

*Territorios
del
Vino*



*Centro de Estudios
Interdisciplinarios
Latinoamericanos,
Facultad de
Humanidades y
Ciencias de la
Educación,
Universidad de la
República.*

*Montevideo, año
IV, Nro.6, junio
2010.*





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

Tim Unwin

University of London

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

Kym Anderson, *The Southern Hemisphere and Global Wine Markets to 2030: Case Study of Australia*.....pág.8/16

Daniela Bouret, Fernando Miranda, Gonzalo Bici, *La seducción de las imágenes. Elementos para un estudio del uso de las imágenes en los discursos de promoción/desaliento al consumo de vinos*.....pág.17/39

Dra. Arq. Lorena Manzini, *La zonificación funcional de las bodegas vitivinícolas de Mendoza (Argentina) y su relación con los conocimientos técnicos modernos de mediados del siglo XIX a mediados del siglo XX*.....pág.40/57

II. Congresos, proyectos, tesis de posgrados

Juan Manuel Cerdá, *Crecimiento económico y condiciones de vida en la provincia de Mendoza a comienzos del siglo XX*.....pág.59/63

Gerardo Echeverría, Milka Ferrer, Gustavo González-Neves, Gianfranca Camussi, Juan Hernández, *El terroir, herramienta para el desarrollo territorial: el caso de Colonia del Sacramento*.....pág.64/74

III. Sección Fotográfica

Lic. Silvina Ojeda, Lic. Silvana Frau, *La fotografía, patrimonio vitivinícola de San Juan*.....pág.76/99



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



The Southern Hemisphere and Global Wine Markets to 2030: Case Study of Australia ⁽¹⁾

Kym Anderson ⁽²⁾

Abstract

Twenty five years ago, the Southern Hemisphere contributed 12 percent of the world's wine production and North America added another 5 percent. Together those New World countries accounted for less than 2 percent of global exports. By 2009, the New World accounted for 26 percent of global output and almost one-third of global wine exports. Australia's export-led growth is particularly striking, its shares rising from barely 1 percent to more than 4 percent of global production and from a mere 0.2 percent to 9 percent of global exports. Australia now exports two-thirds of its output (up from 2 percent in 1980-84) and is currently the world's fourth largest wine exporter after France, Italy and Spain. The huge vineyard expansion that delivered that dramatic transformation led to output expanding faster than sales in recent years, causing stocks to accumulate. In the light of the current over-supply situation, and drawing also on lessons from past booms, this paper focuses on how the Australian wine industry's international competitiveness and market shares might evolve over the next two decades and its implications for other wine-exporting countries. Climate change is certainly one of the challenges facing local producers, but that is affecting overseas competitors as well. Other prospective challenges include changes to tax and water policies, the recent fashion swing against Australian wine, and the strong Australian dollar associated with the country's mining boom that is linked to China's industrialization.

Keywords: wine globalization, New World, Old World

Resumen

Veinticinco años atrás, el hemisferio sur contribuía con el 12% de la producción mundial de vinos y Norteamérica sumaba otro 5%. Los países del Nuevo Mundo juntos contabilizaban menos del 2% de las exportaciones globales. En 2009, el Nuevo Mundo registraba el 26% de las exportaciones globales representando más de un tercio de las exportaciones globales de vino. En el caso de las exportaciones australianas, su crecimiento es particularmente asombroso, partiendo de un escaso 1% a más del 4% de la producción global y desde un 0.2% al 9% de las exportaciones globales. En la

¹ This article highlights major points made in a presentation at the Symposium on Outlook and Issues for the World Wine Market held on 25 June 2010 at the University of California, Davis.

² Anderson is the George Gollin Professor of Economics at the University of Adelaide and Executive Director of the Wine Economics Research Centre at the University of Adelaide. kym.anderson@adelaide.edu.au

Recibido: Junio 18 de 2010
Aceptado: Junio 29 de 2010

actualidad, Australia exporta dos tercios de su producción (era poco más del 2% en 1980-84) y es el cuarto exportador de vinos, después de Francia, Italia y España. La sustantiva expansión de los viñedos que dieron lugar a esta transformación determinó que la producción, en años recientes, creciera más que las ventas en el sector, provocando un mayor almacenamiento de vinos en stock. Arrojando luz sobre la actual situación de sobrestock y tratando de aprender sobre la reciente experiencia de crecimiento explosivo, este artículo pretende focalizarse en cómo la competencia internacional de la industria australiana de vinos y el mercado deberían evolucionar en las próximas dos décadas y las implicaciones que pueda tener para otros países exportadores de vino. Ciertamente, el cambio climático es uno de los desafíos que enfrentan los productores locales aunque también afecta por igual a los competidores extranjeros. Otros desafíos futuros incluyen cambios en los impuestos y las políticas acuíferas, la reciente tendencia contra los vinos australianos, el dólar fuerte del país asociado con el crecimiento explosivo de la minería que conecta directamente con el proceso de industrialización chino.

Palabras clave: globalización del vino, Nuevo Mundo, Viejo Mundo

Introduction

Twenty five years ago, the Southern Hemisphere contributed 12 percent of the world's wine production and 1 percent of global exports. By 2009, however, it accounted for 18 percent of global output and a huge 27 percent of global wine exports. Australia's export-led growth is particularly striking, its shares rising from barely 1 percent to more than 4 percent of global production and from a mere 0.2 percent to 9 percent of global exports. Australia now exports two-thirds of its output (up from 2 percent in 1980-84) and is the world's fourth largest wine exporter after France, Italy and Spain. The huge vineyard expansion needed to deliver that dramatic transformation also has caused the stocks-to-sales ratio to spike. In light of the current global over-supply situation, and drawing also on lessons from past booms, this paper focuses on how the Australian wine industry's international competitiveness and market shares might evolve over the next two decades. The longer term should see Australia trading its way out of the current surplus and back to expanding its global market share, especially in value terms as producers seek to differentiate their product more and focus on raising quality.

The wine industry in the New and Old World

The spurt of vineyard plantings from the mid-1990s, first in Australia and then followed by other New World countries has led to wine production growing far faster than wine consumption in the Southern hemisphere. Initially that output growth was driven by perceived export growth prospects as baby boomers reached middle age and supermarkets became a major outlet for retail wine sales. However, the expansion in those export markets has been temporarily halted by the recessions on each side of the North Atlantic. The Southern hemisphere has thus added to the chronic surpluses in Europe's wine-exporting countries (due to steeply declining wine consumption and slow adjustment by producers in those traditional markets). It has resulted in major declines recently

in prices of grapes and wine and in values of vineyard and winery assets in Australia, New Zealand and elsewhere.

Booms and crises are not new to Southern hemisphere wine producers, nor to wine markets in the rest of the world. Indeed they are normal for capital-intensive perennial crops, albeit with long cycles. That does not make the pain any easier for current producers though. Nor does it mean the pathway and speed of return to profitability are obvious, for the forces behind the latest cycle are different from those associated with previous cycles. In particular, the world's wine markets have become far more globalized over the past two decades, which has both broadened the market opportunities and increased the challenges from international competition.

Even as export volumes have grown, the share of global exports from the top five European suppliers has fallen from just over three-quarters to just under three-fifths. The Southern Hemisphere share of global wine production has increased by half since the early 1980s (to 18 percent), and their share of global exports has risen from 1 to 27 percent (and the US's from 1 to 4 percent). That export growth has been at the expense of not only Western European suppliers but also the rest of the world, whose share of global wine exports has dropped from 22 to 9 percent. As for consumption, the decline in traditional wine-exporting countries (and in Argentina and Chile) has been matched by growth in other New World countries, in many wine-importing countries of Europe and, most recently and from a small base, in East Asia.

One other important feature that distinguishes the Old and New World producers is the size and ownership of wineries. In the New World, it is not uncommon for the largest firm to account for one-quarter of sales. In the cases of Chile and South Africa the biggest firm's share is close to one-third. The share of the two or three next-biggest firms also is huge except in South Africa, such that the many medium and small wineries account for only a minority of sales. The latter are mainly family companies, but the large firms are typically listed national companies or multinationals operating in several countries. By contrast, in the traditional producing countries of Europe, the shares of the four largest wineries are tiny, accounting for between 4 and 20 percent of total sales. (In China the top four account for 28 percent.)

This difference in firm concentration may well be important as both the Old and New World producers seek to obtain retail shelf space in a world in which large supermarkets are becoming ever-more dominant as outlets for wine sales. If negotiating strength is related to size, small and medium-sized wineries may struggle in their negotiating with such retailers. As well, in the United States the number of wholesale distributors in each state has fallen dramatically, so there too it may be the biggest wineries that capture the lion's share of the importers' attention. On the other hand though, listed companies are always under pressure to deliver good news in their quarterly reports to shareholders, so some of the large wineries may look to shed assets or even vacate the industry if it looks like having a long recovery period from the current over-supply situation. Such moves could provide opportunities for those smaller, often unlisted firms that are in the business for the long haul: they may be able to acquire selected assets at fire-sale prices, thereby underwriting their prosperity as the industry recovers from its current surpluses.

The share of bulk wine in a country's table wine exports is a good indicator of the current oversupply situation facing the world wine market. For Australia since its latest boom began bulk shipments were always below 15 percent, and for New Zealand below 5 percent. In recent years that share has been rising steadily, and by 2004 it was 20 percent for Australia, the US and Argentina. By 2009 it was 20 percent even for New Zealand and was almost 40 percent for Australia and even higher for other Southern hemisphere exporters (Figure 1). Some of these bulk sales are to supermarkets developing their own labels. But much of that trade is a result of surplus disposal for cash flow reasons and so can provide a rough indication over time of how far the industry is out of equilibrium.

Australia's wine exports have boomed several times in the past. In each case those booms subsequently plateaued and the expanded acreage meant grapegrowers and winemakers went back to receiving low returns. Indeed the industry's prospects were sufficiently dire as recently as 1985 as to induce the federal and South Australian governments to fund a vine-pull compensation scheme to encourage grapegrowers to move to alternative crops. That long history of fluctuating fortunes gave reason to expect Australia's latest wine boom would be followed by yet another crash, at least in wine export prices (and thus winegrape prices) if not in wine production and export volumes – as indeed has begun to happen (Figure 2).

The latest Australian boom differs from the earlier booms in several respects. One difference is that it is overwhelmingly export-oriented. Another major difference between the recent and earlier booms is that the quality of Australian wine output has improved hugely during the past two decades, relative to the cost of production. For the first time, the industry has been in a position to build brand, regional, and varietal images abroad to capitalize on those improvements in the quality of its grapes and wines. That image building has been partly generic, but mostly from the promotional activities of individual corporations and their local representatives abroad. The promotion efforts have been helped by being able to point to the legislated wine quality standards in the Australian and New Zealand Food Standards Code, and to the fact that Australian wines over-delivered in terms of value for money in Northern Hemisphere markets. Australia's average export price rose three times greater than the global average over the 1990s. However, Australia was not alone (that rise was exceeded by other New World wine exporters, albeit from different bases); and, since 2001, its average export price even in nominal terms has fallen (see Figure 2) – a consequence in part of the Yellowtail phenomenon. Moreover, Figure 3 shows that since 2006 the volume of exports has grown only for wines priced below A\$2.50 per liter. This is the result of a surge in the share of bulk wine in Australian exports, documented earlier.

How can a national wine industry strengthen its competitive edge over the next two decades?

Looking beyond the immediate difficulties, there are reasons to be cautiously optimistic about the future for wine industries in some regions. Major adjustments will be required for many participants. However, if there is a willingness to continue to invest for the long term (rather than just focusing on

quarterly returns to shareholders), and if the earlier spirit of collaboration within the industry can be re-invigorated, a return to at least normal levels of profitability should be possible.

For Australia, another needed change that is beginning to show up in the statistics involves diversifying exports beyond the four English-speaking countries that have been the dominant destinations for Australian wine exports in the past. The Asian region in particular shows great promise for Australian wineries: it is relatively close, Australia already has a strong trade and investment presence there in other product areas, it is booming economically, and the number of alumni returning there from Australian educational institutions is growing rapidly. The region accounted for barely 5 percent of Australia's wine exports until a few years ago, but since then sales have grown rapidly. With per capita consumption still very low in Asia, the potential for steady long-term growth in demand and in returns from marketing investments there is very considerable. Several of these characteristics apply to other New World wine exporters also, including Chile and California, and competition from them and France can be expected to be strong..

During the past two decades, the Australian wine industry improved its competitiveness in no small measure by large investments not only in vineyards, wineries and wine marketing but also in the creation and dissemination of production and market knowledge. Especially important in that respect has been investments in R&D. The return to R&D in the next two decades may be even higher than in the past, bearing in mind marketplace changes and long-term uncertainties such as climate change, water and other environmental policy reforms, and prospective alcohol tax changes. Transgenic biotechnology offers much promise for accelerating the research discovery process, but consumer resistance to genetic engineering is limiting the exploitation of that opportunity.

A return to prosperity for the Southern Hemisphere wine industry is certainly possible, but it not likely to be fast or easy. Like several competitors, the Australian wine industry is well-positioned to sell in the bulk wine market. The country is land- and capital-abundant so can supply large volumes of consistent, low-priced branded premium wine. Australian wine producers also have some advantages in marketing to the expanding Asian markets for wine, including proximity and high existing market shares there. Australian wine quality and marketing expertise has increased considerably in recent years, but they have also improved in other southern hemisphere countries. Hence a return to prosperity will also require a willingness to continue investing for the long term, especially in R&D in addition to marketing.

Further reading

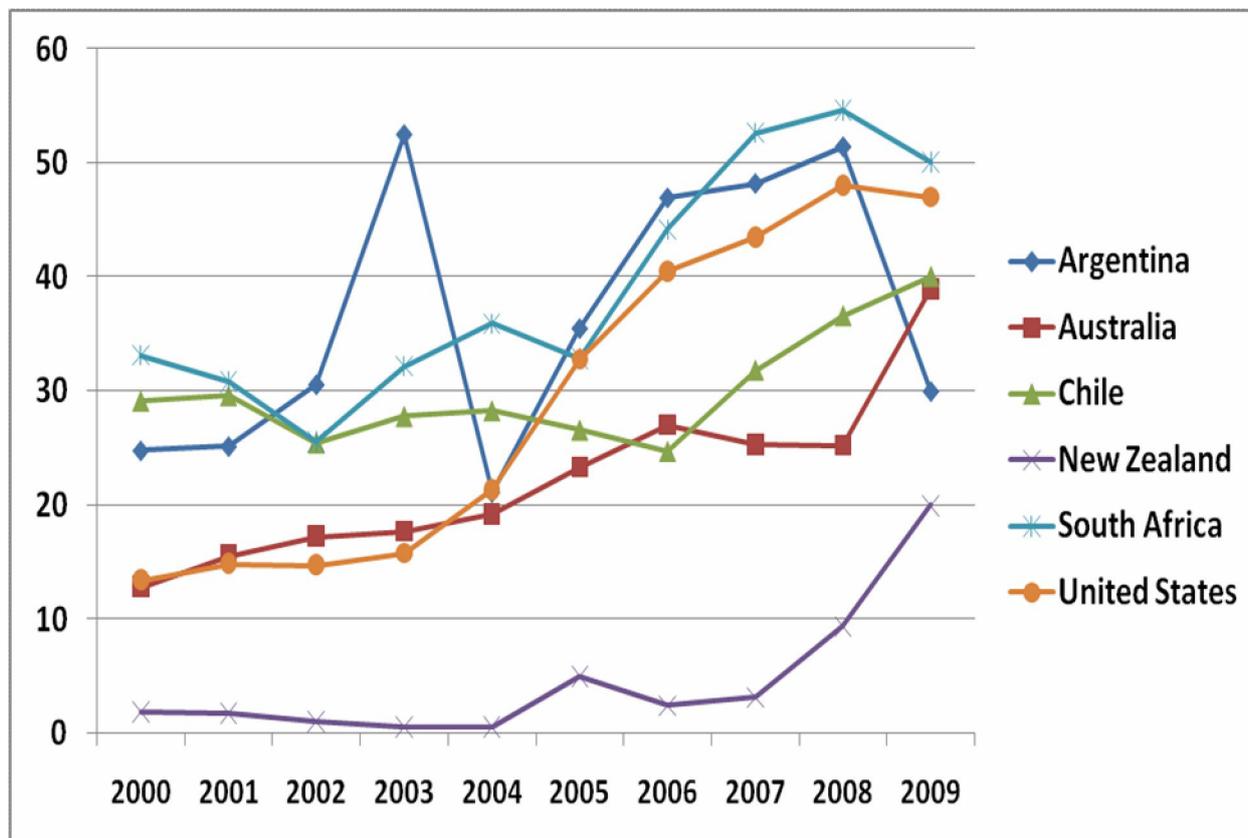
ANDERSON, K., "Australia", Ch. 13 in *The World's Wine Markets: Globalization at Work*, edited by K. Anderson, London: Edward Elgar, 2004.

ANDERSON, K. "Contributions of the Innovation System to Australia's Wine Industry Growth", Ch. 4 in *Innovation and Technological Catch-Up: The Changing Geography of Wine Production*, edited by E. Giuliani, A. Morrison and R. Rabellotti, London: Edward Elgar (forthcoming), 2010.

INTANGIBLE BUSINESS, *The Power 100: The World's Most Powerful Spirits and Wine Brands, 2010*, London: Intangible Business, 2010.
www.drinkspowerbrands.com

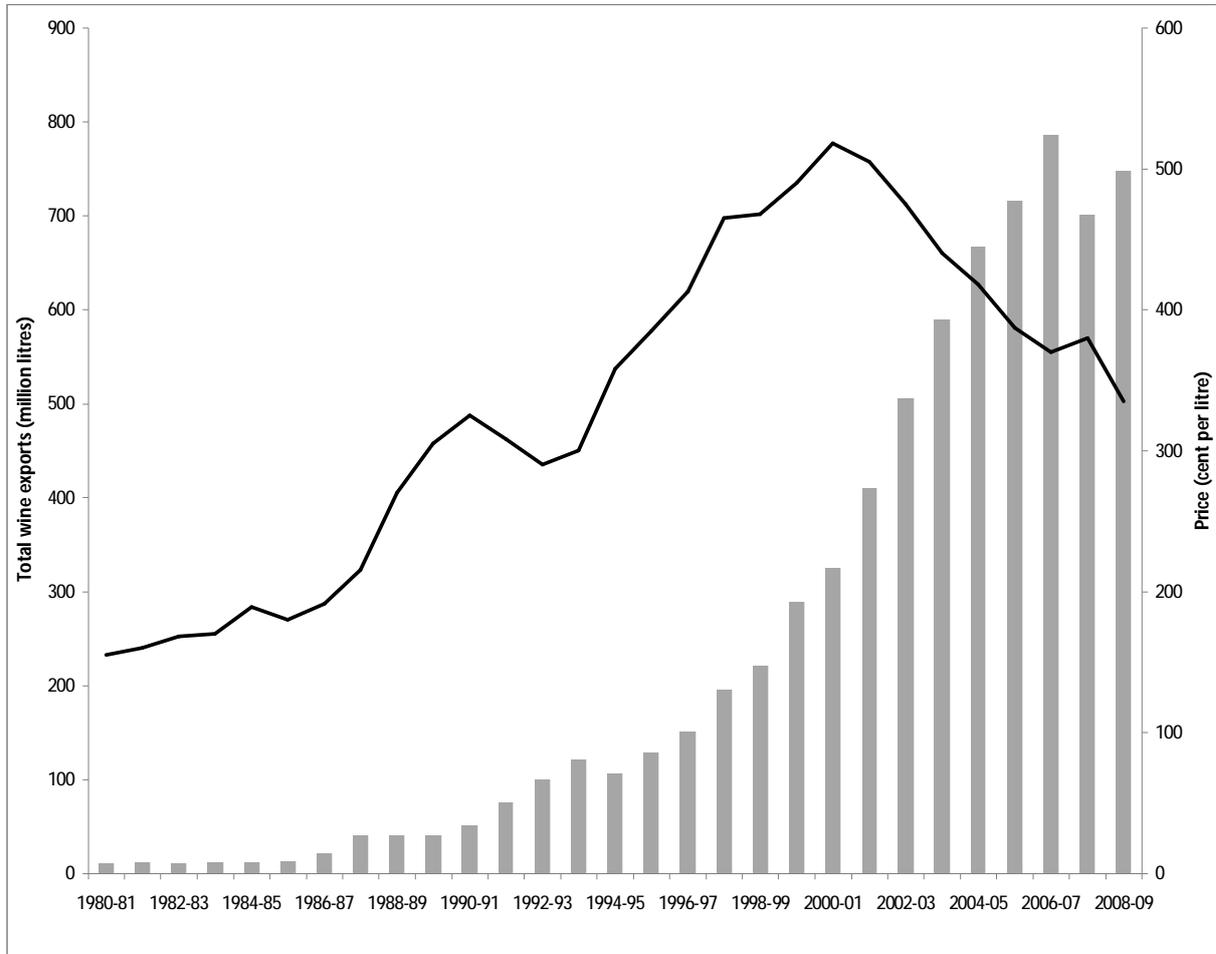
OIV, "Note on the World Situation", Paris: OIV, March 2010. www.oiv.org

Figure 1: Surplus indicator: rising share of bulk wine in value of export (%)



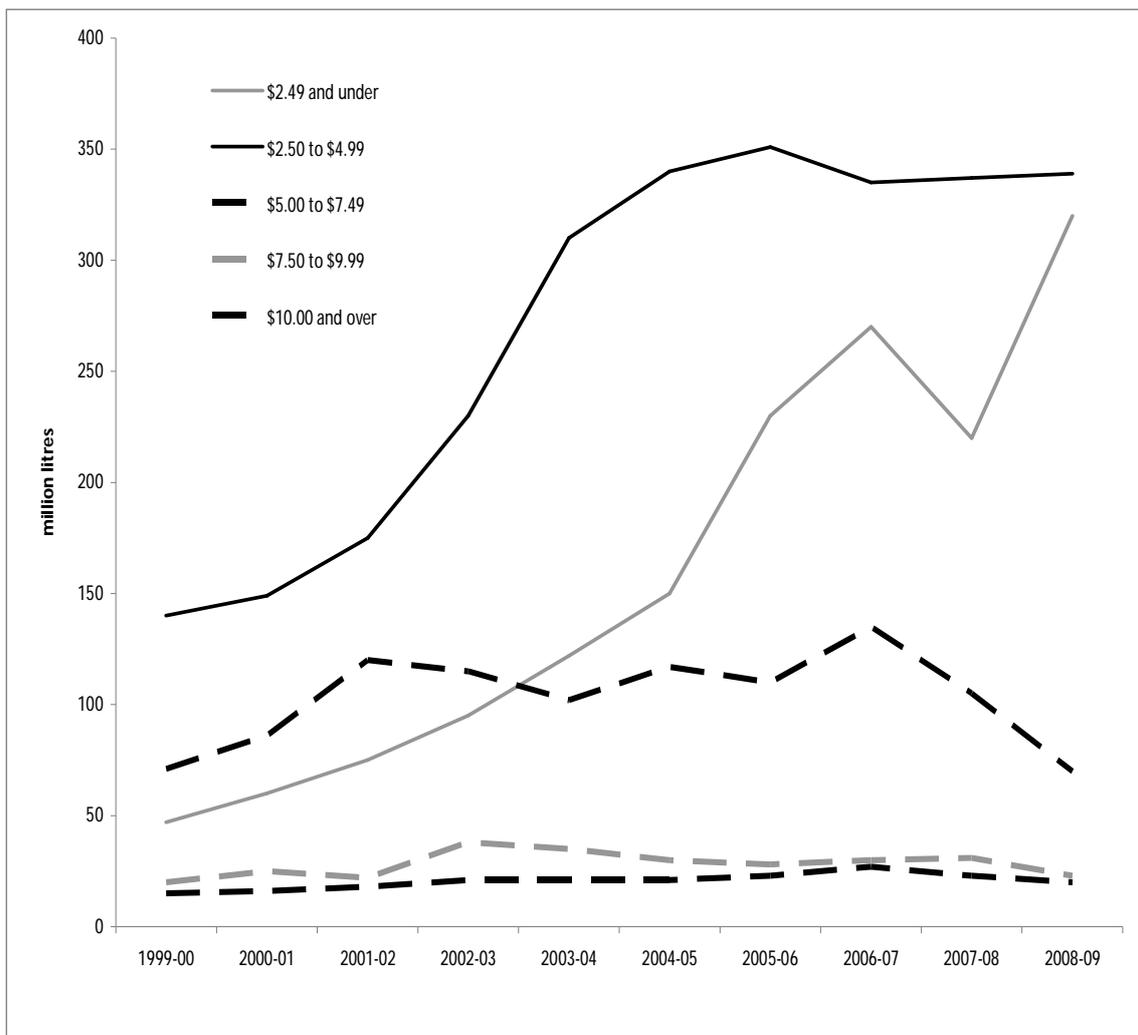
Source: World Bank's WITS Database, at wits.worldbank.org

Figure 2: Volume and average price of export sales of Australian wine, 1980-81 to 2008-09 (million litres and Australian cents per litre)



Source: Authors' derivation from data at www.wineaustralia.com.au

Figure 3: Volumes of wine exports by price segment, Australia, 1999-00 to 2008-09 (A\$ per litre, fob prices)



Source: Authors' derivation from data at www.wineaustralia.com.au

La seducción de las imágenes
Elementos para un estudio del uso de las imágenes
en los discursos de promoción/desaliento al consumo de
vinos

Daniela Bouret (³)
Fernando Miranda (⁴)
Gonzalo Vicci (⁵)

Resumen

Seducir a través de las imágenes supone abordar el objeto de estudio –en este caso el consumo de vinos en el Uruguay del siglo XX-, desde una mirada interdisciplinaria. La construcción de una vía de acceso a este tema, amplía la perspectiva de análisis desde el campo de ciertos “datos duros” (producción, importación, consumo, tierras cultivadas, etc.), hacia las condiciones históricas de producción y los *habitus*, hasta el estudio de las estrategias de penetración del producto en el campo discursivo (palabra/imagen).

Encontramos que la creciente introducción del uso de imágenes -tanto en la promoción como en el desaliento al consumo de alcoholes en el período en cuestión-, constituye un sistema de significación y producción de sentidos que construyen los gustos, la experiencia estética y, por tanto, estando en vinculación directa con las decisiones cotidianas de las personas, afectan sus prácticas en tanto consumidores.

El corpus de imágenes rescatadas de diversos medios de prensa montevidéanos como fuentes para este análisis, requieren una mirada interdisciplinaria dada su adscripción de elementos estéticos, iconográficos, lingüísticos y de representación, que denotan un contexto histórico y responden a condiciones materiales de producción artística.

La importancia de valorar desde los estudios de Cultura Visual la perspectiva histórica de la conformación de los gustos y las preferencias estéticas, permite llamar la atención sobre los procesos de intertextualidad y de relaciones de referencia entre los discursos que construyen a los sujetos, y el entorno de imágenes con que las personas se relacionan cotidianamente.

