

IV CONGRESO DE HISTORIA VITIVINICOLA DEL URUGUAY

ARQUITECTURA PATRIMONIAL EN LA BODEGA LA CRUZ. FLORIDA.

La presente ponencia representa una línea de trabajos de investigación sobre el estado de situación del patrimonio arquitectónico de la producción rural en el Uruguay. Particularmente en lo que tiene que ver con la arquitectura de la actividad vitivinícola en el país entendiendo que la arquitectura de los edificios y del entorno - el territorio-constituyen un testimonio y documentos de primer orden en la temática histórico-cultural del país. Los edificios son testigos de la relación histórica del hombre con el medio físico, y por lo tanto una fuente elemental para poder analizar los sistemas de aprovechamiento productivo del territorio que han imperado en las poblaciones, en los procesos de transformación utilizados, en los modos de vida, en las relaciones sociales que se desarrollaron, en las representaciones colectivas así como las distintas facetas en que se han ido poniendo en práctica los diversos sistemas técnico-económicos.

La arquitectura de las bodegas, como bienes patrimoniales que representan valores históricos, científicos y culturales respaldan el compromiso de conservarlos y transmitirlos y el trabajo de rescate, valoración y preservación se hace imprescindible. La información primaria sobre distintos establecimientos vitivinícolas particularizados se hace también necesaria así como la constitución de un inventario, presente en el horizonte de toda investigación sobre bienes patrimoniales.

Bodega La Cruz.

Desde fines del siglo XIX en el Departamento de Florida, en el paraje de La Cruz, se produce una particular simbiosis entre pueblo, ferrocarril y unidad productiva agroindustrial. Una población asentada a la vera de la estación del ferrocarril (un nuevo modo de comunicación entre personas y productos de y para el campo) y un emprendimiento productivo: la Sociedad Vitícola Uruguaya. Estableciendo entre ellos desde los años iniciales y en el correr del siglo XX una vinculación armónica, generando ocupación y afincando gente a la tierra en un hecho que perdura en la memoria de la cultura del trabajo nacional.

La Sociedad Vitícola Uruguaya.

Debido a la iniciativa de Luis de la Torre, se funda en el paraje de La Cruz , en Florida, el 24 de mayo de 1887, constituyendo la bodega más antigua del país, dedicada a la producción industrial de vino nacional. Productores uruguayos de avanzada, vinculados a la inmigración italiana y su tradición viñatera, crearon dicha sociedad con el fin de iniciar una actividad empresarial, en momentos que el alambramiento y las transformaciones que se iban dando en el medio rural dejaba sin ocupación a paisanos dedicados al cuidado de los rodeos de las estancias. La naciente empresa brindaría además la posibilidad de trabajo y formación agraria a trabajadores desplazados por las transformaciones del campo.

Como unidad de cultivo y producción, viña y bodega, se integran localmente en una unidad mayor territorial que abarca el pequeño pueblo de La Cruz y un paisaje rural, digna de ser considerada como área de protección, donde la Bodega La Cruz amerita destacarse como patrimonio histórico - cultural del país. Bodega que cumple en el correr del presente año, mas de 120 años de actividad ininterrumpida y que integra el mapa de los establecimientos pioneros del inicio de la actividad industrial del vino en los últimos decenios del siglo XIX en el Uruguay.

(foto 1)

Su arquitectura y el entorno paisajístico que la comprende y la rodea, mantiene salvo algunas alteraciones menores, sus características originales de fines del ochocientos. Una modesta escala y sencillez definen a los edificios habitacionales y sobre todo industriales, que aún hoy se conservan como testimonio de un pasado y de un presente productivo.

El casco central de la bodega de La Cruz.

El complejo de edificios abarca un predio de más de una hectárea , rodeado de campos de viña en todas las orientaciones. A diferencia de algunos ejemplos europeos , los centros de procesamiento del vino en el Uruguay son abiertos, con un espacio principal o "playa de maniobras" , a menudo central, donde se vinculan la administración, la casa patronal, la bodega y depósitos. En La Cruz, los edificios principales - casa patronal, administración, depósito, bodega y actual museo de sitio - se ordenan según un eje de norte a sur.

(foto 2) .

La casa patronal es un edificio con diseño propio de fines del siglo XIX, a la francesa, propio de una villa señorial, aunque pequeño. Se ubica frente a un espacio central enjardinado de planta circular y arboledas anexas que enriquecen el entorno.

(foto 3.)

La bodega , con su correspondiente cava, se encuentra vinculada a este espacio, un poco apartada, según el eje de composición señalado **(foto 4)**. El complejo productivo se complementa con un edificio (depósito), **(foto 5)**, perpendicular a ese eje y equidistante de la casa patronal y de la bodega. A más, un edificio pequeño para la administración, tipo chalé, se sitúa al oeste de la bodega y próxima a ella **(foto 6)**. Dos depósitos , uno de ellos museo de sitio del establecimiento, completan el espacio frontal del establecimiento.

Al sur de este establecimiento y próximo a la bodega, circula el ferrocarril y más allá el camino que conecta al pueblo de la Cruz y a la ruta nacional 5. Ambas vías, históricamente vincularon la bodega con la región y el espacio nacional, permitiendo la eficaz salida de los productos. Desde el camino y el ferrocarril, se accede a la entrada del establecimiento, donde la bodega propiamente dicha.

Detalles de los edificios principales y generalidades sobre su estado de conservación.

Residencia o casa patronal.

Según el registro que aparece en la fachada sur este edificio ha sido proyectado por el arquitecto C. R. Larreta y constructores Benedetti Hnos (**foto 7**). Probablemente construido más tardíamente que la bodega y otros edificios. La residencia consta de dos plantas con acceso desde el sur. El hall de entrada vincula la planta baja (estar, comedor, cocina y baño) con la planta alta por una escalera iluminada por un vitral (**foto 8**). En sus orígenes este espacio culminaba en una torrecilla que hoy no existe . Desde el comedor, a través de una puerta ventana, se buscó una acertada vinculación con el inmediato jardín y el paisaje, para su visualización mediante una terraza (**foto 9**). La vivienda ha tenido alteraciones no muy felices: por ejemplo se le agregó una habitación en la fachada este, bajo un balcón perteneciente a la planta alta. Este tipo de agregados o supresiones deben ser valorados para mantenerlos o no, considerando la recuperación futura de dicho edificio. Por otra parte, la estabilidad estructural y el estado de los muros y revoques es buena. Excepto la cubierta de tejas que acusa deterioro en los bordes y faltantes de tejas planas francesas (**foto 10**). Los baños y cocina deben ser remozados y el confort ambiental merece especial atención.

Bodega.

El edificio de la bodega está constituido por un nivel de planta baja, conteniendo la cava ,semienterrada,(piletas, toneles, etc.) y una alta para la elaboración. El conjunto se desarrolla según un plano en L para los dos niveles. La estructura de techo de la cava está constituido por columnas de hierro fundido (en un diseño original en las bodegas de época), sosteniendo perfiles doble T y entramado de bovedillas (**foto 11**). La planta alta es techada con un sistema de cerchas de madera, en general en mal estado, sustentando un entramado para la cubierta de chapas de hierro galvanizado en deterioro por falta de mantenimiento y de urgente reparación.

La fachada sur de la bodega tiene un diseño propio del lenguaje clasicista. Se levanta sobre la cava, con basamento de piedra, portada según un arco también de piedra, rematando todo el conjunto con cornisa y frontón recto. Los ángulos de esta fachada se encuentran reforzados con piedra granítica y cuatro pilastras de fuste estriado y con capitel, adosadas a la fachada, decoran todo el conjunto. A esta fachada se accede por una doble escalinata destacada por tramos de balaustradas con remates de copones como decoración (**fotos 12 y 13**).

La cava, sin duda la construcción primitiva, fue excavada en un terreno en pendiente, pero llevando su entrada a nivel del camino de acceso. Algunas intervenciones y el retiro de material en el sector de entrada, han llevado a movimientos en la estructura superior de la planta alta y la escalinata suroeste haciendo peligrar la estabilidad del conjunto.

Depósito.

El depósito general de la empresa fue construido, espacio libre y arbolado por medio, al norte de la bodega central y se encuentra en buen estado de conservación. Su cubierta está sustentada por un sistema de cerchas y constituida por chapas acanaladas, que más allá de algunas reparaciones parciales, aseguran la adaptabilidad del edificio a su función. No se denotan alteraciones en el resto de la estructura. Acentos decorativos en sus fachadas, sobre todo en la cara oeste del edificio aportan una visión original y pintoresca al conjunto **(foto 14)**.

Edificio de la administración.

Esta obra está concebida como un pequeño chalé con cubierta de teja plana y en muy buen estado de conservación. Su planta es una L y permite ubicar baños públicos, oficina de atención al personal y escritorio del administrador con comodidad. Se destacan como aciertos en la composición arquitectónica de este edificio, la cubierta de tejas, aleros sobre las puertas del mismo material sostenidos por ménsulas de madera y el enmarcado adintelado de puertas y ventanas. El color blanco de los muros, que parece ser el color indicado de todo el conjunto de la bodega, integra armónicamente el chalé al mismo **(foto 15)**.

Arq. Carlos Altezor
Noviembre del 2008.

CENTRO DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARIOS LATINOAMERICANO (CEIL)
FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN (UDELAR)

IV CONGRESO DE HISTORIA VITIVINÍCOLA EN URUGUAY

MONTEVIDEO, 6 Y 7 DE NOVIEMBRE DE 2008

CRISIS DE LA VITIVINICULTURA Y REFORMA DE LA LEY NACIONAL DE VINOS. MENDOZA, 1913-1914

*Patricia Barrio de Villanueva**

Cuando a partir de 1913 cayó el precio del vino en los mercados consumidores¹, se inició un fuerte debate que abarcó una gran cantidad de temas, entre otros la necesidad de reformar la ley nacional de vinos N° 4363, de 1904. Recordemos que ésta había sido objeto de una extensa discusión difundida tanto en la prensa como en el Congreso Nacional durante la crisis de principios de siglo XX².

Ahora bien, en el nuevo contexto crítico, la reforma de dicha ley se visualizaba como una de las estrategias para volver “a la normalidad”. Otro argumento utilizado eran los cambios operados en la agroindustria durante el *boom* vitivinícola de 1904-1912. Repasemos a continuación algunos indicadores.

La superficie cultivada con viñedos así como la capacidad de elaboración habían aumentado enormemente entre 1904 y 1914 (de 22.875 a 70.467 hectáreas y de 1.088.530 a 4.310.293 de hectolitros³). Una cantidad significativa de bodegas se había modernizado, tal como surge de las estadísticas oficiales; por ejemplo, entre 1909 y 1912 el número de motores creció un 63%, la producción de HP de esos motores un 65%, la producción de fuerza a través de calderas un 37% y las instalaciones eléctricas un 57%⁴. También aumentaron las marcas de

* INCIHUSA-CONICET, Facultad de Filosofía y Letras-Universidad Nacional de Cuyo.

¹ La crisis fue causada por distintos factores, entre otros, el conflicto en las colonias agrícolas del Litoral durante 1912 que disminuyó la venta de vino fuera de Mendoza contribuyendo a la formación de un considerable excedente vínico en 1913, y la entrada en producción, entre 1912 y 1913, de 13.000 ha de viñas nuevas produjo un gran aumento de la producción. A esto se sumó la contracción del medio circulante (y del crédito) en más de 150 millones de pesos papel, entre abril de 1913 y agosto de 1914, debido a la fuga del oro por la guerra de los Balcanes (Beveraggi Allende, W., 1952: 35).

² Barrio, P., 2007a.

³ Intervención Nacional. Ministerio de Industrias y Obras Públicas, Mendoza, 1931:s/p; *El Comercio*, 28-10-1904:5; *Anuario de la Dirección General de Estadística de la Provincia de Mendoza*, 1914:210; *Tercer Censo Nacional 1914*, t. V: 207- 215.

⁴ *Anuario de la Dirección General de Estadística de la Provincia de Mendoza*, 1907, 1908 y 1909 (:380), y 1912 (:345 y 361). Para conocer la modernización de la bodega ver Richard-Jorba, R. y Pérez Romagnoli, E.,

vino tramitadas por las firmas vitivinícolas locales lo cual era un indicador de una mayor intervención de dichas empresas en la comercialización de la bebida. Aunque la información no es exhaustiva, en 1913, sobre un total de 1.000 bodegas, alrededor de 120 comercializaban sus vinos con marca propia⁵ y, aunque sólo representaban el 12%, el número era muy superior a los 36 casos detectados en 1900⁶. Por otra parte, la expansión del ferrocarril había permitido ampliar el área de consumo, llegando a una gran cantidad de pueblos de las principales provincias argentinas. La rentabilidad del negocio había atraído a inversores, algunos de los cuales se habían convertido en accionistas mayoritarios de las dos grandes firmas mendocinas: Tomba y Giol⁷. Finalmente, aunque la generación de conocimientos científicos y técnicos para la agroindustria del vino era un proceso lento y plagado de dificultades, existía, entre algunos productores, especialistas extranjeros, y profesores y egresados de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, el compromiso de producir esos conocimientos en forma local⁸.

Como decíamos entonces, esta transformación en la industria y la nueva crisis explican que se considerara pertinente un cambio en la ley nacional. Sin embargo, no había acuerdo en el contenido del nuevo texto. En esta ponencia nos proponemos analizar los tres proyectos presentados comparando dos cuestiones. La primera es la definición de vino y los indicadores enológicos del vino genuino. Al respecto, intentamos establecer, teniendo en cuenta las discusiones previas a la sanción de la ley de 1904, si se había logrado un consenso sobre este tema. La segunda cuestión son los mecanismos de control a la elaboración del vino propuestos y su financiación. Este aspecto también era importante ya que estaba difundida la opinión que culpaba de la crisis a la sobre-oferta de bebidas no genuinas. El control, entonces, aparecía como una de las principales herramientas anticíclicas.

1. Los proyectos y sus autores

Los tres proyectos se presentaron en la Cámara de Diputados de la Nación durante el año 1914 y ninguno fue aprobado. El primero fue elevado el 3 de junio por el multifacético diputado nacional Estanislao Zeballos⁹. Según comentarios, se habría inspirado en un estudio de la crisis vitivinícola publicado por el Diario *La Prensa*¹⁰. Es probable que así fuera porque no hemos registrado un interés frf económico o laboral de Zeballos respecto de la

1994.

⁵ Barrio, P., 2006: 378-380. En 1914 hemos registrado 22 marcas de vinos nuevas.

⁶ Richard-Jorba, R., 1998: 306.

⁷ Barrio, P., 2006a y 2007b.

⁸ Cf. Rodríguez Vázquez, F., 2008^a y 2008^b.

⁹ Congreso Nacional, t. I, 1914:534-551.

¹⁰ El autor de este comentario fue Pedro Cazenave (*La Industria*, 13-7-1914:1). El estudio publicado por el diario *La Prensa*, fue reproducido por *La Industria*, durante el mes de abril de 1914.

vitivinicultura mendocina¹¹. Como él mismo escribiera, su propuesta se fundó en “los antecedentes de las leyes vitivinícolas de todos los países del mundo donde se ejercita esa industria y el alcance de sus principales disposiciones”¹². Efectivamente, en cada uno de los artículos del proyecto repasaba la legislación de Francia, Italia y Argentina (y de Mendoza) demostrando un trabajo minucioso.

Este texto fue muy bien recibido por los industriales¹³, inclusive, algunos consideraron que su aprobación y puesta en práctica era la solución a la crisis, razón por la cual rechazaron un gravamen extraordinario que la Provincia había establecido para comprar el vino sobrante del mercado¹⁴. El entusiasmo declinó cuando, unos días después, el enólogo francés radicado en Mendoza, Pedro Cazenave, declaró que consideraba “exagerado” el optimismo de los bodegueros con el proyecto de Zeballos¹⁵ y, entre el 11 de junio y el 3 de julio, publicó un análisis crítico del mismo, a partir del cual perfiló su propuesta, enriquecida por “una conversación sostenida con el diputado señor Pedro Benegas”¹⁶. Este nuevo proyecto apareció publicado en el diario *La Industria*¹⁷ y, poco después, la *Sociedad de Vitivinicultores de Mendoza* lo adoptó públicamente (aunque con algunas reformas), y lo elevó a la Cámara de Diputados de la Nación el 13 de agosto¹⁸. También contó con el apoyo de la *Sociedad de Viticultores de San Juan*.

¿Quién era Pedro Cazenave? Al igual que Aarón Pavlovsky, había sido contratado por el gobierno argentino en el exterior para poner en marcha distintos procesos de modernización productiva en el país y formar recursos humanos. Egresado de la Escuela Nacional de Agricultura de Grignon (Francia)¹⁹ con el título de enólogo, llegó a la Argentina para dirigir el Instituto Superior de Agronomía de Buenos Aires. Luego se trasladó a Mendoza²⁰ para instalar, en 1905, la Estación Enológica, anexa a la Escuela Nacional de Vitivinicultura. Su

¹¹ Si bien es cierto que representaba jurídicamente a la “Compañía de Irrigación y Tierras de Mendoza” formada en Buenos Aires en 1911, de la que participaban importantes personajes de la política nacional (como Carlos Saavedra Lamas) y provincial (Emilio Civit), esta empresa sólo se dedicaba a la comercialización de tierras en el sur mendocino (Masini Calderón, J., 1994: 14, 17 y 71).

¹² *La Industria*, 6-6-1914:1.

¹³ Tanto la *Sociedad de Vitivinicultores de Mendoza* como la *Comisión de Defensa y Fomento Industrial y Comercial* enviaron telegramas de apoyo y felicitación al diputado Estanislao Zeballos (Congreso Nacional, t. I, 1914:551).

¹⁴ Barrio, P., 2008.

¹⁵ *La Industria*, 11-6-1914:1.

¹⁶ *La Industria*, 16-7-1914:1. Recordemos que este industrial, además de ser uno de los referentes más destacados de la vitivinicultura mendocina de calidad, formaba parte de una comisión, nombrada por el gobierno provincial (de *Defensa y Fomento Industrial y Comercial*), para comprar los excedentes de vino a los elaboradores.

¹⁷ El proyecto de Cazenave fue publicado en *La Industria* entre los días 16 y 20 de julio de 1914.

¹⁸ Cámara de Diputados de la Nación, 1915: 54-75.

¹⁹ Pérez Romagnoli, E., 2005.

²⁰ *La Industria*, 11-6-1914:1.

intervención duró sólo un año. La personalidad y los conocimientos de Cazenave lo llevaron a realizar “contribuciones a la vitivinicultura regional, en particular [...] continuas innovaciones en equipos para bodegas y destilerías”²¹, así como dirigir la elaboración de vinos en distintas bodegas. Según un diario, en 1914, tenía esa responsabilidad en quince establecimientos mendocinos²². Es decir, entonces, que era un experto en vitivinicultura, reconocido ampliamente por los miembros de ese sector.

El último proyecto fue remitido al Congreso el 7 de setiembre por el *Centro Vitivinícola Nacional*²³, asociación que reunía a empresarios de las distintas regiones productoras de vino del país²⁴. Esto muestra un hecho ya advertido en otras investigaciones: los elaboradores mendocinos no estaban fuertemente vinculados con el gremio nacional y preferían presionar sobre las autoridades a través de la asociación provincial. La razón se comprobará a través del análisis de los textos: el *Centro* reconocía la existencia de zonas vitivinícolas que elaboraban distintos tipos de vinos, mientras los productores locales defendían el perfil productivo local.

2. El vino, ¿qué es el vino?

El artículo 3 del proyecto de Zeballos definía al vino por la negativa. Así “nadie podrá producir... bajo la denominación de vinos, productos que no resulten de la fermentación de la uva, o del mosto de la uva, fresca y sana”²⁵. La *Sociedad de Vitivinicultores* lo reformó diciendo que bajo la denominación de vino se incluían aquellos productos que “resulten de la fermentación de la uva o del mosto de uva fresca”²⁶, mientras que el texto elevado por el *Centro Nacional de Vitivinicultores* sostenía que el vino era la fermentación alcohólica de “la uva fresca de vino, procedente de zonas declaradas viníferas por las autoridades competentes”²⁷.

Las tres propuestas establecían que la uva debía ser fresca. Se diferenciaban de la ley vigente (Nº 4363) que permitía la elaboración de vino con la uva “ligeramente estacionada”. Zeballos rechazaba esta disposición en los siguientes términos: “Nos ha parecido más prudente, previsor y útil al pueblo eliminar la posibilidad de que se expendan vinos de pasa u otros inferiores, cuando podemos producirlos puros y directos con extraordinaria abundancia

²¹ Pérez Romagnoli, E., 2005.

²² *La Industria*, 11-6-1914:1.

²³ *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, nº 104, 1914: 2880-2896.

²⁴ Sobre la historia de este gremio, ver Ospital, M. S., 1995 y Barrio, P., 2006b: 212-215.

²⁵ Congreso Nacional, 1914: 534.

²⁶ *La Industria*, 16-7-1914:1. El proyecto de Cazenave con el aporte de Pedro Benegas se publicó entre el 16 y el 20 de julio de 1914 en *La Industria*.

²⁷ *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, nº 104, 1914: 2881.

y baratura”²⁸. En realidad la ley N° 4363 buscaba solucionar el problema de las demoras frecuentes en cosechar la uva, situación que para Zeballos sólo favorecía al bodeguero ya que en ese caso la uva tenía más graduación alcohólica (facilitando su desdoblamiento con agua) y pesaba menos (perjudicando al viñatero)²⁹. Los bodegueros por su parte, en boca del senador provincial Tabanera, decían que:

“Entre nosotros existen bodegas que tienen que cosechar inmensas extensiones de viña, en que no es posible hacer la cosecha porque no tenemos la población suficientemente densa para que un bodeguero pueda hacer la cosecha en un plazo *mínimum* de tiempo de una grande extensión de viña, y así pasa que... un bodeguero termina por cosecharla [la uva] á quince y diez y seis grados; ese vino de diez y seis grados necesita rebajarlo, porque no es posible vender en ninguna parte un vino de diez y seis grados...”³⁰.

En realidad, las investigaciones referidas al mercado de trabajo vitivinícola demuestran que no había falta de mano de obra durante las cosechas³¹, lo cual desmiente lo dicho por Tabanera. Sí era frecuente que las bodegas no tuvieran suficiente capacidad de vasijas para elaborar vino, y los propietarios comenzaran fermentando sus propias uvas para, luego, hacer lo mismo con la de los viñateros. Consecuentemente, la uva que compraban era más madura (con mayor contenido de azúcar y mayor graduación de alcohol) y pesaba menos.

Para Cazenave, la exigencia de la uva fresca buscaba anular la competencia de los caldos de pasas y también la venta de uva fuera de la provincia para fabricar vino en las ciudades consumidoras. “No es posible que la materia prima que debe elaborarse [en Mendoza] sea favorecida en su exportación para ir a hacer competencia a esos capitales aquí radicados”³². La fabricación de vino en los centros de consumo no era fiscalizada debidamente y era frecuente su falsificación.

Había otras diferencias en los proyectos. La característica de “uva sana” propuesta por Estanislao Zeballos fue criticada por la *Sociedad* y por el *Centro*, que aceptaban la industrialización de la uva apedreada y pisada. El enólogo francés señalaba, además, que dicha categoría no estaba presente en ninguna legislación.

Finalmente, el gremio nacional ponía la exigencia de “uva fresca de vino”, y en su comentario explicaba que se refería a aquellas variedades “que por su clasificación científica

²⁸ Congreso Nacional, 1914: 536.

²⁹ En este tema, Zeballos seguía el Informe del diario *La Prensa*, reproducido en *La Industria* (13-4-1914:1): “La lentitud en la recolección perjudica extraordinariamente a los viñateros y beneficia a los bodegueros”.

³⁰ Provincia de Mendoza, 1914: 10.

³¹ Richard-Jorba, 2008.

³² *La Industria*, 26-4-1913: 4.

deben destinarse únicamente a la vinificación, con exclusión absoluta de las uvas de mesas o de caracteres indefinidos”³³. Esta distinción no se había realizado nunca y buscaba eliminar del mercado una porción del vino elaborado con uva no vinífera para restablecer el “equilibrio entre la oferta y la demanda”³⁴. La medida se complementaba con otra propuesta innovadora: la determinación de las “zonas declaradas viníferas”. Esto apuntaba a desalentar el desarrollo “desordenado” de una viticultura que se había extendido en todo el territorio nacional “en forma tan rápida que no siempre ha permitido la selección de las regiones y de los terrenos más adecuados”, perjudicando los intereses de los particulares y el de la industria.

Finalmente, remarquemos que, a diferencia de lo ocurrido a principios del siglo XX, en estas propuestas no se discutió si se otorgaba el nombre de vino al *petiot* y a los caldos realizados a base de pasas, lo que demuestra que se había alcanzado consenso en no considerar estas bebidas como vino.

3. ¿Cómo determinar la pureza del vino?

El meollo de la legislación residía en la forma de establecer qué era un vino genuino. Esto suponía cumplir con un “indicador” para confirmar (o rechazar) dicha pureza, a lo que se sumaba no realizar determinadas prácticas enológicas ni agregar ciertas sustancias al vino en el proceso de elaboración. Veamos.

3.1. El proyecto de Zeballos

El texto estipulaba el criterio de pureza de acuerdo con que los vinos fueran de procedencia “desconocida” o “conocida”.

Para los primeros, que eran los vinos comercializados a granel y sin marca, y consecuentemente sobre los que cabía mayor desconfianza³⁵, la pureza se conocía midiendo la cantidad de extracto seco en la bebida, siguiendo a la ley nacional de vinos vigente (Nº 4363). Así los vinos tintos debían tener entre 24 y 35 por mil de extracto seco y los blancos, menos de 17 por mil³⁶.

³³ *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, nº 104, 1914: 2881.

³⁴ *Ibidem*: 2882.

³⁵ El tema de los vinos de procedencia desconocida se relacionaba con la conducta observada por muchos viñateros (ya detectada durante la crisis de 1901-1903), quienes como no conseguían vender su uva (o el precio era mínimo), producían vino artesanalmente y lo enviaban rápidamente a los centros de consumo. El efecto de estas operaciones era descripta en el Informe del diario *La Prensa*: “Esta aparición de vinos anónimos, suplantadores de los vinos de marca ha concluido por hacer más confusa, embarullada y anárquica la crisis vitivinícola” (*La Industria*, 13-4-1914:1).

³⁶ Una ley mendocina, sancionada en 1914, que obligaba a colocar el nombre de la bodega productora en los cascotes que salían fuera de la provincia, apuntaba a evitar esta situación y devolverle confianza a la producción local (*Registro Oficial de la Provincia de Mendoza*, 1914, t.I: 500-501). En la discusión de esta ley provincial, el

En el caso de los vinos de “procedencia conocida”, es decir cuando se sabía quién era el elaborador, se aceptaba la “composición normal de los vinos auténticos de la región”. Es decir que se aceptaban las diferencias territoriales y se obligaba a las oficinas químicas y las estaciones enológicas a realizar el análisis de los mostos y vinos de cada región vitivinícola del país³⁷.

Respecto de las prácticas prohibidas, el artículo 6 remitía al artículo 4 de la ley 4363³⁸. Éste comprendía una larga lista de vinos: “los que tuvieran sustancias colorantes extrañas”... “edulcorantes artificiales... “materias conservadoras”... (inciso 1º), o más de 2 gramos por mil de sulfatos por litro³⁹, más de 2 por mil de cloruro de sodio, más de 2 decigramos de sulfito y dos centigramos de anhídrido sulfuroso libre (incisos 2º, 3º y 4º); y los averiados y alterados (inciso 5º)⁴⁰; estos últimos no estaban definidos en el proyecto.

Zeballos agregaba la prohibición de la mezcla de los vinos genuinos con vinos de pasas o de otras frutas; con vinos genuinos que contuvieran “sustancias naturales que alteren su naturaleza o desequilibren en su composición sus componentes ordinarios”⁴¹; vinos de orujo (o “aguapiés”); vinos adicionados⁴²; caldos que contengan sustancias colorantes extrañas, edulcorantes artificiales, materias conservadoras y “todo cuerpo que no exista ordinariamente en el mosto”⁴³; vinos que tuvieran una proporción mayor de sulfatos, sulfito, anhídrido sulfuroso y cloruro de sodio que los que aconsejaba la técnica⁴⁴ (aunque no estipulaba los parámetros) y, finalmente, el vinagre de vino, de sidra o de cerveza.

senador Severo del Castillo afirmaba: “Yo entiendo que la disposición esta se refiere, en primer término, a establecer la garantía del producto para asegurar la procedencia respecto de las localidades de consumo de manera que se pudiera fiscalizar perfectamente el origen y de consiguiente de donde procede algo de malo que pudiera encontrarse en el producto” (Provincia de Mendoza, 1914:11).

³⁷ La regionalización del vino era una innovación que Zeballos había tomado de un proyecto presentado por el diputado Julián Barraquero al Congreso con el apoyo del *Centro Vitivinícola Nacional*, en 1908.

³⁸ Congreso Nacional, 1914: 537.

³⁹ El inciso continuaba diciendo que sería tolerada una mayor proporción “en los vinos licores, de postre (tipo Marsala, Jerez, etc) (*Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 34, 1908: 868- 869).

⁴⁰ *Ibidem*: 868.

⁴¹ ¿Sería este el caso de los vinos enfermos y/o averiados ya mencionados en el inciso 5º anterior? Si así fuera estaríamos frente a una mala copia de la ley N° 4363 de 1904. Su artículo 2º comenzaba diciendo: “A los efectos de esta ley y sus disposiciones penales, serán considerados vinos no genuinos”... “Aquellos a los que se les agreguen sustancias que, aun siendo naturales en los vinos genuinos, alteren su composición o desequilibren la relación de los componentes de un vino genuino” (inciso 3º) (*Ibidem*).

⁴² Los vinos *adicionados* eran en realidad los vinos “estirados”, es decir aquellos a los que se les aumentaba el volumen con el siguiente método, definido por la ley nacional de impuestos internos N° 3764 de 1899: “vinos naturales que, por conveniencias comerciales, hayan sido aumentados o diluidos mediante la adición de agua, alcohol, glicerina químicamente pura u otras materias que, según esta ley, no sean extrañas a los vinos y siempre que las operaciones practicadas sean admitidas por la enología” (Junta Reguladora de Vinos (1941:17).

⁴³ Este inciso dejaba para la reglamentación de la ley el detalle de las materias prohibidas teniendo en cuenta los adelantos enológicos (Congreso Nacional, 1914: 538).

⁴⁴ Se exceptuaban los vinos de postre.

En otro artículo se prohibía expresamente el corte entre vinos nacionales y extranjeros. Esto había sido una de las discusiones centrales durante el tratamiento parlamentario de la anterior ley nacional aunque ésta, finalmente, no definió el tema. En ese momento, Pedro Arata había defendido el corte de unos con otros vinos, mientras que Julián Barraquero había argumentado que esa costumbre era una de las causas del fraude vínico⁴⁵. Ahora Zeballos volvía a poner en discusión ese delicado tema que atacaba una práctica muy común arraigada en fuertes intereses. Para opinar así, citaba la mencionada investigación realizada por el diario *La Prensa* que denunciaba la mezcla de vino importado con nacional (“de Mendoza”) y su venta como producto importado⁴⁶.

Tampoco se podrían comercializar los vinos enfermos, que se inutilizarían con intervención de las autoridades federales o locales (de acuerdo con la reglamentación posterior). Sí podrían ser vendidos como vinagre aquellos averiados por acidez.

Finalmente, el último artículo analizado (10º) determinaba que los vinos debían ser entregados al comercio y consumo cuando se completara el proceso de fermentación de los caldos. En esto operaban razones de sanidad industrial: “Los caldos calientes, aun no hechos, que se venden al público argentino, no son un producto sano”⁴⁷. El autor no ponía un plazo de estacionamiento necesario “pero hemos preferido esperar mayor experiencia en toda la República sobre el período de fermentación, según los climas, y proceder gradualmente a la reforma”⁴⁸.

Hasta aquí lo propuesto por Zeballos. Como puede comprobarse, el proyecto estimulaba la comercialización de los vinos con marca y propiciaba las investigaciones regionales. Sin embargo, como lo último no se había concretado, en ese momento no se podía determinar la pureza del vino (“de procedencia conocida”). En segundo lugar, respecto de las prácticas prohibidas, no se concibe una ley que remita a otra que quiere ser derogada, “siendo inadmisibles y pudiendo dar lugar a errores y confusiones”⁴⁹.

3.2. El proyecto del Centro Vitivinícola Nacional

En su proyecto, el *Centro Vitivinícola Nacional* dejaba a la reglamentación de la futura ley las condiciones para determinar la pureza del vino, aunque sólo debían señalarse los

⁴⁵ Barrio, P., 2007^a.

⁴⁶ Reproducía la investigación de *La Prensa*: El hectolitro de vino común importado costaba \$40 y “de Mendoza” \$20. Se cortaba el 25% del primero con el 75% del segundo “y se vendía desde \$100 para arriba como vino extranjero importado” (Congreso Nacional, 1914: 540).

⁴⁷ *Ibidem*: 542.

⁴⁸ *Ibidem*.

⁴⁹ Esta observación era realizada por los autores del proyecto del gremio nacional (*Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 104, 1914: 2885).

“límites máximos” de los componentes naturales de dicha bebida, excluyendo los mínimos “por cuanto se prestarían a fomentar ciertas adulteraciones que precisamente la ley debe evitar”⁵⁰. Esto explicaba su oposición al proyecto de Zeballos y especialmente, como veremos, al de la *Sociedad*. Asimismo, hacía hincapié en que dichos componentes debían estar de acuerdo “con la procedencia, calidad y clase de productos, y sobre todo la graduación alcohólica natural, que deberá ser comprendida dentro de ciertos límites y contraloreada [sic] con el grado sacarimétrico de la materia prima empleada”⁵¹. Resaltemos dos aspectos de esta cita. Primeramente, el ya mencionado reconocimiento de las diferencias regionales, lo cual se complementaba con otro artículo que estipulaba que el ejecutivo nacional dividiría la Nación en zonas viníferas “disponiendo el estudio general de todo lo que se relacione con la industria vitivinícola”⁵². Esto, al igual que el proyecto de Zeballos, implicaba la promoción de los estudios científicos referidos a suelos, climas, variedades de vid y tipos de vinos. En segundo lugar, si bien se delegaba en la reglamentación de la ley la determinación de la pureza de los distintos vinos, el criterio fundamental señalado por el *Centro* era la concordancia de azúcar entre la uva y el vino.

