresa que “...fue evidente la valorización y gran movilidad económica de la tierra”. Masini Calderón, José L., *Tierras, irrigación y colonización en Mendoza a principios del siglo XX (1900-1917)* 2º parte, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, 1994.

¹⁸² AGPM, Protocolo 399 (Lemos), 12 de Julio de 1884, fs. 627-630v.

Fue así como finalmente, el 23 de Noviembre de 1884, Rodolfo Iselin firmó un contrato con un grupo de inmigrantes italianos llegado a San Rafael a través de la fracasada empresa del Presbítero Manuel Marco (Documento N° 1)¹⁸³. Eran catorce familias provenientes de las aldeas Cologno Monzese y Crescenzago en la región de Lombardía, Norte de Italia.

Fotografía N° 1: Reconocimiento a los fundadores de la Colonia Italiana de San Rafael (Mendoza)



Nota: La placa se encuentra ubicada en la intersección de Avenida Bartolomé Mitre y Calle Italia en la ciudad de San Rafael, provincia de Mendoza. Fotografía tomada por la autora.

¹⁸³ El convenio está registrado en los archivos del Juzgado de Paz de San Rafael (Juez R. Pereira). También constan allí el anterior convenio entre Manuel Marco y el grupo de colonos italianos y las protestas posteriores contra Marco. Registro de la Propiedad de San Rafael (en adelante, RPSR), Protocolo 100 (Juzgado de Paz), 23 de Noviembre de 1884, fs. 7v ss., 16 ss. y 27 ss. Sobre el grupo de inmigrantes italianos, ver Abbona Tremolada, Fernando L., *Creación de la Colonia Italiana en la Colonia Francesa*, San Rafael, Museo de Historia Natural, 1980.

El precio de venta de las tierras a los colonos italianos fue de \$20 m/n la hectárea. Según consta en los protocolos correspondientes, todos los colonos con excepción de 2 firmaron las escrituras de propiedad de los terrenos en Mayo de 1888, a los 4 años de haber comenzado a trabajar para Iselin (Cuadro N° 1)¹⁸⁴. La adquisición de tierras a partir del trabajo agrícola, generalmente por parte de inmigrantes sin capital, fue un procedimiento frecuente en el oasis Sur de Mendoza, ya que la tierra era un bien disponible¹⁸⁵.

Resulta importante destacar que, si bien este convenio no especificaba que el trabajo agrícola a realizar en las tierras propiedad de Iselin era para plantar vid, existen indicios para considerarlo de este modo. El primero, es el objeto de la sociedad entre los connacionales Iselin y Morand ya mencionado. El segundo es el decreto de exención del impuesto territorial de septiembre de 1891 para 30 hectáreas plantadas con vid a nombre de Iselin (Documento N° 3)¹⁸⁶. Cabe aclarar que estos beneficios impositivos se solicitaban una vez implantado el viñedo y, muchas veces, cuando ya estaba en producción. Como expresa Richard-Jorba, éstos fueron una expresión de las políticas del Estado a favor de la implantación de la vitivinicultura en la provincia, las que “generaron la mayor transformación económica y territorial registrada en Mendoza”¹⁸⁷. Las escrituras de venta de tierras cultivadas ubicadas en la Colonia Francesa – por ejemplo a Belisario Bouyer y Francisco Broustet - son el tercer indicio. El último, son las exenciones al impuesto territorial por el cultivo exclusivo de vid en esas tierras (Cuadro N° 1)¹⁸⁸. También se agrega el hecho de que Iselin construyó una bodega, lo que indicaría un proyecto de empresa vitivinícola, por lo menos, a mediano plazo¹⁸⁹.

¹⁸⁴ Según la documentación encontrada, este convenio se cumplió en gran medida, sólo hubo algunas modificaciones que se advierten siguiendo la lectura de documentos posteriores. Por ejemplo, Juan Melzi compró a Ángel Melzi 6 ha de su propiedad en 1889. Este último había escriturado 12 ha en 1888. De Luis Andreoni no hemos podido encontrar escritura, pero figura como beneficiario de decretos exención por cultivo de vid. En los casos de Ángel Bonfanti y Luis y Ambrosio Bonfanti, no figuran en el convenio, pero en mayo de 1888 firman escrituras de compra con Iselin. AGPM, Protocolo 435 (Lemos), 3 de Mayo de 1888, fs. 312v-313. AGPM, Protocolo 435 (Lemos), 5 de Mayo de 1888, fs. 325-326 y fs. 326-326v. Además, tempranamente en 1888, Luis Bonfanti fue contratista de plantación de vid de Juan Francisco García. Esto último indicaría que probablemente poseía o había adquirido cierta experiencia en la materia. RPSR, Protocolo 101 (Arana), 24 de octubre de 1888, fs. 55-58.