Palabras clave: vino – consumo - cultura visual

³ Lic. en Historia, docente de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación – Udelar (Uruguay) dbouret@adinet.com.uy

⁴ Docente del Instituto “Escuela Nacional de Bellas Artes” – Universidad de la República (Uruguay) fmiranda@enba.edu.uy

⁵ Docente del Instituto “Escuela Nacional de Bellas Artes” – Universidad de la República (Uruguay) gvicci@enba.edu.uy

Abstract

Elements for a study of the use of pictures in the promotion/discouragement of wine's consumption. To seduce among the pictures it's suppose to tackle the subject of the study –in this case wine's consumption in XX century in Uruguay-, from a interdisciplinary look. A way for building an approach about this issue increase the analysis perspective from certain "hard datas" of the field (production, importation, consume, cultivated lands, etc.) to the historical production conditions and the habitus, to study penetration strategies of the product in speech issue (word/picture).

We find the growing introduction of using pictures – both in the promotion and the alcohol consumption discouragement in that period- constitute a significance and a sense production system which build tastes, aesthetic experience and, therefore, linking connections with the daily decisions of the people affecting their practice as consumers. The corpus of recovered pictures from varied mass media (press) of Montevideo –as our analysis resource- needs an interdisciplinary look given their subscription of aesthetic elements, iconographycs, linguistic and representation, which denote an historical context and answer material conditions of artistic production. The importance of value from Visual Culture studies the historical perspective about the tastes building and the aesthetic preferences, call the attention over intertextual process and reference relationships between spechcs which build subject and picture's environment from where people daily relate each others.

Keywords: wine – consumption – visual culture

Etimológicamente el término "consumo" proviene del latín, *cosumere*, y significa gastar o destruir. En este sentido, consumir es entendido como la acción de destruir bienes para satisfacer necesidades o deseos. Pero si lo estudiamos desde las ciencias sociales, o desde el arte, problematizamos esta definición concibiendo al consumo como «*el conjunto de procesos socioculturales en los que se realizan la apropiación y los usos de los productos*»,⁶ y por tanto, el campo de estudio se corre hacia las conductas y hábitos socioculturales. Abordar el consumo según García Canclini supone entonces trascender la barrera del gusto (es decir, preferencias, intereses e ilusiones según las clases sociales); supone tener en cuenta los aspectos iconográficos y estéticos que poseen esos bienes que determinan a la vez cierto estatus y repercusión social; supone identificar qué significado tiene el consumo para el grupo y cómo interactúa con ellos. En esta línea, podemos decir que un grupo puede identificarse entre sí visualizándose como consumidores de determinados bienes y servicios, desde donde el consumidor se vería condicionado socialmente por un mercado de bienes simbólicos en donde desplegará procedimientos de apropiación de los mismos. En este sentido, se otorgaría especial importancia a la influencia del conocimiento de los resultados de los estudios de mercado, o al impacto de las campañas publicitarias como reguladores de los impulsos de los grupos sociales. Sin embargo, el campo de análisis es más complejo y supone pugnas por el

⁶ García Canclini, Néstor, *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*, México: Grijalbo, 2000 pág. 34

dominio de esos espacios simbólicos que son difíciles de ordenar por un “organizador de los gustos” como serían estos sistemas más volcados a estrategias de mercado, o suponer siquiera que los mensajes son emitidos con atributos que tienen una única manera de decodificarse.

Estudiar el consumo en el Uruguay del siglo XX se torna un desafío mayor al no contar con las herramientas desarrolladas para el análisis del mercado a los que hoy estamos acostumbrados. Por eso, abordar el consumo de vinos en este período necesariamente supone un análisis que amplíe la mirada teniendo en cuenta múltiples variables, y, de hecho, algunas hemos empezado a delinear en anteriores investigaciones⁷.

En grandes líneas, podemos decir que para estudiar el consumo de vinos consideramos necesario el manejo de ciertos “datos duros”, es decir, disponer de información que revele cifras de producción, importación y consumo de vinos entre la población nacional⁸. En segundo término, buscamos indagar un acercamiento a las condiciones históricas de producción, a las transformaciones del mercado, y a las condiciones culturales según clases sociales que los consumen (la construcción social del gusto, los *habitus* y la “atmósfera” de época). Y un tercer gran tema lo constituye el estudio de las estrategias de penetración del producto a través de la publicidad, promoción, distribución y precios, qué tipos de vinos, en qué presentaciones y dónde estaban éstos accesibles para los consumidores montevideanos.

En este último grupo de variables, la creciente introducción del uso de imágenes, tanto en la promoción como en el desaliento al consumo de alcoholes - específicamente en relación al consumo de vinos en el primer tercio del siglo XX-, constituye nuestro eje de atención. Estas imágenes fueron utilizadas tanto como los discursos durante estas campañas, por lo que imponen un abordaje de las mismas como un sistema de significación y producción de sentidos. El corpus de imágenes rescatadas de diversos medios de prensa montevideanos, expresan ideas que necesitan ser interrogadas interdisciplinariamente, dado que están construidas por elementos estéticos, lingüísticos y de representación, que dan cuenta de un contexto histórico, y responden a unas condiciones materiales de producción artística determinadas.

Consumo de vinos en el Uruguay del primer tercio del siglo XX

La selección de imágenes que vamos a presentar fue realizada con el objetivo de poner en escena un encare singular del debate que tuvo lugar entre la población uruguaya -fundamentalmente montevideana-. Este debate se desarrolló en base a una articulación entre las producciones discursivas, las representaciones colectivas y las prácticas (tanto las inmersas en el sistema cultural hegemónico como las prácticas subalternas), y especialmente la vinculación entre la dimensión simbólica de los discursos y las prácticas sociales. En este sentido, destacamos que los procesos de investigación que

⁷ Por más información ver en actas de I y III Congreso de historia de la vitivinicultura uruguaya, de Bouret, Daniela *“El horizonte de sentido en los consumidores de vinos. La conformación del gusto”*; *“El vino en el Uruguay del novecientos ¿salud o alcoholismo? Estrategias para promover su consumo”*.

⁸ Consumo de vino nacional e importado (1892-1930) por Ec. Belén Baptista

hemos transitado hasta ahora, se han basado fundamentalmente en un análisis del campo discursivo.

Para contextualizar estas imágenes, resulta necesario repasar los términos de ese debate que enfrentó a quienes promovían el consumo de vinos y a quienes lo denostaban, incidiendo directamente en las políticas públicas de control social.

En grandes líneas, diremos que el alcoholismo en el Novecientos fue concebido como uno de los “estragos” más peligrosos para la sociedad; se constituyó en el centro de publicaciones y acciones llevadas adelante desde instituciones públicas y privadas comprometidas en la tarea de formar ciudadanos “dignos”, impregnando valores morales que ayudaran en la construcción de la nación. La estructura más visible que protagonizó las acciones concretas de esta lucha fue la Liga Nacional contra el Alcoholismo⁹, que consideró el consumo de alcohol como un “*indicio de embrutecimiento y de decadencia, (...) un instrumento de esclavitud*”.¹⁰ Así se conformó una red de actores integrada por médicos, juristas, pedagogos y eclesiásticos que buscaron sostén de sus discursos a través de la educación, la religión, la moral y la familia, frente a lo que se denunció como un problema moral y sanitario, vinculando al alcoholismo con la demencia, la delincuencia, la “degeneración” de la raza y la muerte.

Como muestra en este sentido, vale recordar nuestra hipótesis basada en que los discursos hegemónicos que demonizaban el consumo de alcoholes, exacerbaban expresamente el vínculo entre delincuencia y alcoholismo, y magnificaron la vinculación entre mortandad y demencia por consumo de alcoholes, evidencia que el análisis de las fuentes deja al descubierto¹¹. Las palabras del Dr. Eustaquio Tomé en la manifestación del 19 de abril de la Liga uruguaya contra el alcoholismo son elocuentes:

*“Nuestros médicos avalúan en un 30% el porcentaje de alienados alcoholistas y nuestros jóvenes sin arribar a una conclusión uniforme, están de acuerdo en reconocer que más del 50% de los delitos contra las personas se concretan bajo la influencia del alcohol (...) ¡Ciérrense los domingos los despachos de bebidas!”*¹²

En cuanto al estado del conocimiento médico, un análisis del corpus discursivo médico del Novecientos da cuenta de una producción heterogénea; una mirada en la larga duración da cuenta también de un cambio de categorización de lo que se consideró como “alcoholismo” y el individuo “alcohólico”. Entre los médicos existió una alternancia entre quienes denunciaron los efectos nocivos del alcohol (incluido el vino), y quienes propusieron un consumo moderado de algunas de estas bebidas como ingesta

⁹ La misma fue fundada en junio de 1915 y si bien era una institución privada fue subvencionada por el gobierno por ley de agosto de 1916

¹⁰ Rodríguez de Isabel; “Horas amenas”, publicado por la Liga nacional contra el alcoholismo, Montevideo, 1926 pág. 16

¹¹ Bouret, Daniela “*Debates sobre el consumo de alcoholes. Continuidades y rupturas del saber médico en la construcción de un individuo “socialmente peligroso”* Actas II Congreso Historia Vitivinícola. Noviembre 2003

¹² Revista *El lazo blanco*, Montevideo, junio 1917, nro 4, pág. 3.

energética y tónico alimenticio. Existen también crónicas que se internan en el universo de lo privado, exhibiendo indicios de un cuerpo médico dividido en sus prácticas, donde algunos de ellos no siempre fueron tan medidos. Según los voceros de la Revista Higiene y Salud,

"los mismos médicos (...) se fuman tabaco de cualquier procedencia, beben cognac y comen con vino corriente y para complemento tienen el café. (...) Debemos esforzarnos mucho [los naturistas] en propagar nuestros métodos entre médicos y estudiantes."¹³



Revista *El Lazo Blanco*, 1920 pág. 6



Revista Higiene y Salud año 1915

Por otro lado, las cifras disponibles sobre el consumo de vinos entre 1892 y 1920, revelan que la media de litros por habitante no varió sustancialmente (unos 29 lts. por año), pero las fluctuaciones ocurridas en el período intermedio se deben fundamentalmente a la insatisfacción de la demanda por la producción interna. En este período la industria nacional creció y se expandió, por lo que es de suponer que los impactos en la comunidad debieron percibirse dada una mayor presencia importante de mano de obra en el sector, un encadenamiento de actividades económicas afines, una divulgación de las premiaciones recibidas, una creciente agremiación del sector, y un debate del tema vitivinícola en los medios y legislación. Por consiguiente, sería posible decir que la creciente presencia pública del sector vitivinícola (con más impacto que se importaba la mayor cantidad) y sus encadenamientos, podría ser una variable más que explique el desarrollo virulento de la campaña antialcohólica.

¹³ Revista *Higiene y salud*, año IX, nº 102, junio 1922, pág. 571, por Dr. Argüelles.

En última instancia, es importante destacar que frente a los discursos hegemónicos siempre existe lugar para construcciones alternativas, para formas de vida donde permanecen comportamientos anteriores o preexisten los que vendrán. Es decir, a pesar de los intentos de implantar dispositivos de control social y estigmatizar al consumidor de alcoholes, el relevamiento de diversos repositorios documentales dan cuenta de la existencia de un segmento de población para quienes el juego, el consumo de alcohol, de tabaco y el goce del sexo marcaron sus horizontes, encontrando en ellos una razón o un escape a su existencia; comportamientos que perduraron al llamado “disciplinamiento”.¹⁴

Ambos modelos coexistieron. Una dimensión que da cuenta de esta convivencia, es la proliferación de publicaciones periódicas que proponemos analizar. En esos mensajes existe una multiplicidad de intenciones que no pueden entenderse como una disposición racional de una conciencia soberana determinada a una causa única. Coexisten mensajes poco organizados, no siempre estructurados.

La convivencia de ambos modelos, permite también entender que el consumo de vinos fuera una experiencia cotidiana necesaria para un amplio sector de la población, muchos de ellos inmigrantes que habían traído consigo la tradición del cultivo de la vid y el consumo de vinos. Y permite también comprender que la industria vitivinícola fue creciendo, sustituyendo además importaciones y logrando instaurar un mercado.

El creciente poder de las imágenes y su utilización en mensajes publicitarios

En el caso de la promoción al consumo de vinos, ésta fue dispersa, mal organizada y variable, al menos hasta que se crea el Comité pro vino (1928) cuando los esfuerzos fueron más o menos coordinados. La mirada sobre estos mensajes que se articulan desde la diferencia, no elude la interrogante sobre si es posible tratarlos como un conjunto de enunciados. Hoy las ciencias de la comunicación y la semiótica tienen un amplio campo de estudio sobre las condiciones de emisión y recepción del mensaje y el receptor.

Las imágenes que hemos seleccionado, en su mayoría son mensajes publicitarios y por tanto, imposibles de reducir la estructura gráfica a la icónica. Y justamente en este período se produce un giro histórico, cuando el texto pasó de ser objeto primario de la comunicación a connotar la imagen. Hoy,

“la imagen ya no ilustra la palabra; es la palabra que, estructuralmente, es parásita de la imagen (...) Antes, la imagen ilustraba el texto (lo hacía más claro); hoy en día el texto hace más pesada la imagen, le impone una cultura, una moral, una imaginación; antes había una reducción del texto a la imagen, hoy, una amplificación de una a otra: la connotación ya no se vive más que como la resonancia natural de la denotación fundamental constituida por la analogía fotográfica. Nos encontramos

¹⁴ Barrán, José Pedro. *Historia de la sensibilidad en el Uruguay. “El disciplinamiento (1860-1920). Tomo 2* Montevideo: Ebo, 1993.

pues frente a un proceso caracterizado de naturalización de lo cultural.¹⁵

Detrás de las conductas esperadas por el emisor del mensaje hay un cúmulo de decisiones personales que responden a los recursos propios de cada individuo, a su acceso a la información y al grupo social en que está inserto que le proporciona determinados códigos y valores, un estilo de vida, una concepción de la moral, la ética y la estética que se percibe en sus gustos y comportamientos: su cultura.

La recepción del sujeto no es pasiva, sino que se inscribe en un horizonte de expectativas (psicológicas, históricas, culturales).¹⁶ Es decir, hay que indagar entre lo que quiere decir el mensaje y lo que el destinatario encuentra con referencia a su sistema de significación y sus propios deseos. ¿Qué se ve cuando se ve? ¿cómo decodifican esos mensajes? *“El cuadro tiene el poder de mostrar lo que la palabra no puede enunciar, lo que ningún texto podrá hacer leer. A la inversa, lo que Marin llamará la distancia entre lo visible y los textos, deja a la imagen como algo extraño a la lógica de la producción del sentido que conllevan las figuras del discurso.”*¹⁷

La realidad es percibida por una intrincada operación de clasificación construida por los distintos capitales culturales de los individuos y sus relaciones sociales. El reconocer determinados signos podría hacer reconocer determinadas identidades y maneras de ser en el mundo (estatus). Las imágenes son capaces de enfrentar en luchas simbólicas determinados mundos, oponer conceptos de forma narrativa y constatada para que sea creíble. De la imaginación a la creencia para motivar la acción constituye un ejemplo de ejercicio de poder.

Las Revistas

La revolución de la incorporación de las imágenes en los medios gráficos, supuso una relación nueva con el lector cautivo, a la vez que posibilitó el acceso a un nuevo segmento de la población - incluso a analfabetos- que a través de ellas decodificaban un mensaje. El objetivo de estas imágenes seleccionadas pareciera ser la construcción de un universo temático que el receptor introyectara. La selección de medios no es casual, sino que buscó enfrentar los términos del debate, ya fuera en revistas de corte higienista como El Lazo Blanco, o promotoras del desarrollo vitivinícola como la Revista del Centro de Vitivinicultores y Bodegueros del Uruguay, y la Revista de la Asociación Rural.

15 Barthes, Roland *El mensaje fotográfico. Versión digital.*

16 Eco, Humberto, *Los límites de la interpretación* Barcelona, Lumen, 2000, pág. 26.

17 Chartier, Roger *Entre el poder y placer. Cultura escrita y literatura en la edad moderna* Madrid, Cátedra, 2000, pág. 76 se refiere a la obra de Louis Marin (1993) *Des pouvoirs de l'image* Paris, Glòses, págs. 9-22.

Revista de la Asociación Rural

El órgano oficial de la Asociación Rural buscó, permanentemente, vincular los vinos con la industria desde 1880, destacando la prosperidad de los establecimientos vitivinícolas a través de crónicas estilo reportaje, documental en algunos casos, donde se relataban la visita a sus instalaciones, dando cuenta de las actividades realizadas en el establecimiento y una relación a veces bastante detallada de plantíos, personal ocupado y las características del producto en cuestión, el vino.

"Hemos visitado la viña que ese señor ha cultivado en su quinta "El Retiro", habiendo introducido al efecto miles de sarmientos procedentes de España y Francia, que a su juicio, son las más adaptables a nuestro clima y suelo.

(...) el Sr. Pret nos presenta con hechos el gran desenvolvimiento a que está llamada esa nueva mina, que importa hasta una gran medida higiénica (sin el recargo de alcohol, que tanto perjudica la salud pública), abaratando este artículo que es hoy de primera necesidad.¹⁸

También se historiaban los avances del sector, se divulgaban los resultados de los análisis de laboratorio y se promocionaban las premiaciones como signo de legitimación. Esta modalidad construye un tipo de saber a través del relato, aparentemente comprobable con la fotografía, que es considerada como copia fiel y objetiva de la realidad, hecho que los estudios de semiótica pondrán en contradicho al demostrar que como toda imagen, la fotografía es una representación culturalmente codificada y subjetivamente trabajada por el fotógrafo/artista, hasta que pasa a ser posteriormente considerada una manifestación artística que valora la subjetividad y la manipulación digital de la imagen.



Revista Asociación Rural, 1928, pág. 9

¹⁸ Revista de la Asociación Rural, Montevideo, 15 de marzo de 1880, Año IX, Nro 5, Pág. 68

Algunos artículos muestran también como la Revista intentó promocionar el consumo del vino como producto, independientemente de las bodegas que estuvieran detrás, destacando los beneficios de este producto y enfrentándose a la campaña antialcoholista.

"No obstante la ardiente campaña de las ligas que se han formado para luchar contra el alcohol y que, bajo pretexto de alcoholismo han englobado el vino con otras bebidas fermentadas, en todas partes aumenta el consumo del vino.

Se creía que la campaña antialcohólica ejercería influencia desde el punto de vista del consumo del vino; se ha creído especialmente que, generalizando la proscripción, se llegaría a la disminución progresiva del alcoholismo, pero su acción ha sido insignificante, pues no sólo no ha ejercido efecto desde el punto de vista del alcohol mismo, sino que, afortunadamente para la higiene general, no ha dado resultado alguno real para la proscripción del vino, que se quería confundir con brebajes alcohólicos poco recomendables. P. Viala.¹⁹

Este desarrollo estaba estrechamente relacionado con la preocupación por desprestigiar la producción de vinos artificiales y adulterados²⁰, a la vez que destacar los beneficios del consumo de los vinos naturales²¹.

La publicidad en este período encuentra dos vías nuevas: por un lado, avisos con grabados incorporados sobre maquinaria, pulverizadores y establecimientos, y, por otro lado, la construcción de memoria del sector para la fundación del mito épico necesario para la valorización de un sector con tradición cultural como ya lo era la vitivinicultura, que asociaba al inmigrante y a la innovación. Esto se hizo a través del reconocimiento a quienes constituyeron el núcleo impulsor de esta actividad, como vemos en el proceso que culminó con la erección de un monumento a Vidiella luego de su fallecimiento (1927). De todas formas, los espacios dedicados a los temas agrícolas en general y de la industria vitivinícola en particular, comienzan un lento declive a favor de los temas ganaderos.

¹⁹ *Revista de la Asociación Rural*, 15 de marzo 1903, N° 3, Pág. 117

²⁰ A lo largo del período se transcriben diversos proyectos de ley contra estos vinos, que tendrán luz pública en la ley del 17 de julio de 1903.

²¹ Esto a la vez supone un debate sobre los peligros sociales del alcoholismo, los límites del consumo y los hábitos culturales (discursos médicos, pedagógicos y legislativos), tratados en otros artículos reseñados.

Revista Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay



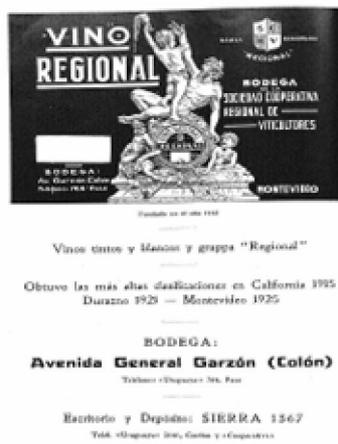
Revista *Unión de Vitivinicultores*, 1928

Destinada a viticultores y bodegueros, la publicación mensual de la Unión de Viticultores y Bodegueros tenía como objetivo el involucramiento de todo el sector en la promoción de los vinos nacionales y a defender su actividad frente a *“Las leyes futuras, los impuestos, la campaña antialcoholista.”*²²

Esta publicación introdujo algunos artículos destinados a fomentar el consumo de sus productos entre los sectores altos, tales como fueron las indicaciones teóricas sobre la buena degustación²³, y la promoción de los productos a través de participación en ferias y premiaciones internacionales.



Revista *Anales Mundano*, 1922



Revista Unión de Vitivinicultores, 1928 pág. 42

²² Unión de viticultores y bodegueros del Uruguay, Director Manuel Forlet. Todas las tapas.

²³ “Unión de viticultores y bodegueros del Uruguay”, año III, nº 28, setiembre 1925, *Cómo degustarse el vino* por Gustave Burger

El Lazo Blanco

Todo grupo de presión requiere de un cúmulo de herramientas para ejercer su acción. En el caso de la Liga Nacional contra el Alcoholismo, se recurrió a un medio de prensa como principal órgano difusor de su actividad. Bajo el lema “Luchar sin tregua, triunfar sin alarde”, se congregaban los más destacados médicos, políticos y empresarios del Uruguay. Los ejemplares eran de distribución gratuita para los socios y el número tenía un precio de \$ 0,10.



Revista *El Lazo Blanco*, 1917



Revista *El Lazo Blanco*, 1917

Esta Liga buscó incidir en el sistema político mediando su accionar a través de la movilización de mujeres y escolares. Uno de las acciones desplegadas tuvo como sustento la celebración de la memoria pública. Es que en el 900, en algunos círculos se debatía en torno a la identidad nacional y se preparaban los festejos por el centenario. Y dado que la construcción de la memoria pública requiere de institucionalización de monumentos y fechas de recordación patriótica como elementos que fijan la memoria colectiva a una historia en común. Marco por demás propicio para concertar sentimientos de pertenencia, fue aprovechada por la dirección proponiendo el tradicional 19 de abril a un día de templanza.

“19 de abril 1825-19 de abril 1917” La Gran Cruzada – Niños del Uruguay.

Consagremos el 19 de abril como día de Templanza, en memoria de los héroes que valientes pisaron la Agraciada, para defender la patria, pongamos a resguarda nuestros hogares de la invasión del más traidor enemigo del hombre, el alcoholismo.

El, transforma el ambiente feliz de la familia en antro de reyerta y fuente de futuros males.

El joven Uruguay, será el primero de la América Latina que haya protestado contra la invasión de esa plaga que amenaza apagar sus más nobles energías.

La Liga Nacional contra el Alcoholismo, apelando al altruismo de la Directoras de Escuelas, invita a los niños de ambos sexos de Montevideo

a engrosar la columna que entonando abusivos cantos, pedirá patriotismo a nuestros legisladores, para imponer medidas de higiene y salud que al igual de otros países, quieran hacer suyas de las patria la más hermosa!

A reunimos pues, todos los que quieran acompañarnos el 19 de Abril a las 9 en la Plaza Libertad."

Y adjuntan también una nota que le Comité de Damas enviara a la Honorable Cámara de Representantes, donde se *"Pide el cierre de los despachos de bebidas en los días festivos (...) propender en la medida de nuestras fuerzas, a que se suprima el espectáculo repugnante del borracho y la taberna que es, invariablemente, el obligado de nuestros días de fiesta, en y fuera de la capital."*²⁴

En el siguiente número de la Revista (junio 1917, Nro 4), aparece una fotografía de esa manifestación convocada para el 19 de abril junto al decreto reglamentando la ley de expendio de bebidas por el Ministerio de Hacienda, que obligaba el cierre de los despachos de bebidas (hoteles, restaurantes, fondas, cafés, bares, confiterías, etc.) los días domingos²⁵. Es posible también identificar por ejemplo, las ordenanzas de 1919 que resuelven no sólo proceder contra los agentes que se encontrasen en estado de embriaguez estando de servicio, sino también sancionar a los lugares donde se expendieron dichas bebidas a tales efectos.²⁶ Dos años más adelante, el presidente Baltasar Brum, junto a su Ministro de Guerra y Marina, Gral. Sebastián Buquet, prohibieron en las cantinas militares la venta de *"bebidas espirituosas"* y su consumo en los buques de la armada nacional; en enero de 1922 extendieron esta prohibición a todas las dependencias del ejército.²⁷

En primera instancia podríamos interrogarnos entorno a si estas imágenes construían realidades, si eran modelo de comportamiento futuro o, por el contrario, denunciaban situaciones. En segundo orden, arriesgar develar cómo operaba la seducción de estos medios en el lector, es decir, si los impulsaban a actuar en concordancia con el mensaje. Por último, debatir si la mirada en conjunto permite distinguir un corrimiento de las imágenes que primero aparecen como ilustrando un texto, y con el tiempo llegan a imágenes con intensidad propia, capaces de comunicar por sí mismas y construir opinión.

Esta constatación obliga a leer las imágenes como documento condensador de realidades sociales, más aún si tenemos presente que el cambio de siglo (XIX al XX) muestra una creciente alfabetización en general y particularmente de las mujeres, quienes pasan a integrarse como un nuevas consumidoras, y ocurre un auge de publicaciones y publicidades específicamente dirigidas a "ellas". El rol de la mujer madre- esposa se debate

²⁴ Revista *El lazo blanco*. Montevideo, marzo 1917, año 1, nro. 3 p. 5,

²⁵ "El lazo blanco" luchar sin tregua, triunfar sin alarde. Organó de propaganda de la Liga nacional contra el alcoholismo. año 1, nº 4, junio 1917

²⁶ Memoria de la Policía de Montevideo. 1919-1922, Anexo a, Ordenes del día, 1919, nº 9186, art 5º, inciso 1º.

²⁷ Barrán, José Pedro *Medicina y sociedad en el Uruguay del novecientos. "La ortopedia de los pobres"*, tomo 2, Montevideo, Ebo, 1995

entre el modelo “ángel o demonio”, nuevos espacios de ejercicio creciente de poder exhiben estas modificaciones al modelo tradicional: liberación del corset en el vestuario, movimientos feministas, activa participación en el movimiento sindical, surgimiento de la Universidad para mujeres, acceso a espacios crecientes de socialización, gestos desafiantes como modelos de nuevos comportamientos (las imágenes de las publicaciones muestran cada vez más mujeres fumando, usando pantalones, en cafeterías, manejando, ejerciendo su sexualidad). Otras, siguen moldeando los comportamientos de la “perfecta casada” y ama de su hogar.