Este proyecto no traía otras especificaciones, por ejemplo sobre prácticas o sustancias prohibidas. En el artículo correspondiente a ese tema (8°) decía que quedaba prohibido “producir, importar, tener en depósito ... todos aquellos productos que, aun teniendo caracteres similares a los de los vinos, no reúnan las condiciones fijadas en los artículos 3° y 4° y los que el Poder Ejecutivo enumerará en forma tan completa como sea posible, en el decreto reglamentario, teniendo en cuenta la prohibición de todo cuerpo que no exista naturalmente en el mosto, como las sustancias cuyo empleo deberá permitirse de acuerdo con los adelantos de la química industrial y de la enología”⁵³.

3.3. El proyecto de la Sociedad de Vitivinicultores

Con una perspectiva inversa a la del *Centro*, el proyecto de la *Sociedad de Vitivinicultores* argumentaba (al igual que Julián Barraquero cuando se discutió la ley N° 4363), que el mejor indicador de pureza del vino era la presencia de extracto seco, pero agregando el mecanismo para medirlo⁵⁴. Acordaba con la ley nacional vigente la cantidad de

⁵⁰ *Ibidem*: 2882.

⁵¹ *Ibidem*.

⁵² *Ibidem*.

⁵³ *Ibidem*: 2885.

⁵⁴ En palabras de Cazenave: “...como se exige una limitación bien exacta, debe entrar en el texto la definición inequívoca del extracto seco y por eso no hay más que la descripción completa de su modo de dosage [sic]” (*La Industria*, 16-7-1914:1).

extracto seco que debía tener un litro de vino genuino: entre 24 y 35 por mil para los tintos y más de 17 para los blancos. Completaba el artículo estipulando que los vinos rosados debían tener más de 21 gramos, y que los cortes de tintos y blancos debían guardar la proporción de extracto seco de cada uno de los componentes⁵⁵. El texto de la *Sociedad de Vitivinicultores* introdujo un pequeño cambio respecto del de Cazenave: a los vinos rosados naturales se les elevaba el límite de extracto seco a 22 gramos⁵⁶.

El artículo que comentamos aceptaba una tolerancia de un 10% en la cantidad de extracto seco en los vinos guardados en las bodegas. El autor argumentaba que así, “los vinos pobres en extracto seco podían ser comercializados entre bodegas para ser cortados” y esto permitiría reemplazar el aguamiento de los vinos con alto contenido de extracto seco por el corte⁵⁷. Pero estas condiciones no eran las únicas, puesto que el citado proyecto prohibía incorporar al vino las llamadas “materias fraudulentas”, que tenían por objeto “aumentar el volumen del vino vendido, corregir defectos de vinos averiados o engañar sobre el verdadero valor del vino”. Resulta llamativo que en el listado de estas sustancias, Cazenave incluyera el agua⁵⁸ (la manera más frecuente y fácil de estirar el vino), y que la versión oficial de la *Sociedad*, lo suprimiera⁵⁹.

Asimismo, definía los vinos “averiados o alterados”. Aunque el texto no era muy claro, se puede deducir que permitía la existencia de vino en bodega con una acidez volátil de hasta de 1,66 (en $\text{So}_4 \text{H}_2$), pero en el momento de llegar al consumidor no podía tener más de 1,30⁶⁰.

Por último, establecía la presencia máxima de ciertos componentes naturales del vino: 1,30 gramos de sulfatos (en So. K_2) por litro, 1 gramo de cloruros (en Na cl.) por litro⁶¹. Esto reformaba lo dispuesto por la ley nacional vigente que aceptaba hasta 2 gramos por mil de sulfatos por litro y 2 por mil de cloruro de sodio⁶².

⁵⁵ Cámara de Diputados de la Nación, 1915:55

⁵⁶ *La Industria*, 16-7-1914:1. Era frecuente que se denominara vino rosado al vino criollo o “carlón”; sin embargo, no sabemos, porque no lo explica, si se refería al actualmente llamado vino rosado que se elabora a partir de uvas tintas.

⁵⁷ *La Industria*, 13-6-1914:1.

⁵⁸ *La Industria*, 16-7-1914:1.

⁵⁹ Las materias fraudulentas mencionadas eran las siguientes: glucosa y sacarosa (salvo excepciones especificadas), la miel, la sales de potasa, soda, cal, amoníaco (menos los sulfitos), los éteres y esencias, la sacarina, dulcina y sucramina, las materias colorantes naturales o artificiales y toda sustancia en general... (Cámara de Diputados de la Nación, 1915: 57).

⁶⁰ Cámara de Diputados de la Nación, 1915: 57. Esta disposición se había convertido en ley, en Mendoza, en marzo de 1914 (*Registro Oficial de la Provincia de Mendoza*, 1914, t.I: 500-501).

⁶¹ Cámara de Diputados de la Nación, 1915: 58.

⁶² *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 34, 1908: 868.

Si bien se reconocía que podría haber vinos genuinos que hubieran excedido los límites exigidos, los elaboradores quedaban obligados a cortarlos “con otros para ponerlos en las condiciones legales”⁶³.

Finalmente, un aspecto ligado a este tema, que nos permite visualizar las dificultades del Estado para controlar la producción de vino genuino, eran las disparidades de legislaciones. Pedro Cazenave, al comentar uno de los artículos de rigor en toda ley nacional, la obligatoriedad por parte de las provincias de adecuar sus leyes y reglamentos de la materia a la ley nacional, destacaba las diferencias entre la legislación nacional y provincial⁶⁴. Efectivamente, por lo menos en la provincia de Mendoza este desacuerdo existía, y sólo fue denunciado excepcionalmente cuando un funcionario intentaba aplicar alguna de las legislaciones. Ejemplifiquemos. La primera ley de vinos mendocina, n° 47 de 1897, no imponía condiciones enológicas para determinar la pureza del vino; sin embargo, una ley posterior, la N° 255 de 1902 -sancionada en un contexto de crisis-, impuso límites a la presencia de extracto seco⁶⁵ para evitar la práctica del aguamiento. Dos años después, la ley nacional N° 4363 estipuló otros límites al extracto seco⁶⁶ sin que esto causara alarma ni fuera denunciado. Sólo en 1912, cuando el gobierno de Rufino Ortega intentó actualizar la ley N° 255, los elaboradores señalaron la contradicción para oponerse tenazmente a ese proyecto⁶⁷.

En el nuevo contexto de crisis, el ejecutivo mendocino decretó en 1913 que “los vinos que contengan sulfatos en proporción mayor de uno y medio gramos de sulfato neutro de potasio por litro” serían desnaturalizados⁶⁸. Sin embargo, la ley nacional de vinos vigente permitía hasta dos gramos por mil de sulfatos⁶⁹, situación que demostraba la veracidad de la denuncia de Cazenave.

Finalmente, la comparación de los textos nos permite establecer que, al igual que a principios del siglo XX, no se había logrado el acuerdo para reconocer al vino genuino. El

⁶³ Cámara de Diputados de la Nación, 1915: 58.

⁶⁴ Decía Cazenave en 1914: “Cuando un industrial acusa de inconstitucional, la justicia apoya la ley provincial que es más restrictiva” (*La Industria*, 11-6-1914:1).

⁶⁵ La ley N° 255 establecía una sobre-tasa a aquellos vinos tintos que tuvieran una proporción menor de 26 por mil de extracto seco libre de azúcar reductor (con excepción de los licorosos), y los vinos blancos con menos de 18 por mil (Provincia de Mendoza, 1925, t. VII-VIII: 2659).

⁶⁶ La ley nacional N° 4363 establecía que el vino tinto debía tener entre 24 y 35 por mil de extracto seco, y, el blanco, menos de 17 por mil (*Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 34, 1908: 868).

⁶⁷ Barrio, P., 2006b:222-226.

⁶⁸ *Registro Oficial de la Provincia de Mendoza*, 1913, Primer Cuatrimestre: 243-244 (fechado el 26-3-1913).

⁶⁹ Resulta interesante advertir que el “Reglamento para el Registro y Control de Alimentos y Bebidas” de 1902 se permitía hasta 2 gramos de sulfato neutro de potasio por litro de vino, lo que indica que el decreto de 1913 era exigente. Este fue criticado por el senador Ricardo Palencia, quien sostuvo que los estudios realizados por Ulises Isola, que tomó uvas de todas las zonas y las elaboró en su oficina química, mostraron que los vinos habían pasado el 1,7 de sulfato. Igualmente resultaron las experiencias realizadas en la “Quinta Agronómica” (sic), en referencia a la Estación Enológica, anexa a la Escuela Nacional de Vitivinicultura (*La Industria*, 26-4-1913: 4).

Centro consideraba que la ley de vinos debía ser un marco general regulatorio con pocas definiciones enológicas las que dejaba para ser definidas en el reglamento correspondiente, reconociendo diferencias regionales en los vinos. Zeballos imponía un estricto criterio enológico para los vinos cuya procedencia no se podía determinar, pero en cuanto a las prácticas y sustancias prohibidas el texto era confuso. Finalmente, el proyecto de la *Sociedad* era riguroso en la defensa del mismo criterio que la ley anterior.

4. Los otros vinos

¿Cuáles eran los “otros” vinos? Eran aquellos mencionados por los proyectos que no fueran los genéricamente llamados tintos, blancos (y rosados). Sin embargo, sobre ese *corpus* no había coincidencia entre los autores. Analicemos brevemente el tema a partir del cuadro n° 1.

Cuadro n° 1: Tipos de bebidas vínicas

Vino	Proyecto	Zeballos	Cazenave	Centro Vitivinícola
Espumosos		X	X	X
Aperitivos		X	X	X
Aromáticos		X	X	X
Vermouth		X	X	X
Especiales		X		
Sidra		X		X
Licorosos			X	
De postre			X	

Los “otros” vinos mencionados por todos los autores eran los espumosos, los aperitivos, los aromáticos y el vermouth. Para Zeballos, como a estas bebidas no se les podía aplicar las mismas exigencias enológicas que al vino, el Poder Ejecutivo Nacional debía reglamentar “los tratamientos permitidos” (art. 5°)⁷⁰, pese a que algunos de éstos eran mencionados en el artículo 8°. Así, para obtener los “compuestos tipo vermouth, aperitivos o aromáticos” se permitía el agregado de sacarosa, alcohol puro, sustancias aromáticas y amargas; y para los vinos “espumosos” se preveía el empleo de ácido carbónico, anhídrido y azúcar⁷¹.

⁷⁰ Congreso Nacional, 1914: 537.

⁷¹ *Ibidem*: 539.

La *Sociedad* sólo señalaba que a estos vinos se les aceptaría “un exceso de extracto seco”⁷², sin establecer parámetros exactos; y el proyecto del *Centro*, decía que “los vermouth, aperitivos y otros productos de igual categoría debían llevar un cartel que dijera “elaborado a base de vino genuino” (art. 6º), es decir, entonces que no eran “vino”⁷³.

Repasemos a continuación los vinos no mencionados por los tres proyectos. Zeballos colocaba a la sidra, que habitualmente se elaboraba a base de manzana, junto a los “vinos especiales”⁷⁴. Éstos, a su vez, eran las mezclas de vinos nacionales entre sí y de extranjeros entre sí, y aquellos que debían ser levemente alcoholizados, prácticas usuales en la industria; razón por la cual esta clasificación no tenía una base enológica

Cazenave no mencionaba a la sidra simplemente porque no tenía como materia prima la uva, mientras que el texto del *Centro*, pese a que criticaba al proyecto del diputado Zeballos por incorporar las sidras porque “no procede de la fermentación de la uva”, también las incluía en la ley⁷⁵. Decía que se debían vender con la indicación de la fruta con que habían sido elaboradas; y que éstas así como los vinos espumosos y aromáticos se sujetarían a la reglamentación del Poder Ejecutivo Nacional⁷⁶. ¿Igual criterio se seguiría con los vermouth y los aperitivos?

Para finalizar, sólo Cazenave enumeraba a los vinos de postre o licorosos, demostrando en el análisis de conjunto tener mayor conocimiento de este tema. Zeballos los mencionaba cuando explicaba las prácticas enológicas permitidas⁷⁷.

5. El control sobre la industria

El sistema de control a la industria del vino coordinaba organismos provinciales con la Administración de Impuestos Internos (nacional), que tenía competencia sobre la vitivinicultura desde 1899⁷⁸. Esta entidad había logrado en Mendoza, al promediar la primera década del siglo XX, mejorar su fiscalización sobre la actividad⁷⁹, aunque eran frecuentes las quejas por su ineficiencia.

⁷² *La Industria*, 16-7-1914:1.

⁷³ *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 104, 1914: 2882.

⁷⁴ Congreso Nacional, 1914: 537 y 539.

⁷⁵ *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 104, 1914: 2883.

⁷⁶ *Ibidem*: 2882.

⁷⁷ El proyecto de Zeballos permitía el agregado de mostos y alcohol puro para fabricar “licores especiales”, a los cuales no había mencionado con anterioridad (Congreso Nacional, 1914: 539).

⁷⁸ Ley nacional N° 3764 (18-1-1899). La competencia de este organismo nació porque el vino tenía un impuesto nacional que fue derogado en 1903, pese a lo cual la ley siguió vigente.

⁷⁹ Barrio, P., 2007c: 304-306.

5.1. El proyecto de Zeballos

El diputado, en un texto que no reconoce antecedentes, aceptaba las dependencias provinciales (y municipales) dedicadas al control de la agroindustria pero creaba la “Inspección Federal de Vinos y Viñedos” (artículos 33° a 40°). Para que entrara en funciones era necesario, primero, determinar las regiones vitivinícolas de la Argentina teniendo en cuenta la importancia de las plantaciones y bodegas. Si bien la redacción no es clara, se entiende que en cada región se instalaría una “Inspección”.

Las oficinas provinciales “procederían independientemente”, aunque había excepciones: cuando las autoridades federales requirieran del ente provincial “una acción concurrente”, “informes, estadísticas, registros...”, “inspecciones, multas, arrestos y cualesquiera otras medidas en cumplimiento de esta ley”; o también, cuando dispusiera “la paralización o nulidad de los procedimientos (de la oficina provincial) por considerarlos inconvenientes o contrarios a los fines de esta ley”⁸⁰. De acuerdo con esto, la Inspección tenía una jerarquía superior a los entes de control provincial.

Las provincias compartirían con las inspecciones toda la información posible sobre la industria⁸¹. Ambas tendrían la facultad de fiscalizar en forma permanente “los establecimientos de cultivo y en las bodegas...”⁸². También se creaba un cuerpo de inspectores “viajeros”. Finalmente, en otro artículo “las autoridades competentes” (no se aclaraba cuáles) podrían “ordenar la destrucción de plantaciones, obras o construcciones preexistentes, en circunstancias extraordinarias...”. Con esto se aprobaba una de las estrategias que en ese momento se discutían en Mendoza para enfrentar la crisis del sector.

Las inspecciones comenzarían “inmediatamente después de instaladas, la clasificación técnica de los viñedos con relación a las uvas que cultivan” (art. 68°)⁸³. Esto era necesario para que el Poder Ejecutivo Nacional “con el consejo de sus técnicos” determinara la proporción de uva que debe corresponder en cada región o bodega a la unidad de medida de

⁸⁰ Congreso Nacional, 1914: 544.

⁸¹ La información era: área, calidad y descripción somera de los recursos de las tierras aptas para el cultivo de la vid en la región; propiedad pública, federal, provincial, municipal o privada en las mismas; valor medio por unidad de medida; área preparada para plantaciones de vid; áreas de viña que no produzcan...; áreas de viñas en producción, su clasificación técnica y rendimiento medio por hectárea, propiedad y modo de cultivo y explotación de los viñedos; expediciones anuales de la uva cosechada, con determinación de los destinos, calidad, peso y precio de venta; personal empleado y material de trabajo y de transporte existente en las propiedades mencionadas; bodegas instaladas en la región con información del personal, capital y capacidad productora. También se llevaría un registro de personas o sociedades dedicadas a la actividad expresando la nacionalidad, el ramo en el que trabajaran y domicilio. (*Ibidem*: 545).

⁸² *Ibidem*: 548.

⁸³ *Ibidem*: 548.

producción”⁸⁴, de tal manera que las bodegas no elaboraran una cantidad de vino mayor que la correspondiente a la uva recibida. Otra disposición relacionada exigía la separación física entre la bodega y los lugares destinados a la fabricación de bebidas con las cuales se podía falsificar el vino: “destilación de orujos, producción y rectificación de los alcoholes y todas las demás bebidas cuya venta tolere esta ley” (art. 47°). Recordemos que las dos primeras prácticas mencionadas, la ley nacional vigente permitía realizarlas en las bodegas⁸⁵. Esta medida fue adoptada más adelante por la Provincia ya que era una medida clave para evitar la falsificación del vino.

Ahora bien, Zeballos no explicaba quiénes presidirían esas inspecciones regionales y cómo se articularían entre sí; si serían autónomas o si dependerían de algún ministerio.

Esta propuesta se convirtió en la base de las siguientes.

5.2. El proyecto de la Sociedad de Vitivinicultores

Si bien Cazenave copió el proyecto anterior, es necesario marcar tres diferencias principales. Primero, este texto permitía en las bodegas “la elaboración y mezcla de vinos genuinos, la destilación de los orujos, la producción y rectificación de los alcoholes y todas las demás bebidas cuya venta tolere esta ley. La rectificación de los alcoholes en ellos se hará de acuerdo con los reglamentos establecidos por las autoridades federales o locales y de la ley de impuestos internos” (art. 43°)⁸⁶. Nos preguntamos si la habilitación para que en la bodega se fabricaran productos con los cuales falsificar el vino no era, en realidad, un error de imprenta, puesto que tal como estaba redactado ampliaba las funciones de la bodega establecidas en la ley nacional vigente.

Una segunda diferencia era que el proyecto de la *Sociedad* incorporaba una disposición existente en Mendoza, que consistía en la obligación por parte de los viñateros y de los bodegueros de presentar el 1 de junio de cada año la cantidad de uva cosechada, el grado Beaumé al principiar y al terminar la cosecha y el nombre de los compradores. Igualmente, a los bodegueros se les exigía la cantidad de vino hecho, con los grados alcohólicos al principiar y al terminar la elaboración, y el nombre de los vendedores de uva (art. 44°). Otra diferencia era que este proyecto estipulaba, a diferencia del anterior que reconocía las posibles variaciones regionales, que para “apreciar los fraudes posibles durante la elaboración del vino, las autoridades tomarán como primera base las cantidades siguientes

⁸⁴ *Ibidem*: 546.

⁸⁵ *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 34, 1908: 869.

⁸⁶ Cámara de Diputados de la Nación, 1915: 64.

de uva: 133 a 135 kg por Hl para la uva francesa, comprendida la blanca, y de 140 a 150 kilos para la uva criolla. Se tendrá en cuenta también el estado de la uva y el modo de elaboración”⁸⁷. Una vez más, la *Sociedad* no consideraba las diferencias regionales de la agroindustria.

5.3. *El proyecto del Centro Vitivinícola Nacional*

Como ya hemos señalado, el proyecto del *Centro Vitivinícola Nacional* atribuía una gran importancia a la reglamentación de la ley, de cuya redacción se encargaría un “Consejo Nacional permanente de contralor Vitivinícola”. Estaría compuesto de la siguiente manera: un empleado de Impuestos Internos; los titulares de las Oficinas Químicas Nacionales, de la Municipal de la Capital Federal y un delegado del Ministerio de Agricultura; tres representantes del gremio de vitivinicultores⁸⁸ y uno de los importadores” (art. 28°)⁸⁹. Sobre esta comisión, el proyecto no daba más información; por ejemplo quién elegiría a sus miembros, si sería permanente o se reuniría cuando se le efectuara una consulta, etc.

Copiaba de Zeballos el diseño de las zonas vitivinícolas y la creación de la “Inspección Federal de Vinos y Viñedos” (art. 27°), pero sin establecer sus competencias, ni siquiera en la fiscalización de viñedos y bodegas⁹⁰. Mencionaba sólo una, presente en los otros proyectos: “Las autoridades competentes quedan autorizadas a ordenar la destrucción de plantaciones, obras o construcciones preexistentes, en circunstancias extraordinarias, cuando un grave motivo de orden público y de interés general lo requiera”⁹¹.

También reproducía de Zeballos el artículo referido a que los técnicos determinarían la proporción de uva por hectolitro de vino de acuerdo con cada región o bodega. Agregaba que el vino producido sobre el límite del rendimiento sería gravado con un impuesto de 12 centavos el litro, además de las penalidades por la infracción (art. 32°)⁹². Asimismo obligaba a la separación física entre la bodega y el lugar de fabricación de productos que podían ser utilizados para la falsificación del vino (art. 30°).

Advirtamos que al igual que Zeballos, ninguno de los dos proyectos aclaraba cómo se constituiría el nuevo ente federal.

⁸⁷ *Ibidem*.

⁸⁸ Los miembros “del gremio de los vitivinicultores serían propuestos por las sociedades del gremio legalmente constituidas”, aunque no se aclaraba quién los elegiría.

⁸⁹ *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 104, 1914: 2888.

⁹⁰ El *Centro*, en una nota aclaratoria, proponía la anulación de varios artículos del proyecto de Zeballos (*Ibidem*: 2890)

⁹¹ Artículo 68° de Zeballos, 55° de la *Sociedad* y 44° del *Centro*.

⁹² *Ibidem*.

Del análisis de este tema, destacamos dos aspectos. El primero es que no aparecía la Administración de Impuestos Internos, la cual tenía poder de policía sobre la industria del vino por ley N° 3769. Ésta tampoco era derogada. El segundo es que, por primera vez, se gestaban estrategias que se aplicarían durante la década de 1930. Nos referimos a las facultades otorgadas a la Junta Reguladora de Vinos a partir de 1934⁹³ para “levantar” viñedos⁹⁴.

¿Y los impuestos?

Este no era un problema menor. El impuesto mendocino al vino era la fuente de recurso fiscal más importante de la Provincia. En 1914, y a modo de ejemplo, sobre un presupuesto de \$7.160.908, sólo “los vinos” financiarían casi el 45% (es decir, \$3.200.000)⁹⁵. Cualquier medida que pusiera en peligro esta recaudación, que afectaba la autonomía frente al poder central, iba a ser resistida por Mendoza, como sucedió con el proyecto del diputado nacional Agote, en 1913, que finalmente no se votó en el Congreso⁹⁶.

Zeballos establecía que los gastos que demandara la ejecución de la ley serían cubiertos por un fondo especial que se formaría con la recaudación de un impuesto a la producción de uva y vino sancionado por las legislaturas provinciales de cada región vitivinícola; por las multas aplicadas y por la venta de los productos decomisados. Lo percibido por estas dos últimas fuentes se dividiría por mitades entre provincia y nación, y en relación con el impuesto se celebrarían acuerdos para fijar la parte que se destinaría al fondo federal, a la Administración de Impuestos Internos y a cada una de las provincias productoras.

El fondo federal recibiría también el producto de un impuesto nacional que se legislaría sólo en los territorios federales.

El proyecto de la *Sociedad* seguía literalmente lo establecido por Zeballos.

El *Centro* presentaba un esquema diferente, en el cual se destacaba la subordinación de “las Provincias, los Territorios Nacionales y la Capital Federal” a las órdenes que impartiera el Poder Ejecutivo Nacional.

Para cumplir con los objetivos de la ley se establecía un pequeño impuesto nacional al vino, cobrado a la salida de aduana o de bodega, de \$0,50 por Hl. Los “vinos cuya graduación alcohólica exceda de 15% [sic]” pagarían “a más del anterior, \$0,01 por litro por cada grado o

⁹³ Persello, A., 2006: 97.

⁹⁴ A esto se sumó la creación de un organismo provincial (la Comisión de Defensa y Fomento Industrial y Comercial), en 1914, dedicado a la compra de vino sobrante en el mercado, competencia que también tenía la Junta Reguladora.

⁹⁵ *Registro Oficial de la Provincia de Mendoza*, 1914, t.I: 378.

⁹⁶ Barrio, P., 2008.

fracción superar al límite fijado”⁹⁷. También el vino elaborado fuera de las regiones vitivinícolas pagaría un impuesto adicional de \$2 por Hl. Con esto se buscaba proteger la producción en origen. Finalmente, imponía impuestos especiales a los vinos provenientes de la región francesa de la Champagne, a los “tipo” champagne (o espumante), y a las sidras importadas; mientras que estas bebidas, si eran elaboradas en la Argentina, pagarían menos impuestos⁹⁸.

A diferencia de los anteriores, este proyecto no dividía lo recaudado entre la Nación y la Provincia. El gravamen propuesto de \$0,50 por Hl sería paralelo al provincial, que era de \$1 por Hl. Recordemos, por último, que esta propuesta se hacía al mismo tiempo que en Mendoza se establecía un impuesto “extraordinario” al vino (de \$ 1,50⁹⁹), que afectaba a los productores pequeños, que elaboraban menos de 1.000 Hl.

Ninguno de estos proyectos sería aceptado por los gobiernos de Mendoza, sobre todo en un momento de caída de la recaudación fiscal.

Conclusiones

La crisis de la vitivinicultura que comenzó en 1913 produjo un estado de debate intenso del que participaron las asociaciones gremiales, los viñateros (especialmente perjudicados por la crisis), funcionarios públicos, especialistas y hasta periodistas. Los tópicos debatidos fueron varios, uno de los cuales fue repensar la legislación nacional sobre vinos. Se tenía confianza en que su reforma solucionaría la crisis.

Paradójicamente, no fue un miembro o una institución representativa del sector quien elevó una primera propuesta de ley de vinos, sino un político nacional del prestigio de Estanislao Zeballos. Su texto, el más minucioso y con un aparato crítico que mostraba una revisión de la legislación europea, argentina y mendocina, en un primer momento fue bien recibido en Mendoza. Sin embargo, el enólogo francés Pedro Cazenave, radicado en Mendoza, explicó sus defectos en relación con la determinación de la pureza del vino. Si el primer proyecto era el del legislador meticuloso, éste era el del técnico experimentado en la vitivinicultura local. Con rapidez, la *Sociedad de Vitivinicultores* hizo suya esta propuesta ya que, como representante de los intereses sectoriales de la provincia, necesitaba participar en la confección de una ley cuyas disposiciones podían perjudicar o beneficiar sus intereses.

⁹⁷ Es probable que 15% sea un error y se refiera a los vinos que tenían más de 15° de grado alcohólico.

⁹⁸ *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 104, 1914: 2892.

⁹⁹ Barrio, P., 2008.

Finalmente, el *Centro Vitivinícola Nacional* elevó su propuesta, la más sintética de todas, puesto que la asociación consideraba que el reglamento era el que debía contener los mecanismos de control del vino de forma más “detallada y prolija”¹⁰⁰.

El análisis de los tres documentos nos permite inferir ciertas cuestiones importantes. Primeramente, las dificultades que existían para definir la pureza del vino. Las diferencias de criterios muestran que todavía no se había alcanzado un consenso entre los especialistas. Esta situación se tornaba más grave si consideramos la producción de bebidas vínicas, es decir aquellas que estaban fuera de la clasificación de vinos tintos, blancos y rosados.

En segundo lugar, aparecía subyacentemente un conflicto entre los que reconocían las diferencias regionales de los vinos producidos en la Argentina, como los proyectos de Zeballos y del *Centro Vitivinícola*, y el de la *Sociedad*, que consideraba que los parámetros de pureza establecidos en Mendoza debían regir a toda la producción nacional.

En tercer lugar, en el proyecto de Zeballos aparece un antecedente de políticas de Estado para el sector posteriormente implementadas. Nos referimos a la idea de formar un ente federal que, aunque no claramente perfilado, recabara información estratégica de todas las regiones vitivinícolas, controlara la producción de uva y vino, y, en caso necesario, extirpara viñas.

Fuentes

Anuario de la Dirección General de Estadística de la Provincia de Mendoza correspondiente a los años 1907-1908 y 1909, Buenos Aires, Kraft

Anuario de la Dirección General de Estadística de la Provincia de Mendoza correspondiente al año 1914, Mendoza, La Tarde.

Anuario de la Dirección General de Estadística de la Provincia de Mendoza correspondiente al año 1912, Mendoza, Best.

Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, Buenos Aires, 1908 y 1914.

Cámara de Diputados de la Nación (1915), *Antecedentes relacionados con el proyecto de LEY GENERAL DE VINOS*, presentado por los señores diputados Zeballos (E.S.), Aguirre (R.M.), Funes (Lucio), Silveti, Aguirre (D) y fundado por el doctor Estanislao S. Zeballos, Buenos Aires, La Gaceta de Buenos Aires.

Congreso Nacional (1914), *Diario de Sesiones de la Cámara de Diputados. Año 1914*, T. I., Buenos Aires, Rosso y Cia.

Diario *El Comercio*.

Diario *La Industria*.

¹⁰⁰ *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, n° 104, 1914: 2880.

Intervención Nacional. Ministerio de Industrias y Obras Públicas. Mendoza (1931). *El Problema Vitivinícola. Memorial de la Intervención Nacional en Mendoza a la Comisión Asesora por la Industria Vitivinícola*, Mendoza.

Junta Reguladora de Vinos (1941), *Recopilación de Leyes, decretos y disposiciones sobre la industria vitivinícola*, Buenos Aires, Talleres Gráficos B. Chiesino.

La Prensa (1914), “El problema vitivinícola”, en *La Industria*, Mendoza, aparecido durante los días 6, 13, 14, 15, 20 y 22 de abril de 1914.

Provincia de Mendoza (1914), *Diario de Sesiones de la Cámara de Senadores*, Mendoza.

Provincia de Mendoza (1925), *Recopilación de Leyes desde el 1-1-1869 al 31-12-1924*, Mendoza.

Registro Oficial de la Provincia de Mendoza, 1914, 3 tomos, Mendoza, La Tarde.

República Argentina, *Tercer Censo nacional*, levantado el 1 de junio de 1914, Buenos Aires, Talleres Gráficos de L. J. Rosso y Cia, t. V (1919).

Bibliografía

Barrio de Villanueva, Patricia (2006a) “Entre el poder y el infortunio. Tomba: historia de la empresa vitivinícola más poderosa de la República Argentina”, en *Mediterranea. Ricerche Storiche*, n° 8, Palermo, Facoltà di Lettere e Filosofia, diciembre, pp. 539-568.

Barrio de Villanueva, Patricia (2006b), “Las asociaciones de empresarios vitivinícolas mendocinos en tiempos de crisis y de expansión económica (1900-1912)”, en Richard-Jorba, Rodolfo [et al], *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad 1870-1914*, Buenos Aires, UNQuilmes, pp. 181-232.

Barrio de Villanueva, Patricia (2007a), “En busca del vino genuino. Origen y consecuencias de la Ley nacional de vinos de 1904”, en *Mundo Agrario. Revista de estudios rurales*, n° 15, La Plata, Centro de Estudios Rurales, U. N. de La Plata, segundo semestre (revista electrónica).

Barrio de Villanueva, Patricia (2007b), “La formación de las sociedades anónimas y la entrada del capital financiero en la vitivinicultura mendocina. El caso de la firma Giol y Gargantini”, en *Territorios del Vino*, n° 1, Montevideo, Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos, Fac. de Humanidades y Ciencias de la Educación, U. de la República, noviembre, (revista electrónica).

Barrio de Villanueva, Patricia (2007c), *Empresarios vitivinícolas y Estado en tiempos de crisis y de expansión económica. Mendoza, 1900-1912*, Mendoza, Fac. de Filosofía y Letras, U. N. de Cuyo, (tesis doctoral inédita).

Barrio de Villanueva, Patricia (2008), “Debate y proceso de conformación de la política vitivinícola durante el comienzo de una nueva crisis. Mendoza, 1913-1914”, ponencia presentada en la *XXI Jornada de Historia Económica*, organizada por la Asociación Argentina de Historia Económica y la U. N. Tres de Febrero, Caseros (Prov. de Buenos Aires), entre 23 al 26 de septiembre de 2008 (inédita).

Beveraggi Allende, Walter (1952), *El servicio del capital extranjero y el control de cambios. La experiencia argentina de 1900 a 1943*, México-Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica

Masini Calderón, José Luis (1994), *Tierras, irrigación y colonización en Mendoza a principios del siglo XX (1900-1917). Segunda Parte*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, U.N. de Cuyo .

Ospital, María Silvia (1995), “Empresarios, dimensión étnica y agroindustrias: el caso del Centro Vitivinícola Nacional (1905-1930)”, en *Ciclos*, n° 8, Buenos Aires, IIHES, pp. 151-166.

Pérez Romagnoli, Eduardo (2005), “Inmigración europea y producción artesano-industrial en Argentina: la metalurgia inducida por la vitivinicultura moderna en Mendoza (1885-1930)”, en *Amérique Latine Histoire et Mémoire*, Número 9 -2004- *Migrations en Argentine II*, [En línea], colocado en línea el 18 de febrero de 2005. URL: <http://alhim.revues.org/document380.html>. Consultado el 23 de agosto de 2008.

Persello, Ana Virginia (2006), “Partidos políticos y corporaciones: las juntas reguladoras de la producción, 1930-1943”, en *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana “Dr. Emilio Ravignani*, Tercera serie, n° 29, Buenos Aires, pp. 85-118.

Richard-Jorba, Rodolfo (1998), *Poder, Economía y Espacio en Mendoza, 1850-1900. Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*, Mendoza, Fac. de Filosofía y Letras, U. N. de Cuyo.

Richard-Jorba, Rodolfo (2008), “El mundo del trabajo vitivinícola en Mendoza (Argentina) durante la modernización capitalista entre fines del siglo XIX y las dos primeras décadas del XX”, en *IV Congreso de Historia vitivinícola en el Uruguay*, Montevideo, 6 y 7 noviembre.