¹⁸⁵ Posteriormente, este procedimiento se sistematizó a partir de la figura de los “Contratos de Plantación”. Sobre el oasis Sur, ver Cantarelli, Andrea Paola, “Contratistas de plantación: agentes geográficos en los comienzos de la viticultura moderna en San Rafael, Mendoza (1880-1914)”, inédito.

¹⁸⁶ Este fue el primero de cinco decretos a favor de Iselin que hemos registrado. En total fueron eximidas de impuestos más de 102 hectáreas plantadas con vid en tierras de este empresario francés entre 1891 y 1903.

¹⁸⁷ Richard-Jorba, Rodolfo, “Documentos para la reconstrucción...”, op. cit., p. 135.

¹⁸⁸ Richard-Jorba llega a la misma conclusión que nosotros con respecto a que los trabajos realizados por los colonos italianos en las tierras incultas de Iselin consistieron en plantar vid, pero lo hace a partir de los números de padrón que indican la subdivisión de las propiedades en fracciones. Richard-Jorba, Rodolfo A., “La especialización vitícola y el desarrollo del mercado de tierras agrícolas en la provincia de Mendoza (Argentina), 1870-1910”, en Anuario IEHS, Instituto de Estudios Histórico Sociales, N° 19, 2004, p. 453.

¹⁸⁹ von Mengershausen afirma que la primera elaboración en la bodega de Iselin se realizó en 1888, a los cuatro años de haberse firmado el contrato con los colonos italianos. von Mengershausen, Pablo, La Colonia Francesa de San Rafael, San Rafael, Del Conventillo,

En definitiva, Iselin hizo plantar con vid tierras que tuvieron tres destinos: por un lado, las que mantuvo bajo su propiedad y continuó explotando con vid para la producción de vinos en su bodega. Por otro lado, las tierras que vendió, ya cultivadas, a inmigrantes con capital (Bouyer, Wilmart y Broustet, por ejemplo), seguramente recuperando, al menos, parte de la inversión realizada. Finalmente, las que entregó a los colonos italianos según había convenido en 1884. Todo ello con una clara visión empresaria, tanto para la venta de tierras como para la agricultura y, luego, para el traslado de la capital departamental y la llegada del ferrocarril en 1903¹⁹⁰.

Además, en tierras de la Colonia Italiana, encontramos otros indicios. El primero es el hecho de que, en un principio (noviembre de 1884), los terrenos entregados a los colonos italianos figuran como incultos, según consta en el texto del convenio. El segundo son los protocolos de mayo de 1888 (Documento N° 2) cuando Iselin entrega los títulos de propiedad. Estos terrenos figuran que estaban cultivados (con vid y, seguramente, algunos cultivos de subsistencia). El tercero, que a los tres años (1891) los colonos italianos obtienen las exenciones al impuesto territorial por el cultivo exclusivo de vid (Cuadro N° 1)¹⁹¹.

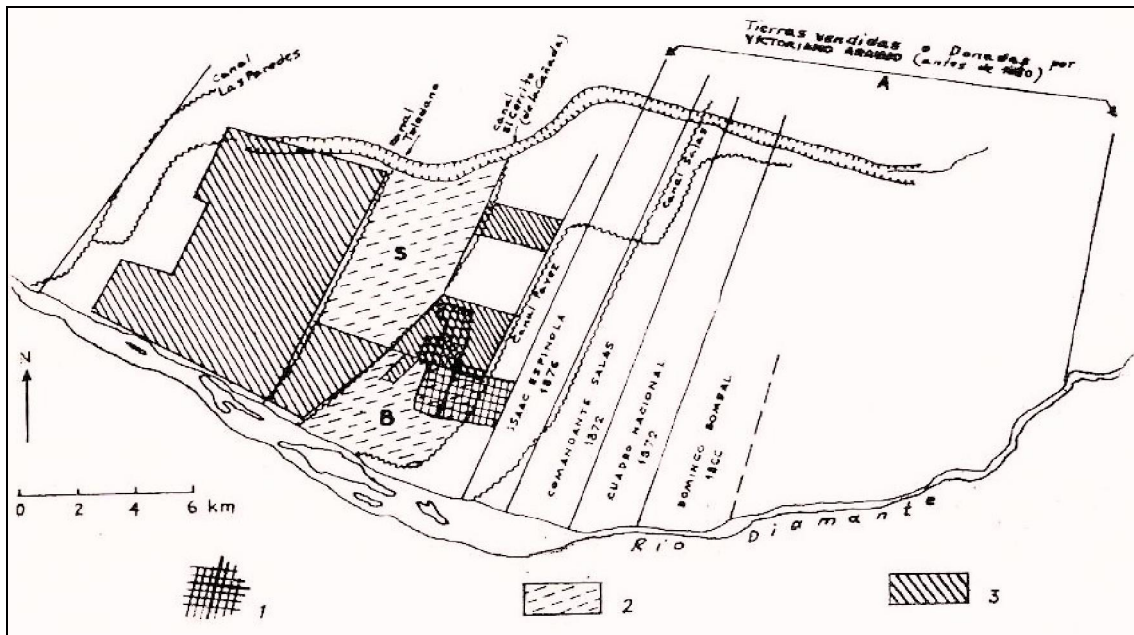
Todo ello nos lleva a considerar que, a partir de los requisitos de la legislación vigente, es indudable que, al menos, una parte de los trabajos agrícolas realizados por los colonos italianos para Iselin consistió en plantar viñedos y que lo mismo hicieron éstos en sus tierras desde el año 1884. Marcando el inicio del cultivo de vid con características modernas en tierras del oasis Sur de Mendoza.