Para que esta mirada no resulte anacrónica, es necesario tener presente que “vemos” desde nuestros parámetros culturales, desde nuestro capital cultural. Tal como afirman Tavin y Anderson (2003):

*“El conocimiento de nosotros mismos y del mundo es construido, en parte, a través de formas particulares de la cultura visual popular, desde animaciones hasta programas de televisión. Estas representaciones son textos ideológicos que proveen placer, información comunicacional, influyen el consumo, y arbitran relaciones de poder. Estos textos juegan un rol significativo en el entorno simbólico y material de la sociedad contemporánea dando forma y generalmente limitando percepciones de la realidad, así como construyendo una visión del mundo”.*²⁸

Si la cultura visual apela a la experiencia y opera por seducción, surgen algunas rutas de interrogantes a debatir: ¿qué imaginario de familia revelan las imágenes utilizadas por los detractores del consumo de alcoholes? ¿Qué conocimiento de los hábitos de consumo reflejan las publicidades promovidas por los empresarios vitivinícolas o los importadores de vinos importados? ¿A quién se dirigen unos y otros? ¿Es posible distinguir usos religiosos y/o morales en pugna? ¿Qué consensos culturales comparten la imagen y la realidad en esta sociedad? ¿Sobre qué valores y qué prejuicios se construyen? Estos análisis permitirían un acercamiento a la vida cotidiana, a los valores, usos y costumbres que no siempre están revelados en lo escrito.

Consumo e imagen: su comprensión en clave de cultura visual

En este contexto de época, de contemporaneidad, que configura los textos y las imágenes de nuestra actualidad de principios de este siglo XXI, la multiplicación de la posibilidad de la visualidad y la sofisticación de los aparatos tecnológicos que crean, soportan, conducen, proyectan y distribuyen las imágenes visuales, son condiciones en las que tenemos que considerar nuestra convivencia cotidiana.

²⁸ Tavin, K. Y Anderson, D. (2003). “Teaching (popular) visual culture: deconstructing Disney in the elementary art classroom” citado en Hernández, F. *Mapping visual cultural narratives to explore adolescents’ identities*, 2004 (versión digital).

Agradecemos a Mariana Zúñiga la colaboración en la traducción libre de este texto.

Es Nicholas Mirzoeff, quien entendemos ha contribuido más significativamente a la posibilidad de comprender el fenómeno de la cultura visual.

Tal como señala Mirzoeff:

“Observar la nueva visualidad de la cultura no es lo mismo que entenderla. En verdad, el espacio entre la riqueza de la experiencia visual en la cultura contemporánea y la capacidad de analizar esta observación marcan la oportunidad y la necesidad de la cultura visual como campo de estudios. La cultura visual concierne a los eventos visuales en los cuales la información, el significado y el placer es obtenido por el consumidor en la interfase con la tecnología visual. Por tecnología visual, quiero decir cualquier forma de aparato diseñado tanto para ser mirado como para ampliar la visión natural, desde la pintura al óleo a la televisión y la Internet.”²⁹

Las consecuencias educativas generales de tales condiciones, a nivel de la conformación de ciudadanía, imponen la necesidad de consideración y crítica, muy especialmente cuando las consideramos marcas claves de la visualidad de época y cuando las imágenes que nos rodean, y a veces nos acorralan, hacen a la construcción de la identidad de los sujetos.

Para el caso que nos motiva, acerca de la conformación del gusto en el comienzo del XX referida al consumo del vino y las imágenes visuales que rodean el fenómeno para detractarlo o favorecerlo, y aunque las condiciones de la incidencia de las imágenes visuales en la materialización y formación de identidades distaban de ser próximas a las actuales, es evidente que no podemos obviar su consideración.

Por esto, nos interesa la construcción de la mirada de la cultura visual sobre el fenómeno histórico, a partir de señalar la relevancia de las imágenes visuales con relación al gusto, a la experiencia estética y, por tanto, en vinculación directa con las decisiones cotidianas de las personas.

Estas decisiones, que estructuran la vida social con referencias estéticas, morales y disciplinares innegables, tienen un evidente vínculo con las distinciones que operan en el espacio de lo social de acuerdo, especialmente, a los planteos de Pierre Bourdieu.

Por esto, la importancia de la cultura visual como parte de una construcción de análisis desde nuestra contemporaneidad y con relación a la mirada histórica tiene una función analítica de interés privilegiado en torno a las prácticas y formas de subjetivación, construcción de significados y representación, y la construcción de los espacios sociales, los lugares que estos configuran y los comportamientos que asignan.

Cuál es la retórica de lo visual, cual es su discurso y las identidades, afiliaciones, sensibilidad y gustos que lo visual genera o en lo que incide parecen resaltar el hecho de que

²⁹ MIRZOEFF, Nicholas *What is visual culture?* En Mirzoeff, Nicholas (Ed.) *The visual culture reader* Nueva York: Routledge, 1998 Pág. 3 (Traducción de los autores)

*"No sólo las prácticas discursivas poseen en efecto una poderosa eficacia materializante (...) sino también la totalidad de las de representación, las de producción, consumo y distribución de imaginario. Así, se hace urgente abordar en nuestros días de modo decidido la crítica de la retoricidad de lo visual."*³⁰

Además, la incidencia que los objetos tienen en nuestra conformación como individuos itinerantes de un determinado grupo o sociedad, es bastante más profundo de lo que nuestra cultura visual puede transmitirnos, es decir:

*"Mediante nuestra imaginación, reconfiguramos, reinterpretamos y rehacemos constantemente nuestros entornos físicos organizados por nuestra imaginación, lo cual, a su vez, alimenta constantemente nuestra imaginación. Nos alimentamos del mundo físico de los objetos para generar significado. Los objetos corrientes 'transmiten y condensan' ideas sobre el mundo y nuestro lugar en él"*³¹

Se trata entonces de recoger el aporte de la cultura visual, asumiendo que las preocupaciones en torno al tema son las de un campo de producción, análisis y crítica que trasciende estrictamente las creaciones artísticas, para ubicarnos en el mundo de las imágenes que constituyen nuestro vivir cotidiano.

La posibilidad en este campo implica diversidad y, asimismo, la oportunidad de desacralizar el método de investigación en lo que Feyerabend se permitiría priorizar, en términos de que *"el conocimiento se obtiene de una proliferación de puntos de vista más que de una aplicación determinada de la ideología preferida"*³²

Los principios del siglo XX, con la consolidación de la fotografía, la gráfica de prensa, la publicidad impresa y el comienzo de la importancia de la imagen visual masificada permite vislumbrar el germen de una época que luego se afirmaría en la presencia de la imagen.

En tal sentido, esto puede identificar el comienzo de lo que, por ejemplo, Fernández Polanco sostendrá acerca de las estrategias mediáticas y publicitarias, donde además la ciudad toda, el espacio urbano, es también un soporte privilegiado de la comunicación visual,

*"vemos las palabras y desciframos las imágenes. Los lenguajes se invaden, se hibridan, se contaminan. El espectador [...] no tiene que visitar obligatoriamente la galería ni el museo. Comienzan a interrogarlo desde la calle y los medios"*³³

³⁰ BREA, José Luis *Fábricas de Identidad (retóricas del autorretrato)* <http://www.joseluisbrea.net/articulos/autorretrato.pdf>, 2003 Pág. 2

³¹ MYERS, Fred R. (2001) citado por DUNCUM, Paul *La cultura visual como base para una educación en artes visuales*. . II Jornadas de Cultura Visual. Fundación La Caixa, Barcelona (documento no publicado, gentileza del Dr. Imanol Agirre, Universidad Pública de Navarra). University of Illinois Urbana-Champaign, 2004 (versión digital)

³² FEYERABEND, Paul *Tratado contra el método* Madrid: Tecnos, 1986 Pág. 36

³³ FERNÁNDEZ POLANCO, Aurora *Formas de mirar en el arte actual* Madrid: Edilupa, 2000 Pág. 70

El lugar que la fotografía ha de tener en esa proliferación de imágenes, que comienza a augurar épocas posteriores de desarrollo visual, es incremental y asociado al propio desarrollo de la tecnología.

También para el caso objeto de nuestro estudio, el consumo de alcohol y en particular del vino en el Uruguay de principios del XX, la imagen fotográfica permite documentar, con aparente realismo y veracidad, tanto las consecuencias deseables y admitidas como el señalamiento de las desviaciones morales y el apartamiento de las conductas esperadas.

En ambas perspectivas, de promoción o condena, la fotografía aparece como un documento irrefutable de las aseveraciones textuales, reforzando el argumento retórico y procurando alcanzar a aquellos sectores sociales para los que el lenguaje escrito pudiera ser dificultoso o inaccesible.

Con evidencia, estas prácticas se fundan y sostienen en la pretensión de la autoridad y el control; es decir, en el ejercicio del poder para el logro de alguna forma de gubernamentalidad social que regule las prácticas cotidianas de los sujetos.

La intención no es la de la fuerza ni la de la represión, al menos en este tipo de campañas visuales, sino la pretensión de dominio de las conductas personales, y por ende colectivas, generando hábitos deseables, sobre la base del argumento religioso, médico o político que redunde en una condición moral asociada al consumo de un producto determinado.

Es sobre la función de la fotografía vinculada a este tipo de finalidades que Susan Sontag dirá:

*"La visión <realista> del mundo compatible con la burocracia redefine el conocimiento como técnicas e información. Las fotografías se valoran porque suministran información."*³⁴

Una segunda posibilidad de la fotografía, agregada a la condición de ilusión de realidad o probidad experimentada tiene que ver con la posibilidad de su distribución y alcance, de manera que los medios gráficos, la prensa o cualquier otro impreso de oportunidad masiva, se transforman en medios aceptables para canalizar aquel documento de veracidad.

Estos niveles de difusión alcanzan entonces espacios de la vida cotidiana, ahora separados del requerimiento institucional, para la formación del gusto y las tendencias del consumo. Las personas no requieren estrictamente el espacio de la institución educativa, eclesiástica o social para alcanzar elementos que hacen a su formación, los pueden encontrar en espacios cotidianos de distribución. Al decir de Benjamin: *"En la fotografía el valor de exhibición empieza a hacer retroceder al máximo el valor de culto"*³⁵

Asociado a esta multiplicación y cotidianidad de medios, la fotografía (tanto como el dibujo y las ilustraciones) cuenta con una tercera condición: la atribución de una suerte de mayor legibilidad y penetración en las clases populares o iletradas.

³⁴ SONTAG, Susan *Sobre la fotografía* Buenos Aires: Alfaguara, 2006 Pág. 40

³⁵ BENJAMIN, Walter *Sobre la fotografía* Valencia: Pre-Textos, 2004 Pág. 106

Es decir, la imagen visual con estas características permite el acceso a personas que por su condición social o formación personal puedan encontrar dificultades para recibir un mensaje con la claridad, rapidez y comprensión que las campañas de promoción o prohibición del consumo de alcohol pretendían. Volviendo a Sontag es compartible que: *“Las fotografías no pueden crear una posición moral, pero sí consolidarla; y también contribuir a la construcción de una en ciernes.”*³⁶

Por tanto, y tal como sostiene Benjamin con referencia a la reproductibilidad técnica de la obra de arte, es posible pensar estas posibilidades en la divulgación de las imágenes visuales y sus contenidos y representación:

*“Al multiplicar las reproducciones, sustituye la ocurrencia irrepetible de los reproducido por su ocurrencia masiva. Esta técnica, además, actualiza lo reproducido al permitir a la reproducción salir al encuentro del receptor en cualquier contexto en que se halle.”*³⁷

Del mismo modo, la importancia de valorar desde los estudios de Cultura Visual la perspectiva histórica de la conformación de los gustos y las preferencias estéticas, permite llamar la atención sobre los procesos de intertextualidad y de relaciones de referencia entre los discursos que construyen a los sujetos y el entorno de imágenes con que las personas se relacionan cotidianamente.

En el mismo sentido, las imágenes visuales se relacionan con las fórmulas enunciativas de los discursos que construyen la condición de ética, moral, familiar, institucional, etc. en que los sujetos se inscriben y enmarcan sus formas de actuación y relaciones personales.

La documentación que la fotografía permitiría, en términos de la asignación a ésta de una función realista y probatoria, no ocurre *per se* sino, justamente, referida a la carga discursiva de aquello que aparece en la imagen.

El hecho, en esta idea, parece preceder a la imagen que lo documenta, de manera que la construcción de imaginario se produce con la mediación de la imagen visual pero a partir de la inscripción de aquel hecho en un determinado complejo discursivo.

De acuerdo a Sontag:

*“Aunque un acontecimiento ha llegado a significar, precisamente, algo digno de fotografiarse, aún es la ideología (en el sentido más amplio) lo que determina qué constituye un acontecimiento. No puede haber pruebas fotográficas de un acontecimiento hasta que recibe un nombre y se lo caracteriza.”*³⁸

Dentro del discurso que opera en la construcción del hecho social, aparecen determinados temas que se estructuran desde el control, la norma y la sanción, mediante enunciados que exaltan o condenan determinadas ideas y

³⁶ SONTAG, Susan Op. Cit. 2006, Pág. 35

³⁷ BENJAMIN, Walter Op. Cit. 2004 Pág. 97

³⁸ Ibíd. Pág. 36

valores, tanto como comportamientos, formas de relación y opciones de todo tipo.

En tal contexto, las imágenes visuales priorizadas en las campañas de promoción o condena del consumo de alcohol tienen uno de sus ejes principales en la idea tradicional de familia como forma de organización social a privilegiar y por tanto a salvaguardar, en tanto estructura el todo social.

Las consecuencias de bondad o perjuicio en términos de salud, infancia, trabajo, u otras actividades individuales y colectivas, parecen estructurarse en torno al eje del hogar organizado en base a la pareja heterosexual y al cuidado de los niños.

El tema de la familia ha sido recurrente en varios momentos históricos asociado especialmente a orientaciones morales, religiosas, ideológicas, jurídicas, o de (re)construcción nacional, que centran en el eje de la familia la base de la estructuración social.

Para el caso, conviene citar la importancia que las imágenes familiares tuvieron en la reconstrucción social de la Francia de posguerra, a fines de los años '40 y principios de los '50, especialmente retratadas en la generación de fotógrafos de especial relevancia internacional (Doisneau, Cartier-Bresson, etc.)

En tal sentido, se evidencia la relación de lo familiar con las consecuencias en otros espacios sociales:

*"...el énfasis en los temas familiares tienen clara relación con otros, particularmente aquellos sobre la infancia y el juego, vivienda y las condiciones de vivienda, amor y amantes."*³⁹

El lugar de la familia en las sociedades capitalistas fue parte de aquello que la fotografía logró documentar e incorporar en la vida cotidiana de las personas con el avance del siglo XX.

Aún así, en la época que nos ocupa su lugar no tenía todavía el reconocimiento y las posibilidades que ocurrieron en la segunda mitad del siglo con la incorporación de la práctica fotográfica y la posesión de cámaras personales, de uso familiar, que lograron extender su importancia y popularización.

Este desarrollo se ha multiplicado en este comienzo de siglo XXI y sería ocioso insistir aquí sobre la importancia que ha adquirido la práctica de la fotografía en el espacio familiar y no profesional en nuestras sociedades contemporáneas, la proliferación de la tecnología digital y la multiplicación de los soportes de la fotografía.

Más allá de esto, la importancia de la imagen visual desde la fotografía ha tenido un papel fundamental en el período estudiado, con algunos efectos posteriores de importancia tal como refiere Sontag:

"La fotografía se transforma en rito de la vida familiar justo cuando la institución misma de la familia, en los países industrializados de Europa

³⁹ HAMILTON, Peter "Representing the social France and frenchness in post-war humanist photography" en Hall, Stuart *Representation: cultural representations and signifying practices* Londres: Sage Publications Ltd, 1997 Pág. 119 (traducción libre de los autores)

*y América, empieza a someterse a una operación quirúrgica radical. A medida que esa unidad claustrofóbica, el núcleo familiar, se extirpaba de un conjunto familiar mucho más vasto, la fotografía la acompañaba para conmemorar y restablecer simbólicamente la continuidad amenazada y el ocaso del carácter extendido de la vida familiar.*⁴⁰

Este análisis nos permite hoy pensar en la perspectiva del lugar de la fotografía en la publicidad referida al consumo de alcohol con referencia al entorno familiar como extensión de los perjuicios o beneficios del tal consumo.

Es decir, el daño o la bondad de consumir alcohol, y en particular vino, no alcanza exclusivamente al consumidor individual sino que se extiende en sus efectos a todo el núcleo familiar.

La fotografía publicitaria o documental, presente en los medios gráficos y de prensa, viene a dar cuenta de tal extensión de consecuencias del consumo al ámbito de la familia del sujeto y reúne, en la imagen visual, las referencias a los integrantes de tal ámbito para simbolizar la amenaza o el beneficio.



Revista *El Lazo Blanco*, 1920

En cualquiera de los casos la legitimidad no está estrictamente en el cuidado del cuerpo sino en la moralidad y la buena vida consagrada en un conjunto de costumbres que construyen lo familiar y que efectivamente pueden incluir lo saludable.

Si las condiciones de vida burguesa, tal como lo establece Pierre Bourdieu, marcan condiciones de distinción y ubicación en el espacio social, en el cruce del capital económico y la posesión cultural, seguramente también los precursores del discurso hegemónico y moralizante de la época encontraban que: *“El arte de beber y comer es sin duda uno de los pocos terrenos que quedan en los que las clases populares se oponen explícitamente al arte de vivir legítimo.*⁴¹ Y seguramente llevarán a este ámbito de la cotidianidad sus esfuerzos de imposición de formas aceptadas de relaciones sociales, incluidas las decisiones estéticas y de consumo.

“La mediación por la que se establece la definición social de los alimentos convenientes no es sólo la representación casi consciente de

⁴⁰ SONTAG, Susan Op. Cit. 2006 Pág. 23

⁴¹ BOURDIEU, Pierre *La distinción* Madrid: Taurus, 1998 Pág. 179

*la configuración aprobada del cuerpo percibido, y en particular de su gordura o delgadez. Es, con mayor profundidad, todo el esquema corporal, y en particular la manera de mantener el cuerpo en el acto de comer, lo que se encuentra en la base de la selección de algunos alimentos.*⁴²

Desde la pretendida intertextualidad con que nos permitimos acercarnos a la comprensión del lugar de la imagen con referencia al consumo del vino, existe, en la pretensión de la prohibición, unas contraposiciones del tipo orden / desorden o normal / anormal, y un prejuicio respecto a posibles desviaciones de lo que se asume como moralmente aceptable, que alcanza lo corporal como espacio de dominación y control.

No es ingenua la contraposición que los partidarios de la prohibición del consumo de alcohol hacen de la formación escolar perfecta y ordenada, de la postura de la formación militar, con una determinada postura y ubicación del esquema corporal de los sujetos exaltados en sus comportamiento, respecto de la imagen de aquellos que sufren los efectos adjudicados al consumo de alcohol.



Revista *El Lazo Blanco*, 1917

La institucionalidad, el orden, la conducta esperada, las consecuencias morales y prácticas están evidentemente contrastadas explícitamente en tales imágenes. Lo espontáneo, el placer, lo inmediato, ha de sacrificarse en función de las supuestas consecuencias sobre las generaciones futuras, el correcto ejemplo hacia los pares, o la remisión de las conductas del sujeto en base a una moralidad esperada de autoridad eclesiástica o estatal.

Tal como recogerían los análisis de Bourdieu:

*'[...] el gusto <modesto>, que sabe sacrificar los apetitos y placeres inmediatos a los deseos y satisfacciones futuras, se contrapone con el materialismo espontáneo de las clases populares que rehúsan entrar en la contabilidad benthamiana de los placeres y de las penas, de los beneficios y de los costes (por ejemplo para la salud y la belleza).'*⁴³

⁴² *Ibíd.* Pág. 188

⁴³ *Ibíd.* Pág. 181

De manera evidente, estas nociones moralizantes no pueden desprenderse del contexto de época que estamos analizando, ni de la búsqueda consolidación de la modernidad buscada por los sectores hegemónicos.

Nuevamente vale la pena recurrir a Sontag en términos de poder relacionar, desde un enfoque contemporáneo, las relaciones de discurso y texto que ubican a la fotografía en el cruce del deseo y el placer con las pretensiones de la moral que domina y reprime las conductas de los sujetos individuales. En este caso, además, desde el análisis de una actividad y propaganda explícita de condena al consumo de alcohol.

Dirá Sontag:

"Las fotografías pueden incitar el deseo del modo más directo y utilitario [...] El asunto es más complicado cuando se emplean fotografías para estimular el impulso moral. El deseo no tiene historia, o por lo menos se vive en cada instancia como puro primer plano e inmediatez. [...] Así, normas casi opuestas rigen el uso de la fotografías para despertar el deseo y para despertar la conciencia. Las imágenes que movilizan la conciencia están siempre ligadas a una determinada situación histórica."

44

Un recurso también utilizado tiene que ver con los caligramas utilizados en la época. Son además de una modalidad gráfica de uso, influenciados por líneas de desarrollo internacional, donde incluso podríamos rastrear autores como Guillaume Apollinaire. Vale analizar los siguientes ejemplos para una comprensión más cabal de su relevancia visual.



G. Apollinaire



G. Apollinaire

En el caso de nuestro estudio, se trata también de un recurso utilizado para graficar el desaliento del consumo del alcohol, como estos aparecidos en la ya citada "El lazo blanco".

44 SONTAG, Susan Op. Cit. 2006 Págs. 33-34



El Lazo Blanco, 1918



El Lazo Blanco, 1918

Asimismo, en el interés de introducir el recurso de pensar desde la cultura visual, permite ver la imagen histórica en clave contemporánea como espacio de comprensión.

La creación contemporánea abre la posibilidad analítica y actúa en la visión actual que enriquece la perspectiva del tiempo anterior desde nuevas claves hermenéuticas, como por ejemplo la obra de Michael Ray Charles. En esta obra se denuncian los elementos constitutivos del prejuicio (para el caso de raza) pero que funcionan en la comprensión de los elementos asociados a la discriminación o la asignación de conductas preestablecidas.



Ray Charles



Revista El Lazo Blanco, 1920

En conclusión

Analizar la temática del consumo implica necesariamente la mirada detenida en la construcción social del gusto. Contribuir a la comprensión de los elementos simbólicos y del imaginario en torno a “lo consumido” y las

consecuencias que esto tiene en la definición del lugar del “consumidor” en el espacio social amplio.

El conjunto de significados y representaciones que el consumo implica genera elementos identitarios y de pertenencia grupal que ratifican el lugar ocupado y le asignan comportamientos y decisiones estéticas.

A partir de estas definiciones, supuestos, ideas y conceptos éticos y morales, pero también de belleza, salud o status, se determinan posiciones también a favor o en condena de determinados consumos particulares como el alcohol y, en especial, el vino.

Desde el marco de la cultura visual, la comprensión y crítica de las imágenes contribuye a establecer una mirada contemporánea que redefine el interés por lo histórico desde una perspectiva cultural que redime la relación de lo humano desde la cotidianidad de la acción personal y colectiva.

FUENTES

Revista de la Asociación Rural, Montevideo, 15 de marzo de 1880, Año IX, Nro 5

Revista Higiene y Salud, Año IX, N 102, Junio 1922

Revista El Lazo Blanco. Montevideo, Marzo 1917

Revista El Lazo Blanco, Montevideo, Junio 1917

Memorias de la Policía de Montevideo entre 1919-1922. Jefe de Policía Gral. Juan A. Pintos, Barreiro y Ramos, Montevideo, 1922

La zonificación funcional de las bodegas vitivinícolas de Mendoza (Argentina) y su relación con los conocimientos técnicos modernos de mediados del siglo XIX a mediados del siglo XX

*Dra. Arq. Lorena Manzini*⁴⁵

“La bondad del vino depende en gran parte de que los locales de las bodegas, reúnan ciertas y determinadas condiciones.”

J. E. Riveros ⁴⁶

Abstract:

Our purpose in this paper is to analyze the wineries in Mendoza Argentina, from 1850 to mid-twentieth century, around the zonification, the spatial division of production buildings, and its close relationship with the requirements of rational plan wine, typical of modern technical knowledges of winemaking for this period of time.

The thesis that we have maintained is that zonification in the production buildings of wineries from 1850 to mid-twentieth century, was gradually influenced by modern technical expertise provided by national and international wine experts.

The organization of the productive areas of the wineries throughout the study period underwent a process of formation and specialization tended mainly to mass production and quick. It was established since the late nineteenth century a link to the opinion of experts around the rational requirements of wine, looking to improve the functionality of the premises for good quality wines.

Keywords: wineries; zonification; modern technical knowledges

Resumen:

Nuestro propósito en el presente trabajo radica en analizar las bodegas de Mendoza Argentina, desde 1850 a mediados del XX, en torno a su zonificación, es decir la división espacial en los cuerpos productivos, y su estrecha relación con los requerimientos del plan racional de la vinificación, propios de los conocimientos técnicos modernos vitivinícolas correspondientes a este período de tiempo.

La tesis que vamos a mantener es que la zonificación en los cuerpos productivos de las bodegas desde 1850 a mediados del XX, fue influenciada paulatinamente por conocimientos técnicos modernos aportados por expertos vitivinícolas tanto locales como extranjeros.

⁴⁵ Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA-CONICET, Argentina). Email: lmanzini@lab.cricyt.edu.ar

⁴⁶ AGRÍCOLA, Revista Mensual Ilustrada de Agricultura, Comercio e Industria. Órgano Oficial del Centro Vitivinícola Nacional, Año 28 N° 320 Abril de 1932, p. 85.

Si bien Mendoza poseía una trayectoria vitivinícola desde la colonia, en los comienzos de la primera modernización vitivinícola, los espacios para la elaboración del vino se organizaron de un modo intuitivo y experimental, perjudicando la calidad del vino. Esto se debió a la falta de conocimientos técnicos modernos en la mayoría de los productores mendocinos sobre la vinificación y los condicionantes para afrontar los nuevos requerimientos productivos. En la medida que los bodegueros se capacitaron y aplicaron en sus bodegas las sugerencias efectuadas por los especialistas, esta situación se fue revirtiendo.

Finalmente, sostenemos que la organización de los espacios productivos de las bodegas a lo largo del período de tiempo estudiado sufrió un proceso de conformación y especialización que tendió fundamentalmente a la producción en masa y veloz. En ella se conjugó desde fines del siglo XIX un vínculo con la opinión de los especialistas en torno a los requerimientos del plan racional de la vinificación, en busca de mejorar la funcionalidad de los locales para obtener vinos de buena calidad.

Palabras claves: Bodega vitivinícola; zonificación; conocimientos técnicos modernos

1 – Introducción

La vitivinicultura local poseía una trayectoria desde los orígenes de Mendoza, pero debió adaptarse, y modernizarse, en conocimientos de vinificación como en infraestructura, organización de los espacios y equipamiento para enfrentar la industrialización finisecular.

Esta realidad condujo a que los conocimientos vitivinícolas requeridos trataran de adquirirse por los interesados, obteniendo su capacitación en escuelas tanto locales como internacionales. Esta formación logró consolidarse a nivel local recién a fines del siglo XIX con la creación de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, cuya bodega fue un modelo para los egresados del lugar.⁴⁷

En forma paralela, se incorporaron conocimientos técnicos vitivinícolas a través de la producción teórica de varios autores de referencia internacional y nacional. Algunos de estos especialistas fueron convocados para efectuar análisis, evaluaciones y recomendaciones de la industria vitivinícola regional, en torno de los procesos de vinificación y de los edificios vitivinícolas. Esto ocurrió con el informe de la Comisión Vitivinícola del Dr. Arata y con la obra del Dr. Pacottet, titulada *Vinificación en la Provincia de Mendoza*. Finalmente, también

⁴⁷ Para profundizar la temática sobre la evolución de la capacitación y enseñanza en materia vini y vitivinícola, recomendamos la lectura de los siguientes autores: Rodolfo RICHARD JORBA. *Poder, Economía y Espacio en Mendoza 1850 – 1900, Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*, Mendoza, Talleres gráficos Facultad Filosofía y Letras, 1998. También del mismo autor *Formación, crisis y reorientaciones de la vitivinicultura en Mendoza y San Juan, 1870 – 2000. Aportes para el estudio del sector en la Argentina*, en Boletín geográfico Nº 26. Universidad de Comahue. 2006. Luego para profundizar la temática en torno de las redes de relaciones entre Italia y Mendoza a Julieta, GARGIULO y Agustín, BORZI. *Il vino sí fa così. Transferencias en las ciencias de la enología y la vitivinicultura entre Italia y Mendoza*, Argentina, Casa editorial Polo Rossi, 2004. Finalmente, recomendamos el trabajo de Liliana GIRINI, *La enoteca patrimonio de la tierra del vino*. Mendoza, Fondo Vitivinícola de Mendoza, 2006.

es importante mencionar la influencia ejercida por las publicaciones periódicas del medio (revistas agrícolas y vitivinícolas), que procuraron capacitar y mantener actualizados a los vitivinicultores con los saberes de punta.