Richard-Jorba, Rodolfo y Pérez Romagnoli, Eduardo (1994), “El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915)”, en *Ciclos*, n° 7, Buenos Aires, IIHES-Fac. de Ciencias Económicas, U. de Buenos Aires, pp. 118-155.

Rodríguez Vázquez, Florencia (2008a), “La Escuela Nacional de Vitivinicultura y su aporte a la modernización vitivinícola en Mendoza (1898- 1910)”, en *Revista Travesía*, n° 8-9, Tucumán, U.N. de Tucumán (en prensa).

Rodríguez Vázquez, Florencia (2008b), “Estado y modernización vitivinícola en Mendoza (Argentina): el aporte de los técnicos extranjeros. 1880- 1900”, en *Revista de Historia Regional*, n° 2, Montevideo, Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos, U.de la República (Uruguay) (revista electrónica: www.fhuce.edu.uy) (consulta realizada 9 de octubre de 2008).

IV Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay.



**Estrategias de generación y difusión de conocimientos en la vitivinicultura nacional.
El papel del Centro de Viticultores del Uruguay
C.V.U (1932-1960).**



Objetivo

Establecer la red de conexiones generadas entre las agencias educativas (formales) y las agrupaciones gremiales como dispositivos a través de los cuales se operó la reproducción de los conocimientos vitivinícolas tomando como unidad de análisis la experiencia del C.V.U en tanto espacio privilegiado para la difusión y generación de conocimientos aplicados a la agricultura y particularmente a la vitivinicultura.



Modernización y Enseñanza agrícola.

Nacidas de las demandas de ciertos grupos económicos, y gremiales las ciencias aplicadas a la agricultura se caracterizan, en tanto campo específico del conocimiento, por dos peculiaridades:

su carácter históricamente reciente y su rasgo de "saber aplicado".



Actores y ofertas formativas.

- **A) Nivel Formal:** la oferta educativa conocida como escolarización obligatoria. Se trata de un aprendizaje ofrecido normalmente por un centro de educación o formación, con carácter intencional, planificado y reglado (según objetivos didácticos, duración o soporte) y que concluye con una certificación. **ESTATALES Y RELIGIOSAS.**
- **B) Nivel No Formal:** se aplica en aquellos contextos en los que, existiendo una intencionalidad educativa y una planificación de las experiencias de enseñanza-aprendizaje, éstas ocurren fuera del ámbito de la escolaridad obligatoria. Constituyéndose en actividades educativas de carácter opcional, complementario, flexibles y variadas, raramente obligatorias Tienen como objetivo realizar una especial contribución a la formación de personas que no tienen posibilidades de acceso a la educación formal. **O.S.C, GREMIALES**
- **C) Nivel Informal** Se trata de una acción educativa no organizada, individual, provocada a menudo por la interacción con el ambiente en ámbitos como la vida familiar, el trabajo y la información recibida por los medios de comunicación. **REDES DE PRODUCTORES /SABER SUBALTERNO**



Nivel Formal.

- **Estado** asume un rol activo como rector de las políticas agronómicas.
- 1907- Creación de la Facultad de Agronomía y Veterinaria, concebida como *“una de las tantas piezas de la poderosa máquina de guerra opuesta a la rutina, a la ignorancia, a la vanidad teorizadora, al extravío pasional, que son los inevitables y encumbrado enemigo que es fuerza combatir...”* (Ministro de Fomento Alfonso Pacheco)
- Entre 1911y 1915 se crearon tres estaciones agronómicas en: Salto (fruticultura), Paysandú (lechería) y Cerro Largo (ganadería), también un instituto (La Estanzuela) dedicado a la investigación en semillas, cultivos y forrajes y un vivero para la producción de árboles en la localidad de Toledo.
- Universidad del Trabajo del Uruguay contaba con varias dependencias en el interior del país abocadas a la formación agrícola y ganadera. Ej. UTU San Carlos.
- 1935/1951 Escuela Industrial de Agronomía “ Pte. Tomás Berreta”.

Primeros años de actividad en la Escuela Industrial de Enología





Nivel Formal.

- **Religioso.** Congregación Salesiana y Hermanos de la Sagrada Familia
- **1876- Colegio Pío – Villa Colón primer Observatorio Meteorológico del Uruguay /Granja y Bodega.**
- **1915- Escuela Agrícola Jackson – Manga. Figuras emblemáticas de los Presbíteros Lasagna y Barreto sdb. 1925 comienza su actuación en la Unión de Vitivinicultores y Bodegueros del Uruguay. Participó de la formación de La Confederación Granjera del Uruguay y fue miembro del Directorio de la Federación Rural hasta el año 1965**
- **1930- Granja Santa Ana – Villa Progreso figura referencial Hermano Engelberto Duchêne Viret(1886-1980) quien aplicará la técnica desarrollada por Pedro Pérignon para la elaboración del champagne.**



1871. - La première vendange des raisins.
 faite, Progreso a déjà un attrait qui augmente
 annuellement.



- 25 de agosto -
 d'un vieux litre oublié dans les
 archives de la cave; quelquefois le bouchon s'en alla
 bruyamment dans la grande salle et dans sa trajectoire



Le foulage des raisins

il prenait un peu de moût, en appréciait la tinte, puis
 avec précaution il plongeait le mustimètre, ajustant bien
 le thermomètre, il le plongeait avec 12 degrés, c'était



Les premières tranchées

Quisque'il est question de 6 "madras", une explication
 devient nécessaire; aux deux premières on "avait ajoutés" les
 autres; une autre se trouvait enlancée dans cet espace
 rectangle. Le propriétaire l'avait payée 500 piastres et



No Formal:

- **1871. Asociación Rural del Uruguay impulsó el establecimiento de las de las Escuelas Agrarias como herramientas para el disciplinamiento de la masa rural. (oposición entre cultura de la ciudad y del campo, entre civilización y barbarie).**
- **Cámara de Industrias de la Unión Industrial Uruguaya, 1929 se solicita el apoyo del Ing. Armiño Galanti.**
- **1932. Centro de Viticultores del Uruguay.(se ampliará)**
- **1933. Aporte de empresarios del sector: Passadore, Carrau y Mutio, “*El arte moderno de la vinificación perfecta* es un ejemplo de divulgación de prácticas enológicas**
- **1945. Ministerio de Agricultura (División Técnico Agraria) realización de actividades y elaboración de cartillas informativas.**



Nivel Informal

- **Establecimiento de Redes de Productores Locales /a nivel empresarial.** Investigación en curso a cargo de Dr. Beretta Curi.
 - **Rol activo de la estructura familiar** saberes prácticos que se transmiten de generación en generación utilizando como vehículos primordiales **de difusión la tradición oral y la praxis del trabajo cotidiano en el viñedo o la bodega. Acervos patrimoniales.**
 - **Trabajador asalariado rol “enseñante”,** experto en el conocimiento de su contexto local y en el manejo de las labores culturales sobre el viñedo.
- “ lo que cada generación contribuye a la siguiente no es un corpus de representaciones e informaciones en el sentido estricto, sino los contextos específicos de desarrollo en el que los novatos, a través de la práctica y el entrenamiento, pueden adquirir y afinar sus propias capacidades de acción y percepción” Tim Ingold, 1997.**





Objetivos del C.V.U

- El C.V.U ha buscado desde su fundación (22 de mayo de 1932), obtener un espacio de relevancia dentro del sector vitivinícola y posicionarse como un actor fundamental en diferentes temas que hacen a la condición de subalternidad de sus asociados.
- Su objetivos concretamente apuntaban a “constituirse en órgano representativo y tutelar de la industria vitícola nacional, que, reuniendo y vinculando entre si a los que se dedican a la explotación de ésta, contribuye a desarrollar entre los mismos el espíritu de solidaridad y cooperación gremiales...”
- “... establecer bibliotecas regionales de viticultura y enología y editar folletos y revistas como medio de difusión de los preceptos vitivinícolas y de defensa de los intereses gremiales...”

Dispositivos de transmisión de conocimientos instituidos por el Centro de Viticultores del Uruguay.

- **1940- Memoria y Balance Anual** /publicación anual donde se sintetizaba la gestión anual del Directorio del C.V.U
- **1940- Asesoría técnica sin costo para los socios.**
- **1947- Boletín Informativo del C.V.U.** / carácter mensual editado hasta 1955.
- **1951- Actividades de “estímulo a la producción”** Concurso de viñeros y montes frutales. Participaron de esta instancia 289 granjeros de Canelones y Montevideo.
- **1951- Biblioteca “José María Pérez Castellano**
- **1955-El tradicional Boletín Radial propalado por CX 46 Radio América de Montevideo,** y posteriormente CX147 Canelones en el Eter
- **1960- Talleres y Seminarios a cargo de especialistas extranjeros.**
- **Participación de miembros del C.V.U en diferentes eventos nacionales e internacionales** (años 1948, 1956, 1960,1963 ...)

BOLETIN INFORMATIVO

DEL

CENTRO DE VITICULTORES DEL URUGUAY

Afiliado a la Confederación Granjera del Uruguay

Agente del Servicio Oficial de Semillas

Febrero de 1948

Avda. Dr. ENRIQUE POUHEY 712

Teléfono 186

Las Piedras

**Centro de Viticultores
del Uruguay**



Memoria y Balance

Correspondiente al año 1958

Av. Dr. ENRIQUE POUHEY 712

Teléfono 186

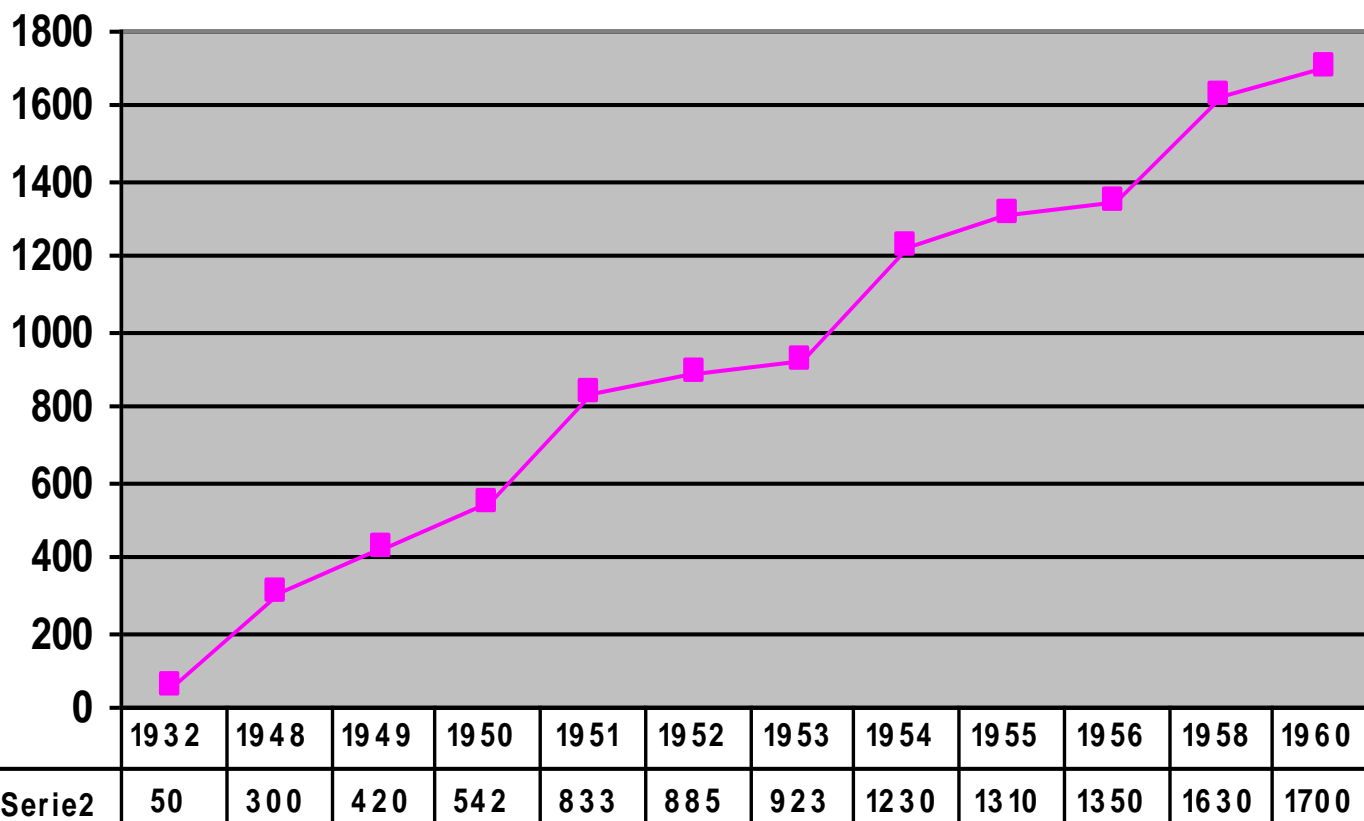
LAS PIEDRAS



A quienes iban dirigidos estos dispositivos

- **Productores dedicados a la actividad hortifrutícola que destinan pequeñas superficies al cultivo de vid, no superando las 5 hectáreas de terreno en calidad de propietarios o medianeros.**
- **Viticultores (en algunos casos con pequeñas bodegas) que explotarían extensiones que no superan las 20 hectáreas.**
- **Primera y/o segunda generación de inmigrantes básicamente italianos aunque también los habían españoles y de origen canario.**

Evolución del número de socios del C.V.U





Actividades coordinadas con la Escuela Industrial de Enología.

- Rol activo del C.V.U en el **proceso fundacional de la Escuela de Enología**. Los vínculos de afinidad entre Dionisio Perugorría, y el Ing. Luis Fernández
- 1955 se inicia el Plan de Extensión Cultural de la Universidad del Trabajo. Temario del curso compuesto por un **Programa de Enología y un Programa de Abonos**.
- **1957. Se crea la Estación de Advertencias Meteorológicas.**
- La Escuela Industrial de Enología invita al C.V.U a designar a un **delegado para integrar las mesas examinadoras en diferentes años lectivos, a partir de la década del '60.**



“se cambiarán los programas docentes en esta escuela, orientando la enseñanza a resolver los problemas que a diario se le presentan al vitivinicultor.

Las nuevas disciplinas, tienen como fundamento, la enseñanza práctica de la vitivinicultura, dictándose cursos breves y sencillos en esta escuela y adaptando los horarios de clases, a las propias conveniencias de los señores granjeros a fin de que puedan concurrir un mayor número de granjeros y obreros- Se complementará esta enseñanza prestando asistencia técnica al productor, pues descartamos la colaboración desinteresada del mismo, al prestar parte de sus viñedos para realizar los ensayos de abonos y demás prácticas culturales a fin de que sirvan de elementos pilotos en la zona...”

Nota elevada por el Ing. L. Fernández al C.V.U. 1960.



Ciclo de Conferencias en la Escuela de Enología para el año 1960

Octubre 1, **Héctor Lacroix**, Impresiones sobre vitivinicultura recogidas en su reciente viaje a Europa.

Octubre 8, **Juan Mutio**, Porvenir de la elaboración de vinos licorosos en nuestro país.

Octubre 15, **Roberto Pastorino**, Actualización en nuestra legislación vitivinícola.

Octubre 22, **Ing Ag. W. Babuglia**, Investigaciones realizadas en el extranjero sobre factores de crecimiento de la vid.

Octubre, 29, **Ing. Agr. A. Pintos**, Ecología de la vid.

Noviembre 5, **Dr. Darío de Mello**, Método analítico para el control de vinos en circulación.

Noviembre 12, **Ing. Agr. Luis Fernández**, Problemas actuales de la vitivinicultura nacional y probables soluciones.

Noviembre 19, **Contador M. Demarco**, Incidencia del impuesto a la renta en la producción agrícola intensiva.

Noviembre 23, **Dr. J. Migjaro** Fisiopatología de la sub alimentación.



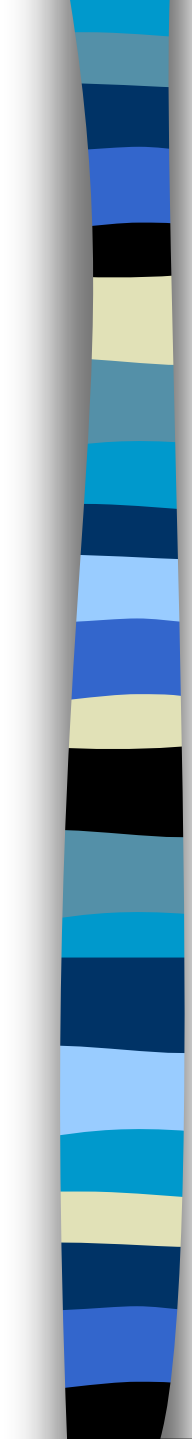
Temas demandados por el colectivo

Las actividades de capacitación que tenían mayor grado de convocatoria eran aquellas dirigidas fundamentalmente a dos temas esenciales, **la recuperación de viñedos** (sistema de poda y conducción, tratamiento de plagas, sistemas de cura y fertilización de suelos) y **cuestiones enológicas** que se relacionaban directamente con la graduación de la vid.



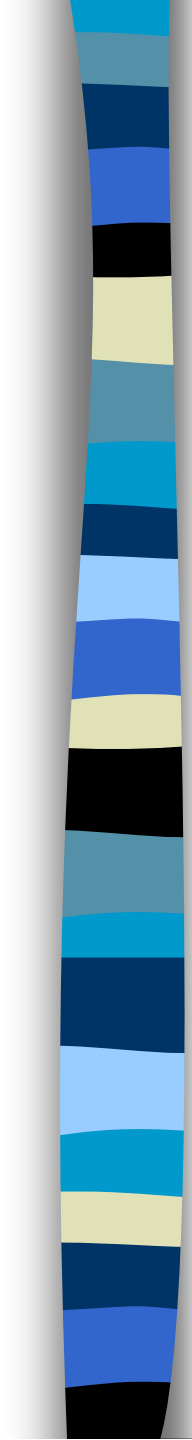
Consideraciones finales

- El saber vitivinícola se construyó en base a la existencia de una red de conexiones establecidas por un sistema de actores -agencias formales de trasmisión de conocimientos, empresarios, agrupaciones gremiales, técnicos nacionales y extranjeros, etc.- que hicieron posible la acumulación del capital cultural para la profesionalización de esta rama de actividad.
- Existencia de una diversidad de concepciones acerca de cual era el “Modelo Educativo” que debía prevalecer nos lleva a considerar que estamos en una fase instituyente donde confluyen varios paradigmas y formas de concebir la profesionalización del sector.



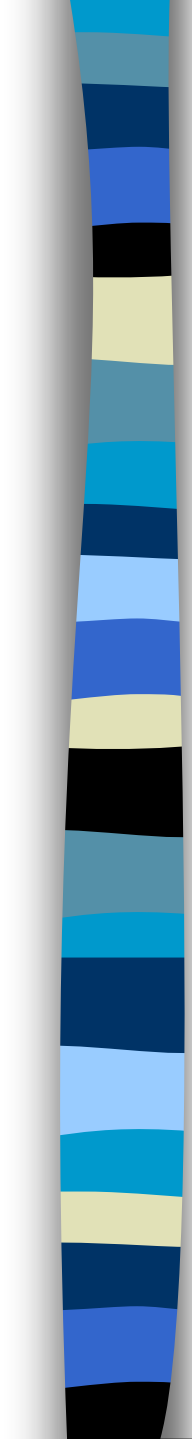
Se hace evidente la relación entre Saber, Poder y la Reproducción Social

- No todas las instituciones analizadas tenían la misma intencionalidad, para la **ARU** estos centros educativos debían funcionar como verdaderos observatorios donde se impartiera la enseñanza agronómica como dispositivo primordial de disciplinamiento e instrucción de los pobladores de la campaña.
- El estado inicialmente apostó a la formación de capataces y peritos agrónomos.



Los primeros planes de estudio de la Escuela de Enología tenían una doble intencionalidad

- **la formación práctica del alumnado** “todas las plantaciones fueron realizadas por los propios alumnos, operaciones que se practicaban con caballo y arado de manquera, pico, palas y azadas.
- **consolidar su interacción con el entorno a través de un diálogo permanente con los productores, a través de acciones de extensión** asumiendo como premisa la democratización de los saberes.

- 
- **El C.V.U tuvo un rol preponderante como facilitador en la distribución del capital cultural lo cual repercutía directamente en la reproducción de la estructura del espacio social.**
 - **En tal sentido viene a constituirse en actor y sujeto social que se asume como generador y difusor de conocimiento que responde estrictamente a las necesidades sociales de su colectivo.**
 - **Si bien la educación primaria se había universalizado las oportunidades de continuar estudiando eran vedadas a muchos de los hijos de los productores. A través de estas iniciativas se intentó brindar herramientas técnicas para acceder a nuevos paquetes tecnológicos que le fueran de utilidad para continuar la actividad en el medio rural y se redujeran sensiblemente las desigualdades en el mundo del trabajo.**

“Los caminos de la innovación en el agro: inmigración, redes de productores, elites y viticultura en el Uruguay de la modernización (1870-1900)”

Alcides Beretta Curi

**IV Congreso de Historia Vitivinícola Uruguayaya
Montevideo, noviembre 6 y 7 de 2008**

PRESENTACIÓN

115-68

CALENDRIER



DU

BON CULTIVATEUR,

OU

MANUEL

DE L'AGRICULTEUR PRATICIEN;

PAR C.-J.-A. MATHIEU DE DOMBASLE.

Troisième Edition.



PARIS,

MADAME HUZARD, IMPRIMEUR-LIBRAIRE,

RUE DE L'ÉPERON, N^o. 7.

1850.

- El estudio que se presenta indaga algunos aspectos del desarrollo de una agricultura moderna en el Uruguay y los caminos de la innovación. Las dificultades que halló esta actividad productiva, tanto en el período colonial como en las primeras décadas del nuevo Estado, contrasta con el rápido progreso y los cambios que se registraron en el último cuarto del siglo XIX.
- El análisis se circunscribe al escenario de los productores vitícolas y a los procesos de innovación que “desnudan” un variado entramado de redes.

El modelo y concepto de redes concurren, desde el campo sociológico y antropológico-etnográfico, a enriquecer el análisis histórico en la medida que, en palabras de Molina y Aguilar, “las redes sociales expresan mejor un mundo fluido que los modelos organicistas de la sociedad, estáticos o no”.

MÉMOIRES
DE LA
SOCIÉTÉ ROYALE
DES SCIENCES, LETTRES ET ARTS
DE NANCY.
1845.



NANCY,
GRIMBLot, RAYBOIS ET C^{ie}, IMPRIMEURS-LIBRAIRES,
PLACE STANISLAS, 7, ET RUE SAINT-DIZIER, 125.
1844.

INMIGRACIÓN Y AGRICULTURA

Desde distintas disciplinas se ha abordado el rol de los inmigrantes en el desarrollo de la agricultura y los procesos de innovación, en diferentes países y contextos, en una perspectiva temporal amplia, desde el siglo XIX hasta tiempos recientes.

Francia durante la Restauración borbónica, Estados Unidos o el Plata durante el siglo XIX e inicios del XX, Venezuela en la segunda posguerra, en las últimas décadas del XX en distintos países de América Latina, el desarrollo de agricultura e innovación ha estado vinculado a la presencia de inmigrantes.



AGRICULTORES E INNOVACIÓN

Los agricultores innovan, probablemente con mayor frecuencia que la documentada. La vecindad conlleva a la observación de “lo que sucede” en los predios próximos, al tiempo que se busca comprender “qué hace el vecino”.

En los espacios de sociabilidad los productores intercambian información, experiencias, proyectos. *La rutina implica inercias en las que, sin embargo, se pueden instalar ideas “removedoras” con mayor o menor permanencia.*

En contextos estimulantes, información, observación y reflexión, “despegan” a los productores de la rutina e inauguran caminos nuevos en una fase experimental. *La observación y el ensayo forman parte de la conducta del agricultor; sin embargo, todo ensayo exitoso no origina necesariamente innovación.*

AGRICULTURA, INNOVACIÓN Y RESISTENCIA

En el último cuarto del XIX se aprecia en Argentina, Chile y Uruguay, un clima muy favorable a la innovación en la agricultura.

La innovación genera, también, resistencias. Los agricultores italianos en Rio Grande do Sul desarrollaron agricultura y la mayoría fueron también viticultores. Adoptaron una cepa local, la “Labrusca” que rinde vinos de baja calidad. Los estudios agronómicos recomendaron su reemplazo por las variedades viníferas, pero los productores no aceptaron la sugerencia por la mayor resistencia de la “Labrusca” a las enfermedades del viñedo.



TRADICIÓN E INNOVACIÓN: LA FORMACIÓN DEL AGRICULTOR



- En el último cuarto del siglo XIX el comportamiento de los productores en algunas localidades del Uruguay, así como la prédica y acción de la Asociación Rural favorecieron el estudio, el ensayo, y la difusión de conocimientos teóricos y prácticas nuevas.
- Si se tiene en cuenta que el “adoctrinamiento” de los hijos forma parte de la transmisión de conocimientos y que ese proceso se hace en el seno de la familia del agricultor, su proyección será muy diferente si los procesos de aprendizaje de las nuevas generaciones se verifican en un contexto tradicional o en otro innovador.

AGRONOMÍA Y PERSONAL TÉCNICO (I)

- Agrónomos y técnicos fueron figuras que se privilegiaron en países con fuertes procesos de modernización agraria, como en Francia durante el XIX. Fue una de las grandes carencias que los países latinoamericanos debieron enfrentar durante las repúblicas oligárquicas.
- En los países del sur de América, el Estado operó en diversos sentidos: 1) la creación de centros universitarios en las especialidades de agronomía y veterinaria; b) la contratación de profesionales extranjeros para la formación de técnicos, como sucedió en Chile y en Mendoza.



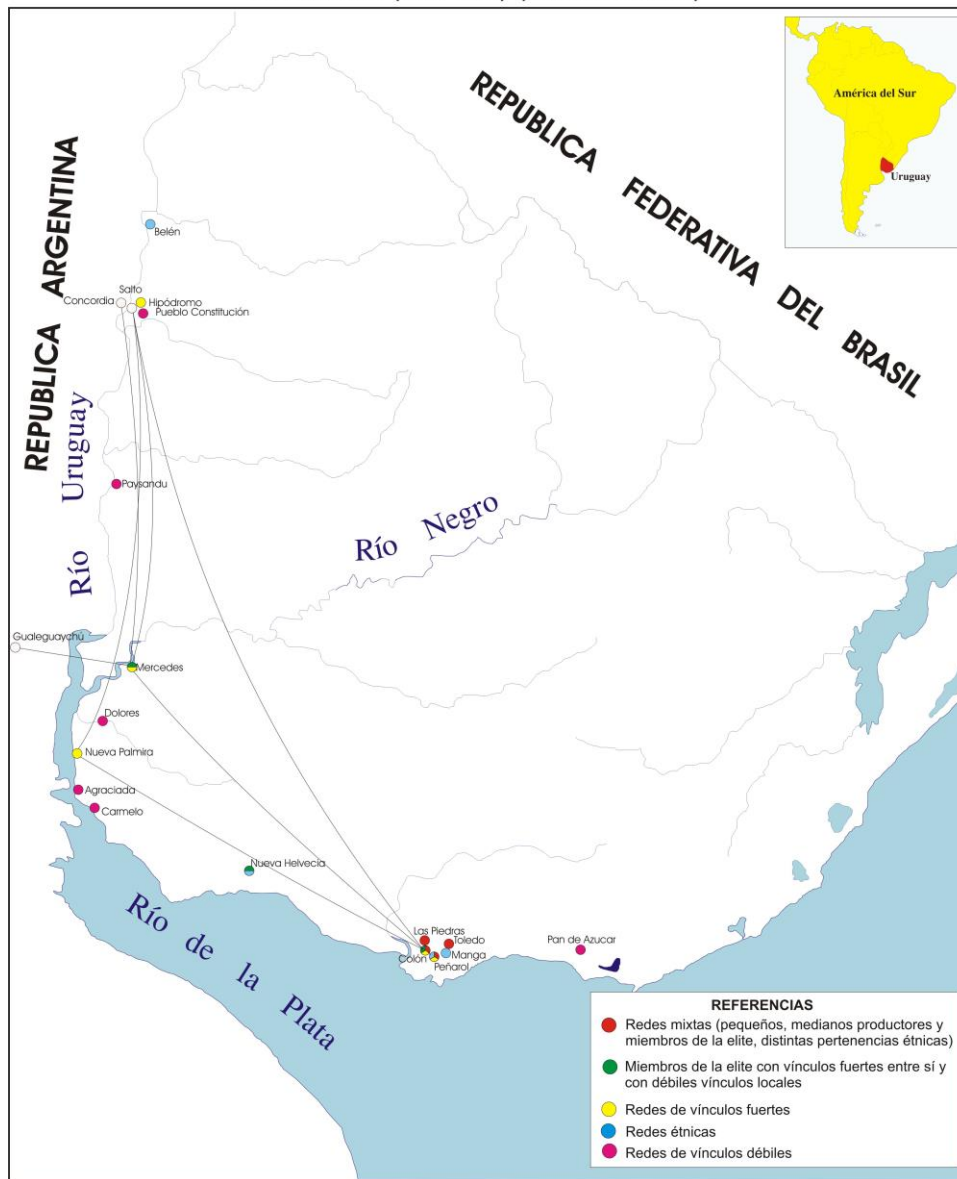
AGRONOMÍA Y PERSONAL TÉCNICO (II)

- En Uruguay la respuesta fue más demorada, tanto en el tratamiento legislativo de diversos proyectos (creación de escuelas agrarias, granja modelo, secciones agronómica y veterinaria en la Universidad), como las iniciativas privadas para sostener numerosos emprendimientos locales.
- En ausencia de instituciones universitarias formadoras de veterinarios y agrónomos, algunos productores uruguayos enviaron sus hijos a la Universidad de La Plata y a universidades europeas. Éstas fueron soluciones individuales y aisladas, y el vacío fue atendido por otras vías.
- En el último cuarto del XIX, en Uruguay, varios empresarios –miembros de la elite dirigente de la ARU, o de las élites locales- cumplieron la función de divulgadores de conocimientos agronómicos actualizados, como Francisco Vidiella en el Peñarol Viejo, Pablo Varzi en Colón, André Faraut y Gamba en la zona del Manga, Pascual Harriague en Salto, Luis de la Torre y otros.

AGRICULTORES, ELITES Y REDES

- Las redes fueron –aunque no únicamente- una respuesta *social* de los productores inmigrantes. Articular esos espacios fue tarea de la *Asociación Rural del Uruguay*.
- Si consideramos que, en el último cuarto del siglo XIX, el desarrollo de la agricultura estuvo fuertemente vinculado a: 1) la presencia de la inmigración europea, y fundamentalmente italiana; 2) el rol que cumplieron las elites agrarias en distintas localidades y desde la ARU, se puede comprender mejor la compleja trama de productores que se conformó en el agro.
- El estado de la investigación permite proponer una primera clasificación de las redes vitícolas uruguayas: a) redes fuertes étnicas; b) redes fuertes de elite; c) redes mixtas; d) redes débiles.
- Una dimensión desconocida: las redes sobre el río Uruguay

ELITE, PRODUCTORES Y REDES EN LOS INICIOS DE LA ACTIVIDAD VITIVINÍCOLA
EN URUGUAY (1870-1916) (versión borrador)



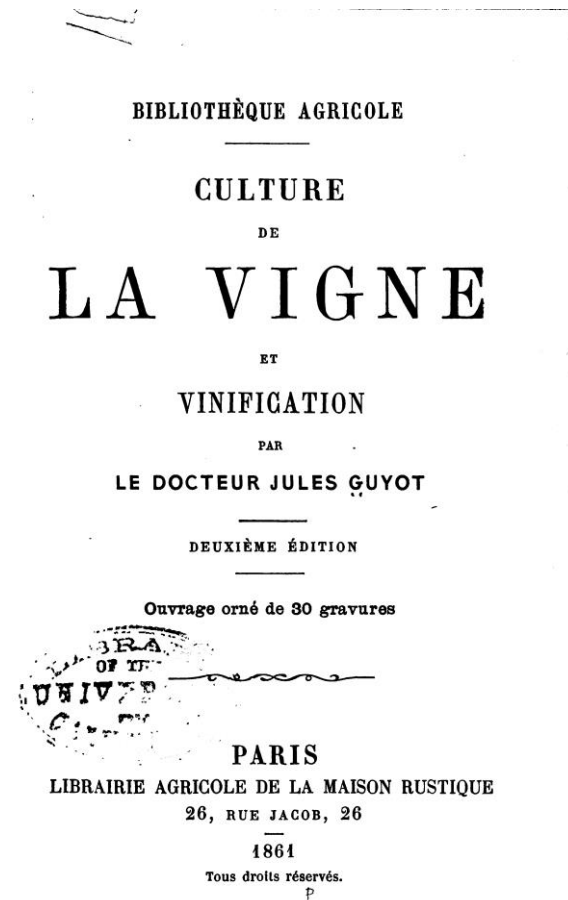
UNA APROXIMACIÓN A LAS REDES VITÍCOLAS EN URUGUAY, 1870-1900

DEPARTAMENTO	REDES FUERTES DE ELITES	REDES FUERTES ÉTNICAS	REDES MIXTAS	REDES DÉBILES
SALTO	San Antonio Grande		Hipódromo, Belén	Estación Paloma, Constitución
PAYSANDÚ				Paysandú
SORIANO	Mercedes	Colonia Helvética	Mercedes, Bequeló	
COLONIA			Carmelo (?)	Nueva Palmira
MONTEVIDEO	Peñarol, Colón	Manga		Sayago
MALDONADO				Pan de Azúcar

LA CIRCULACIÓN EN LAS REDES (I)

Un tema principal en este estudio atiende los conocimientos que circularon en las redes. Existían diferentes niveles de conocimientos y a veces varios niveles de circulación dentro de una misma red.

Las diferentes estructuras de estas tramas plasmaba en una más sencilla o compleja articulación de conocimientos teóricos y de prácticas.