2007, p. 92. Recordemos que la vid es un cultivo perenne y que comienza a producir su fruto (uva) recién después del tercer año de haber sido plantada.

¹⁹⁰ Cantarelli, Andrea P., "Avance del frente pionero en San Rafael. La conexión ferroviaria con Mendoza en 1903", en: XX Jornadas de Historia Económica, Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata, 2006.

¹⁹¹ El documento N° 1 presentado en Richard-Jorba, Rodolfo, "Documentos para la reconstrucción...", op. cit., p. 140, es el caso de uno de los firmantes del contrato y fundador de la Colonia Italiana de San Rafael. Se consideraba un terreno inculto el que carecía de irrigación, generalmente dedicado a la cría extensiva de ganado; y cultivable aquel que tenía derecho de riego pero que no estaba cultivado.

Carta N° 2: Localización de las Colonias Francesa e Italiana y principales canales de riego de San Rafael, Mendoza



Notas: 1: Extensión de la ciudad de San Rafael en 1969, que incluye las Colonias Francesa e Italiana; 2: Terrenos en parte subdivididos de las sucesiones Suárez (S) y Suárez-Balloffet (B); 3: Terrenos adquiridos por Rodolfo Iselin desde 1884 hasta 1902. Canales de riego (de Oeste a Este): Las Paredes, Toledano, El Cerrito, Pavez y Salas. Fuente: Denis, Paul I., "San Rafael...", op. cit., p. 245.

Documento N° 1

Protocolo 100 - Juzgado de Paz de San Rafael, Juez R. Pereira -, folio 33, año 1884.

Contrato Rodolfo Iselin y colonos italianos.

En el Departamento de San Rafael, Provincia de Mendoza, República Argentina, a veintitrés días del mes de noviembre de mil ochocientos ochenta i cuatro comparecieron a este Juzgado de Paz el Sr Rodolfo Iselin y dijo: que pedía se estendiese escritura por donde conste que en representación de la sociedad R. Iselin han convenido con los colonos Vicente Bielli – David Bielli – Teresa Bielli – Juan Bielli – Angel Melsi – Juan Melsi – Bartolomé Maggioni – Antonio Tremolada – Luis Sangaili – Carlos Sala – Alejandro Andreoni – Luis Andreoni – Cesar Tornaghi i Fernando Porliani en lo siguiente:

1° El Sr Iselin dá en venta a cada uno de los espresados colonos seis hectareas de terreno inculto, a escepción de Davis Bielli al cual vende nueve hectareas, Alejandro Andreoni siete hectáreas. Dijo terreno esta ubicado como a dos leguas al Naciente de “Las Paredes, de este Departamento, sobre el Canal del Cerrito.

Dichos lotes seran ubicados en la parte Naciente de las quinientas catorce i trescientas cuadras que el Sr Iselin compró a D. Elias Villanueva.

2° El precio de venta es de veinte pesos nacionales por hectarea.

3° El Sr Iselin se obliga a abrir desde ya un credito de diez nacionales para cada hectarea vendida, para facilitar a los colonos los medios de labrar el terreno comprado.