Del análisis de las obras teóricas correspondientes a diferentes épocas, se destaca en todos los casos temas principales, donde se centra la preocupación de los especialistas con respecto a la materialidad de las bodegas a saber: A - El control térmico de los locales a través de las soluciones constructivas; B - La correcta disposición de ellos en las bodegas de acuerdo con los requerimientos del plan racional de la vinificación; C - La higiene de las mismas y su equipamiento.

De ellos, en el presente trabajo nos focalizaremos en la disposición de los espacios en las bodegas de acuerdo con los requerimientos del plan racional de la vinificación, que se plasma en la zonificación o división espacial de los cuerpos productivos.

Es importante destacar que entendemos por zonificación de la bodega a la división espacial en los cuerpos productivos en relación con las funciones que se desarrollan en su interior. La importancia de este elemento arquitectónico radica en que nos brinda la información de cómo se organizan espacialmente los cuerpos productivos vitivinícolas, y cuáles son sus ejes rectores propios de cada época.

Es por ello que para desarrollar los conocimientos técnicos modernos, que influyeron en la zonificación de las bodegas de mediados del siglo XIX hasta mediados del siglo XX, analizaremos por un lado un universo de edificios seleccionados en torno al tema.⁴⁸ Por el otro las recomendaciones efectuadas por los autores de referencia como: Blanco (1870), Huergo (1898), Arata (1903 y 1904), Magistocchi (1934) y la Revista Mensual Ilustrada de Agricultura, Comercio e Industria del Órgano Oficial del Centro Vitivinícola Nacional titulada *Agrícola* (1932).⁴⁹

⁴⁸ En cuanto al universo de edificios seleccionados, se analizaron los datos de 274 bodegas distribuidas en el Área Metropolitana de Mendoza compuesta por los departamentos de Ciudad, Godoy Cruz, Las Heras, Guaymallén, Lujan de Cuyo y Maipú. La selección de la cantidad de fuentes primarias se basó en la búsqueda de la saturación de la muestra. Este es el punto donde los datos que se observan ya no nos brindan información que enriquezca al análisis. Recomendamos la lectura de S. J. TAYLOR, R. BOGDAM, *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Argentina, Paidós STUDIO Básica, 1987, p. 90.

Además, el recorte temporal del presente trabajo, nace del análisis efectuado en las fuentes primarias construidas (las bodegas), ya que en su materialidad se observan directamente los datos requeridos para la investigación. Esto conduce a una fecha de inicio general hacia mediados del siglo XIX, ya que en Mendoza el bien mas antiguo que se encuentra en pie data de 1856. Esto se debe a que en 1861 en Mendoza aconteció el "gran terremoto", que prácticamente destruyó la mayoría de las construcciones. En cambio la fecha de cierre del período corresponde a 1950. Esta fecha se basa en que las bodegas hasta mediados del siglo XX respondieron a criterios de la primera modernización vitivinícola, con características materiales homogéneas, cambiando en las bodegas posteriores a esta fecha.

⁴⁹ Queremos destacar que la selección de los autores y temas se ha efectuado en función de la relevancia de sus aportes en torno del tema estudiado. Se consultaron los siguientes documentos primarios éditos: " *Tratado sobre el cultivo de la vid y elaboración de los vinos*." de QUINTIN CHIARLONE de 1862; El " *Manual del Viñatero en Mendoza*", de Eusebio BLANCO, de 1870; " *La Viti - Vinicultura en la República Argentina*" de HUERGO 1898; " *La Industria Vitivinícola Argentina*", por GALANTI de 1900; El " *Informe de la Comisión de investigación*

A su vez se consultaron trabajos efectuados por autores de referencia nacional e internacional en torno al tema.⁵⁰

2 – Las zonas de las bodegas

El proceso para la vinificación en el período de tiempo estudiado consta de las siguientes etapas principales: a- Molienda; b- Prensado; c- Encubado y Maceración en la vinificación en tinto (fermentación alcohólica); d- Descubado o Separación del vino; e- Fermentación Maloláctica en la vinificación en tintos y en blancos; f- Estabilización. Clarificación; g- Crianza (en vinos de mejor calidad); h- Filtración; i- Fraccionado y envasado.

Estas actividades en las bodegas de elaboración, conservación y expendio se desarrollan en tres cuerpos principales: Cuerpo de elaboración; el de conservación; y el de fraccionamiento y expedición.⁵¹

Las funciones que se desarrollan en las correspondientes secciones y cuerpos de bodega, configuran una división espacial productiva en estrecha relación con el proceso de vinificación. Es por ello que adoptamos la agrupación de las actividades que se desarrollan en los tres cuerpos de bodegas principales, ya expuestos, para precisar las tres zonas principales que integran las bodegas. De esta manera quedan definidas las siguientes zonas: 1) Zona de elaboración, que se encuentra compuesta por la sección de recepción – molienda, y la sección de fermentación; 2) Zona de conservación; 3) Zona de fraccionamiento y expedición.

1) Zona de elaboración: Esta zona se compone de dos secciones: la de recepción de la uva y molienda de la misma, en donde se ubican la báscula, los lagares, las moledoras y/o desparronadoras; y la sección de fermentación donde están las cubas y/o piletas destinadas a tal fin, junto a dependencias de

vinícola, efectuado por Pedro ARATA, Tomo 1 de 1903 y Tomo 2 de 1904; “*Vinificación en la Provincia de Mendoza. (República Argentina)*” de PACOTTET de 1911 y finalmente, el “*Tratado de Vitivinicultura*”, de MAGISTOCCHI, de 1934. También se consultaron Revistas de Vitivinicultura de la época.

Las fotos expuestas salvo indicación contraria pertenecen al archivo documental del *Proyecto de Bienes Culturales y desarrollo local – PICT 13 - 14022*. Mendoza, (inédito), dirigido por la Dra. Silvia CIRVINI.

⁵⁰ De acuerdo con los diferentes temas que se abordan en el presente trabajo también analizamos los estudios de los siguientes autores: en torno de las bodegas de mediados del siglo XIX es importante mencionar la investigación de CIRVINI sobre Bodegas y Viñedos Panquehua. Sobre las bodegas de la primera modernización se destacan los trabajos de GIRINI, y BÓRMIDA. Desde la teoría de la arquitectura, consultamos a TEDESCHI. Luego para abordar la historia de bodega La Rural destacamos a CUETO, y REINA RUTINI. Sobre la historia de La Enoteca, recurrimos a GIRINI. Luego, recomendamos el trabajo de GARGIULO – BORZI para comprender la red de relaciones que vinculan Mendoza e Italia. En cambio, para abordar la temática de la influencia de la cultura italiana en la arquitectura de Mendoza, consultamos a BORMIDA. Por último, sobre la temática de la teoría de la vitivinicultura abordamos a OREGLIA.

⁵¹ Cfr. Francisco OREGLIA, *Enología teórico – práctica*, Volumen 1, Buenos Aires, Instituto Salesiano de Artes gráficas, 1978, op. cit, pp. 244 - 252. Reiteramos la definición que desarrolla el autor que la bodega es el conjunto de locales e instalaciones (equipos, máquinas e implementos) que se destinan a la industrialización de la uva y estos locales principales se denominan *cuerpos*.

prensado de orujo, de refrigeración y calentamiento de los mostos de fermentación. El mosto obtenido de la sección de molienda, se traspasa a la de fermentación.⁵²

2) Zona de conservación: La conforman los locales donde se efectúa la crianza y añejamiento de los vinos de mejor calidad, en la que se recibe el vino recién descubado o sacado de las cubas de fermentación. Esta zona debe tener una temperatura constante (sin alteraciones bruscas) y fresca.

3) Zona de fraccionamiento y expedición: Esta zona es donde se envasa el vino para su posterior distribución. Aquí se ubican tanto las vasijas con el vino listo para envasar, como las líneas de embotellado, máquinas lavadoras, llenadora, tapadora, etiquetadora, estampilladora, bancos de contralor, cintas transportadoras, etc. Estos locales, como sostiene Oreglia, se reducen a espacios bien aseados e iluminados.⁵³

3 – Los conocimientos técnicos modernos de mediados del siglo XIX a mediados del siglo XX y la zonificación de las bodegas

Cuando analizamos los autores de referencia, observamos que sus publicaciones surgen coincidentemente cuando se manifiesta una crisis vitivinícola. No es casual, esto responde a que en cada momento crítico es natural que se trate de evaluar los motivos del conflicto y buscar soluciones al respecto, mediante informes, manuales y tratados.

Ante la necesidad de una especialización vitivinícola moderna, en 1870, Eusebio Blanco busca conocimiento y respuestas en la obra del especialista francés Mr. Henry Machard, al que traduce y adapta de acuerdo con las características climáticas y geográficas locales, en el *Manual del Viñatero en Mendoza*. Hacia 1898, Huergo, nativo de Buenos Aires, preocupado por las prácticas fraudulentas y la calidad de los vinos, elabora su obra titulada *La Viti – Vinicultura en la República Argentina*. El problema que lo convoca, es uno de los factores que desencadena la crisis de 1900. Asimismo, Arata junto a una comisión de especialistas (Isola; Garola; Lavenir y Simois) fueron llamados por el Gobierno Nacional, a pedido de las autoridades mendocinas, para efectuar un informe del estado de la vitivinicultura de la región de Cuyo, debido a la gran crisis del 1900. También Pacottet fue invitado por el gobierno y empresarios locales, para que brindara conocimiento científico en torno del tema. Esto se desarrolla en el marco de la crisis iniciada hacia 1907. Con respecto a Magistocchi, especialista local, escribe en 1934 su *Tratado de enología* en momentos de plena depresión en la década de 1930. Por último, en el mismo marco de crisis la revista *Agrícola* hace sus recomendaciones sobre la necesidad de que la bodega responda a determinadas condiciones para obtener buenos vinos.

Del análisis de las obras correspondientes a diferentes épocas, se destaca en todos los casos temas principales, donde se centra la preocupación

⁵² Cfr. *Ibidem*, pp. 250 a 252

⁵³ *Ibidem*, p. 256

de los especialistas con respecto a la correcta disposición de los espacios en las bodegas de acuerdo con los requerimientos del plan racional de la vinificación.

Esta preocupación se puede observar en la siguiente cita:

*“El local o locales donde se muele la uva y tienen lugar los diversos procesos de elaboración, preparación del vino y hacerlo apto para el consumo, se llama bodega. Se desprende de ello la importancia que tiene la construcción y disposición de los diversos departamentos que forman la bodega, con el objeto de que la elaboración resulte económica y también para conseguir productos de primera calidad.”*⁵⁴

A su vez, es de destacar que la disposición de los locales ha sido motivo de sucesivas críticas a la industria local, como se observa en el informe de Arata a principios del siglo XX:

*“En general, las bodegas ofrecen el aspecto de grandes edificios rectangulares, (...) Lo que se penetra al interior de un establecimiento de estos, resaltan inmediatamente la falta de aseo y la buena disposición. Las cubas de fermentación desaseadas, aún exteriormente, (...) Esta organización tan simple tiene indudablemente la ventaja de ser económica, pero en cambio ofrece serios inconvenientes para la buena elaboración y conservación del vino.”*⁵⁵

Además, a ello se le suma la siguiente opinión:

*“Las bodegas de Mendoza y San Juan – hablo en general, pues hay que hacer excepciones escasas y honrosas y que tocan a los menos afortunados en este negocio – han sido hechas sin plan establecido de antemano, sin estabilidad de ideas y de propósitos y solo obedeciendo en este último sentido al de producir mucho vino y sobretodo pronto. Para esto no se han parado en medios. La necesidad inmediata era vender mucho sin preocuparse de la calidad del producto.”*⁵⁶

En cuanto a las recomendaciones sobre el uso de los locales Blanco sostiene que:

“En una bodega no debe hacerse ninguna fermentación, porque ella podría escitar (sic) la de los vinos en depósito ó de aquellos en que no estuviese el fermento estinguído (sic) completamente, cuyos principios se exaltarían por la consiguiente elevación de temperatura.” y que *“Las maderas verdes, los forrajes frescos, los vinagres, los quesos, los*

⁵⁴ “AGRICOLA”, Revista del Centro Vitivinícola Nacional, op. cit, p. 85.

⁵⁵ Pedro ARATA, (et. al.), *Investigación Vinícola. Informes presentados al Ministro de Agricultura por la Comisión Nacional Compuesta por el Dr. Pedro N. Arata (Presidente), Ulises Isolé (secretario), Luciano Garola, José Lavenir y Domingo Simonis (vocales)*. Anales del Ministerio de Agricultura – Sección Comercio, Industrias y Economía, Tomo I, Buenos Aires, 1903, p. 8.

⁵⁶ *Ibidem*, p. 202.

*jamones y sobre todo el pan caliente, no deben jamás depositarse en la bodega.”*⁵⁷

Esto nos muestra claramente que el autor recomienda la separación de los locales, donde se fermenta de los que se conservan, y se funda en un control térmico del espacio. Sugiere que la bodega no sea utilizada como depósito, tanto de alimentos o de cualquier elemento que pueda contaminar el vino; y sostiene que deben estar separados, el espacio de depósito de los de producción del vino.

Hacia 1903, el informe Arata refuerza y amplía el concepto sobre la necesidad de separación de los locales que integran la bodega como observamos en la siguiente cita:

*“La operación de la preparación del mosto y prensado de los orujos, necesitando un movimiento constante de entrada y salida de canecas, peones etc., se debía efectuar siempre en un local independiente del de la fermentación y comunicado con este por simples aberturas, no tan solo por razones de aseo, sino también por que la cubería debe poderse abrir y cerrar a voluntad según convenga para el buen proceso de la fermentación.”*⁵⁸

El texto deja establecido la necesidad de separación espacial y control de la misma, ya que la vinculación entre la sección de recepción, molienda y prensado con la de fermentación debe existir pero bajo control.

Como consecuencia de lo observado en la generalidad de las bodegas la revista Agrícola reitera en 1932 las siguientes sugerencias:

*“Como el vino absorbe fácilmente olores extraños, es pues, indispensable evitar que en sus inmediaciones existan chiqueros, establos, corrales, o lugares que emanen gases y olores que puedan ser absorbidos por el vino y perjudicar su calidad.”*⁵⁹

Se insiste en la necesidad de ubicar las bodegas lejos de locales contaminantes. Esto determina la distribución separada de estos locales en el establecimiento.

Además sobre las bodegas de la época de los años 30 se afirma que:

*“En las últimas construcciones, por economía, prevalece el criterio de hacer la bodega usina; es decir, de un solo cuerpo. Con tal disposición, la circulación de la materia prima del vino y de los subproductos es mas fácil y económica, pero como no hay separación entre un departamento y otro, existe un continuo cambio de ambiente, perjudicando con ello la calidad del vino.”*⁶⁰

⁵⁷ Eusebio BLANCO, *Manual del viñatero en Mendoza, Extractado y anotado sobre el texto de la 4ta edición francesa del Tratado de Vinificación de Mr. Henry Machard*. Buenos Aires, Imprenta Americana, 1870, p. 27.

⁵⁸ Pedro ARATA, (et. al), op. cit, Tomo 1, pp. 127 – 128.

⁵⁹ “AGRICOLA”, Revista del Centro Vitivinícola Nacional, op. cit, p. 85.

⁶⁰ *Ibíd.*

Ante ello, recomiendan nuevamente la necesidad del control de separación espacial manteniendo su vinculación entre los locales de fermentación con el de conservación como lo expresa la siguiente cita:

*“En un establecimiento construido en las normas que la enotecnia aconseja, el departamento de fermentación debe tener paredes de suficiente espesor y doble techo, para que su interior sea fresco y poco sensible a los cambios del ambiente exterior. El departamento de elaboración o de los vinos nuevos, debe hallarse continuo al anterior o poderse independizar de éste, con el objeto de que su temperatura sea baja y constante. Para facilitar y economizar en los distintos trasiegos, convendrá que se encuentre a menor nivel o por lo menos, sea semisubterráneo.”*⁶¹

Esta cita tiene particular relevancia ya que recomienda la utilización de desniveles en la distribución del local de fermentación y conservación, fundamentado en la optimización de las actividades. Esta característica presenta un cambio en el uso de los espacios y disposición de los locales en las bodegas.

Al mismo tiempo se propone, para envejecer los vinos, la presencia de sótano como se observa en la presente cita:

*“Finalmente para envejecer los vinos, es indispensable disponer de sótano, el cual debe poseer una temperatura baja y constante, sea cual fuere la estación del año. (...). Naturalmente al recomendar la construcción de los sótanos, lo hacemos para los industriales que tienen interés en el envejecimiento de sus vinos, o para aquellos que deseen estacionarlos de un año para otro, a fin de mejorar su calidad. Para los que se dedican a elaborar vinos de traslado o que se destinan a la venta en el año, el sótano no es indispensable. Pero como es conveniente evolucionar hacia la calidad, la construcción del sótano es cada vez mas necesaria, ya que los procedimientos modernos, físicos y mecánicos, que se emplean hoy en día, para acelerar el envejecimiento de los vinos, no reemplazan ni dan los mismos resultados que se obtienen con el proceso natural de envejecimiento.”*⁶²

Destacamos que esta idea se asienta en las ventajas que brindan las temperaturas frescas y constantes, lo que es común a todos los autores de referencia desde Blanco en adelante. En la distribución de los locales de las bodegas fue una constante la recomendación de la ubicación del local de conservación en el subsuelo.

Otra de las recomendaciones que se observan en la revista versa sobre:

“Todo derramamiento será necesario lavarlo con lechada de cal para evitar su alteración y propagación de gérmenes. Generalmente, el lugar

⁶¹ Ibídem, pp. 85 – 86.

⁶² Ibídem, p. 86.

de las prensas, es el mas expuesto a los derramamientos y es donde los mosquitos se desarrollan con más facilidad, por lo que además de la higiene que debe haber, será menester que las prensas se ubiquen en locales separados del departamento de fermentación.”⁶³

Se reitera así la recomendación de la separación de la sección de las prensas del de la fermentación fundamentándolo en este caso por la necesidad de higiene.

Finalmente, dentro de los autores que hemos seleccionado destacamos la opinión de Magistocchi al sostener:

“La arquitectura moderna, reasume el concepto sencillo y económico que conviene a las características, disposición y distribución de los locales que requiere la bodega, reduciendo considerablemente la superficie cubierta y aprovechando, además, los desniveles, para facilitar el desplazamiento de las uvas, hollejos y vinos, con el menor esfuerzo posible, siguiendo los distintos procesos de elaboración.”⁶⁴

Como en el caso anterior en este texto se manifiesta el cambio que ha acontecido en cuanto a la distribución de los locales de las bodegas, por ser favorable y recomendable.

De la lectura de las obras teóricas las sugerencias en torno de la correcta disposición de los locales en las bodegas de acuerdo con los requerimientos del plan racional de la vinificación, versan sobre: 1) La bodega debe mantenerse alejada de elementos contaminantes. 2) Debe haber separación entre los locales de la sección de recepción, molienda y prensado del local de fermentación, fundado en el control de la higiene, pero a su vez deben también mantenerse vinculados. 3) Se aconseja separar los locales de fermentación y conservación, por el tema del control térmico, pero a su vez deben también mantenerse vinculados. Para ello, se propone la división entre el local de fermentación y el de conservación, con la ubicación de este último en sótanos por las ventajas térmicas que posee. Por último, se aconseja la utilización de desniveles entre los locales para aprovechar mejor el espacio y favorecer las actividades de la vinificación.

4 – La zonificación de las bodegas en relación al plan racional de vinificación

La aplicación y cumplimiento de las recomendaciones mencionadas en las bodegas las analizaremos a continuación:

⁶³ Ibídem

⁶⁴ Gaudencio MAGISTOCCHI, *Tratado de Enología*. Mendoza, Talleres Gráficos Casa Jacobo Peuser Ltda, 1934, p. 267

A - La bodega alejada de elementos contaminantes

De las bodegas analizadas en el rango de tiempo estudiado, observamos que a mediados del siglo XIX hasta las primeras décadas del XX se utilizaba la fuerza motriz de caballos y mulas ya sea para transportar las carretas con la cosecha a la bodega, como para llevar los carritos volcadores de las viñas al interior de las fermentadoras. Fue común el empleo de animales de tiro para trasladar la materia prima ya que era el recurso existente desde la colonia.

Esta característica nos indica la existencia de dos focos contaminantes desde mediados del siglo XIX hasta principio del XX. En primer lugar, la presencia en los establecimientos de corrales como se puede detectar en Bodega Panquehua de las Heras y Nerviani de Maipú donde aún existen vestigios de ellos. En los dos casos seleccionados, los corrales se encontraban alejados de la bodega, lo que no afectaba a la elaboración del vino. En segundo lugar, se detecta la presencia de animales de tiro en el interior de la zona de elaboración como en Bodega Trapiche y en la sección de recepción y molienda como el caso de Bodega Giol.

A fines del siglo XIX existieron en Mendoza casos de bodegas que efectuaron la molienda de la uva por gravedad. Es decir la descarga por gravedad consiste en llevar la uva al nivel de la abertura de las cubas donde se efectúa la molienda directamente sobre ellas, cayendo el mosto por su propio peso. Este tipo de molienda requirió que la sección dedicada a ella se hallase sobre las cubas. El ingreso de materia prima por animales es un factor altamente contaminante. Este sistema no se difundió en el tiempo. Creemos por un lado que la molienda al efectuarse en moledoras de pequeños tamaños, no satisfacía los volúmenes requeridos para una producción de vino en grandes cantidades. Por el otro para evitar la contaminación que se podía generar. A continuación mostramos las siguientes fotos históricas de Bodega Trapiche de fines del siglo XIX.⁶⁵



FOTO 1: Nivel superior e inferior de la fermentadora de Bodegas Trapiche a fines del siglo XIX.

En cambio en las bodegas que poseen la descarga de la uva a nivel del piso o sobre elevado unos centímetros tuvo mayor difusión. Los animales llegaban tirando las carretas con la uva hasta la sección de recepción y molienda que generalmente se ubicaba en una galería semicubierta que se vinculaba directamente al patio de maniobras y no penetraban en el interior de

⁶⁵ Las fotos se encuentran publicadas en GALANTI, *La industria Viti-Vinícola Argentina*, Tomo I, Buenos Aires, Centro Viti-vinícola de Mendoza, 1900.

la bodega. Esta característica se mantuvo en general hasta mediados del siglo XX, con la particularidad que los animales fueron reemplazados en el tiempo por vehículos a motor.

Desde la llegada del ferrocarril a Mendoza en 1885 se incorporaron diversos tipos de máquinas para efectuar el trabajo de la tierra, traslado de la materia prima y el producto terminado, y máquinas generadoras de fuerza motriz como las calderas para hacer funcionar las moledoras, prensas etc. En todas ellas tanto los locales destinados a los vehículos como las calderas se encontraron alejados de los cuerpos productivos, como se puede observar en el caso de bodega La Rural. Esta característica se mantuvo por el resto del período analizado. A continuación mostramos una selección de imágenes de transportes utilizados en el tiempo estudiado.⁶⁶

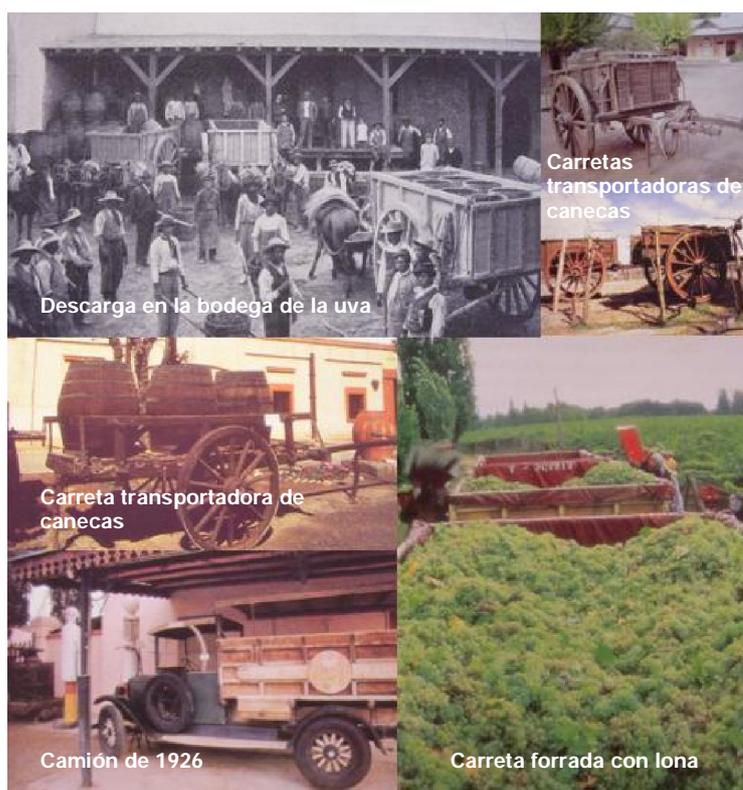


FOTO 2: Ejemplos de transportes utilizados desde 1850 hasta 1950.

⁶⁶ La tira de fotos se compone de izquierda a derecha arriba: Descarga en la bodega de la uva traída en carretas con las canecas, publicada como Fig. 20 en la obra de Paul PACOTTET. *Vinificación en la Provincia de Mendoza. (República Argentina)*. París, Librería J. B. Baillièrre e Hijos, 1911. Carretas que transportaban la uva en canecas de las viñas a las bodegas y foto de carretas forradas con lona que sirven para la descarga de la misma al lagar, estas tres se encuentran publicadas por Rodolfo REINA RUTINI, *Los vitivinicultores Mendocinos y su magia creadora de raíces. Bodega La Rural. Museo del vino*, Mendoza, Talleres gráficos del Oeste Argentino, 1994.

La tira de fotos se compone de izquierda a derecha abajo: Foto de carreta tirada por buyes utilizada para transportar, la uva a las vinerías o al ferrocarril, Camión de 1926 utilizado para transportar los barriles a la estación de ferrocarril, fotos también publicadas en Rodolfo REINA RUTINI, (1994), op. cit.

De acuerdo a las características expuestas podríamos decir que las bodegas de mediados del siglo XIX a las primeras décadas del XX los productores aplicaron parcialmente la sugerencia efectuada desde 1870 por Blanco de mantener alejados los factores contaminantes. No obstante en el resto del período estudiado se observa el total cumplimiento de las recomendaciones efectuadas desde la teoría sobre el tema.