LA CIRCULACIÓN EN LAS REDES (II): REDES FUERTES DE ELITE

- En las redes fuertes de elite circuló una literatura agronómica europea diversa y muy actualizada.
- Las raíces culturales remitían a las diversas regiones vitivinícolas de España. El peso de la inmigración italiana en el sector, favoreció la incorporación de aportes de este origen. Sin duda, el gran referente agronómico y enológico fue Francia.
- En estas redes, el aporte europeo se procesó por: a) las lecturas de manuales y revistas especializadas que originaron importantes bibliotecas particulares e institucionales; b) los viajes y estancias en las regiones vitivinícolas europeas más importantes, que permitieron el contacto directo con productores, organizaciones corporativas, reparticiones de Estado, técnicos e institutos de enseñanza.



LA CIRCULACIÓN EN LAS REDES (III): REDES FUERTES DE ELITE



- En las redes de Salto y Mercedes, pero fundamentalmente en las de Colón y Peñarol, se transitó del conocimiento teórico y los ensayos individuales, a instancias de intercambio y, posteriormente, a la generación de conocimiento local que plasmó en textos de circulación un tanto restringida y luego se divulgó a través de la revista de la ARU

LA CIRCULACIÓN EN LAS REDES (IV): REDES ÉTNICAS Y MIXTAS

- En las redes étnicas, el esfuerzo principal de los viticultores fue el de adaptar el paquete de conocimientos y prácticas de origen a la nueva realidad.
- En redes étnicas y mixtas viticultores observadores e intuitivos, inquietos por ensayar “en pequeño”, aportaron a la red el fruto de su experiencia a partir de varias “referencias”.
- Desde estas redes se podía generar alguna novedad de importancia y fue éste, uno de los caminos de la innovación. Sin embargo, era difícil, no imposible, la conformación de un espacio endógeno para innovar.
- En algunas de estas redes había agricultores alfabetizados, ávidos de lecturas sencillas que les ayudaran a mejorar los resultados de sus prácticas.

LA CRISIS DE LAS REDES (I)

- Hacia 1890 están presentes todas las enfermedades, incluida la filoxera, en el viñedo uruguayo.
- La filoxera introdujo el tema de la reconversión en el contexto de una crisis financiera y diversos problemas que en algunos departamentos redujeron la superficie de los viñedos (sequías, langosta, etc).
- El alto costo social de la reconversión es apreciable, en un primer nivel de estudio, en la desaparición de numerosos viticultores de los registros.
- Un segundo nivel de estudio, repasa en otra dimensión más profunda y menos visible: a) la desarticulación de las primeras redes, b) la desaparición de algunos liderazgos, c) la expulsión de hombres que hicieron de la lectura, experimentación y adaptación de conocimientos, “su” forma de trabajo, y fueron piezas importantes en los procesos de difusión.

LA CRISIS DE LAS REDES (II)

- La desarticulación de las redes es tema crucial en la coyuntura que vivió el Uruguay: la modernización, que inicialmente transitó dos rutas simultáneas y complementarias, “desde abajo” –a través de las redes de productores- y “desde arriba” –por acción de las elites-, vio truncarse abruptamente la vía más democrática y participativa.
- Pese a los vacíos y silencios documentales, desde la información reunida se intuye que la desarticulación de estas primeras redes no pudo repararse. En algunas localidades se reconstituyeron aquellas que presentaban mayor solidez y vitalidad.
- Desde fines del siglo XIX se asiste a múltiples esfuerzos de asociación y la vida corporativa se *visualiza* con mayor importancia como factor vinculante entre los productores. En el tejido social de las gremiales circularon conocimientos y prácticas remitidos desde las directivas corporativas, pero se había extinguido el espíritu de iniciativa y socialización que, desde abajo, había creado el clima fermental de la modernización en el agro.

FIN DE LA PRESENTACIÓN

IV Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay Montevideo, 6 y 7 de noviembre de 2008

Entre las necesidades productivas y el ascenso social.

Aparcería, arrendamiento y contratos agrarios en la vitivinicultura uruguaya (1900-1930).

Daniele Bonfanti¹

Fuentes cuantitativas, fuentes cualitativas y óptica de la investigación

Este análisis de la aparcería y, más en general, de las diferentes formas de contratos agrarios en la fase de desarrollo y consolidación de la vitivinicultura uruguaya nace de un conjunto de estímulos diferentes que, sin embargo, sugerirían la difusión de este tipo de contrato en el sector.

Testimonios de variada naturaleza indicarían que en Uruguay la medianería fue utilizada eficazmente como forma de ascenso social por parte de varios productores y que, por lo menos en determinados períodos, su extensión incidió en la conflictividad interna, aunque en una fase posterior a la aquí examinada². Además, la renovada óptica con la cual se está analizando a los contratos agrarios en la historiografía de diferentes países ofrece interesantes argumentos, tanto para reflexionar sobre su peso en la estructura agraria uruguaya como para intentar estudios de tipo comparativo.

Con respecto a las fuentes, para esta comunicación se han utilizado las estadísticas agropecuarias oficiales y los archivos de bodega actualmente disponibles. En Uruguay las principales fuentes cuantitativas para el período son el Censo Agropecuario de 1916 y los Anuarios de Estadística Agrícola, publicados entre 1913 y 1929 aunque no todos son disponibles, que permiten reconstruir el número total de los predios agrícolas destinados a medianería y arriendo a nivel nacional y, para algunos años, también a nivel departamental. Aunque ambas series brindan un conjunto de datos

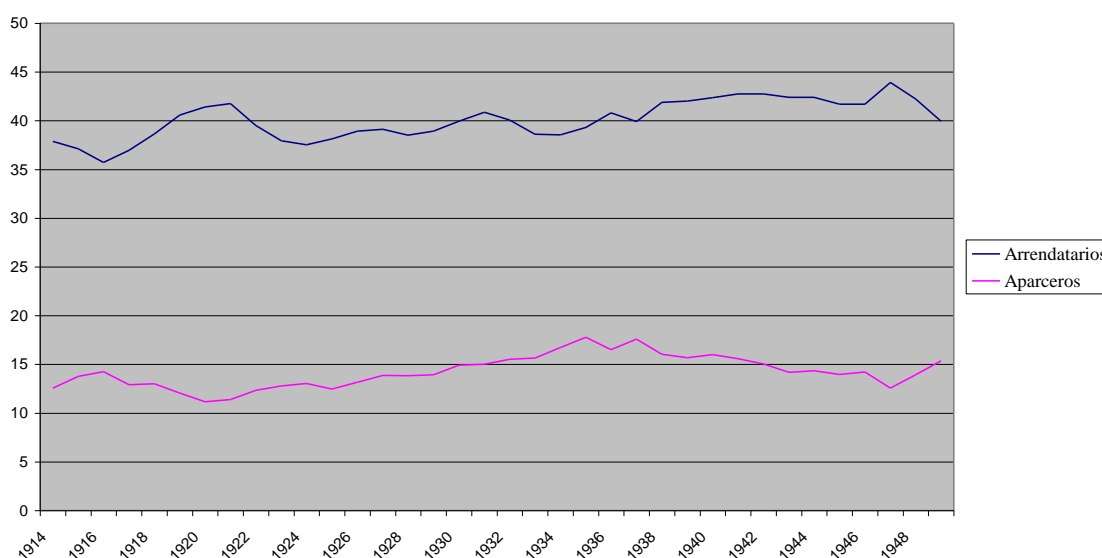
¹ Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos (CEIL), Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República. Montevideo, Uruguay, tanobonfanti@gmail.com

² En los años cincuenta “*A los medianeros era difícil sacarlo*”, según la opinión de un empresario vitivinícola vertida en el encuentro “La vitivinicultura uruguaya en el contexto regional (1870-2000). Un diálogo entre empresarios e investigadores”, realizado en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, el día 29 de mayo de 2002. El caso más documentado de un aparcerero exitoso es el de la familia Pisano, véase *Historia de vida. Vivencias de Cesar S. Pisano*. Montevideo, 2008.

con una fuerte coherencia interna, tienen marcadas contradicciones en las formas de relevamiento³ e importantes limitaciones. La más importante de las cuales es que no es posible discriminar el tipo de producción a la cual se dedicaban los productores y, por ende, establecer fehacientemente si eran efectivamente viticultores. Asimismo, aunque exista la información sobre el número total de predios en aparcería y arrendamiento, no tenemos noticias sobre la efectiva extensión de los mismos.

Con estas salvedades, los datos muestran que entre 1914 y 1949 la mitad de los predios agrícolas estaban en producción a través de un contrato agrario [gráfico 1].

Gráfico 1. Porcentaje de predios agrícolas en arrendamiento y aparcería (1914-1949)



Fuente: Elaboración propia sobre base Ministerio de Industria. *Anuario de Estadística Agrícola* (varios años) y Ministerio de Ganadería y Agricultura. *Recopilación de la Estadística Agrícola del Uruguay*

La forma más difundida era el arrendamiento que, en porcentaje, osciló entre un mínimo de 35,72% del total de los establecimientos agrícolas en 1916 y un máximo del 42,76% registrado en 1942. Su evolución fue bastante armónica, con dos fases de fuerte crecimiento, la primera entre 1916 y 1921 y la segunda desde 1937 hasta 1947.

³ Por ejemplo, como han indicado BERTINO, Magdalena – BERTONI, Reto – TAJÁM, Héctor – YAFFÉ, Jaime. *Historia Económica del Uruguay. Tomo III. La economía del primer batllismo y los años veinte*. Montevideo, Fin de Siglo, 2005, p.116, el Censo de 1916 subdivide los predios en tres categorías – agrícolas, ganaderos y mixtos – registrando su extensión total independientemente del hecho de que el área fuese realmente cultivada, mientras los Anuarios ofrecen datos sobre la extensión efectivamente utilizada. Ya que, además, no queda clara la forma de clasificación de los llamados “predios mixtos” en los Anuarios, se pueden observar marcadas diferencias de apreciación entre las dos series.

La evolución de la aparcería indica que este tipo de contrato concernía a un porcentaje relativamente elevado de los predios destinados a agricultura – entre un mínimo del 11,17% en 1920, hasta un máximo del 17,79% en 1935 – y que a partir de 1921 se registró un ascenso constante hasta la mitad de los años treinta, tal vez en correspondencia con la expansión cerealera para luego decrecer.

Durante varios años, el aumento de los predios en medianería fue acompañado por una casi equivalente reducción de los predios en arriendo y al revés, aunque nada justificaría suponer una relación automática entre el crecimiento o la disminución de uno y otro contrato. Además, reiteramos una vez más el hecho de que estos porcentajes se refieren al número de predios considerados agrícolas y no a la totalidad de hectáreas destinadas a agricultura. En consecuencia, los incrementos y las disminuciones muestran de manera genérica la extensión y retracción de los contratos, pero informan solo indicativamente sobre su efectivo impacto en la producción, más allá de que podemos presumir que un aumento del porcentaje de predios destinados a arrendamiento y a medianería tenga una correspondencia en el crecimiento de las hectáreas cultivadas bajo estas formas de contrato.

El Censo Agropecuario de 1916 muestra que la medianería y el arrendamiento eran acuerdos que prevalecían en la agricultura y en los predios con extensión mediana [cuadro 1]. Además, existía una leve sobrerrepresentación de extranjeros en las dos formas de contrato, aunque desconocemos la exacta nacionalidad de los mismos⁴.

Cuadro 1. Número de establecimientos según forma de explotación 1916

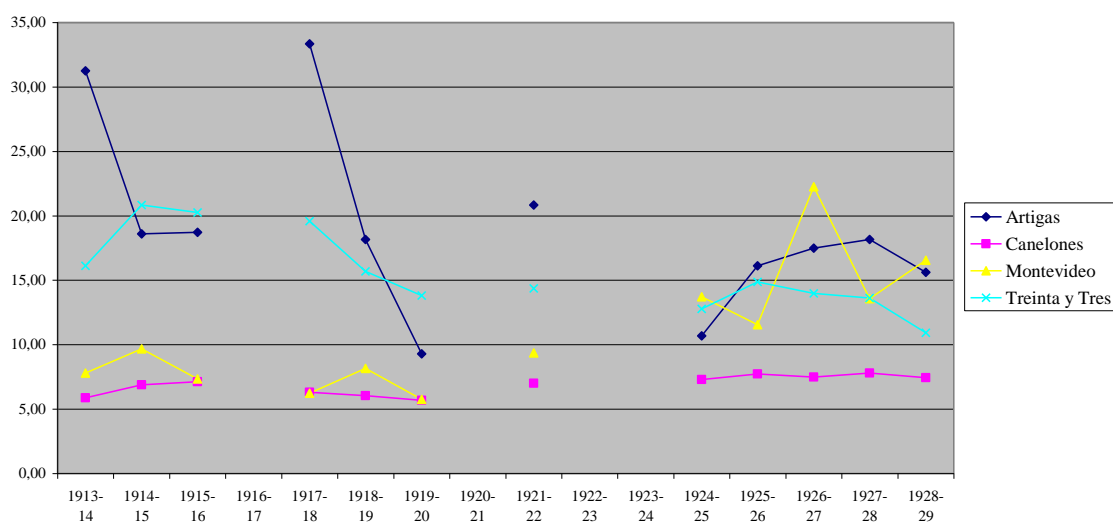
Tipo de predio	Propietario	Arrendatario	Aparcero
Ganaderos	9.954	4.698	609
Agrícolas	11.991	11.144	3.396
Mixtos	10.586	4.548	1.048
Total	32.531	20.390	5.053
Agrícolas – 10 h	4.254	2.256	849
Agrícolas 10 a 50	5.853	6.260	1.697
Agrícolas 50 a 100	1.301	1.835	586
Agrícolas + de 100	583	793	264
Uruguayos	8.536	8.028	2.500
Extranjeros	3.455	3.116	896

Fuente: Elaboración propia sobre base Censo Agropecuario de 1916, pp. II-LXV

⁴ En el censo nacional de 1908, los extranjeros representaban el 17,38% de la población total, mientras los extranjeros arrendaban el 27,96% de los predios y tenían el 26,38% de los contratos de aparcería.

Tampoco surgen datos claros a partir de la comparación entre realidades geográficas muy diferentes como Montevideo y Canelones, los dos departamentos agrícolas con mayor producción vitivinícola y con el más elevado peso demográfico, con Artigas y Treinta y Tres, dos zonas ganaderas escasamente pobladas, con una incipiente agricultura, cien hectáreas destinadas a viña en el primer caso y ausencia de producción vitivinícola en el segundo⁵ [gráfico 2].

Gráfico 2. Porcentaje de predios agrícolas en aparcería según departamentos (1914-1929)



Fuente: Elaboración propia sobre base Ministerio de Industria. *Anuario de Estadística Agrícola* (varios años) y Ministerio de Ganadería y Agricultura. *Recopilación de la Estadística Agrícola del Uruguay*

Las profundas oscilaciones en los departamentos ganaderos contrastan con los datos constantes en Canelones, donde el contrato de medianería se estabilizó entre el 5 y el 7% del total de los predios, y con el brusco repunte de Montevideo en 1926-27, algo que podría relacionarse con la vitivinicultura, que fue uno de los pocos cultivos del departamento, pero también con la repentina y efímera expansión de la cebada y de la avena.

La comparación confirmaría los supuestos de algunas teorías sobre los contratos agrarios – su mayor incidencia en los lugares donde existe una distribución desigual de la tierra, escasa capitalización del colono, tendencia al rentismo por parte de los propietarios – en el caso de Artigas, Treinta y Tres y Canelones (pero no en el de

⁵ Las series son incompletas, ya que no ha sido posible rastrear a la totalidad de los Anuarios de Estadísticas Agrícolas publicados, así que han sido cotejados solamente algunos años entre 1914 y 1929.

Montevideo) aunque el escaso peso de la agricultura en los primeros dos departamentos podría influir en la distorsión de los datos. Pero, y sobre todo, esta serie no nos informa sobre el impacto de la aparcería en la vitivinicultura.

La reciente decisión de algunas bodegas de abrir sus archivos⁶, además de la obvia importancia que este hecho representa para la investigación sobre el sector vitivinícola, permite, por lo menos parcialmente, superar las limitaciones de las estadísticas. Más allá de ser un expediente obligatorio considerando la calidad de la información, el recurso a estos repertorios documentales permite desplazar la óptica misma de la investigación. Los estudios de caso contrastados con los elementos teóricos, al enfocar el análisis sobre la actuación y las prácticas individuales y de las empresas, ofrecen importantes elementos explicativos de las relaciones sociales agrarias, abriendo el abanico de las posibilidades comportamentales de los diferentes actores, de su capacidad de elección racional (“su” racionalidad que no necesariamente corresponde con los criterios de racionalidad de la teoría neoclásica) y de construcción de redes sociales y territoriales complejas.

El marco cronológico aquí planteado refleja el período enmarcado entre la reconversión posfiloxérica y la profundización del papel de reglamentación del sector por parte del Estado luego de la crisis de 1929. Más allá del intervencionismo estatal, que por otra parte jamás fue atenuado en la vitivinicultura, la década del treinta parece pautar una involución en los procesos de movilidad social. Si hasta aquel período el ascenso de los aparceros había sido una posibilidad real, a partir de aquel momento las oportunidades de comprar un terreno comenzaron a menguar. Aunque, por ahora, la investigación no permite llegar a conclusiones fehacientes al respecto, es posible evidenciar algunas estrategias adoptadas por los empresarios en pos del mantenimiento de una armonía social en el período sucesivo al analizado. Es el caso de la extensión de los contratos o, como hizo Andrés Faraut, recurriendo al empleo de los hijos de los

⁶ Además del archivo de la familia Artagaveytia, disponible en el Museo Histórico Nacional, hasta este momento el único repertorio privado a disposición de los investigadores era el de la Granja Pons, cuyos actuales propietarios Viña Varela Zarranz han demostrado desde hace tiempo un constante interés hacia la labor histórica y una disponibilidad inusual hacia los investigadores. En los últimos dos años, se han abierto a la consulta también los archivos de la Bodega Faraut y de la Sociedad Vitivinícola Uruguay de La Cruz. Quisiéramos agradecer, así, a Ricardo Varela de Viña Varela Zarranz (Granja Pons), la Fundación Zonamérica y la bodega “La Agrícola Jackson. Vinos San José del Manga” (Bodega Faraut) en las personas del Ing. Agr. Alberto P. Fossati y Soledad Anguita y de Jorge Mutio, Guillermo Lacroix y Raúl Vespa y a la Empresa DWin (Bodega La Cruz) en las personas de Fabio Balzarini, Alfonso Crosa, Lilián Rodríguez y Sonia Martínez para permitir la compulsión de las fuentes y facilitar nuestra labor.

aparceros. Naturalmente, la tensión social a la cual aludimos indica las limitaciones de estas soluciones.

Así las cosas, nos parece que las primeras tres décadas del siglo pasado tengan un conjunto de factores que les otorgan una coherencia interna que, a su vez, fortalece nuestro análisis.

Las fuentes cualitativas: un espectro representativo de las empresas vitivinícolas

El análisis está centrado sobre los contratos realizados en cuatro empresas: la Granja Pons, Haras y Cabaña de Las Piedras de la familia Artagaveytia, la Sociedad Vitícola Uruguay y la Bodega Faraut.

Diego Pons fue uno de los pioneros de la vitivinicultura uruguaya. Presidente de la Asociación Rural del Uruguay (ARU) desde 1893 hasta 1898, miembro del directorio del Banco de la República en 1898 y del Banco Hipotecario (1916-1920), dos veces diputado, una vez senador, Ministro de Hacienda (1901-1902), Embajador Extraordinario y Ministro Plenipotenciario en Italia, (1925-1930), Pons fue propietario de una Granja, que alcanzó las 399 hectáreas, 87 de las cuales fueron destinadas a viña, en la zona cercana al pueblo Joaquín Suárez, en el Departamento de Canelones.

La Granja Pons fue organizada como un establecimiento agropecuario moderno, en el cual se desarrollaron diferentes rubros productivos: industria maderera, olivos, producción hortícola y una cabaña para el refinamiento del ganado ovino. Sin embargo, tanto por el peso económico de la inversión como por su identificación en el sistema comercial, el emprendimiento central de la Granja Pons fue su viña y su bodega, cuya capacidad alcanzó los 800.000 litros en 1910⁷.

Adolfo Artagaveytia fue abogado y varias veces presidente de la ARU. Su familia poseía varios establecimientos agropecuarios en Uruguay (estancias Haras Las Acacias, estancia Santa María del Yi de 5.000 hectáreas, Haras Santa Lucía de 871 has, Haras y Cabaña Las Piedras) y en Argentina (estancia San Ramón de Guaminí). En el establecimiento de Las Piedras, que comenzó a reestructurar en la década de 1910,

⁷ Hemos intentado presentar una descripción del desarrollo de esta empresa en BONFANTI, Daniele. “La Bodega Pons. Crecimiento, apogeo y decadencia de una empresa vitivinícola uruguaya (1888-1944)”, ponencia presentada en el 1^{er} Congreso Latinoamericano de Historia Económica 4^{as} Jornadas Uruguayas de Historia Económica. Montevideo, 5 al 7 de diciembre de 2007. Algunos datos sobre la Granja Pons se encuentran en DE SOUZA, Pedro. “Paseos al campo”, en Revista de la Asociación Rural del Uruguay, Montevideo, n. 24, año XXV, 31 de diciembre de 1896, pp.586-588; RODRÍGUEZ DÍEZ, L. “Granja Pons”, en Revista de la Asociación Rural del Uruguay, Montevideo, n. 4, año XIX, 28 de febrero de 1890, pp.67-68; MAESO, Carlos M. *El Uruguay a través de un siglo*. Montevideo, Tip. Moderna, 1910, pp.455-446; GALANTI, Armino N. *El Vino. La industria vitivinícola uruguaya*. Mendoza: Tipografía Italia, 1919, pp.127-130.

había instalado una huerta, árboles frutales, un espacio destinado a las vacaciones familiares y a veces era utilizada también para el descanso de los animales que provenían de las otras estancias directos a los frigoríficos capitalinos. En un momento no bien precisado, aunque muy probablemente al compás de la puesta en marcha de las otras actividades, Artagaveytia implantó un viñedo que alcanzó un máximo de 12 hectáreas en 1932. No tenía capacidad de elaborar vino propio y vendía sus uvas a algunos bodegueros de la zona (Pedro Coppo, J.P. Duque, Santos Gayo Martínez)⁸.

La Sociedad Vitícola Uruguaya, fundada en 1887 en La Cruz en el departamento de Florida, fue la primera empresa de capitales asociados del sector. Creada por iniciativa de los principales representantes de la ARU, tuvo en sus comienzos una doble finalidad. Por un lado, la de dedicarse a la explotación de la vitivinicultura y de otros cultivos en aquel entonces experimentales. Por el otro, la manifiesta intención de constituirse como un centro de disciplinamiento de la mano de obra rural. Con un viñedo que en 1919 alcanzó las 91 has y una organización del trabajo ajustada a criterios fordistas, la empresa representó, por largo tiempo, un ejemplo de tecnificación, tanto de ser tildada de “*bodega modelo*”⁹.

Andrés Faraut representa el típico caso de un inmigrante de éxito. Llegado al país desde Francia en 1889, luego de diferentes experiencias laborales, se empleó en las empresas de dos de los precursores del sector, Pablo Varzi y Federico R. Vidiella. En 1892 se hizo cargo del viñedo de la sociedad Ramos-Suárez en Maroñas.

En 1904 compró un terreno en Manga (Montevideo) donde instaló un viñedo y una bodega que comenzó a elaborar vino en 1908. Sus emprendimientos siguieron expandiéndose, a través de la compra de tierras en las cercanías de su primera viña y en el departamento de Durazno, en los parajes de Higueras de Carpintería y de Villa del Carmen. Aunque procedió a diferenciar sus inversiones hacia la ganadería y otros cultivos, la vitivinicultura se mantuvo al centro de sus actividades. La viña de Faraut alcanzó las 67 hectáreas en los años veinte y siguió creciendo en el tiempo, mientras la

⁸ Sobre la familia Artagaveytia, véase JACOB, Raúl. *La quimera y el oro*. Montevideo, Arpoador, 2000, pp.109-110.

⁹ La descripción de la Bodega en Galanti, op.cit., 115-122. Un análisis de la organización empresarial de la Sociedad Vitícola Uruguaya en BAPTISTA, M^a Belén. *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1874-1930). ¿Tradición o innovación?* Tesis (Maestría en Historia Económica), Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de la República, Montevideo, 2005, pp. 113-117.

capacidad de elaboración superó los 900.000 litros en 1929 hasta alcanzar los dos millones y medio en los cincuenta¹⁰.

Conviene aclarar desde ya que los archivos en cuestión no siempre ofrecen un panorama completo de la realidad de estas empresas. En el caso de la Granja Pons está bien documentada la fase fundacional del establecimiento hasta 1903, particularmente en los que se refiere a las experimentaciones agrícolas y enológicas, mientras para el período posterior la información es fragmentaria y discontinua en el tiempo. Parecido es el caso de Haras y Cabaña de Las Piedras de los Artagaveytia, de la cual se conservan los recibos y parte del borrador diario y anotaciones de caja entre 1918 y 1931. Los archivos más completos son el de la Sociedad Vitícola Uruguay, cuya totalidad de los libros ha sido preservada, y el de la Bodega Faraut que, además de los libros de contabilidad y de trabajo, conserva también el resto de la papelería desde 1920 en adelante.

Asimismo, quisiéramos puntualizar también que, independientemente del estado todavía incipiente de la investigación, la documentación actualmente examinada no es siempre clara en relación a las hectáreas destinadas al colono, la productividad del viñedo y la duración efectiva del contrato.

Más allá de estas limitaciones, estas bodegas son representativas de las formas de organización empresarial que históricamente se desarrollaron en el país. La Granja Pons tiene los rasgos típicos de las firmas de los pioneros, caracterizadas por una enorme inversión primitiva (tanto en el viñedo como en la bodega), una formación autodidacta por parte de su fundador, una rápida organización en sociedad anónima pero con un absoluto control familiar.

Situación parecida fue la de la Sociedad Vitícola en La Cruz por lo que se refiere a los rasgos de la inversión y al autodidactismo, aunque, en este caso, el elemento de despersonalización del riesgo a través de la estructuración en sociedad anónima fue más

¹⁰ “Don Andrés Faraut”, en Revista de la Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay, Montevideo, n. 173-174, agosto – setiembre de 1939, p.6. Hemos intentado examinar el recorrido empresarial de Andrés Faraut en BONFANTI, Daniele. “Navegar en tiempo de crisis. Estrategias y adaptación de una empresa vitivinícola uruguaya en los años veinte”, ponencia presentada en el Encuentro Internacional Transformaciones vitivinícolas contemporáneas. Historia & perspectivas, Mendoza 26 y 27 de junio de 2008; “Innovación tecnológica y mercado pequeño. La experiencia de la Bodega Faraut (1920-1931)”, ponencia presentada en las 5ª Jornadas de Historia Económica de la Asociación Uruguaya de Historia Económica (AUDHE), Montevideo, 25 de julio de 2008; “La segunda generación. Traspaso generacional, continuidades y cambios en una empresa vitivinícola uruguaya (1920-1945)”, ponencia presentada en las XXI Jornadas de Historia Económica. Asociación Argentina de Historia Económica, Universidad Nacional de Tres de Febrero, Caseros (Buenos Aires), 23 al 26 de septiembre de 2008.

claro y no se verificó, por lo menos en el período que estamos analizando, la superposición entre empresa y familia.

El caso de Artagaveytia es también frecuente entre las empresas del período. Una familia con arraigadas raíces en el sector dirigente, tradicionalmente ligada a la producción pecuaria y comercial, que, atraída por las elevadas ganancias y por la continua expansión del sector, decidió invertir en la vitivinicultura en el marco del proceso de diferenciación de las actividades. Aunque la estructura empresarial de los Artagaveytia replicaba algunos elementos peculiares de las firmas del período, particularmente en lo que se refiere a la concentración de las decisiones empresariales en el seno de la familia, en el caso del viñedo y el vino fue inevitable delegar la producción, ya que los Artagaveytia no recorrieron el camino de formación autodidacta que caracterizó a los pioneros.

Faraut, como se dijo, representa el característico ejemplo de inmigrante exitoso que logró aplicar en el país huésped sus conocimientos técnicos adquiridos previamente en Europa¹¹. Particularmente en este caso, es muy difícil diferenciar entre la empresa y la familia en los niveles decisionales y organizativos. La figura del pionero-fundador condicionó el entero desarrollo de la firma hasta su muerte acontecida en 1939, pautando su proceso de crecimiento, de expansión y la transición generacional, con una paulatina inserción de los hijos en la guía de los negocios. Cabe señalar que, a pesar del evidente ascenso social, los Faraut nunca integraron el plantel de la clase dirigente y su influencia social se limitó a las zonas de inversión (Manga y Villa del Carmen) y al sector vitivinícola.

Marcos legales y marcos sociales de los contratos

Este examen vierte sobre unos treinta casos de aparcería, seis de arrendamiento y cuatro casos con características menos claras (“inquilinos” o “terreno que ocupa”). Así las cosas, a las modalidades canónicas de contrato agrario habría que agregar formas menos claras, relacionadas a la fase de expansión de una empresa en un espacio determinado (la Bodega Faraut y Manga) que, por lo que podemos deducir, parecerían corresponder a situaciones “de hecho”, en el sentido de que los colonos se encontraban residiendo en terrenos recientemente adquiridos por parte de los propietarios (como es el caso de Domingo Ferrúa que “ocupaba” una chacra para la cual pagaba un alquiler) o a casos en los cuales los derechos de propiedad eran de algún modo contestados.

¹¹ Andrés Faraut fue vitivinicultor en Francia y es altamente probable que exista una relación muy estricta entre su decisión de emigrar y la expansión de la filoxera en el país galo.

En este sentido, el caso de los Faraut es el más complejo, mas allá de que sea el más documentado, entre otras cosas porque compartían la condición de arrendador, de arrendatario y de medianero. En efecto, además de diferentes acuerdos con colonos para la explotación de viñedos de su propiedad, en 1920 la empresa alquilaba un terreno de propiedad de los hermanos Colla en el departamento de Canelones, cuya producción era divisa en aparcería (un tercio a los Colla y dos tercios a los Faraut) aunque los propietarios tenían una deuda con los mismos Faraut que, muy probablemente, terminó pagándose con la venta del terreno. Además, arrendaron entre 1919 y 1923 una chacra de propiedad de Santiago Scoseria, otro terreno en Toledo (Canelones) a Francisco Ruvertoni entre 1919 hasta 1924, y una quinta en Manga que explotaban en medianería con la sociedad Rosario y Pelata. Esta última situación, en la cual se compartía contemporáneamente la condición de arrendatario y de aparcerero se repitió en 1925, cuando los Faraut arrendaron el viñedo de Ignacio Bazzano que, sin embargo, explotaron en medianería con la familia Tachella. También el crecimiento y la diferenciación hacia el sector pecuario en el departamento de Durazno fueron llevados a cabo primero a través del arrendamiento y solo en un segundo momento con la compra de tierra.

Desde el punto de vista de la legalidad de los acuerdos, en ningún caso hemos hallado un documento que fijara algún tipo de cláusulas. La hipótesis de que estos registros anduviesen perdidos es plausible. Sin embargo, llama la atención el hecho de que no se encuentre rastro de ellos tampoco en los archivos de la Bodega Faraut y de la Sociedad Vitícola, que conservan el repertorio casi completo de los recibos y de la correspondencia de la empresa. En ambos casos, esta ausencia contrasta con la minuciosidad con la cual se registraban todos los aspectos de la actividad de la empresa. En ninguno de los libros de contabilidad y de trabajo de los dos establecimientos se encuentra un apunte relacionado al pago de un escribano, un abogado o un oficial judicial que certifique de algún modo la acontecida ejecución del acuerdo. Tampoco en los cuadernos de las medianerías que se realizaron a partir de la segunda mitad de los años treinta, en los cuales se registraron detalladamente todos los gastos de las dos partes, hay rastro de anotaciones relacionadas a la legalización formal de los contratos. Ningún rastro de piezas que documenten la firma de los contratos tampoco en el

Archivo Artagaveytia, aunque el repertorio sea constituido fundamentalmente por recibos de las diferentes compraventas efectuadas por la empresa¹².

La única excepción está representada por la Granja Pons, en cuyo archivo se encuentran cuatro documentos que atestiguan el recibo de la parte de dinero correspondiente por parte de los aparceros en hojas de cuaderno escritas por un representante de la empresa y contrafirmadas por los colonos. Lo único que otorga un mínimo de legalidad al papel es un sello (cuyo valor varía de 0,10 a 0,02 centésimos)¹³.

Existen, así dos conjeturas posibles. Los contratos no han sido conservados en ninguno de los archivos a disposición transformándose, en el caso de los repertorios de Faraut y de la Sociedad Vitícola, en las únicas piezas faltantes o, como creemos más probable, los acuerdos no se registraban oficialmente ya que eran establecidos “sobre la palabra” y la buena fe de los contrayentes. El testimonio de César Pisano relacionado a las características de un acuerdo con un vecino aunque no relacionado a la medianería y, por otra parte, para él claramente perjudicial, es, desde este punto de vista, esclarecedor. Al referirse a los rasgos legales, este descendiente de un aparcerero exitoso sostiene que: “*todo esto de palabra, por supuesto, éramos tan amigos que no precisaba ningún documento*”¹⁴.

Esta forma de arreglo evidencia la importancia de factores de naturaleza extraeconómica para el desarrollo y la consolidación de los contratos agrarios, algo ya constatado y subrayado por Hayami y Otsuka¹⁵. Estructurados en ambientes sociales pequeños, los acuerdos que estamos analizando parecen encontrar su fundamento en normas de conducta y valores compartidos por ambos contrayentes. Valores que, en un ámbito territorial reducido – por peso demográfico y dimensiones especiales – consolidaban una jerarquía social definida pero también un marco institucional e institucionalizador implícito – por ende no escrito – que se constituía en el mecanismo más eficaz para la fiscalización del cumplimiento del contrato por parte del colono, pero también del propietario.