4° El importe del terreno como la deuda que cada colono contrajera, será pagada en el término de cinco años a contar desde la fecha i de la manera siguiente: una tercera parte al fin del tercer año, una tercera parte al fin del cuarto i el saldo que quedare al fin del quinto año, pudiendo los colonos cancelar dichas cuentas al fin del tercer año, pero no antes.

5° El Sr Iselin dona a favor de cada uno de los colonos espresados, sitios de veinte metros de frente por treinta de fondo, situados alrededor de una plaza que aquel disenirá, a condicion de que estos edifiquen allí sus casas. Dichos sitios se los dará del fundo de su propiedad ya espresada.

6° Cancelado por parte de los colonos el valor del terreno que compran como las demas cuentas que hubieron contraido con el Sr Iselin, este dará a cada uno el título legal correspondiente.

7° Los colonos estan obligados a trabajar al Sr Iselin cuatro dias por semana mientras dure el presente contrato, siendo esta obligacion de cada uno de ellos.

8° El Sr Iselin es obligado a pagar a cada un colono cuarenta centavos nacionales por cada jornal de trabajo que le hicieren, o el precio corriente, no pudiendo aquel pagarles nunca menos de los cuarenta centavos ya estipulados. A mas el Sr Iselin da a cada uno dos reales bolivianos de diario cuando le trabajaren a el rancho, siendo esto a eleccion de ellos.

9º Si los colonos tuvieran urgencia de trabajar en sus propiedades particulares, pueden hacerlo de acuerdo con el Sr Iselin, obligándose a compensarle mas tarde los días que hubieren dejado de trabajarle.

10º Les es prohibido a los colonos trabajar a otra persona que al señor Iselin, durante el término del presente contrato, mientras este tuviere trabajo; en caso de no tenerlo, es obligado a concederles permiso para trabajar a otros.

11º En caso de que surgiera alguna dificultad entre los espresados contratantes, será sanjada por árbitros que nombraron de comun acuerdo.

Al fiel cumplimiento de lo pautado obligan sus bienes presentes i futuros en la mejor forma de derecho.

Leida que les fué la presente que aceptaron respectivamente, se ratificaron i firmaron.

Al firmar pidieron se consigne la siguiente condicion: El Sr Iselin les dá el derecho a cada uno de los colonos al agua que necesitaren para el riego de cada una de sus propiedades, pudiendo sacarla del Canal del Cerrito. Testigos del presente D. Torcuato de Cartis i [.../ilegible/]. s – cuarenta: enmendados, valen.

Firman Rodolphe Iselin, Bielli Vincenzo, Andreoni Alejandro, Bielli Giovanni, Tremolada Antonio, Andreoni Luigi, Sala Carlo, Luigi Sangalli, Bielli Davide. A ruego de Anjel Melsi por no saber firman por Melsi Angelo Bielli Vincenzo.

A ruego de Juan Melsi Andreoni Alesandro.

A ruego de Cesar Tornaghi Tremolada Antonio.

A ruego de Bartolomé Maggioni Sala Carlo.

Pogliani Ferninando

A ruego de D^a Teresa Bielli por no saber firmar Pogliani Ferdinando.

Ante mí. R. Pereira

Documento N° 2

Protocolo 435 – Pompeyo Lemos -, folio 312, año 1888.

Don Rodolfo Iselin venta a Don Anjelo Bonfanti. Escritura N° 295.

En la ciudad de Mendoza, República Argentina a tres de mayo de mil ochocientos ochenta y ocho, ante mí Notario Público y testigos, comparecieron, Don Rodolfo Iselin, francés, y Don Anjelo Bonfanti, italiano, ambos casados, mayores de edad, vecinos del Departamento veinticinco de Mayo de esta Provincia, a quienes conozco, doy fe y dijo el Señor Iselin: que vende al espresado Señor Bonfanti por la suma de ciento veinte pesos Nacionales, un terreno de su propiedad que hubo por compra a Don Elías Villanueva por oficio del autorizante el dieciséis de junio de mil ochocientos ochenta y cuatro, ubicado en el Departamento veinticinco de Mayo, constante de seis hectáreas, terreno cultivado, el cual linda por el Norte para el Sud, Este y Oeste con derechos del vendedor, siendo su costado Este una calle pública. Que como

recibido el vendedor del valor de esta venta a su entera satisfacción, le transfiere en este acto en propiedad y posesión al comprador Señor Bonfanti el referido terreno, libre de todo gravámen, lo plantado y edificado, usos, costumbres, aguas de regadío, servidumbres y cuanto por derecho le corresponde, obligándose a la [...] y saneamiento de esta venta y por los vicios redhibitorios, conforme a derecho. Don Anjelo Bonfanti aceptó esta escritura en todas sus partes y leída que les fue por el autorizante ratificaron su contenido y firmaron, con los testigos vecinos mayores de edad Don Francisco Ragondet y Don Federico Heinze. Boleto territorial pagado número ciento noventa y tres A. Esta escritura sigue a un poder otorgado por los herederos de Don Ramón Romero y Don Agenor Chenaut.