B - La sección de recepción, molienda y prensado separada de la sección de fermentación:

En las bodegas de mediados del siglo XIX como por ejemplo Bodegas Panquehua el lagar se encontraba separado de la fermentación y conservación. En este caso solo por el muro de la cara oeste del cuerpo de bodega. La tendencia de mantener separado estas actividades se fue consolidando en las bodegas por el resto de tiempo estudiado. Con la particularidad que la separación tendió a materializarse en locales diferentes, ya sean contiguos o en cuerpos separados, pero manteniendo la vinculación entre los mismos a través de portones y/o cañerías. Como ejemplo de bodegas que poseyeron estas secciones contiguas, destacamos a Bodega El Cerno, Giol, y Guinle entre otras, cuyas fotos vemos en este orden a continuación:



FOTO 3: Sección de recepción, molienda y prensado separada de la sección de fermentación en locales contiguos de Bodegas: El Cerno, Giol, y Guinle.

En cambio como ejemplo de bodega que tiene los locales en cuerpos separados y que se vinculan a través de cañerías aéreas por donde circula el mosto seleccionamos a Bodega Baudrón de la ciudad de Maipú.

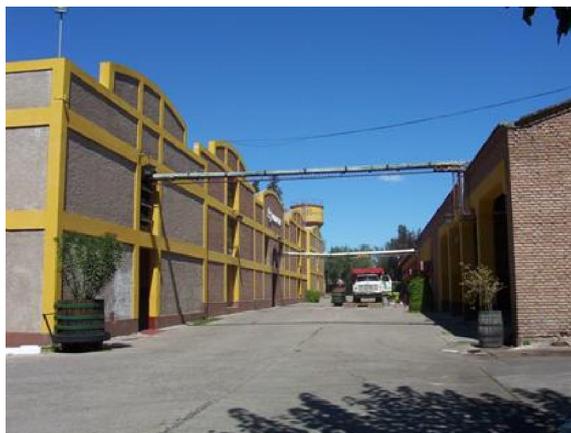


FOTO 4: Sección de recepción, molienda y prensado separada de la sección de fermentación en cuerpos separados de Bodega Baudrón.

Por lo tanto destacamos que en las bodegas analizadas de mediados del siglo XIX a mediados del siglo XX, siempre se encontró separada la sección de recepción, molienda y prensado de la de fermentación, independientemente de la magnitud de las mismas, fundado en el control de la higiene. No obstante la práctica de la separación espacial recomendada se fue especializando en el tiempo estudiado.

C - El local de fermentación separado del de conservación

Las bodegas de mediados del siglo XIX se caracterizaron por poseer grandes espacios que albergaban tanto vasijas de fermentación como de conservación. Esta característica se vislumbra en los cuerpos más antiguos de Bodega Panquehua, lo que no era recomendable para elaborar vinos de buena calidad.

Pero en general las bodegas analizadas desde fines del siglo XIX hasta mediados del siglo XX, los locales de conservación se han separado del de fermentación, por la necesidad de un mayor control de la temperatura de los espacios. Esta separación se concretó por un lado, ubicándose en naves continuas a las de fermentación separadas por muros, con vinculaciones entre las naves por portones o pasillos. Esto fue posible porque las bodegas poseían naves yuxtapuestas, ejemplo en bodega Santa Jimena de la Ciudad de Maipú, cuyas fotos mostramos a continuación:



FOTO 5: El local de fermentación separado del de conservación ubicada en naves yuxtapuestas de Bodega Santa Jimena.

Por otro lado, esta separación en ocasiones se ha materializado efectuando la fermentación y la conservación en edificios diferentes, vinculándose entre ellos a través de cañerías aéreas como presenta Bodega La Rural a través de ellas se traslada el vino impulsado por bombas.

También es importante destacar, que en la década del treinta, se observan casos que poseen la vinculación entre la sección de fermentación ubicada a nivel del piso como sobre elevada del mismo con la zona de conservación ubicada en el subsuelo aprovechando el desnivel entre ellas. Esta

vinculación consiste en aprovechar la diferencia de nivel para el traspaso del líquido entre las piletas de fermentación a las piletas de conservación, cuyas bocas (de conservación) se ubican a los pies de las piletas fermentadoras, por donde se llenan con el líquido proveniente de la vasija fermentadora. Esta característica posee notables ventajas en la búsqueda de rapidez y eficiencia requerida por el modelo productivo. Las bodegas que poseyeron esta particularidad aplicaron las recomendaciones de los especialistas. Un ejemplo claro y sencillo es el caso de Bodega Guinle entre otras, cuya foto observamos a continuación:



FOTO 6: Bodega Guinle. Se aprovecha el desnivel entre el local de fermentación y la sección de conservación.

Es importante destacar que los expertos recomendaron ubicar la zona de conservación en el subsuelo, como ya hemos mencionado, sobre ello las bodegas analizadas generalmente tienden a construir los sótanos con este fin según hemos visto en las bodegas expuestas, ya sea en el momento de origen de las mismas, como construidos con posterioridad, como el caso de bodega La Rural. Esto se debe a la búsqueda de mejorar la calidad de los vinos.

Además de lo expuesto, detectamos que un grupo de bodegas desde la década del treinta en adelante, responden a las características de “*bodegas usinas*”, mencionadas en revistas especializadas como la “Agrícola” y que no cumplen las recomendaciones efectuadas en cuanto a la necesidad de separación de las diversas zonas. Ya no por falta de capacitación si no en busca de aprovechar los locales al máximo en busca de una producción de vino en cantidad al menor costo.

En las bodegas usinas detectamos variantes en su resolución. En primer lugar, pueden unificar completamente las tres zonas (elaboración, conservación y expedición), ejemplo, Bodega Fragapane antigua Bodega Nacif. A continuación mostramos una serie de fotos de esta bodega, donde se puede detectar lo mencionado.



FOTO 7: Bodega Fragapane antigua Bodega Nacif, ejemplo de bodega usina.

En segundo lugar, estas bodegas presentan unificada la sección de fermentación con la de conservación, y a su vez están separadas la sección de recepción, molienda y prensado, manteniendo la vinculación requerida entre ellas a través de portones y cañerías. Este caso lo podemos ver en una bodega con nombre sin identificar detectada en la ciudad de Lujan de Cuyo, cuyas fotos mostramos a continuación y corresponden a: Foto de la Galería posterior donde se encuentra la sección de molienda, prensado y la foto de de Piletas fermentadoras.



FOTO 8: Bodega en Luján de Cuyo Mendoza, ejemplo de bodega usina con la sección de recepción, molienda y prensado, separada del local de fermentación y la sección de conservación.

Por lo tanto, podríamos decir que en la vinculación entre la zona de conservación con la sección de fermentación de mediados a fines del siglo XIX, los productores por un lado trataron de adaptar espacios existentes y por el otro organizaron las secciones y zonas de un modo intuitivo y experimental para afrontar las exigencias productivas de la primera modernización vitivinícola. Lo que indica la carencia de especialización en la mayoría de los productores en torno al tema. Por lo tanto en esta época no se vislumbra en general la influencia de las recomendaciones efectuadas. Pero desde fines del siglo XIX a

mediados del siglo XX se observa claramente en la mayoría de las bodegas la aplicación de las recomendaciones de los especialistas en la organización de las secciones y zonas. Incluso en el aprovechamiento de desniveles para agilizar el proceso de producción. No obstante existieron establecimientos especialmente en la década de 1930 donde no se aplicaron las sugerencias como los ejemplos mencionados de las bodegas usinas.

4 – Conclusión

En el presente trabajo, nos propusimos analizar las bodegas en torno a su zonificación, es decir, la división espacial en los cuerpos productivos, y su estrecha relación con los requerimientos del plan racional de la vinificación, propios de los conocimientos técnicos modernos vitivinícolas correspondientes a este período de tiempo.

Para ello en primer lugar definimos conceptualmente las zonas que componen una bodega. En segundo lugar expusimos los conocimientos técnicos efectuados por los especialistas vinculados con la temática en el período de estudio. Por último analizamos si se aplicaron las recomendaciones efectuadas en las bodegas a través del estudio de ejemplos construidos.

Del análisis de las características de las zonas y de la aplicación de las sugerencias y opiniones efectuadas por los expertos en vitivinicultura sobre las vinculaciones entre los locales de las bodegas, observamos que en ellas existió un proceso de conformación y especialización que tendió fundamentalmente a la producción en masa y veloz.

En el proceso de conformación se observa, que a mediados del siglo XIX hasta fines del mismo siglo, los propietarios trataron de adaptar sus infraestructuras y conocimientos a los nuevos requerimientos productivos. Si bien se construyeron nuevas instalaciones, la organización funcional de las zonas y secciones se efectuó de una manera intuitiva y experimental con escasa especialización, generando vinos en general de mala calidad. Es importante destacar que existió un grupo pequeño de bodegueros que fueron excepciones. No obstante este problema se fue revirtiendo a principios del siglo XX, en la medida que se capacitaron tanto en la escuela de vitivinicultura local como también en las instituciones de Italia y Francia. Esto permitió la incorporación de conocimientos especializados y la apertura necesaria para aplicar las recomendaciones efectuadas por los diversos especialistas. Lo que condujo en las bodegas de fines del siglo XIX en adelante, se aplicaran paulatinamente las relaciones entre zonas requeridas por plan de vinificación racional moderno para obtener vinos de buena calidad.

Sin embargo, en la década del treinta se observa el desarrollo de un grupo de bodegas que priorizaron la rapidez y la producción de vino en masa. En estos edificios se ignoraron las recomendaciones existentes hasta el momento sobre la necesidad de mantener ciertas separaciones entre las secciones y zonas, como es el caso de las bodegas usinas.

Estos dos modelos de bodegas convivieron hasta mediados del siglo XX, e incluso podríamos decir hasta 1970 donde se produce la gran crisis del

modelo de producción en masa y comienzan paulatinamente a surgir nuevas bodegas donde su búsqueda radica en la obtención de vinos de máxima calidad para exportación, cuya cantidad ya no es el objetivo principal de la producción.

Finalmente, sostenemos que en la materialización de estas zonas en las bodegas, se conjugaron tanto requerimientos funcionales, como conocimientos en torno de la vinificación de los técnicos y propietarios, y la especulación propia del modelo económico imperante.

Fuentes bibliográficas

AGRÍCOLA, Revista Mensual Ilustrada de Agricultura, Comercio e Industria. Órgano Oficial del Centro Vitivinícola Nacional, Año 28 N° 320 Abril de 1932

ARATA, Pedro et. al. *Investigación Vinícola*. Informes presentados al Ministro de Agricultura por la Comisión Nacional Compuesta por el Dr. Pedro N. Arata (Presidente), Ulises Isolá (secretario), Luciano Garola, José Lavenir y Domingo Simonis (vocales). Anales del Ministerio de Agricultura – Sección Comercio, Industrias y Economía, Tomo I, N° 1, Buenos Aires. 1903

- *Investigación vinícola complementaria* de 1904, Anales del Ministerio de Agricultura – Sección Comercio, Industrias y Economía, Tomo II, Buenos Aires. 1904

BLANCO, Eusebio. *Manual del viñatero en Mendoza*. Buenos Aires. Imprenta Americana. 1870

BORMIDA, Eliana. “*Patrimonio de la Industria del vino en Mendoza. Fuerza y riqueza del trabajo colectivo*”. En *Patrimonio Industrial. Fuerza y riqueza del trabajo colectivo*. Buenos Aires. Centro Internacional para la conservación del patrimonio Argentina CICOP. 2003

CIRVINI, Silvia. “*De la hacienda de los potreros a la bodega y viñedos Panquehua (Mendoza – Argentina)*”. En *Revista Xama 4 – 5*. Mendoza. 1991

CIRVINI, Silvia Augusta; y otros. *Patrimonio arquitectónico del área metropolitana de Mendoza. Métodos y técnicas para su detección, catalogación y evaluación como recurso*. 1ra ed. Buenos Aires.: Consejo Nacional Investigaciones Científicas y Técnicas – CONICET. 2009. CD – ROM. ISBN 978 – 950 – 692 – 082 – 1

GALANTI, La industria Viti-Vinicola Argentina, Tomo I, Buenos Aires, Centro Vitivinícola de Mendoza. 1900.

GARGIULO, Julieta y BORZI, Agustín. *Il vino si fa così. Transferencias en las ciencias de la enología y la vitivinicultura entre Italia y Mendoza*, Argentina, Casa editorial Polo Rossi. 2004

GIRINI, Liliana. *Arquitectura, Industria y progreso. Las bodegas vitivinícolas de Mendoza en el Centenario*. Tesis doctoral. Mendoza. (Inédita). 2004. Tomo I y II.

- *La enoteca patrimonio de la tierra del vino.* Mendoza. Fondo Vitivinícola de Mendoza. 2006

MAGISTOCCHI, Guadencio. *Tratado de Enología.* Mendoza. Talleres Gráficos Casa Jacobo Peuser Ltda. 1934

OREGLIA, Francisco, *Enología teórico – práctica*, Volumen 1, Buenos Aires, Instituto Salesiano de Artes gráficas. 1978

PACOTTET, Paul. *Vinificación en la Provincia de Mendoza.* (República Argentina). París, Librería J. B. Baillièrre e Hijos. 1911

REINA RUTINI, Rodolfo, *Los vitivinicultores Mendocinos y su magia creadora de raíces.* Bodega La Rural. Museo del vino, Mendoza, Talleres gráficos del Oeste Argentino. 1994.

RICHARD JORBA, Rodolfo y PÉREZ ROMAGNOLI, Eduardo: “*El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860 – 1915)*”. En *Ciclos, Año IV, Vol, IV, N° 7*, Buenos Aires. 2º Semestre 1994

RICHARD JORBA, RODOLFO. *Poder, Economía y Espacio en Mendoza 1850 – 1900, Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola.* Mendoza. Talleres gráficos Facultad Filosofía y Letras. 1998.

- “*Modelos vitivinícolas en Mendoza (Argentina): Desarrollo y transformaciones en un período secular, 1870 – 2000.*” En *Revista histórica económica & historia de empresas III. 1.* 2000

TAYLOR, S. J.; BOGDAM, R., *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados.* Argentina, Paidós STUDIO Básica. 1987

TEDESCHI, Enrico. *Teoría de la Arquitectura.* Buenos Aires. Ediciones Nueva Visión. 3ra Edición. 1984

II. Congresos, proyectos, tesis de posgrados



Crecimiento económico y condiciones de vida en la provincia de Mendoza a comienzos del siglo XX ⁶⁷

Juan Manuel Cerdá⁶⁸

Esta tesis se inscribe dentro de las preocupaciones de la historia social actual al abordar en un contexto histórico y un espacio geográfico limitado los alcances que el crecimiento económico tuvo sobre las condiciones de vida de las personas a comienzos del siglo XX en la provincia de Mendoza. Como es ampliamente conocido, esta provincia tuvo un proceso de transformación y reorientación de la producción primaria en la segunda mitad del siglo XIX basada la vitivinicultura, hecho que con el tiempo la convirtió en la provincia emblemática del vino argentino.

Desde hace algunas décadas se han venido desarrollando estudios en torno a la producción vitivinícola teniendo en cuenta diversos aspectos de la misma, como por ejemplo: las transformaciones territoriales y tecnológicas, los cambios en la forma de producción, las políticas públicas, el comportamiento de algunos grupos empresarios, entre otros aspectos; sin embargo, escasamente se habían estudiado los efectos que dicho crecimiento ha tenido en las condiciones de vida de la población. Éste es el objetivo central de la tesis que resumimos aquí.

Para alcanzar dicho objetivo se han puesto en tensión dos conceptos que suelen ser utilizados indistintamente –crecimiento y desarrollo económico-, si bien en las últimas décadas una creciente bibliografía ha identificado cuáles son sus diferencias como así también las influencias e interconexiones existentes entre ambas dimensiones. De forma sintética es posible señalar que en la tesis el crecimiento es entendido como la evolución del producto generado en la economía de una región o país, a la vez que el proceso de desarrollo involucra adicionalmente la redistribución de los beneficios de la producción y el incremento en el bienestar general de la población. Estos conceptos han sido analizados situándolos en un contexto histórico y social determinado bajo la hipótesis de que los criterios y parámetros para evaluar el bienestar se modifican con el paso del tiempo.

En este contexto, la distribución de la riqueza es entendida como un problema complejo que requiere de una perspectiva multidimensional y que no puede ser analizada como consecuencia directa del crecimiento económico ni tampoco como la suma de partes inconexas entre sí. Más allá de la imposibilidad de contar con datos sobre los ingresos de las personas o el crecimiento del PBI *per cápita* a nivel provincial –y menos aún a nivel sub-regional- para el período estudiado, hay otros indicadores que han permitido una aproximación a los niveles de bienestar alcanzados por la población mendocina entre finales del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX. Se han

⁶⁷ Esta tesis fue desarrollada entre 2004 y 2009 en el marco del Programa I+D *“La Argentina Rural del siglo XX”* de la Universidad Nacional de Quilmes (Argentina), bajo la dirección de la Doctora María Silvia Ospital. La tesis fue defendida el 17 de julio 2009, obteniendo la máxima calificación. El jurado estuvo compuesto por las doctoras Dora Barrancos, Beatriz Moreyra y Patricia Barrios de Villanueva.

⁶⁸ Investigador del CONICET y docente de la Universidad Nacional de Quilmes.

analizado las dimensiones e indicadores más habituales que permiten aproximarnos al grado de desarrollo de una sociedad. Entre ellos, las más importantes son la educación, la vivienda y la salud pero; sin embargo, también se han estudiado otros aspectos de la economía y de la sociedad a nivel regional como, por ejemplo, el mercado de trabajo o la evolución demográfica de la población. Estos indicadores se han examinado teniendo en cuenta las particularidades locales y/o subregionales del proceso de crecimiento y, en especial, las múltiples relaciones que se establecieron entre los diferentes sectores productivos, el Estado y la sociedad.

El enfoque que estructura la tesis asigna un rol primordial al mundo de la producción entendiendo que es allí donde se establecen las clases sociales antagónicas y donde se define la distribución primaria de los ingresos y riqueza generados por la economía. Bajo esta visión, el mundo del trabajo es un derivado directo de la producción donde se obtienen los recursos monetarios que permiten alcanzar un determinado nivel de vida. Es por ello que luego de analizar el proceso productivo y el mercado laboral en Mendoza se procede a estudiar cómo ambos factores moldean diferentes aspectos que hacen al desarrollo social y humano local.

En la tesis se ha tenido en cuenta la evolución y características de cada una de las dimensiones antes mencionadas cubriendo dos arcos temporales: uno "corto" (Ca. 1880-1914), cuando el crecimiento de la economía de Mendoza estuvo asociado a la transformación productiva como resultado del desarrollo del sector vitivinícola; y otro más extenso (Ca. 1880-1950) que amplía el anterior hasta mediados del siglo XX, intentando buscar los cambios que se podrían haber producido luego de la etapa inicial de crecimiento económico. La selección de la mirada de corto y largo plazo se sustenta en la concepción de que el crecimiento no genera necesariamente, de forma automática, mejores condiciones de vida ni beneficios homogéneos sobre el conjunto de la sociedad. Por esto se ha extendido el período de estudio más allá de la época de expansión de la vitivinicultura con el objetivo de identificar registros que pudieran dar cuenta de la mejora del bienestar de la población en un período de tiempo más amplio.

La tesis se compone de siete capítulos. El primero de ellos "*Escenario productivo*" presenta el panorama productivo de la provincia desde el último tercio del siglo XIX hasta mediados del siglo pasado. Allí se definieron dos etapas: la primera, ya comentada, marcada por el desarrollo de la vitivinicultura moderna (Ca. 1880-1914) y una segunda etapa caracterizada por la crisis del sector y su impacto en la economía provincial (Ca. 1914-1940). Por otro lado, se identificaron los actores más importantes de la trama productiva vitivinícola y se analizaron los intereses contrapuestos que existieron históricamente entre ellos. El objetivo principal de este capítulo fue dar un marco general al resto de la tesis y ser el punto de partida para analizar luego el mercado de trabajo y las diferentes dimensiones que hacen a las condiciones de vida de la población mendocina durante el período bajo estudio.

El Capítulo 2 "*Características y particularidades del mercado de trabajo*" y el Capítulo 3 "*Componentes esenciales de una economía familiar: Mujeres y niños en el mercado de trabajo*" focalizan, entre otros aspectos, sobre la inestabilidad y precariedad del mercado de trabajo local, caracterizado por una marcada participación de mujeres y niños. En particular, el Capítulo 2 analiza

los aspectos generales del mercado de trabajo y de su evolución a lo largo de casi un siglo de historia a partir de datos censales y fuentes cualitativas. Una de las conclusiones más importantes refiere a que las condiciones del mercado de trabajo parecen haber comenzado a estancarse hacia finales del siglo XIX, tal como lo sugiere la menor absorción de la mano de obra extranjera especialmente en el sector agrícola donde los inmigrantes comenzaron a ocupar otros puestos de trabajos no tradicionales.

Por su parte, en el Capítulo 3, se profundizó el análisis sobre dos grupos escasamente estudiados por la historiografía sobre Mendoza: las mujeres y los menores. Si bien los estudios de género en Argentina han tenido un desarrollo importante a partir de la década de 1970, son escasos los trabajos que han intentado cuantificar su participación en el mercado de trabajo en Argentina y era –hasta esta tesis– un área escasamente explorada en los estudios sobre la provincia de Mendoza. En la tesis se sostiene que el proceso de modernización en la provincia integró a la mujer al proceso productivo desde una posición subordinada y, en el caso del trabajo familiar, presumiblemente sin una remuneración diferenciada de la del hombre jefe de hogar. A partir de la evidencia disponible ha sido posible comprobar que las mujeres fueron “funcionales” al modelo de crecimiento ya que en las actividades en las cuales la mano de obra masculina era escasa o inexistente ésta fue reemplazada por el trabajo de las mujeres y los niños.

Los estudios sobre trabajo infantil son mucho más recientes y, por diversos factores asociados a las fuentes pero también al escaso interés de la historia social por estos temas, han quedado restringidos a períodos más contemporáneos de la historia nacional. En este sentido, se han intentado buscar los factores estructurales asociados a la utilización de mano de obra infantil en la economía en general y en la agricultura en particular durante todo el período estudiado. El análisis sobre estos aspectos se ha basado en los datos censales y en fuentes cualitativas, los que han permitido contextualizar y comprender las diferentes dimensiones de un mercado laboral complejo.

Algunos estudios más recientes han encontrado una relación directa entre la inserción temprana de los niños al mercado de trabajo y las dificultades en el aprendizaje y en las posibilidades de deserción escolar. Basado en una serie de estudios contemporáneos, en el Capítulo 4 *“Analfabetismo, educación y desarrollo social”* se analiza la evolución del analfabetismo en la provincia y se evalúa en que medida el trabajo infantil ha sido efectivamente una de las principales barreras para un mejoramiento de los niveles alcanzados por aquel indicador. Asociado a ello, aquí también se muestran las desigualdades de oportunidades existentes en términos de género; en particular, las mayores dificultades que tuvieron las mujeres en relación a los hombres para completar o acceder a la educación básica. Uno de los logros más importantes de este capítulo ha sido poder identificar una relación directa entre el trabajo infantil y el retraso o abandono escolar que, como forma más extrema, derivó en elevados niveles de analfabetismo de la población provincial. Según el Censo escolar de 1943, la mitad de los menores abandonaban la escuela por cuestiones de trabajo o producto de la pobreza de la familia a la cual pertenecían. Estos datos son consistentes con otros estudios basados en fuentes más cualitativas. El avance aquí es haber podido cuantificar la asociación entre estas dimensiones.

Por su parte, en el Capítulo 5 *“La transición demográfica y sus particularidades en la provincia de Mendoza”* se realizó un ejercicio analítico que tuvo como propósito mostrar no sólo los diferentes ritmos exhibidos por la *transición demográfica* experimentada en la provincia sino también analizar sus posibles vinculaciones con el proceso socio-productivo local. Si bien diferentes autores han identificado un “retraso” relativo de la provincia con relación a la media nacional, no se había sugerido ninguna explicación sobre sus causas ni tampoco sobre los factores que podrían estar asociados a tales desarrollos, aspectos sobre los cuales se hace hincapié en este capítulo.

A diferencia de los dos capítulos anteriores que no tienen precedentes historiográficos para la provincia, el Capítulo 6 *“La vivienda: características y evolución”* se apoyó sobre dos pilares fundamentales: el primero, la amplia bibliografía existente sobre las condiciones de vida y vivienda en las grandes ciudades del país; el segundo, el conjunto de estudios de muy diverso carácter que analizaron la vivienda y el desarrollo urbanístico en la provincia de Mendoza. A partir de allí, en este capítulo se muestran las variadas formas de concebir la vivienda en la provincia y su evolución desde finales del siglo XIX a mediados del siglo pasado. En particular, aquí se da cuenta de los persistentes problemas sanitarios, edilicios y de hacinamiento que debieron soportar algunos sectores de la sociedad mendocina con mayor intensidad que en algunas otras provincias del país en el mismo período bajo estudio. Si bien ésta no ha sido una particularidad exclusiva de la provincia sí debe ser vista como una de las dimensiones que refleja de manera más directa (junto a la educación y la salud) los déficits de bienestar alcanzados experimentados por amplios conjuntos de la población provincial.

En el capítulo 7 se resumen las conclusiones más importantes obtenidas a lo largo de la tesis. A partir de la mirada de conjunto, es posible sostener que en Mendoza el crecimiento económico y la “modernización” se mostraron como procesos heterogéneos y no lineales, tanto a nivel territorial como entre los diferentes grupos sociales. En particular, si bien el modelo vitivinícola fue una alternativa viable a la crisis del modelo agrícola-ganadero de las décadas de 1860/70, liderado por una élite dinámica con capital suficiente y que contó con el apoyo del Estado, el crecimiento económico derivado de ello no parece haber sido condición suficiente para generar un proceso de desarrollo humano sostenible con eje en la equidad social. A lo largo de la tesis ha quedado evidenciado que un sector importante de la población mendocina no pudo desarrollar sus capacidades de forma libre producto a la existencia de barreras institucionales y económicas similares a las encontradas por diversos trabajos para otras regiones del país. En esta línea sobresalen los resultados relativos a la evolución poco favorable de la educación y los elevados índices de mortalidad infantil que, por otra parte, resultan ser dos de las características más sobresalientes de la reproducción intergeneracional de las desigualdades sociales en Mendoza.

Por último, la tesis no ha podido agotar todos los aspectos relacionados con el desarrollo socioeconómico de la provincia, dimensiones que se espera puedan ser estudiadas en futuros trabajos. Entre las dimensiones más importantes no desarrolladas aquí pero sobre las cuales se seguirán trabajando pueden mencionarse, por ejemplo, el mercado de tierras, el impacto de la división de la tierra sobre la distribución y su evolución sobre la estructura

productiva, el efecto de la vitivinicultura sobre el sector industrial y, finalmente, las diferentes políticas sociales llevadas a cabo por el Estado provincial y su impacto sobre las condiciones sociales.

El terroir, herramienta para el desarrollo territorial : el caso de Colonia del Sacramento

*Gerardo Echeverría
Milka Ferrer
Gustavo González-Neves
Gianfranca Camussi⁽⁶⁹⁾
Juan Hernández⁽⁷⁰⁾*

Introducción

Durante los últimos años, y debido al fenómeno de la globalización, que enfrenta los productos locales, con los originarios de otros países, se observa como en los mercados finales, se ha venido prestando especial atención al origen o procedencia como fuente de información.