¹² En realidad, una de las indicaciones más precisa respecto a la contratación de aparceros se encuentra en el archivo de la Sociedad Vitícola de La Cruz. Es una anotación escrita a lápiz en la solapa de un libro borrador de venta de envases del año 1922, en la cual se registran los nombres y las hectáreas de los colonos.

¹³ ARCHIVO VARELA ZARRANZ – GRANJA PONS (AVZ-GP), Hojas sueltas correspondientes al Libro Diario de 1911-1914, fojas sin número.

¹⁴ *Historias de vida*, op.cit., p.166.

¹⁵ HAYAMI, Yujiro – OTSUKA, Keijiro. *The Economics of contract Choice. An Agrarian Perspective*. Oxford, Clarendon Press, 1993, pp. 6-18.

Por ejemplo, el 29 de mayo de 1930 Urbano Zoccola, dueño de la Bodega La Urbana situada en el Rincón del Cerro (Montevideo), escribía a Andrés Faraut una carta de recomendación para que este último bodeguero aceptara como aparcerero a un colono:

El portador de la presente dice que ha oído decir que Vd da sus viñedos a medianería; y se ha dirigido a nosotros para que le presentaran a Vd. Estos Señores son muy buena gente y trabajadores, en caso fuera cierto que Vd da sus viñedo á medias si tuviera lugar para ello le agradeceríamos mucho¹⁶.

Zoccola escribía directamente a Andrés Faraut que, como era de público conocimiento, no se encontraba residiendo en Manga desde 1920 y en los hechos no estaba a cargo de su bodega, cuya dirección había delegado a sus hijos, aunque seguía siendo el propietario de la empresa. Respectada la jerarquía familiar e interna a la familia, ponía en juego su “nombre” para recomendar a unos trabajadores “*muy buena gente*”. Y, al poner su confianza en ellos, garantizaba un doble control sobre su actuación, ya que estos colonos tenían que ofrecer una prestación eficiente tanto para su contratante – Faraut – como para su intercesor – Zoccola -. Por otra parte, el ser encomendado por otro bodeguero comprometía también a la parte contratante que sabía que un eventual desacato de los acuerdos hubiese provocado un problema no solo con los aparceros sino también con quien los había recomendado.

En el mismo sentido, en el momento en que se estipularon los contratos de medianería, Pons era diputado, cargo que de por sí representaba un factor de coerción suficiente para que sus colonos se sintieran en la obligación de respetar los acuerdos conseguidos. Sin embargo, la función pública desempeñada por Pons representaba una obligación análoga también para él.

La duración estipulada variaba según los establecimientos. En líneas generales, podemos deducir que las medianerías duraban un año y los arrendamientos seis meses, aunque solamente en el caso de la granja de Pons y de los arriendos realizados por Faraut en los primeros años veinte, el tiempo convenido fue explicitado. Más allá de lo pactado formalmente, es llamativa la extensión temporal de algunos contratos. La medianería Costa tuvo una duración de por lo menos 10 años¹⁷. Las aparcerías en La

¹⁶ FUNDACIÓN ZONAMÉRICA - ARCHIVO DE LA BODEGA FARAUT (FZABF), Carpeta de cartas recibidas de Abril 1º de 1929 a Diciembre 31 de 1930, foja sin numerar. No sabemos el nombre de las personas que Zoccola recomendó, así que desconocemos si, efectivamente, lograron efectuar el acuerdo con Faraut.

¹⁷ Las fuentes no permiten establecer la fecha exacta de la finalización del contrato ni sus razones que, sin embargo, creemos encontrar en parte en el hecho de que la familia había logrado comprarse una pequeña propiedad y en problemas de salud del primer medianero. De las memorias de de César Pisano deducimos que, en un determinado momento, probablemente en los años cuarenta, el medianero de los Artagaveytia

Cruz fueron aún más duraderas: Higinio Rambado fue colono por 18 años (1909-1927, año de su probable fallecimiento), Domingo Quinteros, cuyo primer contrato fue estipulado en 1913, Indalecio Martínez (en 1914), José Golfarini (en 1925) y Juan Golfarini (en 1916) fueron medianeros a lo largo de toda su vida.

De todas maneras, el hecho de que algunos contratos tuvieron un marco temporal especificado, no implicaba que esto se respectara desde el punto de vista de los pagos por parte del contratado. Pablo Briano arrendó un terreno de 36 hectáreas y 894 metros de propiedad de Diego Pons seguramente entre junio de 1921 hasta mayo de 1924 por seis meses de duración. En el caso de los primeros dos acuerdos – 1º de junio hasta el 30 de noviembre de 1921 y 1º de diciembre de 1921 hasta el 31 de mayo de 1922 – el pago por parte del arrendatario fue efectuado en el momento de la puesta en marcha del contrato. Sin embargo, el tercero acuerdo – 1º de junio hasta el 30 de noviembre de 1922 – fue pagado el 15 de octubre, es decir casi a su vencimiento, mientras el quinto – 1º de junio hasta el 30 de noviembre de 1923 – fue amortizado el 15 de mayo de 1924¹⁸. Del mismo modo, la familia Tachella, que fue primero arrendataria y luego aparcerera de los Faraut y que mantuvo generacionalmente los contratos (estipulados con Luís, luego con su viuda y, por último, con sus hijos) pagó en 1924 el alquiler con cuatro meses de atraso¹⁹. Los datos, así, indicarían una gran libertad en los tiempos de pago, que podía ser anticipado o postergado por parte del colono sin que los atrasos representaran un inconveniente para la continuidad del contrato.

En algún caso, los medianeros constituían una sociedad ad hoc para la explotación de la parte del viñedo correspondiente. A parte el registro de su existencia, no tenemos ningún dato sobre estos “acuerdos en el acuerdo”. En el caso de Tachella Hnos., la conformación de una sociedad parecería responder a la necesidad de organización y responsabilización de los diferentes componentes familiares ya que, además de la explotación al medio de un viñedo de propiedad de los Faraut, poseían una pequeña viña. Mientras para los aparceros de Pons, la elección de crear una sociedad podría ser una forma de despersonalización del riesgo en el marco de una inmigración

era Francisco Vecchiet que, por ende, había sustituido a los Costa, véase *Historias de vida...*, op. cit., p.148.

¹⁸ AVZ-GP, Libro Diario de la Granja Pons 1921-1925, fs. 30, 48, 78 y 126.

¹⁹ FJABF, A. Faraut, Caja 1 1922-1927, f.72.

golondrina²⁰. Sin embargo, con la información a disposición al momento, estas hipótesis no se pueden confirmar ni refutar.

Tanto el colono como el propietario podían alternar las dos formas fundamentales del contrato – aparcería y arrendamiento – con el mismo contratante y por variadas razones. En el caso de los Faraut, en los años veinte encontramos solamente acuerdos semestrales sobre base monetaria (arrendamientos, alquiler, “terreno que ocupa”) que, a finales de la década, tendieron a ser sustituidos por acuerdos de aparcería hasta representar la única modalidad de acuerdo a partir de 1929. Esta evolución se verificó en el marco de la reestructura productiva de la empresa que, al compás con la incorporación de los hijos del fundador a la guía de la firma, de la expansión comercial y de la compra de terrenos, llevó a la constitución de un grupo de trabajadores asalariados fijos en algunos viñedos y en la bodega. Asimismo, es probable que la legislación social a favor de los arrendatarios (que, pero, contemplaba de manera menos clara a los aparceros) influyó en la elección de una forma de acuerdo respecto a otro. Por último, por una empresa que había alcanzado su consolidación en el mercado vinícola era mucho más eficiente promover contratos que duraban por la totalidad del ciclo de la viña (eventual plantación, curaciones, poda y cosecha) que acuerdos que debían ser renovados cada seis meses.

El hecho de que Diego Pons haya optado por el camino opuesto (tempranos contratos de aparcería sustituidos por un arrendamiento semestral) parecería responder a la peculiar situación de su empresa que, conviene subrayarlo, tuvo un recorrido menos exitoso que la de los Faraut en este período (tanto que fue vendida en 1944). La opción de emprender la carrera diplomática, que lo llevó a ser nombrado Ministro Plenipotenciario en Italia entre 1925 y 1930, y la consecuente ausencia del país muy probablemente estuvieron al origen de la decisión de Pons de abandonar la aparcería a favor del arriendo, algo que le garantizaba un flujo de dinero reducido pero constante, así como un control periódico sobre la actividad de su colono, que por lo menos en teoría cada seis meses debía “probar” su eficiencia productiva a través de la entrega del dinero.

²⁰ A pesar del hecho de que en la documentación de la empresa los medianeros tenían el nombre y el apellido castellanizado, de sus firmas se deduce que eran italianos. Así que Carlos Chiocca era en realidad Carlo Ciocca, Juan Morelli (a veces Moretti) y Francisco Charlone son, en realidad Giovanni Morelli y Francesco Ciarlone

La organización de la producción

En los arrendamientos y en las otras formas de inquilinato se pactaba un precio que no se modificaba a pesar de los niveles productivos y de las presiones inflacionarias. Las aparcerías se arreglaban sobre la división de la cosecha en dos partes iguales, con la excepción de los contratos en La Cruz, donde los medianeros vitivinícolas recibían un tercio de la uva producida aunque, en el caso del trigo y de otros productos, la cosecha era repartida al medio²¹.

La división acontecía en ocasión de la vendimia, aunque no necesariamente se procedía al inmediato arreglo de las cuentas que el colono había generado a lo largo del año, entre otras cosas porque existían diferentes modalidades para reglamentar estos adelantos. Por ejemplo, en la Bodega La Cruz la empresa habilitaba los colonos con un número de peones que variaba según los meses y las necesidades productivas y de los cuales se hacía cargo pagándoles el sueldo, la alimentación y un cocinero. Además, pagaba las herramientas y los medicamentos para la curación del viñedo. Asimismo, por lo menos en el caso de la aparcería de Indalecio Martínez, cuyo convenio comenzó el 30 de junio de 1913, la Sociedad Vitícola Uruguaya se hizo cargo de todos los gastos ocasionados en el primer año del contrato²².

En la medianería Artagaveytia-Costa, el propietario respondió por todos los costos ocasionados para la puesta en marcha del viñedo y, en 1932, pagó un peón contratado para la vendimia en ocasión de la “*enfermedad de José Costa*”, hermano de Enrique, responsable del contrato²³. Comportamiento análogo fue el de la empresa Faraut con la medianería Tachella en 1928²⁴. Por su parte, Carlo Ciocca y Francesco Ciarlone, aparceros de Pons, recibieron durante el año agrícola 1912-13 1.458,80 y 1.413,95 pesos respectivamente como adelantos, que se dedujeron del monto total de la vendimia²⁵.

Los contratos de Faraut registran comportamientos diferenciados según el aparcerero. En 1932, la empresa hizo entrega a los medianeros Luís Chiazzaro y Angel

²¹ Véase, por ejemplo, el acuerdo realizado en 1909 por Bartolo Moranda, en Archivo de la Sociedad Vitícola Uruguaya de La Cruz (ASVULC), Libro Mayor n. 11, f.183 y aquel realizado por Higinio Rambado que, mientras recibía un tercio de la cosecha en el caso de la uva, obtenía la mitad de la producción en el caso de la avena, ASVULC, Libro Mayor n, 11, f.12.

²² ASVULC, Libro Mayor n. 13, f.185.

²³ Colección de manuscritos del Museo Histórico Nacional. Archivo Artagaveytia (MHNAA), tomo LIX, f.74.

²⁴ FJABF, A. Faraut, Borrador Diario 2 1927-1932, f.79.

²⁵ AVZ-GP, hojas sueltas correspondientes a un Borrador Diario que comienza en julio de 1911, fojas sin numerar.

Manitto de las herramientas necesarias para las labores de la viña a cambio de su pago que, sin embargo, aconteció de forma diferida en el tiempo, ya que los colonos devolvieron el dinero en varias cuotas la última de las cuales en 1934²⁶. Sin embargo, cuando Tomaso Lauro estipuló un contrato de aparcería en 1935, recibió gratuitamente las herramientas²⁷.

En caso de cosechas insuficientes, el propietario a veces no descontaba al aparcerero los gastos ocasionados. Así, por ejemplo, en 1928, “*en atención a la cosecha deficiente*”, los Faraut se hicieron cargo de todos los costos provocados por el cuidado del viñedo en medianería con los Tachella²⁸.

La habilitación de los medianeros a través de líneas de créditos otorgadas por la empresa podía trascender razones ligadas a la optimización económica del contrato. Seguramente durante un período bastante largo la Sociedad Vinícola Uruguay pagaba a los aparceros Indalecio Martínez y José Golfarini, 18 pesos mensuales extra, ya que

como estos medianeros no tienen propiedad alguna en La Cruz contando solo con el producto de su trabajo las casas de comercio solo le abren credito muy limitado apurandolos para el pago. Fue por dicha causa, á pedido de ellos y previa consulta con Ud., que hace 2 o 3 años se les paga mensualmente 18.00 c/u²⁹.

Es probable que estas formas de financiación y de ayuda fuesen frecuentes en realidades caracterizadas por escasez de mano de obra especializada, como era el caso de La Cruz. Sin embargo, situaciones análogas se verificaron también en Manga, una de las zonas de mayor concentración de viticultores. Allí la familia Faraut promovió una red de créditos dirigida a sus arrendatarios que muy probablemente tuvo un efecto clave en el acceso a la propiedad de algunos colonos o en fortalecer su preexistente condición de propietario. Asimismo, las restituciones de los empréstitos representaron una entrada constante de dinero que contribuyó de manera no secundaria a que los Faraut hiciesen frente al pago de los numerosos préstamos hipotecarios que ellos mismos habían contraído³⁰. Sin embargo, así como otorgaban préstamos a los vecinos y a los colonos, también podían endeudarse con ellos. Por ejemplo, desde por lo menos 1920³¹ la

²⁶ FZABF, Cuaderno de la medianería Chiazzaro – Manitto, fojas sin numerar.

²⁷ FZABF, Cuaderno de la medianería Lauro, fojas sin numerar.

²⁸ FJABF, A. Faraut, Libro Borrador Diario 3 1927-1932, f.79

²⁹ Carta del administrador de la bodega José Romeu al presidente del directorio de la Sociedad Vitícola Uruguay José Antonio Ferreira, 26 de octubre de 1919, en ASVULC, libro copiadador sin numerar, f. 324.

³⁰ La Bodega Faraut, en los hechos, cumplió en los años veinte el papel de una entidad de crédito para varios productores de la zona aunque, en parte por hacer frente al ensanchamiento de la empresa y en parte para poder desarrollar este papel de prestamista local, tuvieron, a su vez, que obtener numerosos créditos de parte de particulares y de institutos formales.

³¹ La ausencia de fuentes anteriores a esta fecha impide establecer con exactitud cuándo comenzó el contrato.

empresa de Andrés Faraut arrendó un campo a Valentín Ariano, productor vitivinícola de Manga y propietario de un pequeño viñedo. El año sucesivo, Ariano otorgó a los Faraut un préstamo de 7.000 pesos que fue devuelto en 1922 a través de la venta de una fracción de un terreno (que, muy probablemente, era el mismo que le habían arrendado)³². Contemporáneamente, vendieron otra fracción de viñedo a José Muratore, que hasta aquel momento había sido arrendatario, para cuyo pago se aceptó una hipoteca sobre el inmueble que ellos mismos habilitaron³³.

De todas maneras, la práctica del otorgamiento del crédito y, más en general, de facilitar a los contratados no fue universal, en el sentido de que mientras las fuentes indican que los Faraut ayudaron a José Muratore en su pasaje de colono a propietario, no encontramos un comportamiento análogo en el caso de Domingo Magliano, otro arrendatario de la primera mitad de los años veinte. Aunque también Magliano logró comprarse una viña, en este caso no tenemos ningún registro relacionados a facilidades promovidas por la empresa. En este sentido, parecería que la superficialidad o profundidad de las relaciones establecidas en la red local y el carácter jerárquico del mismo sistema, pueda explicar, por lo menos en parte, este diferente comportamiento que se puso de manifiesto a través de la elección por parte de los empresarios de ayudar a un colono y no al otro.

La naturaleza misma de la red podía, en ocasiones, retorcerse contra el propietario. Relata Cesar Pisano que en los años cuarenta, en ocasión de una mala cosecha, su aparcerero Pablo Canapá recibió una gratificación extra por parte del bodeguero Mutio. Cuando, una vez enterado del hecho, Pisano reclamó a Mutio el dinero extra, recibió una negativa por parte del bodeguero³⁴. En el ámbito de una estructura socioterritorial reducida, así, podía existir una relativa libertad de relacionamiento entre los diferentes agentes que no necesariamente llevaba a favorecer a los dueños de los terrenos.

Sobre su parte el colono tenía libertad absoluta. Los medianeros podían delegar al propietario la venta de la uva, comercializarla de forma independiente, venderla a los mismos empresarios con los cuales se tenía el acuerdo y, eventualmente, conservar una pequeña parte de la cosecha para elaboración propia. Por ejemplo, Artagaveytia vendía la totalidad de la producción de su viñedo a diferentes bodegas, a parte en 1930, cuando

³² FJABF, A. Faraut, Libro Borrador Diario 1 1920-1924, fs. 62, 158, 163.

³³ Ibid., fs. 163, 165, 214, 260, 277, 286.

³⁴ Véase *Historia de vida*, op.cit., p.183.

Costa decidió elaborar por su cuenta un décimo de la parte que le correspondía. Considerando el hecho de que Artagaveytia no podía elaborar vino, parecería que el medianero prefiriera dejar al propietario, mucho más representativo socialmente, el complejo proceso de la contratación sobre el precio de la uva con los bodegueros.

Solamente a partir de los años treinta los aparceros de la bodega Faraut vendieron la totalidad de su parte a la empresa, mientras anteriormente encontramos comportamientos diferenciados. En los pocos años en que el aparcerero Higinio Rambado decidió dejar la totalidad de su tercio a la Sociedad Vitícola Uruguaya, recibió, además del precio de la uva, un sueldo extra de 12 pesos mensuales³⁵.

Conveniencia recíproca de la aparcería

En las hasta este momento raras ocasiones en las cuales es posible llevar a cabo un examen de la productividad de los aparceros, encontramos algunos indicios que podrían explicar su éxito y su persistencia en la vitivinicultura. Cuando hallamos series relativamente continuas, como es el caso de la medianería Artagaveytia-Costa, es evidente el crecimiento [cuadro 2].

Cuadro 2: Productividad de la aparcería Artagaveytia - Costa

Años	producción (Kg.)	Precio uva los 10 Kg.	Ganancia de cada parte
1924	4.955	0.90 \$	455.99 \$
1925	22.139	0.60 \$	664.17 \$
1926	21.627	0.59 \$	637.99 \$
1927^a	36.039	0.85 \$	1.558.40 \$
1928	31.515	0.60 \$	945.45 \$
1930	24.252	0.52 \$	630.55 \$
1931	32.948	0.64 \$	1.094.04 ^b
1932	39.234	0.56 \$	1.098,55
1933	30.368	0,32 \$	485,88

Fuente: elaboración propia sobre MHNAA, tomos LI-LIX. Faltan datos sobre 1929.
^a Total de dos tipos de uva diferente (Harriague y Semillón) con algunas leves diferencias de precio.
^b Está sumada la ganancia de 1.241 Kg. de uva para vino elaborado por Costa.

En un solo año, Costa cuadruplicó la productividad. A parte momentos específicos de caída del volumen cosechado a causa de factores climáticos (como en 1930) o por la conjunción de perturbaciones negativas de diferente naturaleza (invasión de la langosta y efectos de la crisis económica en el caso de la cosecha de 1933), las fluctuaciones en el valor de la uva eran generalmente suplidas aumentando la cosecha.

En los pocos años en los cuales es posible comparar el aporte a la productividad

³⁵ Así aconteció, por ejemplo, en 1913, véase ASVULC, Libro Mayor n. 13, f.114.

de los aparceros de la Sociedad Vitícola Uruguaya, también en este caso nos encontramos con porcentajes considerables [cuadro 3].

Cuadro 3. Productividad de los aparceros de la Sociedad Vitícola Uruguaya

Año	Cosecha total (Kg.)	Cosecha de los aparceros (Kg.)	Porcentaje sobre el total de la cosecha
1915	262.533	215.533	82,1%
1916	491.946	302.429	61,5%
1926	420.350	344.190	81,9%
1927	615.197	538.811	87,6%

Fuente: elaboración propia sobre base ASVULC, Libro de Contabilidad de Viti-Vinicultores y Bodegueros (varios años).

Una proporción parecida – aunque en término de valor en dinero de la uva cosechada – se encuentra también en la Bodega Faraut y en la Granja Pons. En síntesis, los datos a disposición indicarían un impacto claramente positivo en la productividad que influyó en que los propietarios promovieran o aceptaran la aparcería.

Un segundo elemento a considerar está ligado a la incorporación de las innovaciones tecnológicas en el cultivo. Hemos visto que los colonos recibían anual o semestralmente los medicamentos necesarios para la curación de las viñas y la prevención y eliminación de las plagas, medicamentos que ellos mismos aplicaban a las plantas. Pero en las fuentes son muy raras – por no decir nulas – las indicaciones por parte del dueño sobre el uso de estos fármacos y preparados. Asimismo, en La Cruz fueron los mismos aparceros que llevaron adelante la reconversión del viñedo luego de la invasión filoxérica. En este sentido, los datos indicarían que el contrato facilitó la incorporación de nuevas técnicas, cuya difusión, por otra parte, influyó seguramente en el marcado incremento de la productividad.

El aumento del volumen cosechado y la aplicación de nuevas modalidades en la explotación y cuidado de las plantas indicarían que los aparceros sabían cultivar la vid previamente al acuerdo. Y que estos conocimientos podían haberse generado en anteriores experiencias laborales en los países de origen (como fue muy probablemente el caso de los colonos de Pons o del mismo Andrés Faraut antes de su ascenso social) o en otros viñedos o en la misma explotación en la cual, en un segundo momento, se pasó a trabajar como aparcerero (como indica la experiencia de los colonos de La Cruz).

Esta condición previa de técnicos representó un camino que facilitó la incorporación de tecnologías y la innovación en general y, por ende, el aumento de la productividad, elementos que, a su vez, contribuyen a explicar la permanencia en el

tiempo de los mismos colonos en los viñedos. La observación de que los trabajadores genéricos procedían en la vendimia de manera inadecuada, fue señalada frecuentemente por parte de los propietarios. Por ejemplo, el 10 de marzo de 1909 Diego Pons anotaba que “*los vendimiadores trabajan mal. A pesar de la vigilancia que hay, queda gran cantidad de racimos en las parras y mucho grano en el suelo*”³⁶. El recurso a trabajadores especializados por parte de los empresarios a través de los contratos, así, representaba una garantía para mejorar las labores en la viña, reducir los costos de transacción determinados por la supervisión de los trabajos y, al optimizar todas las operaciones relacionadas al viñedo, aumentar la rentabilidad.

Desde el punto de vista de los colonos, además de poder explotar sus conocimientos que les otorgaban rasgos de trabajadores especializados, encontraban en las elevadas ganancias un importante atractivo para formalizar un contrato.

El sueldo de un peón rural establecido por la Ley de salario mínimo instituida en 1923³⁷ imponía un sueldo de 1,30 pesos diarios, algo que implicaría que en la improbable situación en que un peón hubiese trabajado los 365 días del año hubiese alcanzado una ganancia máxima de 474. En sus recientes series estadísticas, Nahum³⁸ calcula en 22,30 pesos mensuales el sueldo de un peón en 1908, \$ 29 en 1913 y 1916 y \$ 33,60 en 1930, mientras un capataz alcanzaba los 55,20 pesos en 1908, \$ 69,60 en 1913 y 1916 y \$ 80,64 en 1930.

Es altamente probable que existieran algunas diferencias según la localidad, la estación del año, las condiciones del mercado laboral y el tipo de trabajo requerido. Por ejemplo en La Cruz, a pesar de la escasez de mano de obra, las retribuciones de los trabajadores genéricos eran levemente inferiores al promedio nacional. En determinadas ocasiones los sueldos de un peón contratado por día eran levemente superiores, sin embargo era este un tipo de ocupación muy precaria, que difícilmente podía ser mantenido a lo largo de un año. Por lo menos en el caso de las cuatro empresas examinadas, era una forma de empleo que se reservaba a los trabajadores estacionales y a los componentes subordinados de las familias de los trabajadores empleados de manera estable o de los mismos aparceros.

³⁶ AVZGP, Trabajos generales de la Granja Pons, f.121.

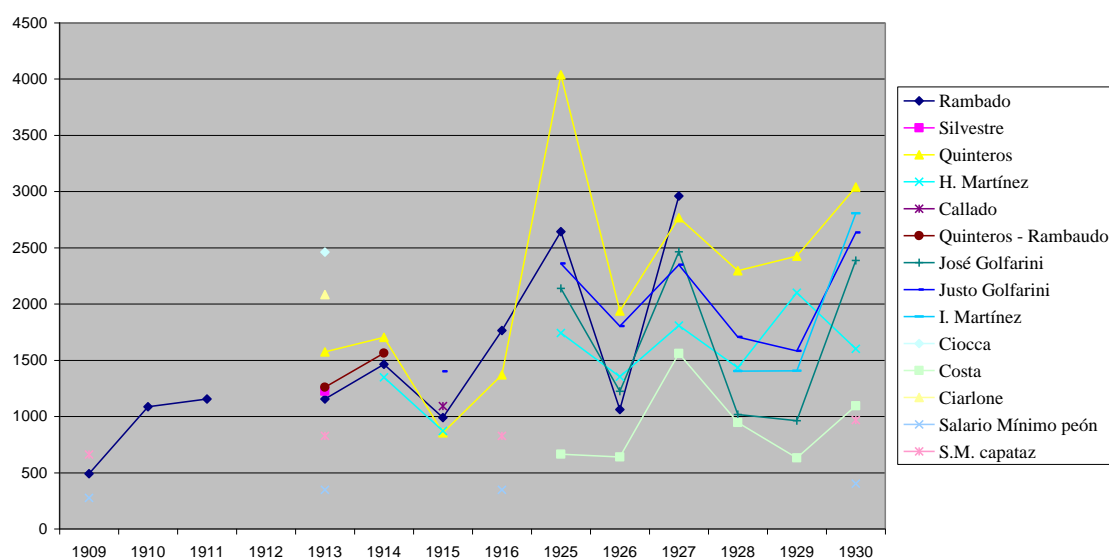
³⁷ Decreto sobre Salario Mínimo Rural, 15 de febrero de 1923, en Registro Nacional de Leyes y Decretos (RNLD) 1923, pp.48-49 y Sustitución de artículo 6°, en RNLD 1924, pp.48-49.

³⁸ NAHUM Benjamín (coord.). *Estadísticas históricas del Uruguay 1900-1950 Tomo II. Economía. Ganadería, Agricultura, Industria*. Montevideo, Universidad de la República. Departamento de Publicaciones, 2007, p.187.

Con estas salvedades, podemos tomar estos datos como punto de referencia para compararlos con las ganancias netas efectivamente obtenidas por parte de los aparceros vitivinícolas.

Como se puede observar, los beneficios obtenidos a través de la aparcería eran particularmente elevados. Con la excepción del primer año de contrato del colono Higinio Rambado en 1909 en La Cruz, situación evidentemente particular, en todos los otros casos, las ganancias monetarias conseguidas tanto en las nueve aparcerías de la Sociedad Vitícola Uruguaya como en las dos aparcerías de Pons y en la de Artagaveytia superaron ampliamente el salario mínimo de un capataz y, naturalmente, el de un peón. El contrato, además, tenía las evidentes ventajas de reducir a la mitad – o eliminar en el caso de La Cruz - los gastos ligados a la producción y, en algún caso particular, también a aminorar el mismo sustentamiento del colono [gráfico 3].

Gráfico 3. Comparación entre ganancias de aparceros y salarios mínimos rurales (1908-1930)



Fuente: Elaboración propia sobre base ASVULC, Libro Mayor 11,12,13,14, 23,24,25,26,27,28; AVZ-GP, Hojas sueltas correspondiente al Borrador Diario 1911-1925 y Nahum (2007:187). Entre 1917 y 1924 no tenemos datos sobre la producción y las ganancias obtenidas por los aparceros

A lo largo del trabajo hemos hecho referencia al ascenso social de algunos colonos. En efecto, entre los aparceros que hemos examinados varios llegaron a la acumulación necesaria para acceder a la propiedad luego de un período más o menos prolongado de contrato.

Naturalmente resulta relativamente complicado establecer con exactitud la trayectoria profesional y de vida de los aparceros, de estas “*caras en la multitud*”³⁹ según la definición de George Rudé, así como su pasaje a la condición de *ladder*. La documentación relacionada a los antecedentes, las relaciones familiares, las descendencias y los movimientos espaciales de estos trabajadores requieren búsquedas complejas que, en muchos casos, no llevan a resultados muy pobres. La poca información que se puede recavar, además, generalmente atañe a los aparceros exitosos, cuyos relatos ejemplares y edificantes han sido transmitido intergeneracionalmente.

Ya se ha aludido a la experiencia de algunos colonos – Toscanini, Pisano por ejemplo – que alcanzaron la propiedad luego de un contrato agrario, consolidándose luego como empresarios que todavía están fuertemente afirmados en el mercado. Recorridos similares, aunque menos prestigiosos, se encuentran también entre los colonos examinados en la ponencia. Costa, medianero con Artagaveytia; Muratore, arrendatario de Faraut; Tachella, primero arrendatario y luego medianero de este último propietario, lograron comprar un terreno. Francesco Ciarlone, aparcerero de Pons, siguió su carrera como pequeño comerciante de vinos. El mismo Andrés Faraut, que había empezado como trabajador genérico, luego como encargado de viñedo y, por último, compartiendo la condición de propietario con la de contratado, indica la factibilidad del ascenso social a partir de los contratos agrarios.

Cuando tenemos informaciones, observamos que en estos procesos de movilidad ascendente los *ladders* privilegiaron menos el territorio que su especialización como viticultores. Es decir, se mantuvieron en el sector pero no necesariamente adquirieron un terreno donde habían sido colonos, prefiriendo la búsqueda de las tierras más aptas para el cultivo de la vid⁴⁰.

En este marco, lo que parece insinuarse es un comportamiento diferenciado entre los aparceros de La Cruz y los colonos de las otras tres realidades locales y productivas. Mientras estos últimos siguieron una ecuación de rentabilidad que los llevó, en el límite de lo posible, hacia el estatus de productores independientes luego de un proceso de acumulación como medianeros, los colonos de la Sociedad Vitícola Uruguaya eligieron una ecuación de seguridad, permaneciendo bajo contrato a lo largo de toda su vida. Si en La Cruz los aparceros se mantuvieron como tales, esto se debió en parte a los rasgos geo-morfológicos de la zona – no en su totalidad apta para la implantación de un viñedo

³⁹ RUDÉ, George. *Le multitud en la historia*. Buenos Aires, Siglo XIX, 1971, pp.201-220.

⁴⁰ El caso de la familia Pisano es el más evidente en este sentido.

– y a las características del mercado de tierras, ya que la Sociedad Vitícola Uruguay no comercializó ninguna fracción de sus terrenos, pero sobre todo porque los medianeros estuvieron seguros de la prosecución temporal del contrato.

En este sentido, las conductas divergentes entre aparceros de diferentes localidades, por un lado confirman la importancia del elemento fiduciario, que representó el vector conductor de las normas de conducta sociales de ambos contrayentes. Por el otro, mostrarían el elevado nivel de racionalidad en el comportamiento de los sectores subalternos, capaces de decidir estratégicamente su mejor inserción en el mercado laboral y, por ende, de elegir según sus conveniencias entre la adquisición de una propiedad y seguir como colonos.

Aunque tenemos datos inciertos al respecto, es altamente probable que la condición de *ladder* fuera alcanzada a través de la sobreexplotación del trabajo familiar. Como hemos visto, la constitución de sociedades de colonos podía encubrir una forma de racionalizar y optimizar el trabajo de los componentes familiares. Reiteramos el hecho de que, hasta el momento, la información es muy pobre sobre este tema. De todas maneras, creemos discutible aplicar genéricamente un criterio de injusticia al respecto, ya que las condiciones tienden a diferenciarse según el éxito económico y social de los aparceros. En este marco, el expediente del empleo de los componentes familiares, más allá de representar frecuentemente un recurso obligatorio para la supervivencia, en varios casos aparenta ser mucho más cercano a una estrategia conciente y limitada en el tiempo para alcanzar la acumulación que permitiera el sucesivo ascenso social y su atonomización como productores que un mecanismo de sobreexplotación. Y, como hipótesis de partida para futuras investigaciones, en este sentido debería ser valorada.

Conclusiones muy provisionarias e hipótesis para el futuro

Reiteramos que lo que ha sido examinado hasta este momento atañe a la aparcería y los contratos agrarios en la vitivinicultura en un período determinado, algo que implica que los rasgos que han sido descritos en la ponencia no necesariamente se pueden extender al agro en general o a todas las épocas. En este sentido, por ejemplo, si hasta la década del treinta parecería posible relevar una coincidencia de intereses entre propietarios y colonos, en la medida en que ambos contrayentes parecen beneficiarse con la realización de un contrato agrario, en los años cincuenta la conflictividad abierta o latente, citada al comienzo de la ponencia, indicaría una transformación profunda del marco general de referencia y del relacionamiento entre los dos sectores.

De todos modos, los resultados provisorios de la investigación tienden a quebrar una visión del mundo rural uruguayo rígidamente polarizado y predestinado a privilegiar una tipología específica de producción – la ganadería en los latifundios – que tenía una infinita capacidad de autoreproducción por razones económicas pero también socioculturales, a favor de un contexto socio-productivo mucho más compleja de lo que hasta este momento se consideraba, aunque en evidente sintonía con aquella de otras realidades – latinoamericanas y no -.

El abandono de las *querelles* políticas entre sectores enfrentados de la clase dominante a favor del análisis de fuentes de empresas agropecuarias revela la existencia de actores sociales que no se pueden incluir en los dos sectores hasta este momento reconocido por la historiografía – latifundistas y peones o, en lo específico de la agricultura, pequeños propietarios al borde de la subsistencia, sustancialmente desligado del territorio y siempre listos para emigrar de sus campos hacia la capital – y una pluralidad de comportamientos que, de todos modos, distan de ser conservadores o reticentes a las innovaciones⁴¹.