Firman Rodolfo Iselin Anjelo Bonfanti Francisco Ragondet F. Heinze

Ante mí Pompeyo Lemos.

Documento N° 3

DECRETO

Exonera de impuesto un terreno plantado con viña.

Mendoza, Setiembre 9 de 1891.

Habiendo justificado Don Rodolfo Iselin, con arreglo al Decreto del 19 de abril de 1887, haber plantado de viña la extensión de treinta hectáreas (30 htc.), de terreno de su propiedad ubicado en el Departamento de 25 de Mayo, y empadronado bajo el núm. 148 del Padrón, de conformidad á la Ley de 20 de Setiembre de 1881.

El Poder Ejecutivo

DECRETA:

Art. 1º - Declarase exonerada del impuesto territorial la extensión de treinta hectáreas de terreno de la espresada propiedad, por el término que determina la ley de la materia.

Art. 2º - Pase á sus efectos á la Oficina de Avaluo y Padrones, publíquese y dése al Rejistro Oficial.

Fdo: GUIÑAZÚ

Sebastián Samper

Cuadro N° 1: Rodolfo Iselin: compra-venta de propiedades y cultivo moderno de vid en San Rafael.

Fecha	Compra a	Precio por ha	Superficie	Fecha	Vende a	Precio por ha	Superficie	Cultivo de vid
16 de Junio 1884	Elías Villanueva	\$9,54	809,4443 ha	3 de Mayo de 1888	Angel Bonfanti	\$20.-	6 ha	- 3,5 ha - 0,744 ha
				4 de Mayo de 1888	Carlos Sala	\$20.-	6 ha	- 3,5 ha
				5 de Mayo de 1888	Luis y Ambrosio Bonfanti	\$20.-	17,5 ha	- 21 ha - 8,787 ha - 4,3947 ha - 12,276 ha - 83,0709 ha
					Alejandro Andreoni	\$20.-	25 ha	- 2 ha - 1,0275 ha
				7 de Mayo de 1888	Juan Bielli	\$20.-	6 ha	- 3 ha - 1,5085 ha
					Vicente Bielli	\$20.-	6 ha	- 3,5 ha - 1,221 ha
					Fernando Pogliani	\$20.-	6 ha	- 3,159 ha - 1,116 ha
					Bartolomé Maggioni	\$20.-	6 ha	- 3 ha - 1,4936 ha
					César Tornaghi	\$20.-	6 ha	- 3,5 ha - 1,2347 ha
					Teresa Bielli	\$20.-	6 ha	- 3 ha - 0,3992 ha

Fecha	Compra a	Precio por ha	Superficie	Fecha	Vende a	Precio por ha	Superficie	Cultivo de vid
					David Bielli	\$20.-	9 ha	6 ha
					Luis Sangalli	\$20.-	6 ha	- 4,5 ha - 0,45 ha
					Ángel Melzi	\$20.-	12 ha	- 3 ha - 3 ha
					Antonio Tremolada	\$20.-	6 ha	- 2,5 ha - 1,8422 ha
13 de Septiembre de 1884	Aurora Suárez de Balloffet	\$18,43 y \$12.21	86,8292 ha y otro lote de 210,519 ha	5 de Mayo de 1888	Belisario Bouyer	\$25,95	9,686 ha	- 7 ha
				19 de Julio de 1888	Raimundo Wilmart	\$80.-	55 ha	- 30 ha
				14 de Abril de 1889	Francisco Broustet	\$150.-	6 ha	- 1 ha