Es así que todos los productos buscan posicionarse y ser competitivos en un mercado y la estrategia de diferenciar el producto parece tomar cada vez mayor fuerza en la medida que se llega a un consumidor de mayor poder adquisitivo.

La marca, en el sentido más amplio, constituye el gran agente diferenciador, es un signo de identificación que le dice al consumidor quién es el “autor” del producto.

Pero cuando se mira la realidad de productos de origen agrícola, en el que el componente industrial es sólo una parte de la producción, donde el lugar de procedencia origina aspectos únicos, que no se pueden reproducir, en otras zonas, se está frente a la posibilidad de crear una imagen colectiva que represente a la zona de producción, utilizada como una herramienta que permita diferenciar el producto a través de la tierra y la experiencia de la gente que lo produce.

Estudios de mercado realizados para productos agroalimentarios han demostrado que los productos agrícolas diferenciados por origen (Indicación Geográfica y Denominación Origen Controlada), establecen una diferencia positiva en relación a los productos agrícolas estándares presentes en el mismo mercado. La noción de diferenciación propuesta por la economía industrial acerca un primer concepto de especificidad: un producto puede ser considerado diferenciado si tiene características particulares (tipicidad) cuantificables y si es percibido como tal por los consumidores.

Dos aproximaciones pueden ser consideradas para la definición de tipicidad: “tipicidad 1” horizontal, que significa que el producto es a la vez específico y único y por lo tanto específico de una región determinada. Una

⁶⁹ Universidad de la República (UDELAR) Facultad de Agronomía, Uruguay. Garzón 780, CP 11000, Montevideo, Uruguay. Tel. +0598 02 3563294 gecheverria@fagro.edu.uy

⁷⁰ Universidad de la República (UDELAR), Facultad de Ciencias, Uruguay.

“tipicidad 2” vertical, que apoya la “tipicidad 1” poniendo el acento sobre las determinantes de la esa tipicidad, es decir sobre la combinación de factores naturales y humanos, estos últimos ligados al “saber hacer” del hombre y difícilmente reproducibles. El “saber hacer” puede ser, en ciertas condiciones, transmitido en el tiempo (padres a hijos), pero es difícilmente transferible en el espacio (propio de una región). Esta es la condición en que se basa el contenido cultural de una región.

Hasta ahora nos hemos referido a los productos I.G. y D.O.C. pero el mercado de productos agroalimentarios ha encontrado insuficiente estas certificaciones para satisfacer al consumidor, y los diferentes países han comenzado a desarrollar una nueva estrategia de valorización, el *terroir*.

Etimológicamente *terroir* proviene de *terra*, y en el concepto francés se aplica a una *terra* de gran calidad, así como también a un territorio explotado por una comunidad rural donde su actividad delimita el *terroir*.

El *terroir* designa a la vez, una especificidad agronómica y la esfera de actividad de una comunidad. Progresivamente el concepto fue evolucionando y así el *terroir* designa un lugar (dimensión espacial), donde las características naturales imprimen a sus productos tipicidad.

Los sucesivos aportes, le han dado a este concepto, el contenido que hoy lo define:

se reconocen como productos de *Terroir* aquellos cuya identidad, está relacionada a un medio natural homogéneo, es decir al conjunto de factores climáticos, geo-pedológicos, topográficos, biológicos, que le imprimirán características particulares, combinados con el “saber hacer” de los hombres. Esta filiación se realiza bajo el control de una colectividad humana ligada a ese territorio y se transforma en una propiedad colectiva.

Esta definición requiere para su concreción de varios supuestos:

- El producto de *terroir* es el resultado de la valorización agrícola óptima de un territorio sometido a factores naturales en un contexto socio-económico dado.
- Como propiedad colectiva requiere de un proceso colectivo de creación de valor de un producto / región el que debe ser acompañado por la motivación de los actores involucrados y de políticas públicas de investigación y de promoción.
- La tecnología de elaboración debe diferenciarse de los productos de sustitución, poniendo énfasis en las características finales del producto y reforzar la tipicidad del mismo como producto del *terroir*.
- La denominación del producto debe también, diferenciarse de los productos estándares
- La delimitación del área de producción debe estar apoyada sobre criterios técnicos – científicos y acordada por la comunidad local. Existen ejemplos que el estudio de la delimitación de un área de producción pueden ser abordada con diferentes criterios: a partir de una ciudad, o por las características originales que el área le imprima a un producto, o por el reconocimiento local de un producto.

Este concepto ha tomado especial relevancia en el comercio del vino y es así que en la última Asamblea General de la Organización Internacional Vino (O.I.V.,2010) resuelve una definición oficial: ... "*terroir vitivinícola es un concepto que se refiere a un espacio sobre el cual se desarrolla un saber colectivo de las interacciones entre un medio físico y biológico identificable y las prácticas vitivinícolas aplicadas, que confieren unas características distintivas a los productos originarios de este espacio*"(Resolución OIV/Viti 333/2010).

La investigación en *terroirs* vitícolas en Uruguay tiene como antecedentes, los trabajos de Baccino (2003) en Sierra de Mahoma- San José; Ferrer, Beretta et al., (2004) en los ejidos de Mercedes-Soriano.

Por iniciativa de la Facultad de Agronomía, Universidad de la República, y con apoyo de I.NA.VI, en el período 2005-2007 se desarrolló un proyecto multidisciplinario que tuvo por objetivo la delimitación de *terroirs* vitícolas en un radio inicial de 10 Km de la ciudad de Colonia del Sacramento. Se consideró trabajar en esta zona ya que esta ciudad, fundada en 1680 por Portugal en la costa del Río de la Plata, presenta en su entorno viñedos y bodegas de pequeña escala y es "*Patrimonio Cultural de la Humanidad*". Además de la uva, la región se caracteriza por la producción de lácteos, cereales y la actividad turística, privilegiada por la presencia de un puerto. Esta situación aportaba un conjunto de condiciones para lograr un vino diferenciado apoyado en un entorno geográfico-histórico-cultural único y que deben ser acompañadas de las prácticas de cultivo y enológicas adecuadas para alcanzar el objetivo.

En términos generales, los factores que influyen en las características de los vinos son múltiples: condiciones climáticas del año, tipo de suelo, material vegetal el itinerario de las técnicas de cultivo (Carbonneau,1996; Deloire *et al.*, 2003). El efecto del ecosistema sobre la composición de la uva y el vino ha sido ampliamente demostrado y estudiado (Boissenot, 1997; Asseli,1998, Carbonneau, 2001; Barbeau, 2003; Bonnardot, 2003). En particular el efecto del suelo y su capacidad hídrica es uno de los factores que permiten delimitar una zona vitícola (Choné *et al*/2001; Van Leeuwen *et al*/2004).

En este estudio se propone analizar de forma conjunta la influencia que los factores geológicos, suelo y clima que asociado a la respuesta de la planta y la composición de la uva genere una metodología que sirva de instrumento de base para el desarrollo y la valorización de la vocación regional, dando continuidad espacial y temporal a la cultura vitivinícola de la zona. En la figura n°1 se representa en forma esquemática el concepto de *Terroir*, sus elementos constitutivos y sus interrelaciones.

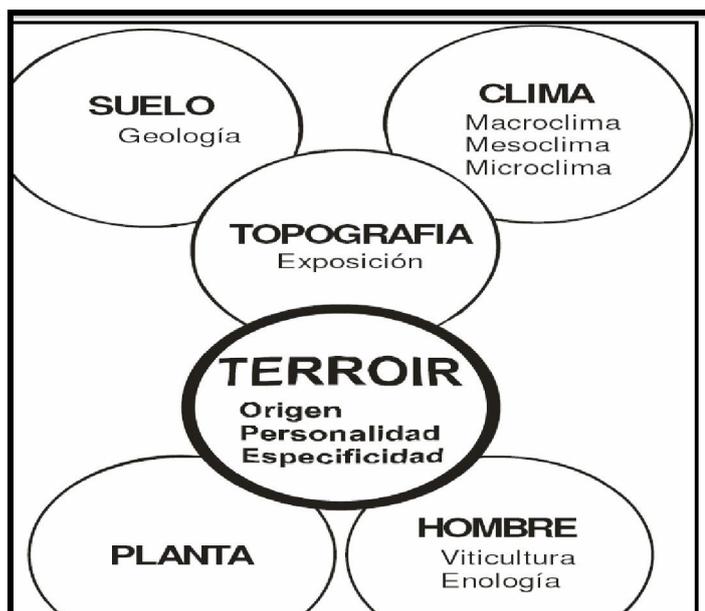


Figura nº 1 Representación esquemática del concepto de Terroir (Olego et al., 2009)

Metodología

Según el protocolo de delimitación de *Terroir*, sobre la base de una zonificación climática vitícola a nivel del país, se identificó el área de producción de la zona en estudio (Morlat et al., 1998; Ferrer *et al.* 2007)

El estudio de clima se realizó según el método de Clasificación Climática Multicriterio (CCM), propuesto por Tonietto y Carbonneau (2004), en base a índices vitícolas: Heliotérmico de Huglin (IH), de Sequía en base al Balance Hídrico de Riou (IS) y de Frescor Nocturno (IF); adaptados por Ferrer (2007) a las condiciones del cultivo y de suelos del país.

El relevamiento geológico de la zona climática delimitada se realizó por fotointerpretación mediante estereoscopio, se realizaron relevamientos del área y muestreo de rocas hasta 2.8 m de profundidad, con determinaciones granulométricas según Forsythe, (1975) y estudio microscópico de la mineralogía en base a Kerr (1965).

La caracterización de los suelos de la zona se realizó utilizando mapas de grupos suelos y de aptitud de uso del suelo (MGAP-CONEAT-Uruguay, 1998) a escala 1/25000. En las parcelas de observación se abrieron fosas pedológicas, se describieron los perfiles y la composición físico-química de los suelos a escala 1/5000.

La calidad estética del paisaje se evaluó con el Método de Evaluación de la Calidad de Cuencas Visuales según Pellegrino (1990).

De acuerdo a la distribución de viñedos se instalaron cuatro parcelas de observación de 25 a 50 plantas, en diferentes subzonas (Sitios: **M**, **D**, **R** y **B**), representativas de la heterogeneidad territorial, tomando como referente viñedos comerciales de la variedad *Tanna*, por ser la más difundida y emblemática de la zona. En tres parcelas la conducción es en Espaldera alta

(1.10 m por 2.50 m), en tanto que en una es en Lira (1.40 m por 3.00 m). En estas parcelas durante los ciclos 2005, 2006 y 2007 se estudiaron las variables de respuesta de las plantas y de la composición de los vinos.

Respuesta vegetativa y productiva. medición de la Superficie Foliar Expuesta potencial (SFEp) en envero (Carbonneau, 1995), peso de poda y de uva por planta, cálculo del Índice Ravaz

Respuesta hídrica. medición de potencial hídrico foliar de base (Schollander *et al.*, 1965), clasificación según umbrales de potencial hídrico (Carbonneau, 2000).

Composición del mosto: se presenta la composición de base (pH, alcohol y acidez total) método OIV (2007) y la estimación del potencial polifenólico según método propuesto por Glories y Augustin (1993) modificado por González Neves (2005).

La integración de la información se realizó con un Sistema de Información Geográfica, software SPRING (www.dpi.inpe.br), del Instituto de Investigaciones Espaciales de Brasil (INPE) versión 4.3. Los viñedos, infraestructura zonal y todos los sitios donde se realizaron estudios fueron georeferenciados mediante el uso de GPS.

Resultados y discusión

a) Análisis de parámetros físicos

La **zonificación climática** propuesta por Ferrer (2007), determinó que el área de “Colonia del Sacramento” quedara comprendida en la región “Suroeste”, situada sobre la ribera uruguaya del estuario del Río de la Plata, con un ancho aproximado de 15 Km y clasificada como: **IS_{A1} IH_{A4} IF_{A1}**. que corresponde a clima vitícola de *sequía moderada, templado cálido* y con *noches cálidas*. Los valores hallados permiten suponer condiciones generales favorables a la maduración y al desarrollo de una amplia gama de variedades de vid. La región se caracteriza por la influencia que ejerce la brisa de mar sobre la temperatura nocturna, (IF_A) tal como señala Bonnardot (2003). Este índice se encuentra en el límite inferior de su clase (IF_{A1}), por lo que pueden esperarse alteraciones en el metabolismo secundario o pH altos en los mostos, como es comunicado por Carey *et al.*, (2002) y otros citados por Ferrer (2007).

La **geología** de la zona está dominada por materiales pertenecientes a la *Formación Raigón* (Era Cenozoica, durante el Plioceno) formada por perlitas, arenas y areniscas de distinta granulometría y a la *Formación Libertad* (Cenozoico-Período Cuaternario) formado por lodolitas, arena gruesa dispersa y carbonato de calcio, apareciendo basamento cristalino solo hacia la zona norte. Se constata que la región estuvo afectada por fenómenos tectónicos en el Período Cuaternario, que afectó el basamento cristalino y produjo una dislocación de las formaciones depositadas sobre el mismo con una inclinación leve de los sub-bloques hacia el suroeste.

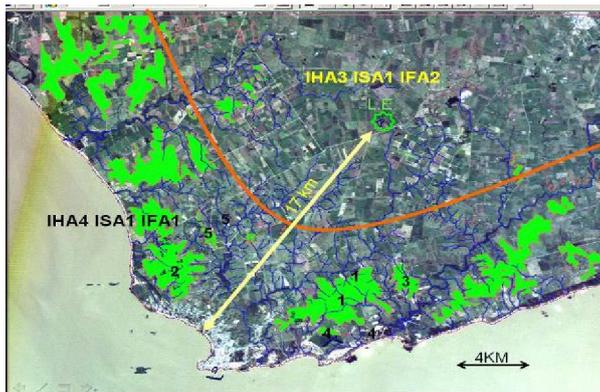
El **relieve** es suavemente ondulado con pendientes que varían entre 0 y 6 %. Los **suelos** en general son Brunosoles Subeutricos / Eutricos, Típicos y Lúvicos de color pardo a pardo oscuro, textura franco limosa en los horizontes superficiales, siendo franco arcillo limosa, y en algunos casos arcillo limosa en los subsuperficiales. Son en su mayoría suelos moderadamente bien drenados.

Las variaciones, cuando existen, siguen la topografía del terreno, modificando la profundidad de los perfiles y el grado de diferenciación textural, que se incrementa en zonas planas.

Analizando en forma conjunta información de altitud, pendiente y exposición solar, se obtuvo un mapa de **aptitud**, relacionado con la intercepción de la radiación solar y ventilación del cultivo. (Figura N°2)

Se obtuvieron entonces zonas internamente homogéneas desde el punto de vista bioclimático, geológico, edáfico, topográfico y paisajístico, determinándose que en **cinco** de ellas se encuentran el 100% de los viñedos.

Figura N° 2- Zonas delimitadas



b) Análisis de la respuesta anual de la planta

La **respuesta de la planta** permite avanzar en la construcción de patrones de comportamiento representativos de la zona en estudio. Los resultados correspondientes a los tres ciclos productivos de la variedad *Tannat* indican un potencial cualitativo muy interesante, que hace necesario una adaptación de las prácticas de cultivo para alcanzar la mejor relación producción/ calidad en forma sustentable.

En el cuadro N° 1 se presentan resultados para algunas de las variables estudiadas.

Cuadro N° 1 –Respuesta de la planta y composición del mosto según sitio

VARIABLE	SITIO			
	2 M	1 B	2 R	5 D
Producción (Kg/ha)	14. 572	21. 476.	21. 875	23.496
Alcohol probable (%)	12. 80	11. 93	12. 63	11.88
Acidez total (g ácido sulfúrico /l)	7.1 0	6.6 2	4.9 7	5.11
pH	3.3 3	3.2 6	3.3 4	3.37
Polifenoles totales (mg ácido gálico / l)	2.1 08	1.8 62	1.6 93	1.343
Superficie foliar expuesta potencial (m²/ ha)	9.8 11	7.9 78	7.5 26	7.116
Peso poda (Kg/planta)	1.4 3	0.6 7	0.6 4	0.55
Indice Ravaz	5,0 0	9,3 5	12, 70	16,15

Valores promedio cosechas 2005 a-2007

Se determinó un adelanto en la fecha de maduración y valores medios de pH, relativamente más altos que los de la zona vitivinícola tradicional en acuerdo con Barbeau, (2003).

Se estableció el itinerario hídrico de cada parcela entre 2005 y 2007 discriminando por intensidad de la restricción de agua, período de aparición de la restricción, y caracterización de los años de cosecha de la uva sobre la base del abastecimiento de agua. La disponibilidad hídrica para el cultivo mostró diferencias entre años y entre sitios. Esta diferencia es considerada un elemento determinante por su influencia en la composición y rendimiento de la vid y define de la vocación vitícola del territorio de acuerdo con Choné *et al* (2001) y Van Leeuwen *et al*(2004). Una restricción hídrica moderada durante la maduración ha demostrado ser beneficiosa para la calidad de la uva en la medida que se limita el crecimiento vegetativo, por lo que se favorece la acumulación de azúcares en el grano y los productos del metabolismo secundario como los antocianos. En la figura n° 3 se muestra la disponibilidad hídrica del cultivo según el año y el sitio.

Figura N° 3: Disponibilidad hídrica según año y sitio



c) Delimitación espacial de terroirs en Colonia del Sacramento

En base a los diferentes estudios realizados se determinaron dos unidades de territorio vitícola en torno a la ciudad de Colonia, con similitudes mesoclimáticas y geológicas y diferencias en su topografía, paisaje, organización social y productiva, que se expresan en la uva, ya sea en la calidad, como en la presentación y comercialización del producto en acuerdo con Boissenot, (1997); Asselin,(1998), Carbonneau,(2001) y Richard *et al* (2002).

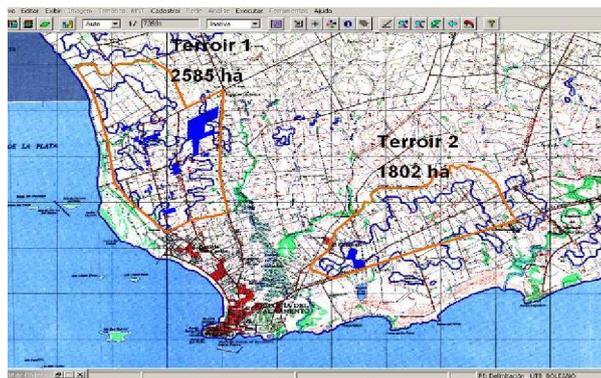


Figura N° 3 Delimitación de Terroirs

A partir de estas zonas homogéneas e irregulares definidas por el SIG, se establecen límites físicos buscando mantener el carácter original de las mismas

c.1 -Terroir 1 “Colonia del Sacramento: Real de Vera”

Ubicado hacia el norte de la ciudad de Colonia, sus límites administrativos son: al este la Ruta Nacional N° 21, al oeste el Río de la Plata, por el sur el borde urbano de la ciudad, y al norte el arroyo El Caño. Son 2.585

hectáreas con 73,8 ha de viñedos que representan el 83,5% de la superficie vitícola de la región. Con un 43,3 % de Tannat y el resto de otras variedades. La vinificación se realiza principalmente en forma cooperativa (Bodega Cooperativa CALUVA).

El relieve general del paisaje se presenta suavemente ondulado, con una zona central algo aplanada (entre cotas 30 y 40 m) y zonas de pendientes más pronunciadas en valles que terminan en cañadas y desagües naturales, siendo estas las zonas de mayor aptitud desde el punto de vista del drenaje y de las características texturales de los suelos.

Los viñedos están ubicados mayormente sobre estos suelos, en los alrededores de camino Migñone y la zona de arroyo el Caño. En el resto de la zona se intercalan praderas, cultivos de cereales y explotaciones lecheras y hacia la costa predios turísticos.

Los suelos son principalmente Brunosoles Eútricos y Subéuticos, Lúvicos, asociados con algunos Vertisoles de texturas medias, fertilidad media a alta. Según la clasificación de suelos realizada en función de la aptitud natural para la producción de uva para vinos finos, en la zona predominan los suelos de tipo *S2* y en menor proporción de tipo *S3* (niveles: *S1=aptitud muy alta, S2=aptitud alta, S3=aptitud media, N1=con restricciones, N2=no apto*, para elaboración de vinos de calidad) lo que ameritaría un manejo distinto del cultivo respecto a zonas *S1* dominadas por suelos de relativamente menor fertilidad y contenido de agua.

c.2 - Terroir 2 "Colonia del Sacramento: Riachuelo"

Con una superficie potencial de 1.802 hectáreas, se ubica al este de la ciudad de Colonia, sobre el borde occidental de la cuchilla Riachuelo, topográficamente entre cotas 10-42 m de altura sobre el nivel del mar, con una media de 27m. Sus límites administrativos son: al sur la ruta Nacional número 1, al norte, arroyo Del General, al oeste arroyo La Caballada y al este arroyo Riachuelo.

En esta zona se encuentra un solo productor familiar con 14,5 ha de viñedos y bodega propia, en el que predomina la variedad Tannat (41,4%), seguido por Cabernet-Sauvignon y Merlot.

La topografía es suavemente ondulada, con un 46.6 % de sus laderas orientadas al sur, que representa un 11.2% menos de aptitud que el "Terroir 1", viéndose reflejado además en el paisaje de la zona. La edafología está dominada por Brunosoles Eútricos y Subéuticos Típicos y Lúvicos. La clasificación de suelos, desde el punto de vista de la aptitud para la producción de uvas para vinos finos, se define como *S2*, con las mismas consideraciones que para el caso del Terroir 1.

Conclusiones

La metodología empleada fue adecuada en la medida que permitió delimitar dos unidades de Terroir.

Las diferencias en la respuesta de la planta y en la composición del vino apoyan la delimitación espacial propuesta.

Los resultados preliminares indican que la variedad *Tannat* presenta un potencial cualitativo muy interesante a la vez que se hace necesario una adaptación de algunas de las prácticas culturales para alcanzar las mejores cualidades enológicas del vino.

El efecto año fue identificado como una fuente de variación, en particular en la disponibilidad hídrica, por lo que deben ser previstos sucesivos estudios.

Bibliografía

ASSELIN, C. Territoires et zones viticoles: aspects climatiques, pédologiques, agronomiques. Caractérisation des terroirs viticoles: une étude systémique. Territorio e vino –Siena 1998

BARBEAU, G. Influence des facteurs naturels des terroirs sur la vendange et le vin : exemples du Cabernet franc et du Chenin en val de Loire. *Vinidea.net*-revue internet technique de vins. n° 18, 2003

BOISSENOT ERIC. Incidences du climat, des sols et du comportement de la vigne sur les caractères analytiques et organoleptiques des vins rouges du haut-Medoc, relations avec la maturation du raisin. Thèse pour le Doctorat de l'Université de Bordeaux II, 1997.

BONNARDOT, V. The sea breeze : a significant climatic factor for viticultural zoning in coastal wine growing areas. IV Symp. Intr. Zoning vit. 339-343, 2003.

CALIFRA Y MICHELAZZO. Relevamiento geológico en las proximidades de Colonia del Sacramento. Universidad de la República. Facultad de Agronomía. Cátedra de Geología. 2006. 35p.

CÂMARA, G.; et al. *SPRING*: Integrating Remote Sensing and GIS by object-Oriented Data Modeling. *Computers and Graphics*, vol. 15, n.6, July 1996. Image Processing Division (DPI), National Institute for Space Research (INPE), Brazil.

CARBONNEAU, A. Climat et sol: critères d'évaluation et effets sur le comportement de la vigne. In : C.R. *3er Sym Inter « Zonification Vitivinicole »* Tenerife –Espagne. 2000.

CARBONNEAU, A. Influence des facteurs climatiques sur la constitution des raisins. In *Compte Rendu XII GESCO*, 2001, Vol. 2. pp. 657-658.

CARBONNEAU, A. 1996. Interaction «Terroirs x Vigne»: facteurs de maîtrise du micro-environnement et de la physiologie de la plante en rapport avec le niveau de maturité et les éléments de typicité. *Colloque International. Les Terroirs*

Viticoles. Concept Produit Valorisation. 17-18 juillet 1996. Angers, France. 147-153.

CHONÉ, X.; VAN LEEWEN, C.; CHÉRY, P. RIBÉREAU-GAYON, P. Terroir influence on water status and nitrogen status of non-irrigated Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera*). Vegetative development, must and wine composition (example of a Medoc Top Estate Vineyard, Saint Julien Area, Bordeaux, 1997). *S. Afr. J. Enol. Vitic.* 22, 1, 8 – 15, 2001.

DELOIRE, A.; FERRER, M.; CARBONNEAU, A. Respuestas de la viña al Terroir. Elementos para un método de estudio. Agrociencia, 2003, Vol.VII N°1, 105-113

FERRER M. Etude du climat des régions viticoles de l'Uruguay, des variations climatiques et de l'interaction apportée par le microclimat et l'écophysologie des systèmes de conduite Espalier et Lyre sur Merlot Tesis de Doctorado. Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier, Francia. Montpellier, 2007, 432p

FERRER M, PEDOCCHI R., MICHELAZZO, M., GONZÁLEZ-NEVES G, CARBONNEAU A. Delimitación y descripción de regiones vitícolas del Uruguay en base al método de Clasificación Climática Multicriterio utilizando Indices bioclimáticos adaptados a las condiciones del cultivo Agrociencia, 2007, VOL XI N°1 pg47-56

GONZALEZ-NEVES, G. Etude de la composition polyphénolique des raisins et des vins des cépages Merlot, Cabernet-Sauvignon et Tannat provenant de vignes conduites en Lyre et en Espalier dans le sud de l'Uruguay. Tesis de Doctorado. Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier, Francia. Montpellier, 2005, 279 pp.

INPE. Fundamentos de Geoprocessamento.División de Procesamiento de Imágenes. 2002, Cap. IV. 180p.

MGAP- URUGUAY. División Suelos y Aguas,. Carta de Reconocimiento de Suelos. Departamento de Colonia. Montevideo – Uruguay, 1998.

ROCHARD, J. ,FOURNY, N. Zonage, Environment et Paysages: Historique et Perspectives” pag. 881, IV Symposium International sur le Zonage Vitivinicole,Tomo 2, Avignon, France, 2002.

TONIETTO, J.; CARBONNEAU, A. A multicriteria climatic classification system for grape-growing regions worldwide. Agric. Fort. Meto.124, 81-97, 2004.

VAN LEEUWEN, C.; FRIANT1 P.; JAECK1 M.-E.; KUHN1 S.; LAVIALLE O. Hierarchy of the role of climate, soil and cultivar in terroir effect can largely be explained by vine water status. In: C.R. InterVitic Zoning Cape Town-South Africa 433-439, 2004.

II. SECCIÓN FOTOGRAFICA



La fotografía, patrimonio vitivinícola de San Juan

Lic. Silvina Ojeda ⁽¹⁾

Lic. Silvana Frau ⁽²⁾

Introducción

Las transformaciones ocurridas a fines del siglo XIX en la región vitivinícola (las provincias de San Juan y Mendoza) fueron realmente significativas, despertando el interés del estado, tanto nacional como provincial, para realizar investigaciones con el fin de poder legislar sobre el tema y elaborar programas que direccionaran el crecimiento de la actividad. Así, podemos encontrar interesantes informes como los trabajos de Arata y Galanti a nivel nacional. En la provincia de San Juan, el Ingeniero Pedro Pascual Ramírez elabora en 1898 un relevante trabajo sobre esta actividad económica que abarca estudios de suelos, clima, formas de conducción, condiciones de trabajo del obrero viñatero y descripciones detalladas de los establecimientos vitivinícolas más destacados de San Juan. Sobre estas descripciones nos basamos para realizar la siguiente presentación, analizando las fuentes de primera mano que utilizara el Ingeniero Ramírez para su trabajo.