Las diferencias que se pueden relevar entre los contrayentes muestran esta pluralidad de condiciones. Pons, Artagaveytia y la Sociedad Vitícola Uruguaya eran propietarios propiamente dichos, sin embargo, Faraut compartió por un tiempo el estatus de propietario, de arrendatario y de medianero, evidente residuo de su proceso de ascenso social. Por otra parte, los aparceros podían haber tenido como antecedente otro contrato agrario (como en el caso de Tachella), haber sido anteriormente empleado de la misma empresa (todos los colonos de La Cruz) o también compartir la condición de dueño con la de medianero (esta fue la situación de Valentín Ariano). Por otra parte, el hecho de que la movilidad ascendente se fundamentara sobre la capacitación laboral y la erudición de los colonos devuelve otro nivel de complejidad, entre otras cosas porque indica una marcada estratificación también en las capas más bajas de la estructura social.

La consolidación de la aparcería en la vitivinicultura uruguayana de principios del siglo XX parecería encontrar su justificación fundamentalmente en la eficiencia de este

⁴¹ Algo, por otro lado, ya evidenciado por Roninger en el caso de San Pablo y por Tomich, Kilby y Johnston en los racionamientos entre pequeña y grande propiedad en los cultivos de caña de azúcar, té y coco, véase RONIGER, Luis. “Mediería y fuerza de trabajo rural: algunas ilustraciones del caso brasilero”, en EIAL Estudios Interdisciplinarios de América Latina y el Caribe, Vol. 2, n° 1, Tel Aviv, enero – junio 1991 y TOMICH, Thomas P. – KILBY, Peter – JOHNSTON, Bruce F. *Transforming Agrarian Economies. Opportunities seized, Opportunities missed*. Ithaca y Londres, Cornell University Press, 1996.

contrato que, como hemos visto, garantizó una elevada productividad y una adopción constante de las innovaciones. Los beneficios de los elevados rendimientos fueron naturalmente aprovechados por los propietarios, ya que el contrato aseguraba, además de mayores ganancias, una reducción de los costos de transacción relacionados a la supervisión del trabajo y a la provisión de incentivos para los trabajadores⁴².

En este marco, frente a diferentes fuentes de lucro por parte de los dueños de los terrenos, los casos analizados parecerían indicar que los propietarios estuvieron mucho más interesados en el aumento de la productividad y en la incorporación de las innovaciones que al mantenimiento de la provisión de crédito a los contratados⁴³. Es cierto que, por lo menos en el caso de la Bodega Faraut y en el de la Sociedad Vitícola Uruguaya encontramos mecanismos crediticios a favor de los colonos. Sin embargo, los empréstitos otorgados por Faraut estaban insertados en un sistema complejo que involucró también al mismo propietario y que, creemos, tenga que relacionarse mucho más con características locales que con un comportamiento rentista. Mientras, en el segundo caso, la financiación mensual hacia los dos aparceros que no tenían acceso al crédito en la zona parecería corresponder más a una necesidad de retener unos trabajadores especializados que a formas explícitas de explotación.

Los beneficios se extendieron también hacia los aparceros que, garantizada la continuidad temporal del contrato por su condición de técnico, encontraron una salida laboral mucho más atractiva de las otras posibilidades – peón o capataz – y, en algún caso, del ascenso social a través de la compra del viñedo⁴⁴. Quisiéramos insistir en la cautela con la cual es conveniente moverse sobre este tema, considerando el carácter incipiente de la investigación y, más en general de los estudios sobre esta cuestión en Uruguay. Sabemos que un número suficientemente representativo de los medianeros que estamos estudiando alcanzó la propiedad y sabemos también que una porción importante de los actuales productores vitivinícolas tuvo, en su origen, un antepasado

⁴² Véase al respecto SIMPSON, James - CARMONA, Juan. *¿Son los contratos agrarios un factor determinante del crecimiento económico? El ejemplo de la aparcería en los siglos XIX-XX*. Madrid, Depto. de Historia Económica e Instituciones, Universidad Carlos III, Documento de Trabajo 98-07, 1999, pp. 6-7.

⁴³ Sobre el tema BHADURI, Amit. "A study in agricultural backwardness under semi-feudalism", en *Economic Journal*, n. 83, 1973, pp.120-137 y CARMONA PIDAL, Juan. "Si la aparcería es una respuesta a la pobreza, ¿por qué encontramos más aparcería en Francia que en España?", ponencia presentada al VIII Seminario complutense de historia económica, Madrid, 2 de febrero de 2005.

⁴⁴ Tal vez, la ausencia de graves conflictos sociales en el agro uruguayo, así como la tradicional dificultad de agremiación por parte de los pequeños y medianos agricultores, deberían encontrarse en estas convergencias de intereses – aunque provisionales e instrumentales - con los grandes propietarios, más que en una supuesta mentalidad conservadora de los hombres de campo.

que llegó a la compra de un terreno luego de un contrato agrario. Hasta este momento es imposible cualquier tipo de cuantificación del fenómeno. Sin embargo, y conviene señalarlo, esta posibilidad existió y su incidencia se puede relevar en la vitivinicultura, al contrario de lo que acontece en las otras ramas del sector agropecuario. El hecho de que la adquisición de un terreno aconteciera siguiendo el criterio de la mayor idoneidad morfológica, además de ofrecer una ulterior prueba de las capacitaciones de los colonos, ofrecería nuevos elementos para examinar los procesos de desplazamiento de los trabajadores rurales.

Más allá de la eficiencia económica, el estudio parecería confirmar la importancia de factores extraeconómicos para el éxito de los contratos, algo que inevitablemente conlleva a profundizar el análisis de las redes sociales y territoriales existentes.

Un último aspecto es aquel relacionado a la ausencia de tensiones sociales entre propietarios y aparceros. Hasta la década de 1930 las fuentes muestran una relativa armonía entre los dos sectores aunque, considerando el hecho de que varios colonos terminaron como propietarios – y, en varios casos, propietarios de los mismos terrenos que tenían en aparcería – estas relaciones parecerían contener una conflictividad implícita, que se pone de manifiesto tanto en el desplazamiento del antiguo dueño como en el uso de los propietarios como pantalla frente al poder político en el caso de las crisis sectoriales, como aconteció en 1925⁴⁵.

Sabemos que, como se citó a principio de la ponencia, en los años cincuenta la situación se había radicalmente modificado y, para los propietarios existía el problema de “*sacarse de encima*” a los medianeros⁴⁶. Naturalmente, al momento, no tenemos datos para explicar esta transformación de una conflictividad latente a una manifiesta. Como hipótesis de partida podemos plantear algunos interrogantes ligados a un posible cambio estructural en el mercado de tierras y en los procesos de acumulación en los sectores subordinados. Si a la finalización del período examinado encontramos a varios aparceros como *ladder*, mientras veinte años después representan un “inconveniente” (a veces, por antiguos aparceros ahora propietarios), parecería lícito preguntarse si al

⁴⁵ Hemos intentado ofrecer una descripción de esta estrategia de los aparceros en BONFANTI, Daniele. “La crisis de 1925. Algunas hipótesis sobre la estructura productiva, las formas de agremiación y la naturaleza de los conflictos sociales en la temprana vitivinicultura uruguaya”, en *Territorios del Vino*, n.1, Montevideo, dic.2007, pp. 60-95, www.fhuce.edu.uy.

⁴⁶ Véase nota 2.

origen de estas tensiones estuviese una reducción de los beneficios de los medianeros o un cierre al acceso a la propiedad o ambos fenómenos juntos.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

Fuentes inéditas

Colección de manuscritos del Museo Histórico Nacional. Archivo Artagaveytia (MHNAA), tomos LI-LIX.

Archivo de la Sociedad Vitícola Uruguaya de La Cruz (ASVULC)

Archivo Viña Varela Zarranz – Granja Pons (AVZ-GP)

Fundación Jacksonville. Archivo de la Bodega Faraut (FJABF)

Fuentes editadas

Dirección General de Estadística y Censo. *Anuario Estadístico de la República Oriental del Uruguay*, Montevideo, varios años.

GALANTI, Armino N. *El Vino. La industria vitivinícola uruguaya*. Mendoza: Tipografía Italia, 1919.

MAESO, Carlos M. *El Uruguay a través de un siglo*. Montevideo, Tip. Moderna, 1910.

Ministerio de Industrias. Dirección de Agronomía, *Anuario de Estadística Agrícola*, Montevideo varios años.

Ministerio de Industrias. Dirección de Agronomía. *Censo Agropecuario de 1916*.

NAHUM Benjamín (coord.). *Estadísticas históricas del Uruguay 1900-1950 Tomo II. Economía. Ganadería, Agricultura, Industria*. Montevideo, Universidad de la República. Departamento de Publicaciones, 2007.

Registro Nacional de Leyes y Decretos (RNLD), varios años.

Revista de la Asociación Rural del Uruguay, Montevideo, varios años.

Revista de la Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay, Montevideo, varios años.

Historia de vida. Vivencias de Cesar S. Pisano. Montevideo, 2008.

Bibliografía

BHADURI, Amit. “A study in agricultural backwardness under semi-feudalism”, en *Economic Journal*, n. 83, 1973, pp.120-137.

BAPTISTA, M^a Belén. *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1874-1930). ¿Tradición o innovación?* Tesis (Maestría en Historia Económica), Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de la República, Montevideo, 2005, pp. 113-117.

BERTINO, Magdalena – BERTONI, Reto – TAJÁM, Héctor – YAFFÉ, Jaime. *Historia Económica del Uruguay. Tomo III. La economía del primer batllismo y los años veinte*. Montevideo, Fin de Siglo, 2005.

CARMONA PIDAL, Juan. “Si la aparcería es una respuesta a la pobreza, ¿por qué encontramos más aparcería en Francia que en España?”, ponencia presentada al VIII Seminario complutense de historia económica, Madrid, 2 de febrero de 2005.

CARMONA PIDAL, Juan – SIMPSON, James. *A vueltas con la cuestión agraria catalana: el contrato de “Rabassa Morta” y los cambios en la viticultura, 1890-1929*. Madrid, Depto. de Historia Económica e Instituciones, Universidad Carlos III, Documento de Trabajo 98-07, 1998.

HAYAMI, Yujiro – OTSUKA, Keijiro. *The Economics of contract Choice. An Agrarian Perspective*. Oxford, Clarendon Press, 1993.

JACOB, Raúl. *La quimera y el oro*. Montevideo, Arpoador, 2000, pp.109-110.

RONIGER, Luis. “Mediería y fuerza de trabajo rural: algunas ilustraciones del caso brasilero”, en EIAL Estudios Interdisciplinarios de América Latina y el Caribe, Vol. 2, nº 1, Tel Aviv, enero – junio 1991.

SIMPSON, James - CARMONA, Juan. *¿Son los contratos agrarios un factor determinante del crecimiento económico? El ejemplo de la aparcería en los siglos XIX-XX*. Madrid, Depto. de Historia Económica e Instituciones, Universidad Carlos III, Documento de Trabajo 98-07, 1999.

TOMICHI, Thomas P. – KILBY, Peter – JOHNSTON, Bruce F. *Transforming Agrarian Economies. Opportunities seized, Opportunities missed*. Ithaca y Londres, Cornell University Press, 1996.

La seducción de las imágenes

*Elementos para un estudio del uso de las imágenes
en la promoción/desaliento del consumo de vinos*

Daniela Bouret *
Fernando Miranda**
Gonzalo Vicci***

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*»,¹ 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 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.

* Lic. En Historia, Docente de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación – UDELAR (Uruguay)

** Docente del Instituto “Escuela Nacional De Bellas Artes” – Universidad De La República (Uruguay)

*** Docente del Instituto “Escuela Nacional De Bellas Artes” – Universidad De La República (Uruguay)

¹ García Canclini, Néstor (2000) *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización* México : Grijalbo Pág. 34

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 investigaciones².

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 nacional³. 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.

² Por más información ver Bouret, Daniela “*El horizonte de sentido en los consumidores de vinos. La conformación del gusto*”. Actas del III Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya, noviembre 2005. Bouret, Daniela “*Debates sobre el consumo de alcoholes. Continuidades y rupturas del saber médico en la construcción de un individuo “socialmente peligroso”*”, Actas del Segundo Congreso de Historia de la Vitivinicultura, noviembre 2003. Bouret, Daniela “*El vino en el Uruguay del novecientos ¿salud o alcoholismo? Estrategias para promover su consumo*”, actas del Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura, setiembre 2001

³ consumo de vino nacional e importado (1892-1930) por Ec. Belén baptista

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 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 Alcoholismo⁴, que consideró el consumo de alcohol como un *“indicio de embrutecimiento y de decadencia, (...) un instrumento de esclavitud”*.⁵ 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.

⁴ 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

⁵ Rodríguez de Isabel; “Horas Amenas”, Publicado por la Liga Nacional contra el Alcoholismo, Montevideo, 1926 Pag. 16

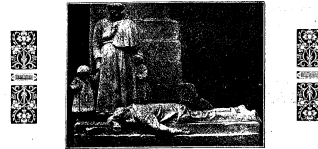
HIGIENE Y SALUD

REVISTA CIENTÍFICA Y NOTICIOSA
NATURISMO, HIGIENE ALIMENTICIA Y DEPORTES
 ÓRGANO DEFENSOR DE LAS INSTITUCIONES
 «Higiene y Salud», «Liga contra el alcoholismo» y «Club de Salud»

Director: ANTONIO VALETA
 Redacción y administración: Calle COLOMBIA Num. 1294

LO BUENO Y LO MALO - COMO DEGENERAR LA RAZA

El hombre consumió la dosis del alcohol, del morfina y del heroína, y la mujer del heroína, y el niño de la heroína y del alcohol. El resultado es la degeneración de la raza.



Una de las causas comunes del alcoholismo.

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 descubierto. 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!”.*⁶

Pero por ejemplo, una de las fuentes investigadas fue las Memorias de la Jefatura de Policía. Cuando tomamos como referencia un año a lo largo de este período (1922)⁷, vimos que entre las clasificaciones del tipo de delito cometido (hurto, estafa, extorsión, etc.) era posible distinguir que del total de delincuentes, 708 se encontraba en condiciones “normales”, mientras que se consideró que 18 estaban en estado de “algo ebrios”, y solamente 13 lo estaban en estado de “ebriedad manifiesta” (que además, hay que decir que todos ellos eran hombres). O sea, en 1922, quienes cometieron delitos contra la propiedad en Montevideo estaban en un 2.40% “algo ebrios” y en un 1.73% “ebrios

⁶ Revista El Lazo Blanco, Montevideo, Junio 1917, Nro 4, Pág. 3.

⁷ Son memorias de la Policía de Montevideo entre 1919-1922. El Jefe de Policía Es Gral. Juan A. Pintos. Presidente, Baltasar Brum., Barreiro Y Ramos, 1922. 1er Cuadro Pág. 433

manifiestos". El temor, más que la realidad, fue el articulador de estos discursos antialcóholicos.

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 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."*⁸



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

⁸ Revista Higiene y Salud, Año IX, N 102, Junio 1922, Pág. 571, por Dr. Argüelles

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.

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”.⁹

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

⁹ Barrán, José Pedro. (1993) *Historia de la sensibilidad en el Uruguay. “El disciplinamiento (1860-1920). Tomo 2* Montevideo , EBO.

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 (...) La imagen funcionaba como una vuelta episódica a la denotación, a partir de un mensaje principal (el texto) sentido como connotado, puesto que necesitaba, precisamente, una ilustración; en la relación actual, la imagen no viene a aclarar o a la palabra; es la palabra que viene a sublimar, patetizar o racionalizar la imagen; pero como esta operación se hace a título accesorio, el nuevo conjunto informativo parece fundarse principalmente en un mensaje objetivo (denotado), del cual la palabra no es más que una suerte de vibración secundaria, casi inconsecuente. 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 pues frente a un proceso caracterizado de naturalización de lo cultural”.*¹⁰

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.

Como toda experiencia está medida por el lenguaje, antes de cualquier reconocimiento de ese mensaje como tal, lo conocido ya está dentro del horizonte del

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

cognoscente. Esta experiencia es posible por estar inserto en el mundo donde se expresa, por transitar el círculo hermenéutico donde ocurre una peculiar pertenencia recíproca entre el “sujeto” y “objeto” de la interpretación según un modelo dialógico. En esta perspectiva no existiría la objetividad como ideal de conocimiento, y por tanto, la forma de conocimiento no sería una contemplación del objeto, sino *“una acción que modifica el contexto al cual pertenece y dentro del cual se inserta”*.¹¹ La recepción del sujeto no es pasiva, sino que se inscribe en un horizonte de expectativas (psicológicas, históricas, culturales).¹² Es decir, hay que indagar entre lo que quiere decir el mensaje y lo que el destinatario encuentra con referencia a sus sistema de significación y sus propios deseos. ¿Qué se ve cuando se ve? ¿cómo se 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.”*¹³

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 podrían 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 constatadas para que sea creíbles. 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

11 Vattimo, Gianni (2002) *Las aventuras de la diferencia. Pensar después de Nietzsche y Heidegger* Barcelona: Ediciones Península Pág. 42

12 Eco, Humberto (2000) *Los límites de la interpretación* Barcelona: Lumen Pág. 26

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

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.

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.

Aquellos sarmientos los vemos hoy convertidos en tupidas cepas con grandes racimos de uvas delicadas y sin haber empleado azufre ni otros preservativos; la viña está limpia y sana, presentando una hermosa perspectiva de más de diez mil pies de viña, que recrean la vista y con su rico y variado fruto, deleitan el paladar.

(...) 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..”¹⁴

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

¹⁴ Revista de la Asociación Rural, Montevideo, 15 de marzo de 1880, Año IX, Nro 5, Pág. 68,

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.



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.*¹⁵

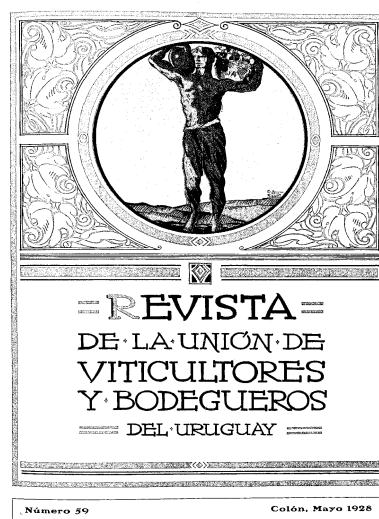
Este desarrollo estaba estrechamente relacionado con la preocupación por desprestigiar la producción de vinos artificiales y adulterados¹⁶, a la vez que destacar los beneficios del consumo de los vinos naturales¹⁷.

¹⁵ Revista de la Asociación rural, 15 de marzo 1903, N 3, Pág. 117

¹⁶ 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.

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.

Revista Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay



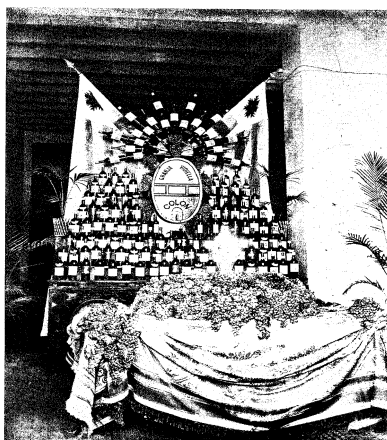
Destinada a viticultores y bodegueros, la publicación mensual de la Unión de Viticultores y Bodegueros tenía como objetivo el involucramiento de todo el sector en la promoción de los vinos nacionales y a defender su actividad frente a “*Las leyes futuras, los impuestos, la campaña antialcoholista.*”¹⁸

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

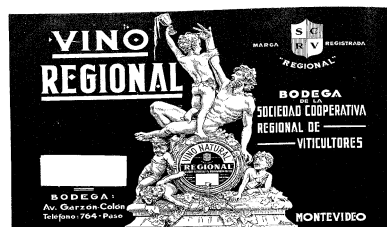
¹⁷ Esto a la vez supone un debate sobre los peligros sociales del alcoholismo, los límites del consumo y los hábitos culturales (discursos médicos, pedagógicos y legislativos), tratados en otros artículos reseñados.

¹⁸ Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay, Director Manuel Forlet. Todas las tapas.

buena degustación¹⁹, y la promoción de los productos a través de participación en ferias y premiaciones internacionales.



Vino del vitíol de la Granda Vitícola, presentado en la Exposición Continental Sudamericana de Buenos Aires, en el año 1915



Fundada en el año 1915

Vinos tintos y blancos y grappa "Regional"

Obtuvo las más altas clasificaciones en California 1915
Durazno 1921 — Montevideo 1925

BODEGA:

Avenida General Garzón (Colón)

Teléfono: «Uruguay» 764, Paso

Escritorio y Depósito: SIERRA 1367

Teléfono: «Uruguay» 2165, Cerdón y «Cooperativa»

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. La Comisión Honoraria estaba integrada por Presidente: Dr. Joaquín de Salterain; Vicepresidente: Dr. Pablo de María; Vocales: Dr. Atilio Narancio, Jacobo Varela Acevedo, Baltasar Brum, Alejo Rosell y Rius, Ramón P. Díaz, Luis Alberto de Herrera, Pedro Díaz, Francisco García y Santos, Dr. J. José de Amézaga, Enrique Pouey,

¹⁹ "Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay", Año III, Nº 28, setiembre 1925, *Cómo degustarse el vino* Por Gustave Burger

Joaquín Sánchez, Claudio Williman, Enrique Figari, José Scosería, Juan Morelli, Carlos Nery, Elías Regules, Jaime Gianetto, Bernardo Etchepare, Mariano Pereira Nuñez, Abel J. Pérez, Julio Etchepare, Luis Morquio, E. Quintela, Augusto Turenne, Eugenio Petit, Pedro Manini Ríos, P. Ricci, Manuel Senra, Domingo Pittamiglio, José Brito Forestti, Domingo Arena, Emilio Frugoni, Miguel Becerro de Bengoa, F. Caronell, Antonio Valeta, Isidoro de María...

Y la Comisión de Damas no eran, en su mayoría, otras que sus señoras esposas: Presidenta: B. Muñoz de De María; Vicepresidente: Catita C. de Quintela; Tesorera: María de H. de De Salterain; Secretaria: Margarita S. de Sánchez; Pro Secretaria: Srta Isabel Gonzalez Vazquez.

Delegada de la Organización Mundial y Presidenta Honoraria del Uruguay: Srta. Hardyniak Norvill
Representante de la Organización Mundial en el Uruguay: Sra CC de Van Domselaa

Vocales: C. M de Williman, MC de Figari, P. De H. De Arteaga, E. P. De Turenne, M. M de Petit, G. G de Viana, S. S. De Scosería, Dra. Paulina LUisi, M. De Brito Foresti, C L de Senra; D. de Williman, E. S de Pittamiglio, A. M. de Monteverde, C. A. de Amézaga...

Los ejemplares eran de distribución gratuita para los socios y el número tenía un precio de \$ 0,10.



Si partimos de la premisa que para que un mensaje llegue con el “menor ruido” posible a su destinatario, es necesario conocer el receptor y buscar el mejor vehículo para transmitirlo, no resulta extraña la integración de estas comisiones, dado que uno de estos receptores por excelencia fue el sistema político.

La Liga nacional de lucha contra el alcoholismo, buscó incidir en él 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, esto constituyó un marco por demás propicio para concertar sentimientos de pertenencia, cosa que fue aprovechada por la dirección del Lazo Blanco cuando propuso asociar la celebración del 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 reunirnos 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.”*²⁰

En el siguiente número de la Revista (junio 1917, Nro 4), aparece una fotografía de esa manifestación convocada para el 19 de abril asociado 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 domingos²¹. 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

²⁰ Revista El Lazo Blanco. Montevideo, Marzo 1917, Año 1, Nro. 3 p. 5,

²¹ “El lazo blanco” Luchar sin tregua, triunfar sin alarde. Órgano de propaganda de la Liga Nacional contra el alcoholismo. Año 1, Nº 4, junio 1917

lugares donde se expendieron dichas bebidas a tales efectos.²² 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.²³ La presión había funcionado.



En primera instancia, podríamos preguntar si estas imágenes construían realidades, si eran modelo de comportamiento futuro, o si 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, que van dando paso en el tiempo a imágenes con intensidad propia, capaces de comunicar por sí mismas un estado de situación 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 nuevo segmento de consumidores, y ocurre un auge de publicaciones y publicidades específicamente dirigidas a “ellas”. El rol de la mujer madre- esposa se debate 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,

²² Memoria de la Policía de Montevideo. 1919-1922, Anexo A, Ordenes del día, 1919, Nº 9186, art 5º, inciso 1º.

²³ Barrán, José Pedro (1995) *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos. “La ortopedia de los pobres”*, tomo 2, Montevideo: EBO.

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):

“Knowledge of self and the world is often constructed, in part, through particular forms of popular visual culture, from animated films to television programs. These representations are ideological texts that provide pleasure, communicative information, influence consumption, and arbitrate power relations. These texts play a significant role in the symbolic and material milieu of contemporary society by shaping, and often limiting, perceptions of reality and constructing a normative ‘vision’ of the world”²⁴.

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 empresario 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

²⁴ Tavin, K. y Anderson, D. (2003). “Teaching (Popular) Visual Culture: Deconstructing Disney in the Elementary Art Classroom” citado en Hernández, F. (2004) *Mapping Visual Cultural Narratives To Explore Adolescents’ Identities* (versión digital). Agradezco a Mariana Zúñiga la colaboración en la traducción libre de este texto: “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”.

un acercamiento a la vida cotidiana, a los valores, usos y costumbres que no siempre están revelados en lo escrito.

Gusto 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.

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.”²⁵

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

²⁵ Mirzoeff, Nicholas *What is visual culture?* En Mirzoeff, Nicholas (Ed.) (1998) *The visual culture reader* Nueva York: Routledge Pág. 3 (Traducción de los autores)

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

“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.”²⁶

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

²⁶ Brea, José Luis (2003) *Fábricas de Identidad...* Pág. 2

*los objetos para generar significado. Los objetos corrientes ‘transmiten y condensan’ ideas sobre el mundo y nuestro lugar en él”*²⁷

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”*²⁸

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”*²⁹

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

²⁷ Myers, Fred R. (2001) citado por Duncum, Paul (2004) *La cultura visual como base para una educación en artes visuales*. University of Illinois Urbana-Champaign. (versión digital)

²⁸ Feyerabend, Paul (1986) *Tratado contra el método* Madrid :Tecnos Pág. 36

²⁹ Fernández Polanco, Aurora (2000) *Formas de mirar en el arte actual* Madrid:Edilupa Pág. 70

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.”*³⁰

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

³⁰ Sontag, Susan (2006) *Sobre la fotografía* Buenos Aires: Alfaguara Pág. 40

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”*³¹

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.

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 ciente.”*³²

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.”*³³

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.

³¹ Benjamin, Walter (2004) *Sobre la fotografía* Valencia: Pre-Textos Ibíd. Pág. 106

³² Sontag, Susan (2006) Op. Cit. Pág. 35

³³ Benjamin, Walter (2004) Op. Cit. Pág. 97



Imagen Nº 1 Postal de 1907



Imagen Nº 2 R. Doisneau

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.”*³⁴

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

³⁴ *Ibíd.* Pág. 36

enunciados que exaltan o condenan determinadas ideas y 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.”³⁵



³⁵ Hamilton, Peter “Representing the social France and frenchness in post-war humanist photography” en Hall, Stuart (1997) *Representation: cultural representations and signifying practices* Londres: Sage Publications Ltd Pág. 119 (traducción libre de los autores)

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 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.”*³⁶

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.

³⁶ Sontag, Susan (2006) Op. Cit. Pág. 23

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.



Imagen Nº 6 (tomado de "El Lazo Blanco")

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."*³⁷ Y seguramente llevaran a este ámbito de la cotidianidad sus esfuerzos de imposición de formas aceptadas de relaciones sociales, incluidas las decisiones estéticas y de consumo.

³⁷ Bourdieu, Pierre (1998) *La distinción* Madrid: Taurus Pág. 179

*“La mediación por la que se establece la definición social de los alimentos convenientes no es sólo la representación casi consciente de 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.”*³⁸

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.



Imagen Nº 7

(tomado de "El Lazo Blanco")

La institucionalidad, el orden, la conducta esperada, las consecuencias morales y prácticas están evidentemente contrastadas explícitamente en tales imágenes. Lo

³⁸ *Ibíd.* Pág. 188

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).”³⁹

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:

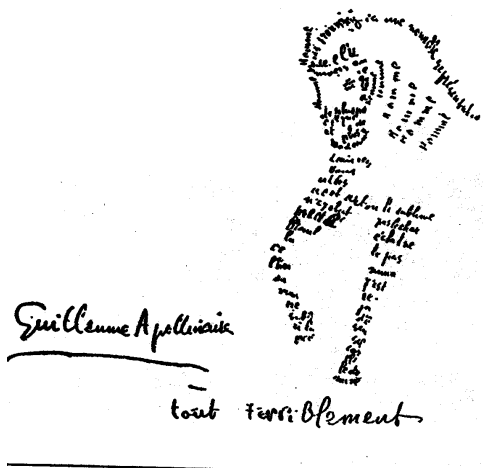
“Las fotografías pueden incitar el deseo del modo más directo y utilitario [...] El asunto es más complicado cuando se emplean fotografías para estimular el impulso moral. El deseo no tiene historia, o por lo menos se vive en cada instancia como puro primer plano e inmediatez. [...] Así, normas casi 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.”⁴⁰

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

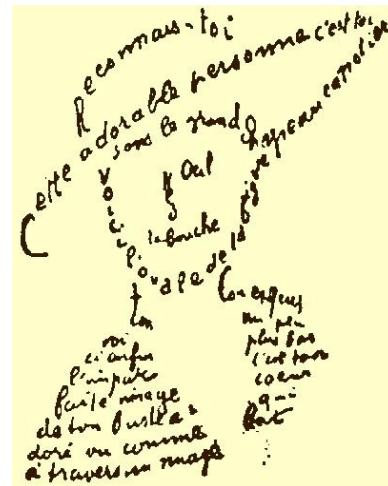
³⁹ Ibíd. Pág. 181

⁴⁰ Sontag, Susan (2006) Op. Cit. Págs. 33-34

internacional, donde incluso podríamos rastrear autores como Guillaume Apollinaire. Vale analizar los siguiente ejemplos para una comprensión mas cabal de su relevancia visual.



Imágenes Nº 9



y Nº 10 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”.



Imagen Nº 11

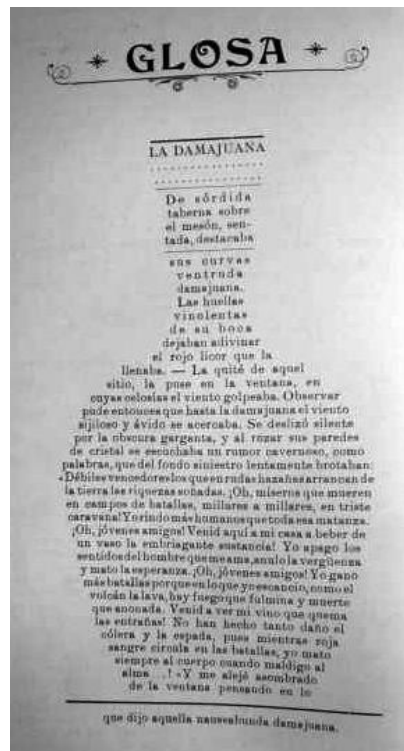


Imagen Nº 12

(tomado de "El Lazo Blanco")

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.



Imagen Nº 13 M. Ray Charles



Imagen Nº 14 (tomado de "El Lazo Blanco")

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.

NUEVA EXIGENCIA DEL CONSUMIDOR DE VINO: LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Camussi, Gianfranca, Ferrer, Milka, Echeverría, Gerardo

Dpto Producción Vegetal ¹, Facultad de Agronomía, UDELAR

gcamussi@fagro.edu.uy

INTRODUCCION

Según Pasteur, el vino es “la más sana e higiénica de las bebidas”, esta frase puede haber perdido su significado a medida que han mejorado las condiciones sanitarias del agua de consumo humano, pero signa y define en parte el éxito del vino en la historia de la humanidad. El vino es una bebida presente en todo el mundo y en todas las culturas, globalizado en su consumo, y típico y original a la vez, pero con un riesgo siempre actual y posible: su adulteración.

De la mano de la historia del vino, va la de su adulteración. Desde los fraudes más simples, la inocua al consumo: agua, para lograr más volumen, a otras más complejas: azúcares, alcoholes etc. En ciertos casos se trata de correcciones y son autorizadas por el organismo competente de la supervisión, en otras no. Los fraudes se realizan siempre persiguiendo un objetivo económico, si bien algunos abusos consistentes en el agregado de sustancias dañinas para la salud, han ocurrido por desconocimiento.

No se deben confundir adulteraciones con los defectos que pueda presentar un vino, sea por la uva, su elaboración o por su guarda. Éstos no tienen un propósito de fraude, sino que son errores que ocurren a lo largo del proceso. También pueden existir contaminaciones o se detecta presencia de sustancias extrañas al vino, pero sin un propósito de fraude. En ese campo es donde mayores avances se han logrado con el desarrollo de técnicas analíticas.

El vino goza de una buena imagen, por lo que no es una buena estrategia dañarla, sembrando dudas sobre su calidad como alimento o autenticidad; es por ello que las marcas, sea colectivas o individuales, de manera implícita se responsabilizan y garantizan que sus productos sean producidos bajo normas acordes con la prerrogativa de un alimento carente de sustancias contaminantes. Tras “bambalinas”, y lejos del consumidor final, se desarrollan procesos de fiscalización y control, para que el vino sea producido acorde a las normas actuales, siendo creciente la demanda de certificaciones internacionales que aseguren que dichas reglas fueron cumplidas. A pesar de ello, el riesgo de adulteraciones está siempre presente.