Fuentes: Elaboración propia sobre la base de datos extraídos de AGPM, Protocolo 399 (Lemos), 16 de Junio de 1884, fs. 551-552; AGPM, Protocolo 435 (Lemos), 3 de Mayo de 1888, fs. 312v-313; Decreto de exención del impuesto territorial 18 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 20 de Diciembre de 1897; AGPM, Protocolo 435 (Lemos), 4 de Mayo de 1888, fs. 318v-319; Decreto de exención del impuesto territorial 16 de Julio de 1891; AGPM, Protocolo 435 (Lemos), 5 de Mayo de 1888, fs. 325-326 y fs. 326-326v; Decreto de exención del impuesto territorial 29 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 22 de Julio de 1903; Decreto de exención del impuesto territorial 28 de Agosto de 1903; Decreto de exención del impuesto territorial 22 de Febrero de 1904; Decreto de exención del impuesto territorial 22 de Febrero de 1904; Decreto de exención del impuesto territorial 16 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 20 de Diciembre de 1897; AGPM, Protocolo 435 (Lemos), 7 de Mayo de 1888, fs. 337-337v; fs. 328v-329v; fs. 329v-330; fs. 330-331; fs. 331-331v; fs. 332-332v; fs. 333v-334; fs. 334v-335; fs. 335-336 y fs. 336-336v; Decreto de exención del impuesto territorial 28 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 2 de Mayo de 1899; Decreto de exención del impuesto territorial 28 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 1 de Mayo de 1899; Decreto de exención del impuesto territorial 18 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 20 de Diciembre de 1897; Decreto de exención del impuesto territorial 18 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 27 de Diciembre de 1897; Decreto de exención del impuesto territorial 28 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 14 de Mayo de 1898; Decreto de exención del impuesto territorial 29 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 23 de Julio de 1903; Decreto de exención del impuesto territorial 29 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 16 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 20 de Diciembre de 1897; Decreto de exención del impuesto territorial 16 de Julio de 1891;

Decreto de exención del impuesto territorial 20 de Diciembre de 1897; Decreto de exención del impuesto territorial 18 de Julio de 1891; Decreto de exención del impuesto territorial 27 de Diciembre de 1897; AGPM, Protocolo 400 (Lemos), 13 de Septiembre de 1884, fs. 864v-865v y fs. 865v-866v; AGPM. Protocolo 435 (Lemos), 4 de Mayo de 1888. Fs. 317v-318; 319-319v y 320-320v; AGPM, Protocolo 435 (Lemos), 5 de Mayo de 1888, fs. 324v-325; Decreto de exención del impuesto territorial 18 de Junio de 1891; AGPM, Protocolo 435 (Lemos), 7 de Mayo de 1888, fs. 332v-333v; AGPM, Protocolo 435 (Lemos), 19 de Julio de 1888, fs. 551-552; Decreto de exención del impuesto territorial 29 de Noviembre de 1889; RPSR, Protocolo 102 (Arana), 14 de Abril de 1889, fs. 17-18; Decreto de exención del impuesto territorial 18 de Junio de 1891.

III. SECCIÓN FOTOGRÁFICA



La Memoria Fotográfica Vitivinícola

En Uruguay, en la década de 1870 (a 40 años de constituido el Estado) se conjugó la acción de una elite con un programa modernizador y la presencia creciente de inmigrantes europeos, portadores de experiencias y conocimientos diversos, que hicieron posible la difusión de novedades y la diversificación de la producción agraria. La vitivinicultura fue entonces una de las banderas de ese programa modernizador.

Pequeños y medianos productores agrarios, inmigrantes mediterráneos y criollos, empresarios procedentes de otras actividades productivas (industria, ganadería), mercantiles y financieras, políticos y profesionales, fueron ganados por la “fiebre del vino”, y sumaron sus esfuerzos a la expansión del viñedo y la elaboración de vinos.

La etapa fundacional (1870-1900) debió afrontar distintos desafíos, el primero la filoxera. El siglo XX se inició con la primera reconversión del sector que pronto inició una rápida recuperación y expansión. De esa época datan las empresas más antiguas, otras se sumaron en las décadas siguientes, y terceras nacieron al calor de la segunda reconversión de fines del siglo XX.

Desde nuestro presente, rescatamos historias de vidas y trabajo. Contamos para ello con la riqueza de la memoria y las evidencias materiales del pasado (documentos, edificios, máquinas y toneles, viejos viñedos y antiguos manuales). La fotografía se une en este camino de búsqueda y hallazgo para recrear desde la imagen, la historia de un grupo humano y su labor.

La muestra fotográfica que se presenta es un gran logro, como el Tannat de Uruguay, y evoca el saber hacer del pasado y nos lanza a un futuro promisorio sustentado en el conocimiento, la experiencia y la pasión. .

Realización: Centro Municipal de Fotografía, Instituto Nacional del Vino y Centro Interdisciplinario de Estudios Latinoamericanos

Nota sobre la convocatoria

Las fotografías que se presentan en la siguiente muestra constituyen una selección de las imágenes de los establecimientos uruguayos vinculados a la industria vitivinícola: Viña Varela Zarranz, Bodega Cis, Familia Assandri (Colonia) y Escuela Superior de Vitivinicultura Uruguay, quienes invitan con esta muestra al resto de la comunidad asociada a la industria del vino, a la recuperación de su patrimonio fotográfico.