El Museo Histórico Provincial “Agustín V. Gnecco” posee, entre sus variadas colecciones, una de imágenes de Pedro Pascual Ramírez en las que refleja la actividad vitivinícola, abarcando los diferentes momentos de esta producción. El presente trabajo pretende mostrar una parte de esta colección de fotografías. La importancia del rescate de estas imágenes no sólo radica en que éstas reflejan las diferentes facetas del sector vitivinícola de la provincia, actividad que para este momento se encuentra en un franco crecimiento, y que luego, en el siglo XX, se convierte en la principal actividad económica que define a la provincia de San Juan, sino también en la recuperación misma de las imágenes, que muestran esta actividad antes de 1944, ya que el terremoto ocurrido el 15 de enero de ese año devastó la provincia derribando muchas de estas bodegas, perdiéndose así un importante patrimonio que hoy sólo podemos recuperar a través de la fotografía.

La fotografía como patrimonio histórico

No es novedad la importancia que radica en rescatar el patrimonio histórico y que la fotografía es una parte trascendental de éste. En el caso de la provincia de San Juan, la fotografía toma una relevancia particular y trascendental: el terremoto de 1944 destruyó una parte importante de las construcciones edilicias, dejando sepultada mucha de la historia referida a los diferentes aspectos de la vida cotidiana. La “fotografía adquiere ese carácter patrimonial por su capacidad para registrar, para contener en un soporte físico,

⁷¹ Museo Histórico Provincial “Agustín V. Gnecco”. Contacto: silvinaojedasj@yahoo.com.ar

⁷² Instituto Historia Regional y Argentina “Héctor Domingo Arias”, Facultad de Filosofía Humanidades y Artes. Universidad Nacional de San Juan. Contacto: sfrau1@uolsinectis.com.ar

la información sobre la sociedad, la cultura, la política, el arte o la vida cotidiana de un momento dado. Tiene, pues, la virtud de recordar, un periodo histórico concreto, o al menos un pedazo del mismo. En ese momento, se convierte en testigo de la historia y ello le confiere un valor importante para su análisis. De ahí que la fotografía pueda construir por sí misma parte de la identidad cultural de una sociedad y sea necesaria su conservación”⁷³.

El patrimonio vitivinícola vinculado con lo edilicio, aquellos altos bodegones de anchas paredes de adobe y techos de caña y barro, se perdieron casi en su totalidad con este terremoto, de allí la importancia de rescatar las fotografías de las bodegas de 1880 y revalorizarlas desde una perspectiva actual. Las mismas pertenecen a un momento trascendental de la historia económica de la provincia y puntualmente de la actividad vitivinícola, asociada a la modernización de esta industria y su reposicionamiento en la economía nacional.

Las fotografías aquí seleccionadas fueron tomadas por el Ingeniero Pedro Pascual Ramírez, hombre intelectual de la época, con el objetivo de elaborar un informe sobre la situación vitivinícola del momento, destacando los adelantos de la misma. Pierre Bourdieu sostiene que “aun cuando la producción de la imagen sea enteramente adjudicada al automatismo de la máquina, la toma sigue siendo una elección que involucra valores estéticos y éticos...”⁷⁴, esto nos remite a la mirada del fotógrafo que en cada una de las tomas intenta mostrar las particularidades que la definen como una de las bodega visitadas por él.

Por otro lado, es importante mencionar el valor narrativo de estas fotografías, cada imagen “cuenta una historia”, descubre una sociedad, una época, la cotidianidad en torno al objeto documentado. El valor agregado de estas fotos consiste en actualizar un momento perdido para siempre de la vida sanjuanina. Observar cada sitio fotografiado es frecuentar, al menos por un momento, aquellos antiguos bodegones que dieron vida a la provincia y marcaron el camino a las realizaciones futuras.

Detalles de la colección

El archivo del señor Pedro Pascual Ramírez llegó al Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco⁷⁵ por medio de una donación de la Familia Anea,

⁷³ JIMENEZ, Lucía, ESPINOSA Rafael, *Fotografía y Patrimonio*. II Encuentro en Castilla La Mancha. La Mancha. Toledo, Edit. Universidad de Castilla. 2006. Pág. 14.

⁷⁴ SUAREZ, Hugo José, *Cómo descifrar sociológicamente la fotografía histórica. Elementos teóricos-metodológicos*. En: IBARGÜEN Maya, WAIDMAN, Gilda (coord.), *Memoria in(cognitas). Contenidos de la Historia*, México, Edit. Centro de Investigación Interdisciplinaria en Ciencias y Humanidades. Universidad Nacional Autónoma de México. 2007. Pág. 453.

⁷⁵ Está formado, a partir del Museo más antiguo de la Provincia, creado por Agustín V. Gnecco. Se trata de un patrimonio de más de ciento sesenta mil piezas, que recorre toda la historia de San Juan, partiendo desde la prehistoria, abundando en reliquias de la época colonial y del siglo XIX, y avanzando hasta la primera mitad del siglo XX.

Su acervo cuenta con testimonios no sólo de la historia pública de la provincia, sino también, con un criterio vanguardista para su momento de gestación, con elementos de la vida cotidiana del hombre de la región. Con una considerable cantidad de piezas en papel, se conforma una Biblioteca (mas de 20.000 libros y folletos), especializada en historia, una Hemeroteca (aproximadamente 100.000 piezas), que incluye una colección prácticamente completa del

descendientes directos de Ramírez. Este archivo se encuentra integrado por diferentes colecciones: una de ellas conformada por papeles personales (cartas, anotaciones, borradores de sus investigaciones), revistas de la época (principios del siglo XIX), otra es parte de su biblioteca privada, la que ha pasado a pertenecer a la Hemeroteca de este Museo; y una carpeta –álbum– armada por él, con gran rusticidad: el papel utilizado para colocar las imágenes son diarios y revistas de la época en la que podemos encontrar recortes de revistas, diarios internacionales como el ABC de Madrid, postales nacionales e internacionales, fotos de artistas –muchas de ellos autografiados– y políticos de la época.

En este álbum encontramos las fotografías sobre la actividad vitivinícola, muchas de ellas sin referenciar, algunas con anotaciones mínimas: una colección de setenta y tres fotos que muestran la vida cotidiana en el Departamento de Jáchal⁷⁶ con sus molinos de trigo, edificios públicos (escuelas e iglesia) y privados, y mostrando los laboreos en las diferentes establecimientos ganaderos del departamento.

Otra de las colecciones contiene fotografías de Bodegas destacadas de la época, y cuenta con solo 36 imágenes. Podemos inferir que la colección donada se encuentra incompleta, ya que en su obra “Industria viti-vinicola” de 1898 podemos encontrar un repertorio más amplio. Muchas de la fotografías de este álbum se encuentran deterioradas por humedad produciéndose arrugas y otros daños en las imágenes.

La actividad vitivinícola para fines de siglo XIX

La actividad vitivinícola es la actividad económica destacada de la provincia de San Juan. Desde el momento mismo de la fundación de la provincia en 1562, la vid acompañó el crecimiento de esta ciudad. En el transcurso de la historia fue variando su papel dentro de la economía provinciana. Por momentos, la actividad vitivinícola ocupaba el centro de la economía y, sujeta a los avatares políticos y económicos del país, se convertía en complementaria.

periodismo escrito sanjuanino, y un Archivo de Manuscritos (aproximadamente 30.000 piezas) referido a documentación colonial y del siglo XIX, y Gráfico (aproximadamente 2.000 fotografías), todo lo cual provee al investigador de fuentes originales y muchas inéditas para desentrañar lo autóctono, pero abrevando en sus raíces nacionales, americanas y europeas. Además, un fondo numismático y medallístico (aproximadamente 18.000 piezas) y filatélicos (aproximadamente 2.000 piezas) posibilitan reconstruir la historia de la moneda argentina, hispanoamericana y universal, junto a la evolución del correo argentino. Prof. GNECCO, María Julia. Directora del Museo Histórico Provincia Agustín V. Gnecco.

⁷⁶ El Departamento de Jáchal se encuentra ubicado al noreste de la provincia. Para 1880 es una villa próspera con importantes molinos harineros, alfalfares artificiales destinados al ganado de invernadas que se engordaba para su posterior traslado al país vecino de Chile. La vida económica de este departamento hizo que se caracterizara por ser una villa con una interesante actividad cultural, política y por ende económica. Esta situación cambió radicalmente luego de 1885 cuando llega el ferrocarril a la provincia de San Juan, centrando todas sus actividades, principalmente económicas, hacia el puerto de Buenos Aires y convirtiéndose en complementaria de la Región pampeana. Por tal motivo los trigales y el ganado fueron dejados de lado, perdiendo preponderancia y cayendo en un profundo estancamiento político y principalmente económico.

Para 1890 esta actividad mostró aires de renovación. Desde 1870 diferentes empresarios, como Justo Castro o Juan Maurín, ingresan nuevas variedades de vid, técnicas enológicas para mejorar la elaboración de vinos, incorporan maquinaria para optimizar el prensado de la uva. Luego de 1880, cuando se pone en marcha el plan de gobierno de la Generación del '80, se redefinen las diferentes regiones económicas complementarias. La región de Cuyo se define como región vitivinícola, siendo la provincia de Mendoza la principal productora de vinos y en segundo lugar, la provincia de San Juan.

Acercándonos a fines del siglo XIX, el papel de los inmigrantes comienza a ser muy significativo y, dentro de esta actividad encontramos a hombres como Graffigna, Del Bono, Ligoule, Rosenthal, Wiedembrüg, Langlois y Storni, dueños de importantes establecimientos vitivinícolas.

La obra de Ramírez refleja claramente la realidad que vive la provincia analizando desde el clima hasta el relieve de la misma y su vinculación con la actividad vitivinícola. También la posibilidad de desarrollar o mejorar otras actividades económicas como la minería. Podríamos decir que esta obra se adelanta a la obra de Juan Bialet Massé⁷⁷ sobre la clase obrera, analizando Ramírez al trabajador de la viña en todos sus aspectos. Con una perspectiva fundada en su lugar de pertenencia, aprovecha su conocimiento del entorno para realizar importantes análisis sobre esta clase social.

Bodegas sanjuaninas de 1889

Imágenes de edificios –parte externa- de bodegas

El Ing. Ramírez realizó su trabajo de investigación sobre la actividad vitivinícola en San Juan recorriendo las bodegas más modernas y con mayor capacidad de producción. Definimos a estas unidades económicas como *establecimientos vitivinícolas*, porque en ellas encontramos desde el viñedo hasta la bodega propiamente dicha. En su interior hallamos diferentes secciones: a) la sección de molienda -con diferentes modelos de molidoras-; b) la de elaboración de vinos, equipada con grandes cubas para la fermentación de los mostos; c) la de elaboración de aguardientes, con sus alambiques; d) la de depósito, donde se colocaba el vino en bordelesas -o toneles- para su maduración; e) la de los talleres de tonelería, donde reacondicionaban los toneles y las cubas para reutilizarlos. Por esto, las estructuras edilicias de los establecimientos se caracterizaban por poseer grandes dimensiones, con enormes galpones de gruesos muros de adobe, techo a dos aguas de palos y cañas y pisos de tierra apisonada.

⁷⁷ BIALET MASSE, Juan, *Informe de la clase obrera argentina*. Buenos Aires, Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires. 2010. Volumen II.

Imagen Nº 1: Bodega Rivadavia



Fuente: Colección "Pedro Pascual Ramírez". Página 94. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Edita en RAMIREZ, Pedro Pascual, *Industria viti-vinicola*, Buenos Aires, Compañía Sud - Americana de Billetes de Banco. 1898. Pág. 183).

La foto anterior corresponde al frente de la *Bodega Rivadavia*, de Don Cayetano Devoto. En la imagen, armada para la ocasión, podemos ver diferentes personajes posando para la misma. Al fondo se aprecia el amplio frente del establecimiento, con su gran puerta y sus dos naves a ambos lados del edificio principal. Sobre la esquina derecha del edificio, se destaca una tienda de ramos generales expendedora de vinos a público minorista. Se observa también la presencia de los carros tirados por caballos utilizados para el traslado de toneles y de canecas con uva. Ramírez visitó este establecimiento en el periodo de molienda, asombrado por la actividad que observaba menciona el tránsito de carros como una "cadena interminable" y cada carretón como un "eslabón". Respecto del establecimiento cuenta: *"Los departamentos destinados a la elaboración y fermentación de mostos, al depósito de los caldos, una vez que se han transformado en vinos, y al taller de tonelería, ... se reúnen en gran galpón, totalmente cubierto y cerrado, dividido en siete largas naves que corren de sur a norte. En la nave central y en las dos laterales están instalados los grandes toneles en la que se hace la fermentación tumultuosa"*⁷⁸... En las dos naves del naciente se encuentran los talleres de

⁷⁸ Imagen de este sector veremos más adelante

tonelería y en las dos del poniente los pipones para la conservación de los vinos⁷⁹.

Imagen N° 2: Establecimiento de Juan Maurín



Fuente: Colección “Pedro Pascual Ramírez”. Página 94. Museo Historia Provincial Agustín V. Gnecco. (Édita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op.cit. Pág. 211).

Este establecimiento, fundado en 1881 por Juan Maurín -propiedad que continúa en manos de sus familiares hasta la actualidad-, se encuentra ubicado en el departamento Pocito, al sur de la capital sanjuanina, sobre la calle “La Callecita”, y tiene una superficie de 25.000 metros cuadrados. Poseía “grandes galpones completamente cerrados, donde no se ve sino filas triples interminables de bordalesas llenas de vino”⁸⁰. El Ingeniero Ramírez lo visitó a mediados de año, el laboreo de su patio interno era una tropa de carros⁸¹ descargando cascocs vacíos y cargando bordalesas con vino para trasladarlas a diferentes centros de consumo. La foto muestra a la bodega en plena actividad de traslado de vinos⁸². En el costado izquierdo se pueden observar los extensos tapiales característicos de Cuyo, que lindan con plantaciones de vid. Al fondo de la imagen se ven alamedas, que sirven de barreras para proteger las parras de los fuertes vientos.

⁷⁹ RAMIREZ, Pedro Pascual, *Industria viti-vinicola*, Buenos Aires, Compañía Sud - Americana de Billetes de Banco. 1898. Pág. 184.

⁸⁰ Ramirez Pág. 208.

⁸¹ En algunos casos estas tropas de carros formaban parte del establecimiento vitivinícola.

⁸² Las tropas de carros comenzaban a trasladar el vino a fines de julio ya que las uvas, cosechadas en los meses de febrero y abril –según la variedad de vid y el estado del clima-, llevaban tres o cuatro meses de reposo (guarda).

Imagen Nº 3: Establecimiento “El Argentino”.



Fuente: Colección de Imágenes de Pedro Pascual Ramírez. Página 104. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Edita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 189)

Esta imagen pertenece a la bodega del establecimiento *El Argentino*, de Don Ignacio Segundo Flores, fundado en 1884 y ubicado en Trinidad (sector sur de la capital sanjuanina). “La bodega está ubicada de norte a sur con una ancha galería al norte, a fin de evitar los fuertes calores, y conseguir en verano una temperatura de 22 a 25 grados centígrados...”⁸³, con una superficie de 12.000 metros cuadrados. La característica principal de este establecimiento es su producción de vinos y de pasas, principalmente de la variedad *moscatel*.

⁸³RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 190.

Imagen Nº 4: Establecimiento Tourrés



Fuente: Colección “Pedro Pascual Ramírez”. Página 96. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Edita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 217).

Otra fotografía “preparada para la ocasión”, la Bodega de Tourrés, donde se distingue el sector de carga y descarga al frente de las dos naves principales. A los costados encontramos construcciones menores que se adhieren a la bodega, en una de ellas, a la izquierda, se puede observar una chimenea de destilación de aguardiente, y en el patio interno del mismo sector, vemos orujo acumulado.

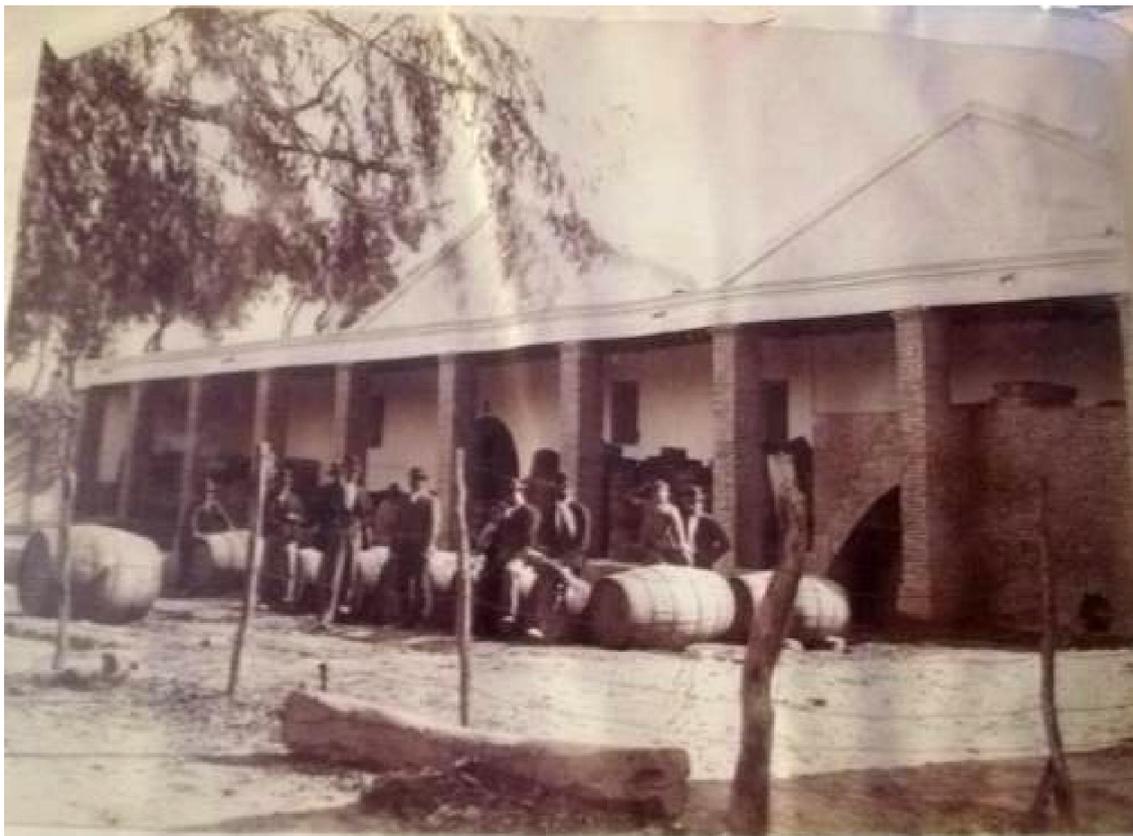
Imagen Nº 5: Establecimiento de Don Máximo de Oro



Fuente: Colección “Pedro Pascual Ramírez”. Página 99. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Édita en RAMÍREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 167).

El establecimiento estaba ubicado en el departamento de Puyuta (actualmente Desamparados, distrito de la Capital, al oeste). Esta imagen fue seleccionada porque en ella se observa la integración vertical de la producción vitivinícola. Se puede ver el parral a continuación de la bodega, con sus tapiales elaborados con tierra apisonada, preparada especialmente para lograr rigidez. El ancho de estos tapiales generalmente supera los 80 centímetros y rodean los cultivos de vid (ya observados en la imagen nº 2 del establecimiento de Juan Maurín). Es importante mencionar la chimenea de la sección de elaboración de aguardiente, producción que destacaba a la provincia de San Juan. Ramírez lo clasificó como “un establecimiento de primera categoría”.

Imagen N° 6: Establecimiento de Don Eladio Gigena Jornet



Fuente: Colección “Pedro Pascual Ramírez”. Página 165. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Édita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 105).

Está ubicada en el departamento Santa Lucía (al este de la Capital). Ramírez la clasificó como una “bodega de primera” por la calidad de sus vinos, no por la cantidad procesada, ya que solamente elaboraba las uvas de la propia firma y sus vinos eran comercializados en la provincia.

La foto nos muestra el frente de la bodega. Es interesante destacar la utilización del ladrillo en la construcción del edificio y una altura mucho menor a las bodegas anteriores. En esta imagen, armada para la ocasión, muestra un grupo de hombres que, por su atuendo, podemos inferir que no son obreros de la bodega, sino empresarios.

Sector de molienda y elaboración

En este sector de la bodega encontramos moledoras y prensas. Entre los modelos se registraban moledoras “Marnonier” (movidas a vapor), prensas a vapor “Sistema Cog” y prensas hidráulicas “Cassan” para el agotamiento de orujos. Huergo denomina “Lagares” a “un rectángulo formado por cuatro paredes de material forrado con un techado de tejas de tejas francesas o de

cualquier otro material que no exponga el interior a los cambios atmosféricos de una manera sensible”.

Imagen N° 1: Sección de Molienda de la Bodega Langlois Hermanos.



Fuente: Colección “Pedro Pascual Ramírez”. Página 101. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Inédita).

Esta bodega fundada en 1897, en el departamento Pocito, es parte de una unidad productiva, ya que los hermanos Langlois elaboraban vinos con las uvas de sus viñedos. En su edificación se puede observar el uso del ladrillo como contrapartida al adobe –que veíamos en bodegas anteriores-. El sector de molienda se encuentra equipado con una *“...moledora, en el centro de la imagen- especie de turbina aéreo-pisadora, sistema Pierre Paul, de Cette (Francia). Puede moler al día hasta 150.000 kilogramos de uva. El movimiento está admirablemente combinado, se vacía con rapidez y jamás se obstruye, y su acción sobre la uva es energética, sin destruir el escobajo y semillas; aquella sale totalmente aplastada. Los discos de la turbina, diremos, hace las veces de un ventilador, y de aquí que todo el mosto sea bien aireado y refrescado, cosa necesaria para tener una tela metálica, que automáticamente está sacudiéndose y haciendo salir fuera el escobajo, la película y la carne de la uva no molida o transformada en caldo.*

El mosto cae a la máquina azufradora y de allí a los depósitos de las bombas, las cuales lo envían por cañerías a las cubas o lagares de mampostería, si es para vino carlón o a los pipones o toneles si es vino blanco.

Al orujo que sale de la moledora se lo recibe en wagones volcadores,-en la parte superior de la foto- que corren en una vía Decauville, extendida sobre las cubas o lagares, a una altura del suelo de tres metros.”⁸⁴

Imagen N° 2: Departamento de molienda de la Bodega de los señores Uriburu y Medici.



Fuente: Colección “Pedro Pascual Ramírez”. Página 103. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Édita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 177)

Algunas imágenes de la colección de Pedro P. Ramírez han sido pintadas con pincel, en este caso, el objetivo de las pinceladas misma es provocar una mayor luminosidad.

Esta bodega pertenece al establecimiento de Uriburu y Medici, fundado por Justo Castro en el departamento de Caucete. Según Ramírez⁸⁵ era “*única en su género en América por su sistema y capacidad*”; Biale Masse⁸⁶, al analizarlo desde una perspectiva sociológica, expresaba que “sólo llenando unos pocos vacíos llegaría al pináculo de la industria nacional”. Lo consideraban un establecimiento modelo por su tamaño y organización. La imagen, que registra la bodega de elaboración, “*de 700 metros cuadrados de superficie, está dotada de dos moledoras Marmonier, movidas a vapor, colocadas sobre grandes estanques metálicos;-ubicados en primer plano- donde se mezcla y refrigera el mosto antes de ser llevado, mediante bombas centrífugas, á las bodegas de fermentación. La disposición de estas moledoras y bomba permite la elaboración fácil y cómoda de 2.500 quintales de uva*

⁸⁴ IBIDEM. Pág. 196.

⁸⁵ IBIDEM. Pág. 178.

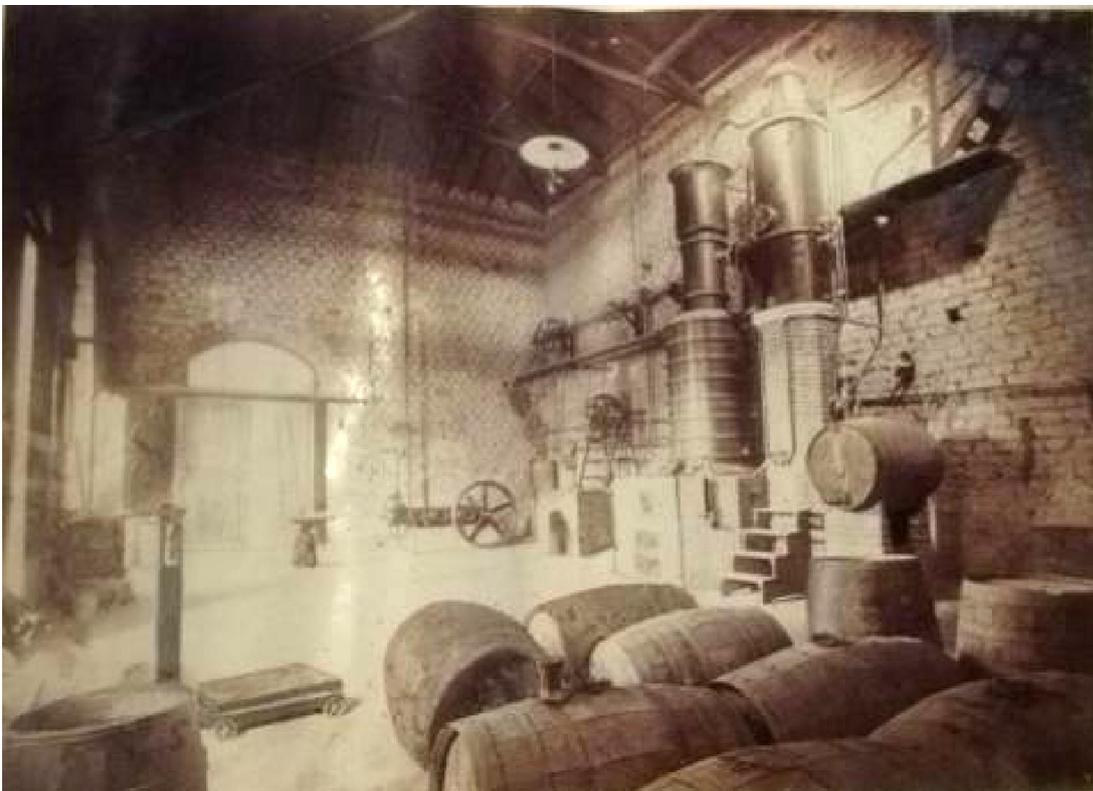
⁸⁶ BIALET MASSE, Juan, op. Cit.. Pág. 386.

*diariamente. En esta bodega están instaladas las prensas a vapor sistema Cog y prensas hidráulicas Cassan para el agotamiento de los orujos y elaboración de vinos blancos*⁸⁷. Al igual que la bodega de Langlois, utilizaba vías férreas de trocha especial para el traslado de bordalesas o de orujos.