Este trabajo apunta a reflexionar sobre los antecedentes de adulteración y contaminación del vino en la historia, las fiscalizaciones instaladas para evitarlo, y los controles y requisitos actuales en función de la creciente necesidad del consumidor de que se le asegure la inocuidad del vino, bajo la acepción moderna de la “inocuidad alimentaria”.

¹ Av. Garzón 780, CP 12900 3563294

VICTIMAS DE LA ADULTERACIÓN: RECORDANDO ALGUNOS CASOS FAMOSOS

Algunos investigadores sostienen que Beethoven podría haber padecido "saturnismo", por una elevada exposición al plomo. Esto explicaría su carácter iracundo, sobre todo en los últimos años de vida. Por el análisis de ADN de cabellos del músico, se buscaba intoxicación por mercurio que habría explicado la sordera del compositor. No se encontró mercurio, pero sí plomo, con una presencia 100 veces superior a la normal. Las fuentes de la intoxicación, según diversas investigaciones, serían los diferentes tratamientos que recibió el músico en sus últimos años. Aunque nadie afirma que fuera alcohólico, se sabe que Beethoven bebía grandes cantidades de vino blanco del Rhin, y en la época éste se adulteraba... con plomo (el litarjirio u óxido de plomo, Rojas, 1897), ya que este agregado daba más "dulzor", neutralizando la acidez de los vinos de la época.

Más en la época moderna, la prensa reporta el escándalo de la adulteración del vino con anticongelante en Austria, que alcanzó a los vinos alemanes en 1985, o la más grande operación de fraude alimentario de la historia de Italia: la adulteración de 70 millones de litros de vino de bajo costo, vendidos en supermercados de todo el país en botellas y envases de tetrabrik. Éstos contenían sólo un quinto de vino real; el resto consistía en una mezcla peligrosa de agua, azúcar y sustancias químicas (fertilizantes cancerígenos y ácido clorhídrico y sulfúrico). Esta noticia se conoció en abril 2008.

Nuestra región tampoco escapa a los titulares de prensa: en Argentina, ocurrieron 29 muertes y más de 700 intoxicaciones, en febrero 1993, por el consumo de vino adulterado con alcohol metílico, fraude realizado por una bodega de San Juan.

EL CONTROL DE FRAUDES Y EL CONCEPTO DE "SEGURIDAD ALIMENTARIA"

Son numerosos los ejemplos que surgen en las diferentes culturas respecto al control de fraudes en los alimentos. Teofrasto, en la Grecia clásica (327 – 287 a C), dejó huellas en sus obras sobre la "sofisticación" de los alimentos, tal como se llamaba por entonces a la falsificación, la adulteración.

En la China imperial, eran los supervisores de mercados quienes tenían la responsabilidad de reprimir los fraudes de los alimentos vendidos en mercados públicos, mientras que en la Europa medieval del siglo XII, eran las asociaciones de voluntarios y los gremios quienes se encargaban de esta tarea. Es por entonces que comienzan a surgir los Estatutos específicos para el control. En este sentido, el Parlamento británico aprobó una serie de estatutos motivado por la adulteración del té, el cacao y la cerveza, entre otros productos

Desde mediados del siglo XIX, ya con claridad, comienzan a surgir los servicios estatales de control de fraudes y a generarse la necesidad de contar con convenios internacionales en la materia

La Ley 2856 es la 1er Ley vitícola uruguaya, y data de 1903 (página web de INAVI). En ella se define claramente al vino como “producto de la fermentación natural de la uva”, de manera de excluir los vinos químicos, desarrollados en Europa como respuesta comercial a la falta de producción de vino real causada por la crisis filoxérica (muerte de plantas por ataque de la filoxera, insecto que ataca las raíces) de finales del siglo XIX. Esta definición, aunque pueda parecer obvia en nuestros días, fue particularmente arriesgada y avanzada en su propuesta, y es una muestra significativa del rol del Estado uruguayo en la prevención y cuidado de la salud pública. Una ley similar es dictada en Francia sólo un año antes de ésta.

Se transcriben algunos artículos de esta Ley, que sigue vigente aunque en algunos ítems existen modificaciones posteriores:

“Art. 2º.-Sólo se consideran vinos naturales, a los efectos de lo dispuesto en el inciso final del artículo anterior:

1-Los que sean el producto exclusivo de la fermentación del mosto, proveniente del zumo de la uva fresca.

2-Los indicados en el inciso anterior, que hayan sido sometidos durante la fermentación del mosto a alguno de los métodos de corrección determinados por la enología con el exclusivo objeto de mejorar su calidad defectuosa por condiciones especiales de la cosecha.

3-Los que resulten del corte de vinos puros nacionales entre sí, o con vinos puros extranjeros. Los vinos que no sean el resultado de alguno de los procedimientos indicados en los tres incisos precedentes se reputan artificiales.

Art. 9º.-En la elaboración de los vinos queda absolutamente prohibida la adición de toda materia colorante, artificial o natural que no sea la propia de la uva, así como de alumbre, ácido salicílico, bórico o sus sales, ácido benzoico, sacarinas, glicerinas y glucosas comerciales y el uso de las sales de bario y de estroncio para el desenyelado.

Quedan igualmente prohibidas todas aquellas sustancias nocivas a la salud, que no figuren entre los componentes de los vinos naturales.”

Es indiscutible que cada país mantiene vigente y en estado de alerta, la fiscalización y control de fraudes del vino.

A estos controles, se han agregado otros, de manera de evitar vinos contaminados o con presencias de elementos o sustancias dañinos para la salud humana. Esto responde al desarrollo creciente del concepto de seguridad alimentaria.

Según Tenteber y Wiegelmann (1972), citados por Lafuente (2006), el concepto de “seguridad alimentaria” se identificó temprano en la evolución de las sociedades, pero principalmente con la acepción de “disponibilidad de alimentos”, pero, desde mediados del siglo XX, las mismas palabras cobran otro significado, que se centra, por un lado, en la “seguridad” sanitaria, y por

otro, en la capacidad nutritiva real de lo que se adquiere como sustento. Para Murcot,(1982), las primeras medidas de control y fiscalización de los alimentos se relacionan con los procesos de concentración de la urbanización, al incremento de las distancias y tiempo transcurrido entre producción y consumo, y a los avances en las técnicas de detección y control, sea a nivel químico, físico como microbiológico.

La relativamente nueva acepción de la seguridad alimentaria, no invalida que desde mucho tiempo atrás existiera la preocupación de las autoridades por la salud pública, y el control o fiscalización de la higiene de los alimentos y la prevención de su posible adulteración, dentro de los parámetros de lo tecnológicamente viable según cada período histórico.

En la compleja legislación que fiscaliza y controla la producción y comercialización del vino, uno de los grandes desafíos es reglamentarlo de manera acorde con la legislación de los alimentos, grupo en el cual está comprendido. Como tal ,debe ajustarse al concepto de seguridad alimentaria , que es en la actualidad una prioridad de políticas de estado, apuntando a implementar medidas de regulación, y que abarca básicamente 4 dimensiones:

1. Disponibilidad de alimentos (producción interior, capacidad de importación, de almacenamiento y ayuda alimentaria)
2. Acceso a los alimentos o capacidad para adquirirlos (en otros términos, los alimentos deben estar disponibles a toda la población, física y económicamente, en el momento oportuno)
3. Estabilidad de la oferta (independiente de las variaciones climáticas y sin excesiva variación de los precios, además del hecho de que se cuente con productos alternativos en función de las variaciones estacionales)
4. Salubridad, buena calidad e inocuidad de los alimentos

Esta parte del concepto de trazabilidad de la producción, y se relaciona con las llamadas "buenas prácticas agrícolas" (BPA), relativas, por ejemplo y entre otras muchas cosas, al uso de pesticidas y al control de plagas, así como al sistema de control de la higiene en la manipulación de alimentos. La trazabilidad consiste en el seguimiento y registro de todas las actividades realizadas durante la producción de un alimento, incluyendo la fase agrícola. Mediante estos registros, frente a la detección de un problema, se puede reconstruir en qué momento del proceso ocurrió el mismo, por ejemplo, una contaminación, y retirar partidas si es posible, y establecer estrategias para evitar vuelva a repetirse.

La preponderancia de cada una de las dimensiones mencionadas varía en función del área geográfica referida y las realidades económicas. Así, para los países desarrollados en general la dimensión que cobra mayor prevalencia es la relacionada con la calidad de los alimentos, donde encontramos entonces lo inherente al vino. En algunos países del África subsahariana, en cambio, la preocupación está en la disponibilidad, el acceso y la estabilidad de los alimentos.

La seguridad alimentaria es un condicionante de la salud pública. Actualmente, y a pesar de las importantes mejoras alcanzadas, se plantea más que nunca la necesidad de garantizar un alto grado de seguridad alimentaria, así como de

recuperar y mantener la confianza de la ciudadanía en la calidad de los alimentos. La ausencia de peligros o su reducción a niveles que no supongan un riesgo constituye la principal finalidad de cualquier sistema de seguridad alimentaria. En la producción y comercialización de alimentos hay toda una serie de factores que contribuyen a la aparición, o dificultan la reducción, de los peligros en la cadena alimentaria, como la aplicación no racional de productos químicos en la agricultura, la contaminación ambiental, las características intrínsecas de los agentes microbiológicos y otros factores diversos.

Los diferentes países, individual o colectivamente, se han dotado de diversas normativas con el fin de garantizar la salud humana y las condiciones de producción y comercialización de alimentos entre los países (Codex Alimentarius, 2007; OIV, 2006).

Dentro del ámbito estrictamente vitivinícola, la normativa de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, es la principal referencia a nivel internacional. El Reglamento 1493/1999 establece la organización común del mercado vitivinícola (OCM), y las disposiciones que lo desarrollan, siendo la base legal más inmediata en la Unión Europea (UE).

El vino en muchos países es un alimento que forma parte de los hábitos de consumo de la población. Por ello, ha de mantener el prestigio que le otorgan sus características sensoriales, ser un alimento beneficioso para la salud (demostrado por su composición fenólica, contenido de resveratrol, y del mismo etanol, que le otorgan propiedades antioxidantes, antimutágenas y antiagregantes plaquetarias entre otras), y ser un alimento que mantiene, al nivel más bajo posible, aquellos componentes que pudieran ser sospechosos de estar relacionados con la seguridad alimentaria.

Plantear la duda sobre la inocuidad alimentaria del vino no es claramente una buena estrategia. Por ello, toda la normativa al respecto no se hace pública en la etiqueta, sino que se mueve por carriles paralelos, y es sujeto a certificaciones internacionales, que sin exponer al producto, tranquilizan a los responsables de su distribución y venta

LAS NORMAS INHERENTES AL VINO

Todo sector vitivinícola desarrollado lleva asociado un organismo o institución responsable de su control y fiscalización, que se encarga de seguir la producción de la materia prima y la compara con las cantidades producidas de vino.

La bibliografía, y la práctica enológica, citan diferentes tipos de adulteración. No haremos referencia aquí a los posibles defectos del vino, producto de elaboraciones defectuosas o desconocimiento o falta de higiene dentro de la bodega, en ese caso se trata de errores, que afectan la partida y su valor comercial, pero que en esencia no fueron cometidos con un fin fraudulento, como ocurre con muchas otras formas de adulteración.

En vinos, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), a través de los grupos integrados en la Subcomisión «Vino, Nutrición y Salud», estudian el estado actual de las alteraciones del vino que pueden incidir en la salud del consumidor, para tratar de dilucidar sus orígenes y vías de formación, y detectar si son contaminaciones o agregados fraudulentos,

Que el vino sea o no, un alimento seguro depende también de la evaluación toxicológica correspondiente a los compuestos que vehicula y que son sospechosos de producir toxicidad. Estas sustancias potencialmente tóxicas podrían clasificarse, en cuanto a su origen en:

- Contaminantes, como los pesticidas, o el plomo.
- Aditivos, como el anhídrido sulfuroso.
- Moléculas relacionadas con el metabolismo microbiano, como por ejemplo la Ocratoxina

ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL VINO

Según Maslow, A., (ver Fig. nº 1), el ser humano tiene una construcción jerárquica de sus necesidades, que luego serán transformadas en deseo y satisfechas con diferentes productos o servicios. En su pirámide de necesidades, está enmarcado el concepto que sólo podemos pasar a un nivel superior de necesidad si tenemos satisfechas las más básicas. Entre ellas, en el segundo escalón, encontramos la necesidad de seguridad y protección. Esta necesidad es hoy en día casi tan básica como el alimento o el aire. Parte de nuestras actividades y adquisiciones tienden a establecer un entorno seguro y de confianza para nosotros y nuestro ámbito social. Tras sonados casos en el mundo de lesiones o muertes por contaminación de alimentos, la globalización de los mercados y la oferta de productos originados en zonas que no conocemos, se dispara en nosotros, consumidores, la necesidad de que se nos garantice que el alimento que adquirimos sea seguro. Iniciamos ese proceso incorporando la preocupación por la fecha de vencimiento, luego le agregamos la lectura de la tabla de contenidos, y más adelante pasamos a depositar la confianza en marcas o sellos de calidad que consideramos nos avalan el proceso de producción del alimento.

En los alimentos es, entonces, creciente la demanda de la exigencia de inocuidad, sea a través de marcas que reconocemos cómo confiables, sea a través de sellos o certificaciones.

Por lo tanto, determinar y asegurar la ausencia de peligros o su reducción a niveles que no supongan un riesgo constituye la principal finalidad de cualquier sistema de seguridad alimentaria. En la producción y comercialización de alimentos hay toda una serie de factores que contribuyen a la aparición, o dificultan la reducción, de los peligros a lo largo de la cadena alimentaria, como lo son la aplicación no racional de productos químicos en la agricultura, la

contaminación ambiental, las características intrínsecas de los agentes microbiológicos y otros factores diversos.

La OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino), establecen el marco legal y las exigencias para otorgar la calidad de “producto inocuo” al vino, a través de varias normas promulgadas de acuerdo entre los varios países vitivinícolas, para preservar la imagen del vino.

Las mas recientes son: - Límites máximos admisibles de aditivos y auxiliares tecnológicos en los vinos y en los mostos, adoptados por la OIV; - Lineas directrices de la trazabilidad en el sector vitivinícola ; -Código de buenas prácticas para luchar contra la Ocratoxina A. Al resepcto, en julio 2007 el Codex alimentarius ha adoptado un código para prevenir o reducir la presencia de ocratoxina A, que aparece en la cadena de producción del vino. Dicha micotoxina en ocasiones puede ser perjudicial para la salud, más concretamente afectando el funcionamiento de los riñones.

Además de las normativas establecidas por los gobiernos de cada país y de las Instituciones citadas, que velan por el bienestar público, existe también una fiscalización agregada cuando el vino es producido bajo la normativa de un terroir o una denominación de origen. En estos casos se implementan estrictos niveles de trazabilidad y control, realizados por los propios gestores del territorio, eventualmente con certificaciones de terceros, con el objetivo de no dañar la imagen comercial de la “marca” colectiva que implica la zona de producción.

CONCLUSIONES

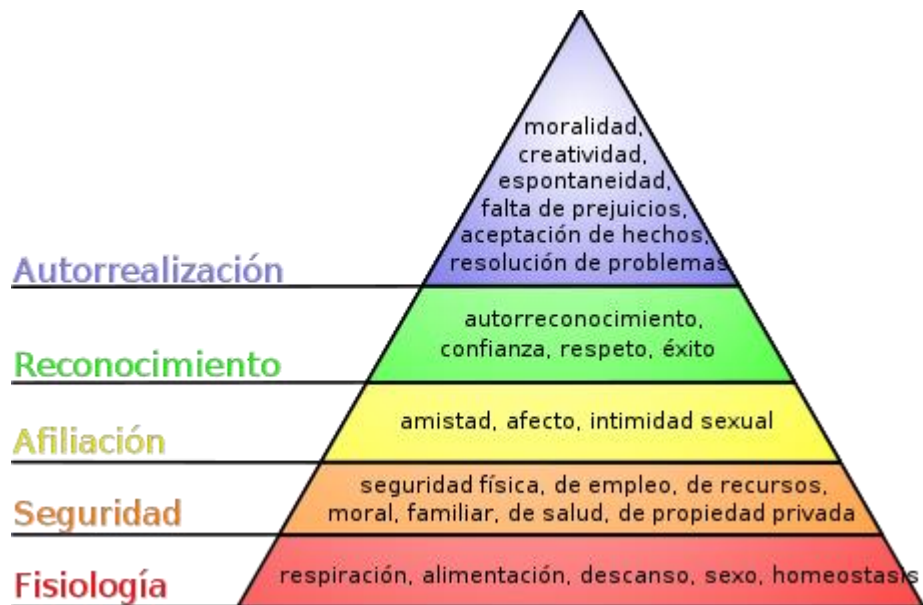
La adulteración del vino ha existido desde siempre, con mayores o menores impactos en función de la sustancia utilizada. Por esta razón el sector vitivinícola es objeto de fiscalización y control en todos sus componentes productivos.

En la actualidad se llevan controles y protocolos estrictos para asegurar la inocuidad alimentaria del vino.

Es difícil que llegue al consumidor una clara identificación del proceso de control y análisis por el que ha pasado la botella que adquiere, y no es bueno sembrar la duda a ese nivel. El sector debe asegurar que a lo largo del proceso se logren los controles suficientes, con las marcas que lo avalen, para que no exista duda sobre la inocuidad del vino adquirido.

Los reportes internacionales indican bajos contenidos de contaminantes detectados en vinos producidos y comercializados en la UE. Esto permite evaluar la eficacia de la autorregulación en materia de seguridad alimentaria impuesta en el sector vitivinícola, y trae tranquilidad al sector en cuanto a que las adulteraciones y las contaminaciones pueden ser controladas eficientemente.

Fig. 1: la jerarquización de las necesidades según Maslow



BIBLIOGRAFÍA BÁSICA CONSULTADA

IBÁÑEZ, P.E. Exigencias analíticas de vinos de exportación en relación a la seguridad alimentaria. Tesis. Universidad de Talca (Chile). Escuela de Agronomía 2008 (<http://hdl.handle.net/1950/4882>)

Maslow, A. Motivación y personalidad. Ed. Diaz de Santos, España, 1991.

MURCOTT, A. (1982), "On the social significance of the "cooked dinner" in South Wales", *Social Science Information* 21 (4/5), pp. 677- 95. (1988), *Sociological and Social Antropological approaches to food and eating*, *Rev. Nutrition and Diet*, Vol. 55, pp. 1-40.

Rojas, M. Viticultura y vinificación, Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, Chile, 1897

Sanz Lafluyente, G. Manual práctico de enología Editorial Alción Ingeniería Química SA. Madrid .(2000).

<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/2007/07/10/28210.php>
El Codex Alimentarius adopta nuevas normas para la seguridad alimentaria (consultado el 31/10/2008)

Http://www.inavi.com.uy/sitio/home/home/index.php?menu=sub1b_5&menu2=sub2b_16&t=secciones&secc=453&sub=6171er ley vitícola (pagina consultada el 11/11/2008)

http://www.fev.es/guia_ARCPC.pdf Aplicación del sistema de analisis de riesgos y control de puntos críticos en vinos.(consultado 28/10/008)

<http://www.mercasa.es/nueva/revista/pdf/76/legislacion.pdf>
Códex Alimentarius, trazabilidad y seguridad alimentaria (consultado 5/6/2009)

http://news.reseau/concept.net/pls/news/p_entree?i_sid=&i_type_edition_id=4129251&i_section_id=4115094&i_lang=33: oiv, Seguridad alimentaria (consultado 9/10/008)

www.lasprovincias.es/valencia/20080905/cultura/plomo-vino-veneno-tristeza-20080905.html (consultado 28/10/2008)

<http://awpro.wordpress.com/2008/09/19/san-juan-la-tristemente-celebre-bodega-torruga-a-manos-del-municipio/> (consultado el 9/6/2009)

IV Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay.

Montevideo, 6 y 7 de noviembre de 2008

INSTITUCIÓN CONVOCANTE

Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericano (CEIL)
Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (UDELAR)

Participación del trabajo femenino en el sector vitivinícola mendocino a comienzos del siglo XX.¹

CERDÁ, JUAN MANUEL
Becario CONICET – UNQ
Buenos Aires, Argentina.

Resumen

La inserción femenina en el mercado de trabajo a comienzos del siglo XX es un espacio escasamente explorado por los historiadores y que amerita un análisis particular, no sólo desde la visión de género sino también como un grupo social que se vio afectado por el desarrollo capitalista de la argentina agroexportadora. La mayoría de los estudios sobre el mercado trabajo han descripto, a partir de datos agregados, al período 1895-1914 como un momento de caída en la participación femenina en el mercado de trabajo a nivel nacional. Sin embargo, en este trabajo se matiza esta aseveración sobre la base de los resultados obtenidos para la provincia de Mendoza. Esta provincia, se incorporó al modelo agroexportador de forma periférica, consolidando su economía en base al modelo vitivinícola que venía desarrollando desde finales del siglo XIX, actividad con la cual aún hoy está fuertemente identificada.

A lo largo del trabajo, podremos ver cómo la mujer ejerció un rol fundamental en las tareas “tradicionalmente” definidas como femeninas pero, también, ejerciendo otras tareas que quedaban encubiertas por la preeminencia masculina (esposo o patrón). En un marco más amplio, nos proponemos “descubrir” el papel que ocupó la mujer en la economía mendocina, en general, y en la vitivinicultura, en particular, a comienzos del siglo XX. Esto permitiría ver la utilización de la mujer como fuerza de trabajo indispensable en el desarrollo capitalista argentino, hecho sólo analizado hasta el momento en el caso de las obreras industriales y urbanas de las grandes ciudades de la región pampena.

Palabras claves: mercado de trabajo, trabajo femenino, género, Mendoza, censos nacionales.

¹ Agradezco los comentarios y sugerencias realizadas a versiones previas a las Doctoras Dora Barrancos, Noemí Girbal-Blacha y Silvia Ospital.

Introducción

La imagen de la mujer obrera explotada, fatigada y abusada por el sistema a comienzos del siglo XX predomina en las representaciones y en la historiografía más reciente; los intentos de rescatar y registrar el trabajo femenino se han centrado en casos muy específicos y, generalmente, en algunas actividades particulares y concentradas en la región pampeana.² Como afirma Mirta Lobato en su último libro “La extensa y persistente difusión de estos motivos ha creado un cierto espejismo respecto al conocimiento que se tiene sobre las labores, espacios, los poderes y saberes que articulan el trabajo femenino y sus relaciones con los compañeros varones, sin embargo es poco lo que se sabe de esa compleja experiencia.” Lobato (2007: 20)

La utilización de los datos estadísticos para analizar del trabajo femenino a comienzos del siglo XX ha brindado una visión parcial de los acontecimientos, dando como resultado una relación directa entre crecimiento económico y una disminución de la participación femenina en el mercado de trabajo.³ Por el contrario, los trabajos basados en fuentes cualitativas han llegado a resultados muy diferentes revalorizando el papel que cumplieron las mujeres en el mercado de trabajo.⁴ Estos dos abordajes de la problemática han dado lugar a conclusiones contradictorias sin llegar aún a un acuerdo concluyente en relación a la participación de la mujer a comienzos del siglo XX. Estas diferencias se debieron a dos razones: en primer lugar, a la dispersión de las fuentes de información disponibles que al ser analizadas de forma individual no permiten tener una visión de conjunto y, en segundo lugar, producto de un marcado desinterés de la historia social por los temas de género, asociados con el desarrollo del capitalismo a comienzos del siglo XX.⁵ En este marco general, el presente trabajo intenta intermediar entre ambas posturas con el fin de llegar a un análisis de conjunto que permita dilucidar algunos indicios para el estudio del trabajo femenino.

La inexistencia de la división de género en el censo de 1869 limita la posibilidad para determinar las actividades productivas de las mujeres manteniéndose, hecho que se

² Dora Barrancos (2002) y Lobato (2001).

³ Algunos de los trabajos que sostienen esta idea sobre la base de los análisis censales son: Wainerman y Navarro (1979), Kritz (1980) y Ricchini de Lattes y Wainerman (1977). Para el caso de las bodegas en provincia de Mendoza un trabajo reciente ha establecido la misma relación Vazquez (2007). Para una crítica a la utilización de estos datos ver nota 13.

⁴ Un análisis para la provincia de San Juan, ver Benavidez de Alba Díaz (2007).

⁵ En este sentido, no hay en la historiografía mendocina un análisis de la participación femenina en el mercado de trabajo, aún cuando se ha analizado y discutido varios aspectos relacionados con la conformación, especificidad y relaciones de una manera exhaustiva. Ver, Richard-Jorba (2002), Richard-Jorba (2005) y Salvatore (1986).

mantiene, en menor medida, en los Censo Nacional de Población de 1895 y 1914. Esta dificultad aumentan debido a que la metodología utilizada para el relevamiento de los datos y los cuestionarios fueron cambiando en cada uno de los censos, limitando su comparación directa entre ellos. Sin embargo, los Censos aportan importantes *indicios*⁶ tanto cuantitativos como cualitativos sobre el trabajo femenino entre finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX.

Por otro lado, las categorías censales fueron el producto de un “clima de la época” o, mejor dicho, la construcción conciente de conceptos analíticos por parte de grupos técnicos que redundaron en la captación (o no) de las relaciones entre lo femenino y lo masculinos.⁷ Estos elementos son fundamentales al momento de analizar los datos censales, teniendo en cuenta que los conceptos utilizados en cada uno de ellos estaban determinados por marcos teóricos e ideológicos específicos. Los tres primeros Censo Nacionales se realizaron con intervalos de 20 años aproximadamente, lo que implicó cambios sustanciales en la concepción del trabajo en general y del trabajo femenino en particular. Si se logra transponer, a partir de un análisis crítico, la barrera de las fuentes censales como meros reservorios de datos estadísticos se pueden obtener una visión más compleja de la realidad que se pretende analizar.

A pesar de estas limitaciones, los censos siguen siendo una fuente de información sustancial para el estudio de las condiciones sociales y de las mujeres en particular. La revalorización de los censos es posible en la medida que se tenga en cuenta sus limitaciones enumeradas anteriormente y que se analicen sus resultados a la luz de otras fuentes.

Así, el presente trabajo tiene en cuenta dos aspectos centrales: en primer lugar, una reconstrucción de la concepción del trabajo femenino a partir de una revisión crítica sobre los Censos de 1869, 1895 y 1914, que permite abordar el problema desde una perspectiva global teniendo en cuenta la construcción de las variables que diferencian “lo femenino” de “lo masculino” relacionado con trabajo. En segundo lugar, la confrontación de los datos obtenidos con otras fuentes que permitió realizar una aproximación diferente al complejo mundo del mercado de trabajo a comienzos del siglo XX.

⁶ Revel (1989) y Guizburg (1998)

⁷ Para profundizar sobre la estructura gnoseológicas de los Primeros Censos Nacionales ver: Otero (1999).

En este sentido, los datos de los censos deben convertirse en *indicios* que fueron confrontados con otras fuentes que han permitido descartar o ratificar algunas de las hipótesis que han sido planteadas explícitamente a lo largo del trabajo. La información “ocultada” -conciente o inconcientemente- en relación a la participación femenina nos permite reconstruir, aunque sea de modo conjetural y aproximativo, una dimensión diferente del mundo del trabajo mendocino. De esta manera, el “descubrimiento” de las labores femeninas por la nueva historia social no debe limitarse a mostrar el papel de la mujer como productora de bienes sino cómo éstas constituyeron una parte del proceso de crecimiento económico capitalista en la región. En el caso específico de Mendoza, éste se basó en el desarrollo de la vitivinicultura dando como resultado un proceso de construcción social particular a partir de una relación mucho más compleja de la sociedad.

Este trabajo intenta transponer la marginación que estos temas ha tenido en la historia tradicional a la vez que pretende enriquecer la discusión sobre cuáles fueron los condicionantes socioeconómicos que determinaron la participación de las mujeres en el mercado de trabajo a comienzos del siglo XX.

La percepción del trabajo femenino a partir de los censos nacionales

Una de las singularidades que marcó el proceso de incorporación de la mano de obra durante el último cuarto del siglo XX en la provincia de Mendoza fue el desarrollo de la vitivinícola. Este desarrollo implicó un proceso de crecimiento vertiginoso de la economía local, acompañado por un aumento importante de la población en torno a los centros de producción y vinculándose de forma directa o indirecta con dicha actividad. Richard-Jorba (2005) La provincia de Mendoza contaba en 1895 con sólo 4 ciudades y con una población urbana que apenas sobrepasaba los 30.000 habitantes –25% de la población total-; en tanto que en 1914 la población urbana ascendía a 137.237 habitantes, representando el 49% de la población total de la provincia. Dicha transformación fue impulsada por las políticas públicas de fomento a la inmigración – asociada a la vitivinicultura- y la llegada del ferrocarril que dio lugar a una “nueva” economía agroindustrial. Mateu (2004), Richard-Jorba (2005), Cerdá (2006) Este proceso se insertó en el proyecto nacional de la generación del '80 que tenía como objetivo incorporar a la Argentina como productora de materias primas en una nueva división del trabajo. Rapaport (2006)

El mercado de trabajo mendocino se desarrolló bajo este marco general y las mujeres participaron activamente en él. Sin embargo, los datos censales no permiten llegar a conclusión definitiva. En primer lugar, ello se debió a que las actividades de las mujeres han sido escasamente relevadas por las estadísticas hasta bien entrado el siglo XX y, en segundo lugar, debido a que los resultados obtenidos son parciales y contradictorios, como mostraremos más adelante. Como ya se mencionó, el Primer Censo Nacional de Población (1869) no hace una división de las profesiones por géneros, lo que impide un análisis de la participación de la mujer en el mercado de trabajo. Cualquier intento de análisis de género en dicho censos resulta poco satisfactorio ya que sólo aparecerían las actividades tradicionalmente –lavanderas, tejedoras, costureras, etc.- dejando fuera a otras actividades donde la mujer participó pero donde el hombre predominaba.

Sin embargo, el censo de 1869 se convierte en una fuente importante de información para analizar el concepto de *trabajo femenino*, ver por qué no existió una división por género de los datos y cuáles fueron los supuestos que sustentaron dichas ideas. En él se marcan claramente los límites de las actividades y los momentos en los cuales la mujer podía participar del mercado de trabajo. En este sentido, el Censo construyó una tipología de mujer trabajadora socialmente aceptado y donde ésta tenía un lugar muy acotado. Según el censo de 1869 el trabajo femenino era una circunstancia forzosa asociada a aquellas mujeres desposeídas de otro ingreso –provenientes de los hombres- como son las huérfanas, las viudas y solteras. (CNP, 1869, Introducción, Pág. XLVII) Así, la mujer trabajadora se constituyó en un (sub)producto de una condición social particular -viuda, huérfanas o solteras-, a partir de la cual la sociedad aceptaba su condición de trabajadora asalariada en actividades que la sacaba de su lugar “natural”, el hogar.

Esta visión refleja una concepción negativa del trabajo femenino, redundando en una tipología que la excluye taxativamente de todas las actividades no tradicionales y, por lo tanto, de los tabulados censales. En esta sociedad, el hombre se constituye como sostén de familia mientras que las “*actividades femeninas*” eran consideradas como complementarias. Esto permite inferir que el censo de 1869 ocultó –de forma voluntaria o no- el papel que cumplieron las mujeres en el mercado de trabajo. Al mismo tiempo se estaría resaltando el rol del hombre como proveedor de los bienes materiales necesarios para la familia, sobreestimando su participación en el mercado de trabajo, y

contribuyendo a la construcción de la concepción de la familia burguesa de finales del siglo XIX.

En parte esta visión continuó en el Segundo Censo Nacional de Población (1895). En el apartado titulado “*Informe sobre los resultados del Censo de 1895*” se hace una disquisición sobre las posibilidades de desarrollo de los países a partir de la existencia de una mayoría masculina y se sostenía que los países más desarrollados eran aquellos donde la proporción de hombres superaba al de las mujeres. En este marco, el informe afirma que:

“...la República Argentina, con 528 varones por cada mil habitantes, ocupa uno de los primeros puestos [a nivel mundial] en las cifras relativas [relación hombre/mujer], lo que es indudablemente ventajoso teniendo en cuenta que el trabajo del hombre, más activo y mejor remunerado, constituye en mayor grado que el de las mujeres al engrandecimiento y prosperidad de la nación.” CNP 1895, Tomo 2, pág. XXXVIII.

De esto se desprenden dos aspectos que merecen un análisis particular. En primer lugar, el carácter discriminatorio que se expresa en relación con trabajo femenino marca una posición clara sobre las características diferentes del trabajo según el género. Esto debió influir no sólo sobre las actividades femeninas sino también sobre la construcción de las variables y la captación de su ocupación, dando lugar a un sesgo de los datos censales. En este sentido, se observa una clara continuidad en la *desvalorización* y un desaliento a declarar las actividades femeninas como actividades productivas indicando, nuevamente, el papel complementario y peyorativo con el que el censo incorpora al trabajo femenino fuera del hogar. Si comprendemos las categorías analíticas como el producto de una construcción social -construcción de consensos sobre las formas que debe tomar el trabajo en una sociedad determina- no debe extrañarnos que el censo de 1895 y, aún más, el de 1869 sub-estimen la participación de las mujeres en el mercado de trabajo.

Por el contrario, el Censo de 1914 muestra algunas diferencias al respecto debido a los cambios introducidos en la metodología que permitieron ampliar los datos obtenidos y la calidad de la información brindada. El censo muestra una mayor preocupación por las cuestiones de género y un mayor reconocimiento de las mujeres como trabajadoras tanto en el mercado de trabajo en general como en el censo en particular. En este sentido, pueden mencionarse dos instantes donde se reconoce la participación de la mujer en la elaboración del censo. El primero en reconocer su participación fue Alberto Martínez (Director general del Censo) y en segundo lugar uno de los vocales del Censo Francisco Latzina.