La memoria fotográfica uruguaya ha estado tradicionalmente dominada por imágenes de paisajes y actividades urbanas. Esta iniciativa pretende estimular el inicio de un programa de recuperación de imágenes, asociadas a actividades agrícolas de relevancia para la historia económica y social del país como la

vitivinicultura, enriqueciendo de este modo la diversidad de fuentes documentales y enfoques posibles para la investigación.

Nuestra intención es continuar con investigaciones que permitan nutrir este patrimonio. Así, las imágenes resultantes de la convocatoria serán digitalizadas con una calidad de archivo, cuidando su estado de conservación, el tratamiento digital y la documentación y estarán accesibles al público a modo de visualización en el CMDF, el CEIL e INAVI, pero su utilización y reproducción estará sujeta a la autorización de cada una de las bodegas propietarias.



Recolección de uvas en la vendimia. Adelante, en el carro cargando una lata, Julio Cis. S.f. Bodega Julio Cis. Carmelo (Colonia, Uruguay). Técnica fotográfica: gelatina y plata. S.d.a. – 015FPPV.CMDF.IMM.UY - Colección familia Cis



Viticultores en el establecimiento de Arboricultura de Tomás Assandri. (Colonia, Uruguay). S.f. Técnica fotográfica: fotomecánica. S.d.a.-032FPPV.CMDF.IMM.UY -Colección Gustavo Assandri



Establecimiento vitivinícola Granja Pons. Fines del siglo XIX. Técnica fotográfica: albúmina. S.d.a - 0037FPPV.CMDF.IMM.UY - Colección Viña Varela Zarranz

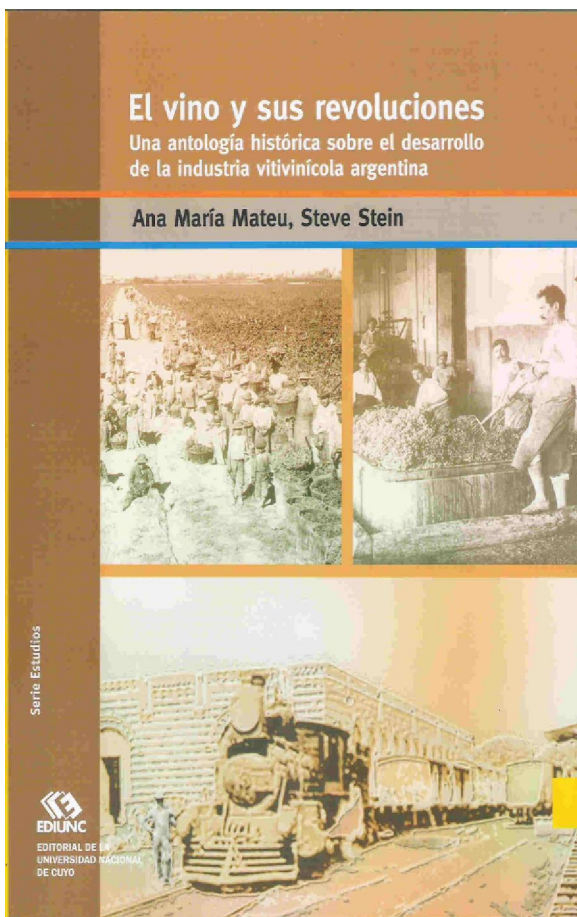


Ex Escuela de Enología y Escuela Superior de Vitivinicultura Uruguay (ruta 48 km. 18, el Colorado, Canelones). Fines de la década de 1940- comienzos de la década de 1950 (aprox.). Técnica fotográfica: Gelatina y Plata. Fotógrafo: R. y J. Caruso – 0049FPPV.CMDF.IMM.UY – Colección Escuela Superior de Vitivinicultura Uruguay