Sección de Elaboración de aguardientes

Históricamente la elaboración de aguardientes identificó la industria vitivinícola sanjuanina. Los aguardientes se elaboraban prácticamente en todas las bodegas de la provincia y la sección o departamento encargado estaba separado del resto de la bodega, porque su elaboración implicaba la utilización de calderas, que calentaban el ambiente, mientras que para los vinos se necesitaba bajar la temperatura durante la fermentación tumultuosa, manteniendo una temperatura media y continua durante su maduración. Los alambiques que muestran estas imágenes son los que empleaban el sistema *Egrot*.

Imagen N° 1: Bodega de Don Rosauro Doncel. Departamento de alambiques.

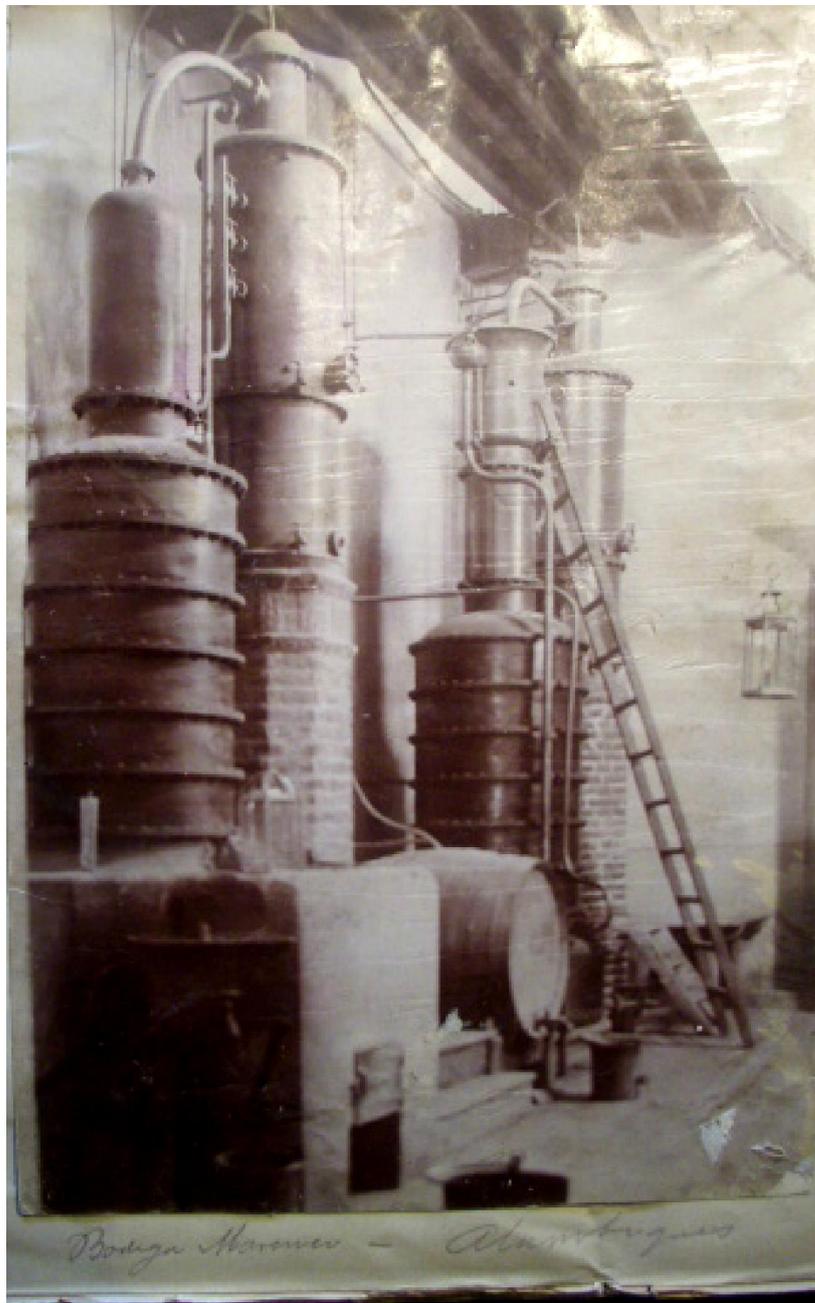


Fuente: Colección "Pedro Pascual Ramírez". Página 98. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Édita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 157)

⁸⁷ RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit Pág. 176.

Se encuentra ubicada en el departamento de Concepción (sector norte de la capital) y fue conceptualizada como una “bodega de primera” por Ramírez.

Imagen N° 2: Departamento de Alambiques



Fuente: Colección “Pedro Pascual Ramírez”. Página 102. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Edita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 231)

En la colección de Pedro Pascual Ramírez, esta fotografía está identificada como la sección de *alambiques* de la *Bodega Marengo*—escrito por el mismo Ramírez al pie de la imagen—, mientras que en su libro, en el epígrafe

de la misma imagen, hace referencia a que pertenece a la Bodega de Miguel y Carlos Echegaray. Se desconoce el motivo por el cual la referencia de ésta foto es diferente.

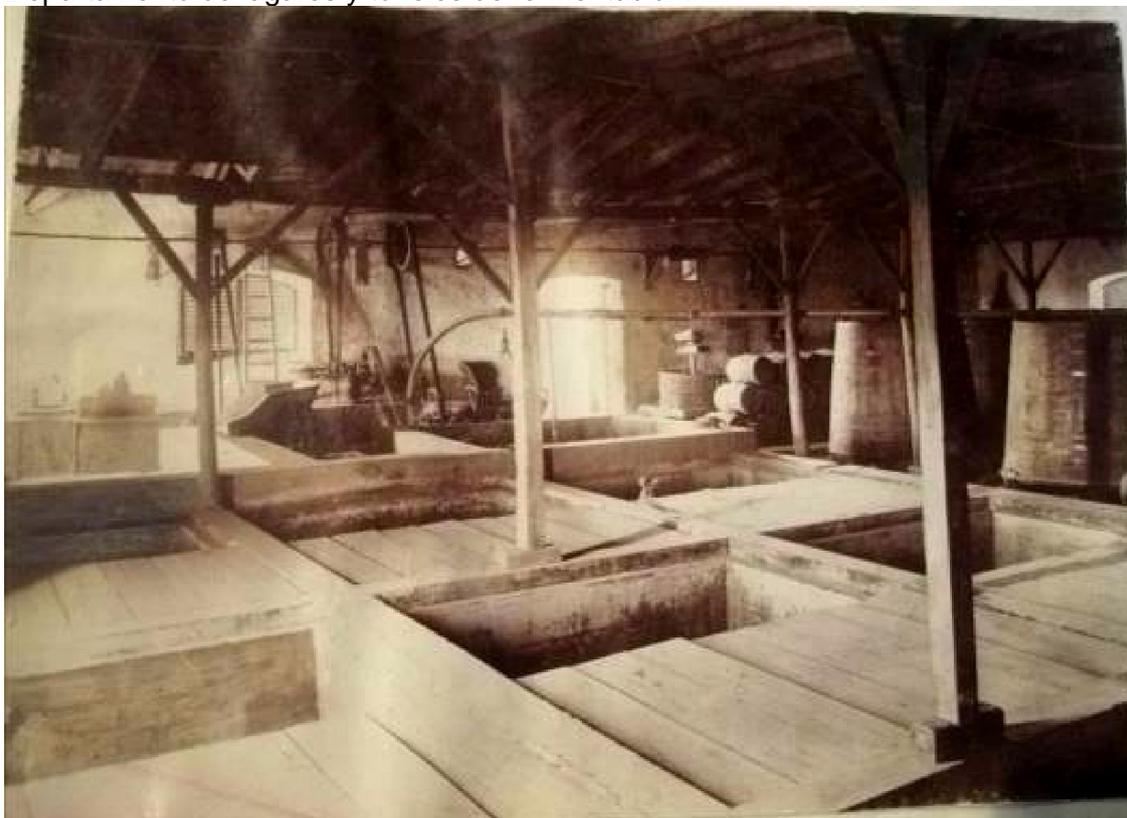
Departamento de fermentación

En este departamento se encuentran ubicadas las cubas de fermentación tumultuosa. Pueden ser de distintos materiales y de distintas formas, de mampostería o de madera de roble, siendo éstas últimas las más usuales.

Huergo⁸⁸, al analizar esta sección, concluye en que las cubas de mampostería tenían una serie de inconvenientes, entre ellos: el costo elevado de su construcción y mantenimiento; su poca versatilidad, ya que solo sirven para la fermentación y no para la guarda de los vinos, tal como sucede con las cubas de madera; a la vez, la fermentación de los mostos era mas lenta.

Entre las imágenes seleccionadas para esta presentación se han escogido diferentes modelos de secciones de fermentación. Uno con piletas de mampostería, que son las menos comunes para este momento, y con cubas de diferentes modelos.

Imagen N°1: Bodega de los señores J. y E. Copello y Ca.
Departamento de lagares y toneles de fermentación.



Fuente: Colección "Pedro Pascual Ramírez". Página 104. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Edita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 141)

⁸⁸ HUERGO, *La industria vitivinícola en la República Argentina*. Buenos Aires. 1898. Pág. 254.

En esta imagen podemos observar la combinación de piletas de mampostería y cubas de fermentación. Ambos modelos ubicados muy cerca del área de molienda equipada con moledoras y prensadoras –al final de la imagen-. En ella también podemos observar las cañerías que llevan el mosto hasta las cubas.

El modelo de las cubas utilizadas en este establecimiento era mas antiguo ya que la parte superior tenía un diámetro inferior que la base. El inconveniente de estas cubas era que los mostos se avinagraban, pero se solucionaba sumergiendo el *sombrero* en el mosto cada cierto tiempo, por tal motivo veremos que muchas de estas cubas se encuentran descubiertas.

Imagen N° 2: Departamento de Fermentación de la Bodega de los señores Tourrés y Hnos.

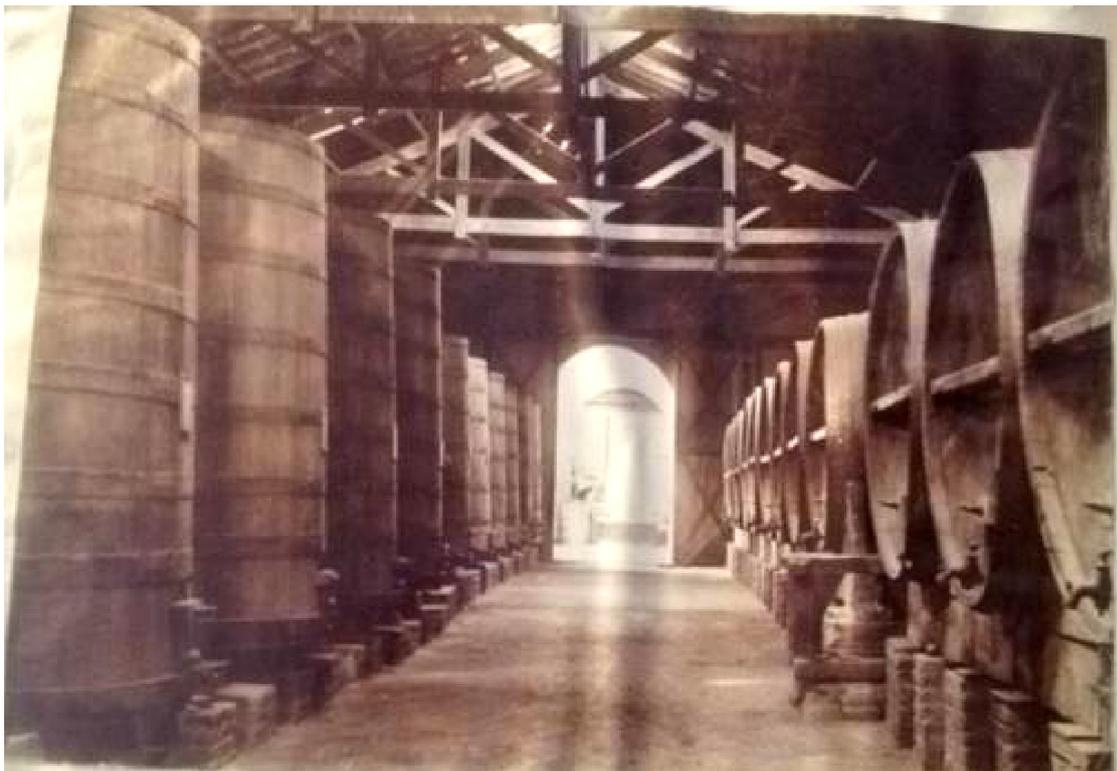


Fuente: Colección “Pedro Pascual Ramírez”. Página 102. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Edita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 219)

Esta imagen muestra el momento del trasiego del vino recién fermentado a las bordalesas donde terminarán de madurar. Podemos distinguir claramente las bombas utilizadas para llevar adelante esta operación.

Es interesante rescatar la disposición de cubas y bordalesas, ésta hace suponer que las cubas estaban siendo usadas para depósito de vinos elaborados y que, al momento de la fotografía eran trasegados a bordelesas.

Imagen N°3: Bodega de los señores Uriburu y Medici. Departamento de Depósito.



Fuente: Colección "Pedro Pascual Ramírez". Página 95. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Edita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 181)

Este establecimiento, modelo en la provincia, contaba con una bodega de fermentación con la última tecnología para la época, con el firme objetivo de obtener los mejores vinos.

Ramírez la describe "...sobre una superficie de 1.300 metros cuadrados, está constituida la gran bodega de fermentación, única en su género en América, por su sistema y capacidad. Dispuesta a ambos lados de este departamento y construidas a 60 centímetros del nivel del piso, existen 34 grandes piletas para fermentación de mampostería revestidas de cemento y silicato, prevista de sus respectivas compuertas y de un diafragma metálico para la submersión del orujo, durante el proceso de fermentación.

Cada pileta está dotada de refrigerantes, unidos por un sistema completo de cañerías, a la máquina frigorífica, con el objeto de dominar oportunamente las altas temperaturas que alcanzan en este clima los mostos fermentados, asegurando de esta manera la marcha normal de esta, y, por consiguiente, la buena calidad de los vinos.

Esta instalación frigorífica es, hasta hoy, la más vasta, poderosa y completa que se ha hecho en el mundo, aplicada a la vinificación.

Una bomba a vapor facilita el trasiego de los vinos nuevos a las bodegas de depósito⁸⁹.

La imagen obtenida por el Ingeniero no corresponde a la descripción pero sí muestra el sector de la bodega equipada con importantes cubas de fermentación, todas ellas colocadas sobre una base conformada por dos paredes construidas de ladrillos con una altura prudente que permita el mejor desagote de las cubas y circulación de aire por debajo de las mismas.

Imagen: N° 4: Departamento de Fermentación de la Bodega de los señores C. Devoto y Cia.



Fuente: Colección "Pedro Pascual Ramírez". Página 98. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Edita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 185)

Esta imagen muestra las amplias estructuras de las bodegas de fermentación en la que se observa algunas cubas colocadas sobre la base de ladrillos y otras no. También podemos destacar las mangueras a lo largo de la bodega y los tablonces colocados sobre las cubas que servían para apoyar las mangueras al momento de ser llenados con los mostos.

⁸⁹ RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 178.

Imagen N°5: Bodega don Rosauro Doncel. Departamento de fermentación.



Fuente: Colección "Pedro Pascual Ramírez". Página 102. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Edita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 185)

La foto ha sido seleccionada para esta presentación por su vista panorámica, muestra los enormes mojinetes que sostiene el techo de la bodega, las cubas colocadas sobre las bases de ladrillos, la cercanías de las cubas de fermentación de la zona de molienda, las prensadoras y las bombas de trasiego. También podemos observar las tapas de las piletas de mampostería en el piso de la bodega.

La colección de imágenes de Pedro Ramírez ha sufrido diferentes avatares, como por ejemplo, se han humedecido y manchado algunas fotos, en este caso vemos claramente una mancha de tinta roja. Cabe aquí la reflexión sobre el rescate de esta publicación -que forma parte del patrimonio histórico de la provincia- ya que se encuentran pocos ejemplares para su consulta y algunos de ellos incompletos.

Imagen N° 6: Bodega de Langlois hnos. Departamento de fermentación.



Fuente: Colección "Pedro Pascual Ramírez". Página 102. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Edita en RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 192)

Esta bodega, al igual que la bodega de Uriburu y Médici, se encontraba equipada con la última tecnología, sus dueños implementaron las técnicas que se aplicaban en ese momento en Francia.

En la presente imagen vemos el departamento de fermentación de los vinos blancos con las bombas de trasiego. Ramírez describe este departamento de 495 metros cuadrados con las siguientes características:

"Las bombas son movidas a vapor y para los trasiegos y conducción de los motores o vinos, hay cañerías fijas o móviles; toso perfectamente combinado. El número de operaciones es insignificante; el trabajo humano, que es el más caro, está reemplazado en todas partes por el trabajo mecánico, que es el más económico y el más perfecto..."

En la sala de fermentación hay doce cubas de mampostería, de una capacidad de 180 hectolitros cada uno.⁹⁰

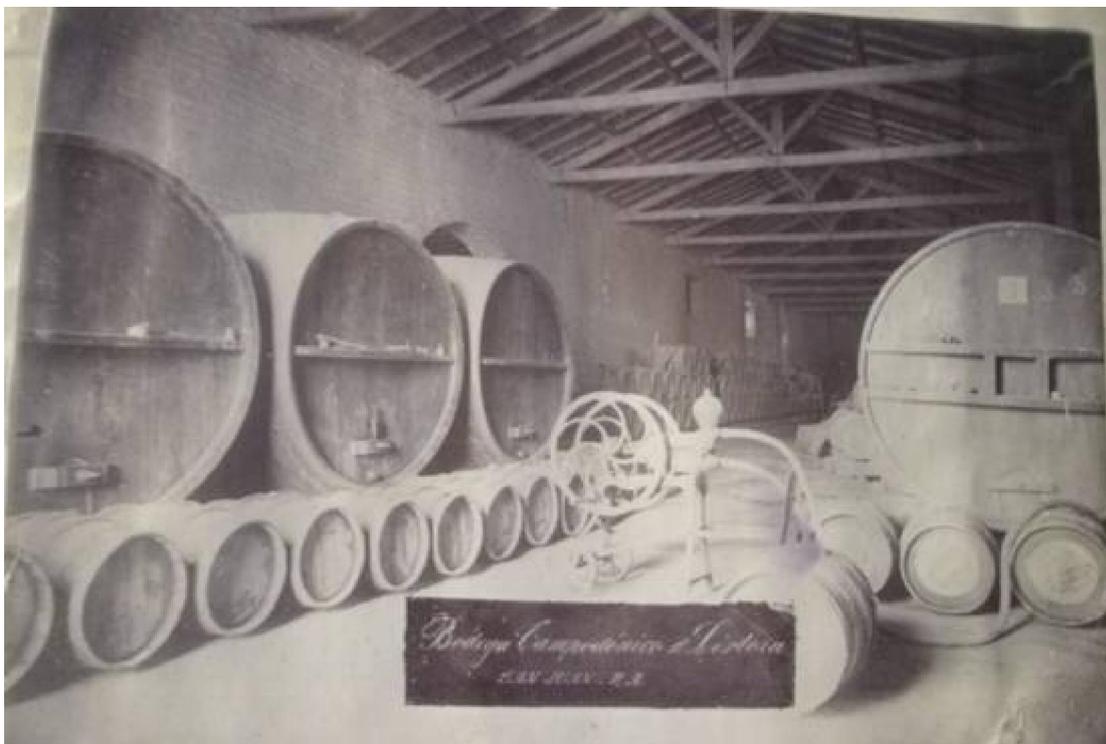
El mosto cae a la máquina azufradora y de allí a los depósitos de las bombas, las cuales lo envían por cañerías a las cubas o lagares de mampostería, si es para vino carlón, o los pipones o toneles, si es vino blanco⁹¹".

⁹⁰ RAMIREZ, Pedro Pascual, Op. Cit. Pág. 194

⁹¹ IBIDEM. Pág. 196

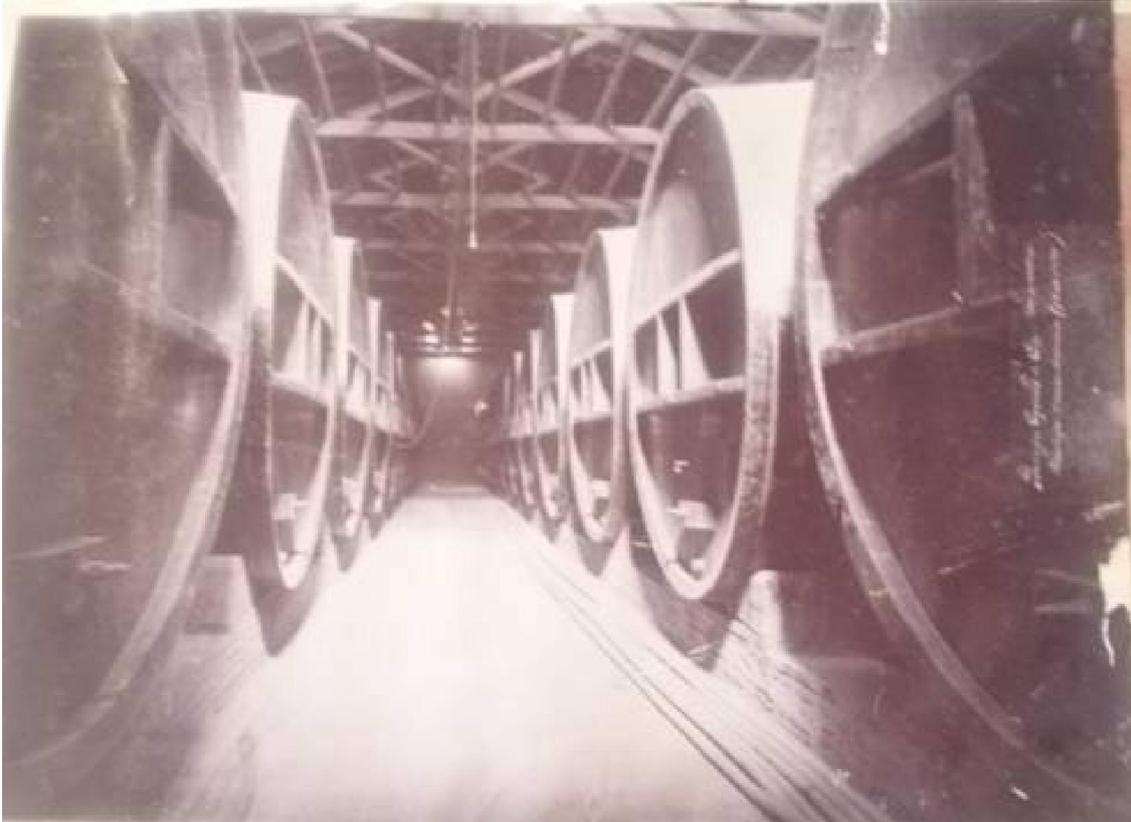
Imágenes N° 7, 8 y 9: Bodega Campodónico & Lertora.

Las tres imágenes siguientes pertenecen al establecimiento de los señores Campodónico y Lértora, clasificada como una bodega de primera categoría, ubicada en el departamento de Santa Lucía. Estas muestran el departamento de fermentación desde diferentes perspectivas, allí podemos ver las bombas de trasiego en el momento preciso de la tarea.



Fuente: Colección "Pedro Pascual Ramírez". Página 105. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Inédita)

Como podemos observar la ubicación de las cubas corresponde a los lineamientos de la época, están colocadas sobre las bases de ladrillo, allí podemos ver la bomba, y apoyadas sobre el piso las mangueras para llenar y desagotar las cubas.



Fuente: Colección "Pedro Pascual Ramírez". Página 105. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Inédita)

En esta tercera imagen se aprecia otra sección del departamento de fermentación que nos muestra un sector no tan cuidado, las cubas se encuentran apoyadas sobre el piso de la bodega, que era de tierra.



Fuente: Colección “Pedro Pascual Ramírez”. Página 106. Museo Histórico Provincial Agustín V. Gnecco. (Inédita)

Conclusión

El Museo Histórico Provincia Agustín V. Gnecco posee una importante hemeroteca, que ha ido incrementando su patrimonio con el transcurso del tiempo de la mano de las donaciones de diferentes familias tradicionales de la provincia. Las posibilidades de investigación en él son innumerables ya que cuenta con una de las recopilaciones de diarios de la provincia mas completa, y con interesantes colecciones de diferente índole como la que se analiza en el presente trabajo.

La selección de imágenes realizadas sobre la Colección de Pedro Pascual Ramírez, nos permite rescatar, reconstruir, hacer presente un patrimonio histórico de carácter exclusivo e invaluable dada la pérdida patrimonial que la provincia sufre por su actividad sísmica permanente.

La selección de imagen muestra los primeros momentos de elaboración de vinos –molienda y fermentación- pudiendo recrear estas tareas, enriquecida la lectura de estas imágenes con el entrecruzamiento de investigaciones contemporáneas a las mismas, tales como el trabajo de Huergo y del mismo Pedro Pascual Ramírez, como así también de Biale Massé. Podemos distinguir en estas imágenes los rasgos de una actividad vitivinícola moderna, con establecimiento de gran envergadura y con una actividad propia integrada, que vinculaba desde la producción de la vid hasta la comercialización de los productos manufacturados. Con empresarios visionarios que buscan mejorar

día a día la calidad de sus productos y procesos y al mismo tiempo incorporan tecnología de punta para lograr mejorar los réditos de sus empresas.

Dice Don Quijote de la Mancha: “.... La historia, émula del tiempo, depósito de las acciones, testigo de lo pasado, ejemplo y aviso de lo presente, advertencia de lo por venir...”⁹² La historia en imágenes, como patrimonio histórico, nos permite no solo acercarnos a la fotografía desde un enfoque artístico, sino conocer, comprender, analizar los procesos dinámicos de una actividad vinculada al devenir económico y social de la provincia de San Juan. Las imágenes nos remiten a una historia, nos ubican dentro de la misma, nos hacen partícipes de una realidad temporalmente lejana, pero, al mismo tiempo próxima, accesible, que cuenta y que nos cuenta, como parte del pasado que perdimos pero aun vive en el presente que heredamos.

Bibliografía

RAMIREZ, Pedro Pascual, *Industria viti-vinicola*, Buenos Aires, Compañía Sud - Americana de Billetes de Banco. 1898.

KOSSO Y BORIS, *Fotografía e historia*, Sau Paulo, Atelié, 2001.

SUAREZ, Hugo José, *Cómo descifrar sociológicamente la fotografía histórica. Elementos teóricos-metodológicos*. En: IBARGÜEN Maya, WAIDMAN, Gilda (coord.), *Memoria in(cognitas). Contenidos de la Historia*. México, Edit. Centro de Investigación Interdisciplinaria en Ciencias y Humanidades. Universidad Nacional Autónoma de México. 1º Edición. 2007.

JIMENEZ, Lucía, ESPINOSA Rafael, *Fotografía y Patrimonio*. II Encuentro en Castilla La Mancha. Edit. Universidad de Castilla- La Mancha. Toledo. 2006.

HUERGO, *La industria viti-vinicola en la República Argentina*. Buenos Aires. 1898.

BIALET MASSE, Juan, *Informe de la clase Obrera Argentina*. Buenos Aires, Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires. 2010. Volumen II.

⁹² CERVANTES, Miguel de, *Don Quijote de la Mancha*, Santiago de Chile, edit. Santiago, 1987.

Pág. 74