IV. RESEÑAS BIBLIOGRÁFICAS



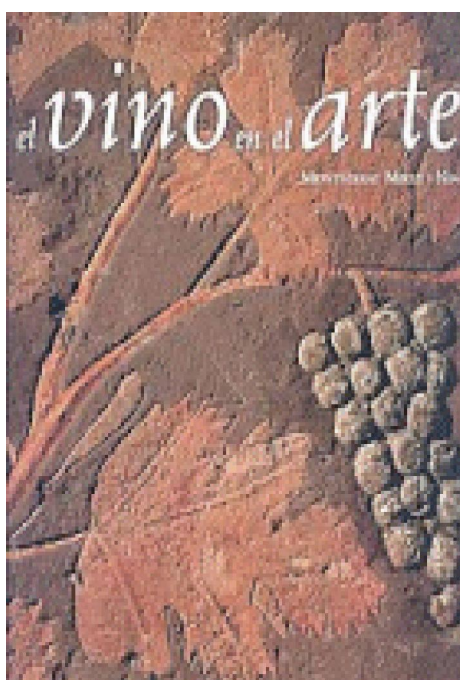
LIBROS RECIBIDOS



El vino y sus revoluciones Una antología histórica sobre el desarrollo de la industria vitivinícola argentina

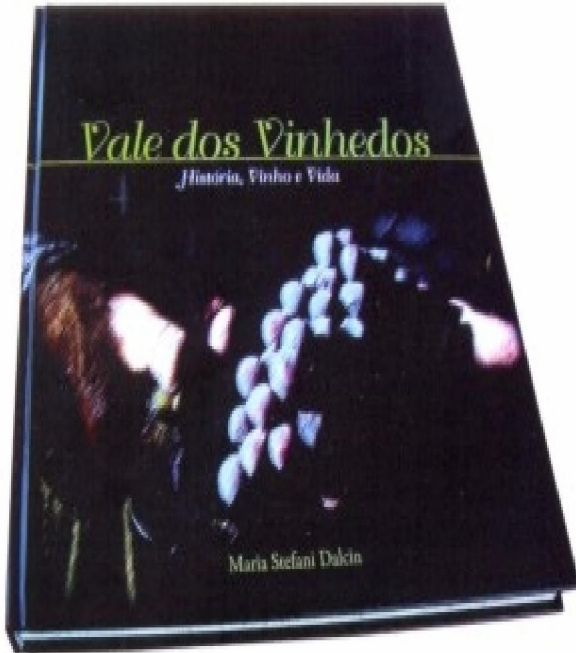
El libro fue coordinado por los investigadores Ana Mateu (Universidad Nacional de Cuyo, CONICET) y Steve Stein (Universidad de Miami) y editado por la Universidad Nacional de Cuyo (2008).

El volumen (370 páginas) reúne trabajos de reconocidos investigadores que abordan el tema desde distintas disciplinas. Nota bibliográfica en el próximo número.



El vino en el arte

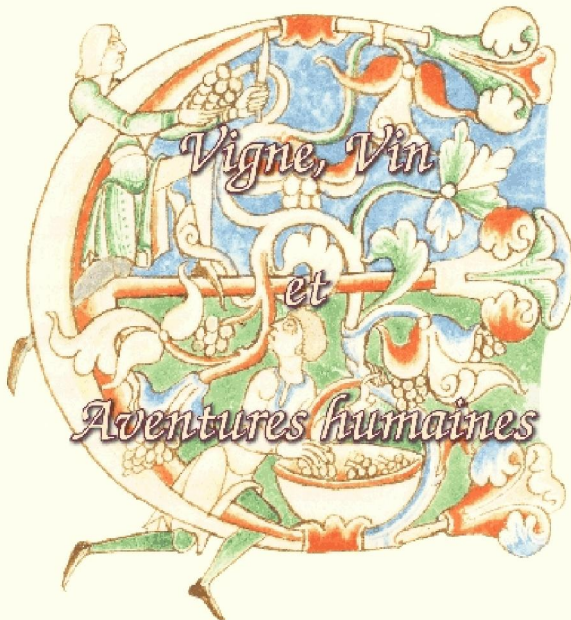
La investigadora Montserrat Miret i Nin recorre la presencia del vino en distintas culturas a través del arte. Un libro de 245 páginas, bellamente ilustrado y publicado por Lunwerg Editores (Barcelona-Madrid, 2005).



Vale dos Vinhedos. História, Vinho e Vida

A través de 240 páginas de textos e imágenes, Maria Stefani Dalcin recorre 125 años de historia de la colonización italiana en Rio Grande do Sul, y el desarrollo de la vitivinicultura. Nota bibliográfica en próximo número.

Rencontres du Clos-Vougeot 2008



Sous la direction de Jocelyne PERARD et Marivonne PERROT

Vigne, vin et aventures humaines
Jocelyne Pérard & Marivonne Perrot (Dir.) reúnen las exposiciones presentadas en Rencontres du Clos-Vougeot (2008), en el marco de la Chaire UNESCO «Culture et Traditions du Vin». Próxima nota.