Martínez y Latzina resaltaron el papel de las mujeres en la sistematización de los datos censales, mostrando un primer cambio con relación al período anterior. Para un lector distraído esto puede ser un dato menor y no generalizable pero, en el contexto del análisis que aquí se propone ello es un indicio de los cambios que estaban ocurriendo desde el plano discursivo y, en especial, en la percepción de algunos de los funcionarios del Estado. El reconocimiento que realizó el Dr. Martínez a las “200 señoritas” que compilación de las fichas censales no se limita sólo a su participación sino al carácter particular de sus condiciones:

“...para emplear el personal femenino, con preferencia al masculino, en este delicado trabajo, la Comisión tuvo en cuenta, que la mujer, por su naturaleza de su sexo, está dotada de aptitudes especiales para desempeñar más satisfactoriamente que el hombre: ella es, por general, contraída, disciplinada, metódica, inteligente, modesta en sus aspiraciones y, dentro del grupo al que pertenece, mucho más instruida que el hombre” CNP 1914, Tomo 1, pág. 51

Por otro lado, el agradecimiento del Dr. Francisco Latzina, más sincero y menos peyorativo, amplía aún más el papel cumplido por las mujeres en el censo: “las señoritas Gabriela Musí y Ángela Greco han efectuado con inteligente dedicación la mayor parte de los cálculos aritméticos que abundan en este capítulo del censo.” CNP, 1914; Tomo IV, pág. 635.

De los fragmentos transcritos se infiere que los agentes del Estado – constructores de la “realidad”- había comenzado un proceso lento de cambio hacia una mayor aceptación del trabajo femenino pero, al mismo tiempo, manteniendo algunos rasgos del pasado como, por ejemplo, la fuerte carga moral que se aplica hacia la mujer que trabajaba. La mayor preocupación por la identificación de las tareas realizadas por las mujeres como así también un mayor reconocimiento de las capacidades intelectuales es un cambio fundamental a pesar que los puestos de mayor jerarquía siguieron en poder de los hombres.

En cierta medida, estos fragmentos reflejan las contradicciones en el discurso y marcan un punto de inflexión sobre los preconceptos que se tenían sobre el trabajo femenino, las relaciones que eran construidas por los expertos y que se esparcen hacia el resto de la sociedad. En síntesis, el *habitus*⁸ en el que se desarrolló el censo y su visión sobre la sociedad dio lugar a una construcción de datos particular que no debe dejarse de lado al momento de analizar sus resultados. Se debe reconocer que los

⁸ Las costumbres del trabajo no fue una realidad dada. La mejor forma de comprenderla es utilizando el concepto de *habitus* de Bourdieu. Según mi propia interpretación éste se podría definir como: un entorno vivido que comprende prácticas, expectativas heredadas, reglas que determina los límites de los usos a la vez que revelan posibilidades, normas y sanciones tanto de la ley como de las presiones de la sociedad.

cambios no surgen espontáneamente ni se producen tan rápidamente como para cambiar las forma estructurantes de pensamiento, de dominación o de clase, hecho que queda reflejado en el discurso de los funcionarios.⁹ Un indicio fuerte de esto es la existencia de la asociación directa entre el tipo de trabajo y la “*características naturales*” que detenta las mujeres a favor de los hombres. Estos elementos brindan indicios sobre ritmos de los cambios y las continuidades producidos en la sociedad argentina a comienzos del siglo XX y que influyeron, seguramente, en la construcción de las categorías analíticas de los censos.

En síntesis, el censo de 1914 refleja el proceso de transición por el cual estaba pasando la sociedad, hecho que se manifiesta en las inconsistencias de los diferentes tabulados y que fueron escasamente estudiadas por los investigadores hasta el presente. Así, el censo de 1914 constituye una fuente central para analizar los cambios y las continuidades de la sociedad argentina. Esta idea se sustenta en el supuesto que dichas contradicciones fueron el producto de una estructura de poder determinada donde el censo intenta (re)construir *habitus* que dominaba a comienzos del siglo XX. Como se indicó anteriormente Martínez sostuvo en oportunidad de hacer el balance del censo de 1914 que éste tiene una clara sub-captación del trabajo en los datos desagregados por profesión sin embargo son éstos los datos utilizados por él y por gran parte de los investigadores para medir la participación de la población en el mercado de trabajo.

Al igual que los censos anteriores el Censo de 1914 agrupa a la población a partir del concepto de “*profesión*” categoría que tiene sus problemas. En principio, esta categoría determina un reconocimiento de las personas (hombre o mujer) como miembro de una comunidad o actividad determinada. Esta variable da cuenta de la estructura social y plantea la necesidad de determinar una continuidad en las “*actividades profesionales*” sin tener en cuenta el trabajo que las personas realizaban en el momento del Censo. En este sentido, sería difícil que una mujer u hombre que realiza varias tareas a lo largo del año –o a lo largo de su vida- pueda definir una profesión. Este aspecto es central al momento de analizar los datos censales ya que esto determina la posición que ocupa una persona en dicha sociedad, dando lugar a una estructura social específica.

Al interior de las profesiones, una de las subcategorías que ha traído más problemas a los investigadores ha sido la denominada “sin profesión determinada”. Ésta

⁹ Sería ingenuo pensar que la comparación entre hombre y mujer que hace Martínez, cuando habla de “grupo social al que perteneces”, no se refiere a una clase social determinada: la clase proletaria.

no hace referencia directa a la inactividad ni al desempleo sino sólo a que los hombres/mujeres no podían declarar una actividad precisa que les permita identificarse con ella. Esta diferenciación en la construcción del concepto es importante ya que en el período estudiado la inestabilidad y la continua rotación de los puestos de trabajo hacen difícil que los hombres y, especialmente, las mujeres puedan identificarse con una actividad determinada. En este sentido, podríamos afirmar que las mujeres que conseguían un trabajo temporario no eran reconocidas (y no se reconocen ellas mismas) como pertenecientes a una profesión.¹⁰ Estos elementos deben ser tenidos en cuenta al momento de analizar los datos censales para una provincia como Mendoza donde la actividad económica giraba en torno a una agroindustria, caracterizada por tener un alto empleo estacional, precario y familiar asociado a los ciclos agrícolas. El trabajo familiar era más importante en las actividades primarias y en el comercio y donde el papel de las mujeres y el de los menores queda “invisibilizado” producto de la subordinación al jefe de familia.

A pesar de estas limitaciones, el Censo de 1914 incorpora por primera vez el concepto de trabajo a la actividad productiva. Por lo tanto, se ha decidido comparar los resultados censales de población con los datos sectoriales del mismo censo donde se utilizaron este concepto y se comprobó que los tabulados de cada sección no coinciden, como pasaremos a ver en la próxima sección.¹¹ Antes de ello, se analiza de forma sucinta la evolución del mercado de trabajo a finales del siglo XIX y comienzos del XX.

Los datos censales y la confrontación con otras fuentes

Comparando los resultados de los Censos de 1895 con los del censo de 1914 podemos observar la persistencia de las características ocupacionales hacia el interior de cada sub-grupo entre hombre y mujeres en términos relativos. Sin embargo, en términos absolutos, se observa un aumento significativo en cada una de las categorías profesionales entre ambos Censo. (Ver cuadro 1) Si observamos las diferencias intercensal la Tasa de Actividad se elevó apenas 3 puntos porcentuales en el caso de los hombres y disminuyó 2 puntos porcentuales en el caso de las mujeres.

¹⁰ Con ello se quiere indicar que un jornalero podía cambiar de trabajo muchas veces en su vida sin conseguir un trabajo estable ya sea en el ámbito urbano como rural.

¹¹ El censo se encuentra dividido en 4 grandes áreas –Censo de Población (Vol. 1 al 4), Censo Agrícola (Vol. 5 y 6) Censo de la Industria (Vol. 7) y Censo del Comercio (Vol. 8)- donde se analiza los datos independientemente una de otra. La compilación de las fichas censales fue realizada con diferentes criterios según el objetivo de cada uno de los volúmenes especificados anteriormente.

Cuadro 1
Características de la población y ocupación. Provincia de Mendoza.
Desagregada por género.
En términos absolutos

	Censo 1895			Censo 1914			En porcentaje			
	Var.	Muj.	Total	Var.	Muj.	Total	Var.	Muj.	Var.	Muj.
Población total	58,937	57,199	116,136	148,227	129,308	277,535	51	49	53	47
Población Activa (PA)	36,353	35,825	72,181	95,918	78,244	174,162	50	50	55	45
Desocupados y Subocupados *	15,136	18,020	33,156	36,655	59,841	96,496	46	54	38	62
Ocupados (PA menos D/S)	21,217	17,805	39,025	59,263	18,403	77,666	54	46	76	24
Jornaleros	10,093	158	10,251	26,526	461	26,987	98	2	98	02
Sin Profesión Determinada	5,043	17,862	22,905	10,129	59,380	69,509	22	78	15	85
							Diferencias Inter censales			
	En porcentaje						Var.	Muj.		
Tasa de Actividad	61.7	62.6	62.2	64.7	60.5	62.8	3.03	-2.12		
Tasa de Ocupación	58.4	49.7	54.1	61.8	23.5	44.6	3.42	-26.18		
Tasa de D/S	41.6	50.3	45.9	38.2	76.5	55.4	-3.42	26.18		
Jornaleros / PA	27.8	0.4	14.2	27.7	0.6	15.5	-0.11	0.15		
Sin Prof. Determinada / PA	13.9	49.9	31.7	10.6	75.9	39.9	-3.31	26.03		

Fuente: estimación propia basada en los CNP 1895 y 1914

* Se agrupó en esta categoría a las categorías de jornaleros y personas sin ocupación determinada. (D/S)

Llama la atención la elevada Tasa de Ocupación de hombres y, especialmente, de las mujeres en el censo de 1895 lo que, en principio, debe ser valorado con mucha precaución. Un análisis rápido de los datos podría llevar a pensar que hubo una elevada participación tanto de hombres como de mujeres en el mercado de trabajo sin embargo esto no resulta del todo aceptable. En este sentido, la fuerte caída de la tasa de ocupación femenina¹² en el Censo de 1914 nos obliga a tomar algunas precauciones. Como se observa en el cuadro 1, la caída de la ocupación de las mujeres se compensa con un aumento significativo (casi proporcional) de las mujeres que se declaran “sin ocupación determinada”. Esto estaría mostrando un proceso de transición de las mujeres dentro del mercado de trabajo.¹³ Para comprobar ello deberíamos corroborar alguna de las siguientes posibilidades: las mujeres salieron del mercado de trabajo hacia la inactividad, provocada por mejores condiciones económicas, o hacia el desempleo. Esta segunda alternativa es mucho más difícil de comprobar ya que los datos disponibles no permiten ver los puestos de trabajo que ocupan sino sólo la profesión. Sin embargo es posible refutar la primera volviendo sobre el cuadro 1.

Un primer indicio lo brinda el cuadro 1, donde se puede observar que las mujeres ocupadas no disminuyeron en términos absolutos su participación sino que, por

¹² Este proceso es característico de la época y puede ser extendido a todo el país.

¹³ Esta tendencia estaría indicando el comienzo de un cambio que fue expresada como “curva en U”, donde el comienzo del siglo XX muestra una tendencia a la disminución de la participación femenina en el mercado de trabajo. Esta postura fue sostenida por Ricchini de Lattes y Wainerman (1977) y, especialmente, por Kritz (1980) quien postuló una disminución de la participación de las mujeres producida por el paso de una sociedad “tradicional” a otra más “desarrollada” (tecnificada). Este paso estaría excluyendo a la mujer del mercado de trabajo ya que el femenino estaba basado en el trabajos artesanales –típico de sociedades tradicionales- dejan paso al trabajo industrial donde predomina el trabajo masculino. Esta teoría ubica el nivel mínimo de participación femenina a comienzos del siglo XX partir de los datos censo de 1914.

el contrario, mostraron un crecimiento entre 1895 y 1914. Esto estaría contradiciendo la hipótesis que intenta explicar la “retirada” de las mujeres del mercado de trabajo. Por otro lado, a partir de los análisis sectoriales del Censo de 1914, se obtienen algunos indicios claves para saber cuales eran las actividades en las que participaban las mujeres mendocinas. (Ver, cuadro 2) Entre 1895 y 1914 se comprueba una tendencia estable o creciente en términos absolutos de las mujeres en la mayoría de los sectores de la economía a excepción de la agricultura -donde cae significativamente- y la industria. También, llama poderosamente la atención como los *jornaleros* –trabajadores/as temporarios/as- son predominantemente hombres mientras que las mujeres se declaran mayoritariamente “sin profesión”. Por lo tanto, y para el caso de Mendoza, la caída de la participación dentro del mercado de trabajo de las mujeres debería explicarse por un aumento mayor de los hombres en términos absolutos y no por una salida de las mujeres del mercado de trabajo.

Cuadro 2
Actividad de la población por rama de actividad según los CNP 1895 y 1914, diferenciados por género.
En términos absolutos y relativos.

Ramas de actividad	Censo 1895			Censo 1914			Variación		
	Varones	Mujeres	Total	Varones	Mujeres	Total	Varones	Mujeres	Total
1. Agricultura y Ganadería	8,543 (88.6)	1,094 (11.4)	9,637 (100)	21,028 (97.6)	519 (2.4)	21,547 (100)	12,485	-575	11,910
2. Industrias y artes manuales	4,393 (43.9)	5,621 (56.1)	10,014 (100)	13,569 (71.9)	5,293 (28.1)	18,862 (100)	9,176	-328	8,848
3. Comercio	3,070 (84.4)	567 (15.6)	3,637 (100)	10,502 (93.5)	727 (6.5)	11,229 (100)	7,432	160	7,592
4. Transportes	1,697 (99.2)	13 (0.8)	1,710 (100)	2,412 (98.8)	30 (1.2)	2,442 (100)	715	17	732
5. Propiedad mueble e inmueble	381 (35.8)	683 (64.2)	1,064 (100)	889 (47.0)	1,001 (53.0)	1,890 (100)	508	318	826
6. Personal del Servicio Domésticos	904 (8.8)	9,378 (91.2)	10,282 (100)	872 (8.5)	9,396 (91.5)	10,268 (100)	-32	18	-14
7. Defensa del país	723 (100)	-	723 (100)	127 (100)	-	127 (100)	-596	-	-596
8. Administración pública	744 (97.8)	17 (2.2)	761 (100)	1,221 (98.9)	13 (1.1)	1,234 (100)	477	-4	473
9. Cultos	64 (72.7)	24 (27.3)	88 (100)	76 (46.6)	87 (53.4)	163 (100)	12	63	75
10. Jurisprudencia	169 (100)	-	169 (100)	251 (100)	-	251 (100)	82	-	82
11. Profesiones de la salud	92 (78.6)	25 (21.4)	117 (100)	325 (73.5)	117 (26.5)	442 (100)	233	92	325
12. Instrucción y educación	228 (46.1)	267 (53.9)	495 (100)	823 (43.8)	1,057 (56.2)	1,880 (100)	595	790	1,385
13. Bellas Artes	89 (90.8)	9 (9.2)	98 (100)	310 (81.6)	70 (18.4)	380 (100)	221	61	282
14. Letras y ciencias	75 (97.4)	2 (2.6)	77 (100)	303 (95.5)	13 (4.1)	316 (100)	228	11	239
15. Personal de gobiernos extranjeros	-	-	-	3 (100)	-	3 (100)	3	-	3
16. Sports y ejercicios físicos	-	-	-	45 (100)	-	45 (100)	45	-	45
17. Jornales	10,093 (98.5)	158 (1.5)	10,225 (100)	26,526 (98.3)	461 (1.7)	26,987 (100)	16,433	303	16,736
18. Sin profesión determinada	5,043 (22.0)	17,862 (78.0)	22,905 (100)	14,060 (19.1)	59,459 (80.9)	73,519 (100)	9,017	41,597	50,614
Porcentaje del total	54	46	100	76	24	100			

Fuente: estimación propia basada en los CNP 1895 y 1914.

El cuadro N° 2 permite ver cómo las mujeres participaron de forma relevante en las actividades tradicionalmente femeninas –servicio doméstico, instrucción y educación, profesiones de salud, culto, propietarios inmuebles (rentistas)- pero también tuvieron una participación importante en otras actividades como la industria, el comercio y la agricultura. Con relación a la industria podemos afirmar que las mujeres mendocinas representaban el 56% de la mano del sector 1895 mientras que pasan a ocupar el 28% en 1914, porcentaje nada despreciable. Según el Censo de 1895 un número significativo de mujeres ocupan actividades tan diversas como *colchoneros, ebanistas, canasteros, confiteros, herreros*, los que en un principio se podrían asociar con “actividades masculinas”. Según los datos brindados por el Censo de 1914 estos puestos fueron cubiertos por hombres o, al menos, la participación femenina desaparece de dichas actividades. Así, la mujer perdió participación al interior de la industria, concentrándose en aquellas actividades “tradicionalmente femeninas” como por ejemplo modistas, costureras y corseteras.

Este efecto también se puede comprobar si se mide la participación relativa con relación a las actividades industriales. En este sentido, las mujeres en 1895 tenían participación en el 54,8% del total de las actividades industriales, porcentaje que desciende al 23,6 % en el censo de 1914. A pesar de este fuerte descenso llama la atención la elevada participación de las mujeres ocupando puestos de trabajo en la categoría de “oficios diversos” siendo el 25% de los ocupados del sector. A partir de lo expuesto se puede afirmar que las mujeres perdieron participación en el sector industrial entre 1895 y 1914 a la vez se concentraron en “actividades tradicionalmente femeninas” o, mejor dicho socialmente “*femeneizadas*”. Sin embargo, no sucedió lo mismo en las otras ramas de actividad.

Si comparamos los datos del censo de población de 1914 con los resultados expuestos en los análisis sectoriales (agrícola, industrial y de comercio) se advierten inconsistencias en los resultados que son muy sugerentes. Estas inconsistencias se debieron a un trabajo segmentado y no coordinado de las diferentes secciones del Censo, sin embargo, ello no impide su utilización.¹⁴ En el cuadro 3 se exponen los resultados obtenidos a partir de las diferentes secciones del Censo.

¹⁴ Por razones de espacio este aspecto no será desarrollado en este trabajo pero necesitaría de un estudio pormenorizado que permita explicar dichas diferencias.

Cuadro 3
Datos comparado del Censo Nacional de Población 1914

	Tomo IV. Población según profesión			Tomo V. Ocupado en el sector agropecuario			Tomo VII. Censo Industrial	Tomo VIII. Censo de Comercio
	Agricultura y Ganadería	Industrias	Comercio	De la flia. del director	Empleados y Peones	Total	Personal Empleado	Personal Empleado
Hombres	21,028 (97.6)	13,569 (71.9)	10,502 (93.5)	16,114* (33.9)	17,645 (45.8)	33,759 (39.3)	12,224* (83.7)	6,453* (68.5)
Mujeres	519 (2.4)	5,293 (28.1)	727 (6.5)	12,973 (27.3)	8,463 (22.0)	21,436 (24.9)	1,517** (10.4)	2,003 (21.3)
Niños	s/d	S/d	s/d	18,418 (38.8)	12,378 (32.2)	30,796 (35.8)	857 (5.9)	964 (10.2)
Total	21,547 (100)	18,862 (100)	11,229 (100)	47,505 (100)	38,486 (100)	85,991 (100)	14,598 (100)	9,420 (100)

Fuente: elaboración propia basada en datos del CNP 1914.

*Las diferencias en la participación de los hombres se produce porque no se incluyen a los patrones.

** Se han eliminado las actividades de planchadoras, costureras y lavanderas como actividades industriales consideradas como en el Tomo IV como actividades industriales

En particular llama la atención la elevada diferencia que existe entre hombres y mujeres según las ramas de actividad. Así, cuando el censo mide la ocupación de las mujeres en los sectores del comercio y en la agricultura se revela un mayor número con relación al tomo de población. Cabe aclarar que en el caso de la industria el total de mujeres disminuye debido a que el “Censo Industrial” agrupa una cantidad menor actividades y, por lo tanto, capta un número menor de trabajadores/as en dicho sector. (Ver nota al pie del cuadro)

En la agricultura, el elevado número de personas que se declararon como trabajando al momento del censo no debería ser considerada como trabajadores a tiempo completo sino como empleados temporarios. Del total de los trabajadores agrícolas el 25% son mujeres, 36% son niños y 39% son hombres. El porcentaje no se diferenció significativamente si consideramos su relación con la propiedad: los trabajadores de la familia del propietario el 27% son mujeres y, si observamos a los peones y jornaleros, éstas alcanzan el 22% del total. Estos porcentajes son similares en el sector de comercio, alcanzando las mujeres el 21% de los trabajadores y los niños alrededor del 10%.

También debe tenerse en cuenta que las tareas realizadas por el grupo familiar generalmente no eran remuneradas de forma individual ya que el contrato incluía al conjunto de la familia. Así, en general, las mujeres (al igual que los niños) no percibían un salario individual y, por lo tanto, es posible que no hayan sido consideradas como trabajadores autónomos. En los sectores donde el trabajo femenino estaba subordinado a la profesión del hombre -agricultura y comercio-, es éste quien se identifica con la actividad y puede declararse como tal, característica que se mantiene en la actualidad. Todas estas son especificidades importantes para entender el trabajo en sectores donde predomina la informalidad y el trabajo familiar.

En este sentido el informe de Biale Massé brinda una visión más impresionista pero que contribuye a la clarificación del problema. En tal sentido Massé al referirse al comercio y, en especial, del comercio callejero (ambulante) que se desarrollaba en los alrededores de los mercados municipales de la ciudad de Mendoza afirma que era ejercido mayoritariamente por mujeres, visión que se condice más con los datos expuestos en el Tomo VIII del CNP de 1914. (Ver, Cuadro 3 y Biale Massé 1968: 565)

Asimismo, Massé nos ilustra sobre otro sector desconocido en las estadísticas censales: la imprenta. También hace mención a una “originalidad de Mendoza” que era el trabajo de las mujeres en las imprentas de los diarios y editoriales provinciales. La incorporación de “unas 20 muchachas” en las imprentas de la provincia, fue impulsada por Emilio Leal a finales del siglo XX debido a la falta de *cajistas*¹⁵ masculinos. Al respecto dice Biale Massé: “las muchachas le resultaron [a Leal] mejores cajistas que los hombres. Desde entonces las mujeres trabajan en las imprentas. Actualmente hay en Mendoza unas 50.” (Biale Massé 1968: 566) Por su parte, al visitar el diario Los Andes encuentra que “de 23 cajistas, de ellos [hay] un extranjero y 4 mujeres. Me informan que las mujeres trabajan tan bien como los hombres, son más subordinadas, no faltan al trabajo.” (Biale Massé 1968: 566) y sigue diciendo:

“Su modo de trabajar me ha parecido más lento que el del hombre, pero mucho mejor. En tres pruebas de primeras de una letra difícil para ellas, que guardo como un recuerdo, hay menos erratas que las que se encuentran en las cajas de Buenos Aires y Rosario en los varones. Leen bien lo que componen, y corrigen el pastel de la caja. Respecto de su moralidad, tomo informes detallados. Ella es mejor de lo que se podría creerse a primera impresión, algunas caen, pero en general son serias y saben hacerse respetar” (Biale Massé 1968: 567)

Estos comentarios son sumamente ilustrativos y refleja cómo ciertos puestos de trabajos fueron ocupados por las mujeres cuando era escasa la mano de obra masculina. El crecimiento económico impulsó a algunos sectores a “modernizarse” y maximizar beneficios utilizando mano de obra femenina en un momento donde escaseaba la mano de obra masculina calificada. Ya fuera por una oferta limitada –o nula- de mano de obra masculina, por la necesidad de un mayor disciplinamiento o por una búsqueda de una mejora en la productividad; la incorporación de la mujer en el mercado de trabajo resultó importante en la provincia de Mendoza a comienzos del siglo XX. Una vez más, ello muestra que la participación de la mujer en ciertos puestos de trabajo no garantizaba un cambio en las concepciones sobre sus condiciones (materiales y sociales)

¹⁵ Cajistas: se denominaba al personal de la imprenta que armaba las planchas de impresión. Sinónimo de tipógrafo.

sino que, por el contrario, muchas veces fueron *utilitarias* al modelo de desarrollo imperante en la época.

Entonces, ¿es posible que el censo sobreestime la participación de la mujer cuando analiza su ingerencia en el mercado de trabajo a partir de la ocupación? Una primer hipótesis que surge del análisis de las fuentes es que en éstas actividades eran consideraras *profesiones masculinas* por lo que raramente una mujer se iba a declarar agricultora o jornalera o comerciante. Otro elemento que debe tenerse en cuenta es la posibilidad de que las mujeres se consideren primero como amas de casas, costureras o cualquier otra actividad asociada a su condición de género antes que peón o jornalero, trabajos ajenos a las actividades socialmente aceptadas para la mujer. Por otro lado, las tareas realizadas por el grupo familiar no eran remuneradas de forma individual por lo que la mujer al igual que los niños no percibían un salario y, por lo tanto, es presumible que no fuera considerada estas tareas como “trabajo” sino como una “ayuda familiar”.

A continuación se analizan otras fuentes que, de manera preliminar, permiten cotejar esta hipótesis. Las imágenes resultan un elemento sustancial para determinar el grado de veracidad del planteo aquí expuesto. Merece destacarse la importancia de la fotografía como fuentes complementarias a los datos estadísticos siendo necesario revalorizar su utilización en los análisis sociales y, en especial, a la *fotografía documental*¹⁶ como instrumento para reconstruir las dimensiones sociales ocultas en las sociedades tradicionales. Este tipo de imágenes permite llegar a la reconstrucción escénica del medio natural con lo social, confundiéndose uno con otro. La imagen permite vislumbrar nuevos *indicios* que abren un nuevo horizonte para la investigación sociohistórica. Entendida la fotografía como un documento social por excelencia, además de su valor “*utilitario por la noticia*” nos permite captar el “*valor estético abundante*” y, especialmente, como “*portadora de mensaje*”.¹⁷ Las fotos recopiladas nos permiten apreciar dos dimensiones diferentes del problema aquí planteado: en primer lugar, la participación significativamente de mujeres y de los niños en diversas actividades y, en segundo lugar, el carácter subordinado que tuvo la mujer en relación a los hombres a comienzos del siglo XX.¹⁸

¹⁶ Kossoy (2001) y Burke (2005).

¹⁷ Kossoy, Boris (2001).

¹⁸ Por problemas de espacio se han seleccionados las fotografías más significativas, que corresponde a los sectores sociales menos conocidos y donde se pueden captar algunos de los rasgos expuestos en el trabajo; aspectos que se repiten, en mayor o menor medida, en todas las ramas de la economía. Las fotos fueron extraídas de varios fondos documentales: Archivo General de la Nación, Biblioteca General San

En primer lugar, se puede observar en la foto 1 como a comienzos del siglo XX la recolección y selección de los frutos eran una tarea realizada mayoritariamente por mujeres y niños. Por otra parte, la foto muestra el carácter jerárquico que se establece entre los hombres y las mujeres en la actividad productiva dando lugar a una relación de subordinación. Este carácter se ve fortalecido en la imagen N° 2, donde se observa como los cargos de supervisores, capataz y encargado estaban reservados a los hombres mientras que la selección y el armado de los cajones quedaban en manos de las mujeres. Esta división sexual del trabajo fue el producto de una “división constitutiva del orden social” y que se repite en todas las actividades económicas de la región.¹⁹

La fotografía también nos informan de otras particularidades de la provincia relacionadas con la diferenciación entre establecimientos de gran envergadura y establecimientos familiares. Así, en los establecimientos vitivinícolas más importantes la participación de la mujer es casi inexistente como por ejemplo la Bodega Tomba (foto 3) mientras que en establecimientos más pequeños, quizás de carácter familiar, (foto 4) la participación femenina es mucho más notoria. En estos últimos establecimientos se observa una mayor participación de población nativa con relación a las bodegas más grandes donde el predominio de los extranjeros es significativo, demostrando también una relación mayor de segregación racial.²⁰ Estas imágenes refuerzan la hipótesis planteada anteriormente sobre la existencia de la utilización masiva de mano de obra familiar en las unidades productivas más pequeñas donde las labores eran asignadas según las posibilidades de cada uno de los individuos. Esta inferencia que resulta visible a partir de las imágenes y que se repite en todos los sectores de la economía no fue captada por los Censos.

Si bien las relaciones de dominación/subordinación fueron producto de una construcción histórica, en algunos casos dicha relaciones fueron producto de los condicionantes físicos. La foto 5 permite ver como las actividades más pesadas de la viticultura eran realizadas por hombre en tanto que las mujeres se dedicaban a tareas más acordes con sus condicionantes físicas y no sólo producto de la relación teórica de poder-dominación. Estas afirmaciones se ratifican aún más en el discurso de Bialet Massé cuando afirma que “la vendimia se hace desde febrero con hombres, mujeres y

Martín (Pcia. Mendoza) y de algunas publicaciones especiales Alexander (2003); Provincia de Mendoza (1939) y Centro Viti-vinicola Nacional (1911).

¹⁹ Bourdieu (2000).

²⁰ Esta inferencia es sólo indicativa a partir de las apariencias físicas y del análisis de las vestimentas de sus empleados. Para ver una aproximación a este supuesto ver Salvatore (1986).

niños” (Bialet Massé 1968: 570) y el trabajo estaba altamente segmentado según las posibilidades de cada uno de los integrantes de la familia:

“la vendimia se hace ó (sic) debe hacerse eligiendo la uva sana, cortándola con cuidado, de manera que caiga en un canasto limpio y apropiado, (...) Una vez llenos [los canastos], se lleva por los vendimiadores a las calles, donde la echan a una portadoras cónicas de madera, a la que llaman en el país canecas. (...) en ellas se vacían los canastos, hasta llenarlas; teniendo entonces [las canecas] un peso total de 91 a 110 kilogramos, según los establecimientos. El manejo de estas canecas es el trabajo más duro de la vendimia.” (Bialet Massé 1968: 572)

Sin embargo, en las bodegas “modernas” (foto 6) el aprovechan de la mano de obra femenina es mucho más notorio; logrando a partir de ciertos mecanismos que permitieron reducir el esfuerzo físico y haciendo una utilización más intensiva de la mano de obra: “teniéndolas [las canecas] en los carros y alcanzando los canastos al carrero u otro obrero para que los vacíe en las canecas, con lo que, además de evitarse el trabajo inhumano de subir a pulso semejantes pesos, la uva sufriría menos.” (Bialet Massé 1968: 572)

Si bien existía una división del trabajo basada en las “imposibilidades” físicas de las mujeres, ello no impidió que con algunas pequeñas modificaciones en el proceso de recolección permitiera mejorar –hacer más “eficiente”- el trabajo femenino. Debe notarse, que la modernización se basó en una mejor organización del trabajo que redundó en un aprovechamiento mayor de la mano de obra femenina y un mayor cuidado de la uva.

A pesar de las críticas que hizo Bialet Massé sobre la explotación de los sectores viñateros en la provincia de Mendoza, su visión sobre el trabajo femenino estaba fuertemente impregnada de la concepción de la época. En primer lugar, Massé toma a las diferencias salariales de las mujeres con relación a los hombres como un hecho natural y en segundo lugar los cambios en la organización de la producción eran observados como conductas “innovadoras” de los bodegueros sin expresar ningún tipo de oposición a la explotación que se ejercía sobre las mujeres y los niños.²¹

La participación de la mujer trabajadora tampoco escapa a la iconografía de comienzos del siglo XX. La imagen N° 7 muestran una temprana asociación de la vendimia y el trabajo femenino. En este sentido, no es casual que el centro de la fiesta de la vendimia –creada a mediados de la década de 1930- sea la elección de la reina, sin embargo, es significativo que sólo haya quedado la imagen de la mujer asociada con

²¹ A modo de ejemplo, Massé menciona que mientras los “obreros podadores ganan 1.5 a 2 pesos el día” las mujeres sólo alcanzan por el mismo trabajo de “80 centavos a 1 peso y 1.20” siendo los más perjudicados los niños/as los que no superan los 80 centavos diarios. El análisis de estos datos exceden las posibilidades del presente trabajo, por lo que no me extenderemos sobre el tema.

éste hecho, como un elemento decorativo y no relacionado con las labores realizadas por las mujeres en el campo.²²

Como ya se indicó, las tareas realizadas por las mujeres siempre estaban acompañadas de prejuicios sobre su capacidad intelectual o con sus “características naturales”. Los diversos discursos en tono peyorativo sobre el trabajo femenino fueron producto de una estructura de poder determinada donde el trabajo de la mujer debía ser ocultado. En tal sentido, al decir de Bourdieu, estas interpretaciones dejan traslucir una construcción social conciente de los sectores de poder. Ello invalida la utilización del concepto tradicional de “*imaginario colectivo*” ya que en él se minimizan las relaciones de poder subsumiendo a las relaciones de poder/dominación al mundo de lo ilusorio, artificial o ficticio. Esta distinción entre *construcción social* e *imaginario colectivo* es central para revelar las relaciones de poder-dominación-subordinación que se dieron en la sociedad a comienzos del siglo XX.

Consideraciones finales

A lo largo del trabajo se ha mostrado una serie de indicios que permiten afirmar la existencia de una significativa participación de las mujeres en diversos sectores del mercado de trabajo mendocino a comienzos del siglo XX, sin embargo, estos no se vio reflejado en los censos. Si bien este trabajo no implica un conocimiento acabado sobre la problemática permite (re)construir la participación femenina mendocina en el mercado de trabajo desde una perspectiva mucho más compleja que la que se tenía hasta el momento. Su participación estuvo fuertemente asociada con la búsqueda de maximización de beneficios por parte del sector capitalista aún cuando su contribución era rechazada en el discurso de la élite.

La mujer fue funcional al proceso del crecimiento económico caracterizado por una alta estacionalidad, bajos salarios y un fuerte disciplinamiento de la mano de obra. En este sentido, la vitivinicultura es una actividad paradigmática ya que la mujer ocupó un lugar central dentro del procesos productivo sin embargo su actividad no fue reconocida por sus coterráneos. Como se expuso anteriormente, esta no fue la única actividad donde de la mujer participó a nivel local sino también tuvo una participación activa y generalizada en diversas actividades productivas.

²² Para ver el cambio en las estructuras de pensamiento y el comienzo de una aceptación de la mujer como trabajadora fuera de su hogar ver Belej, Martin y Silveira (2006).

Por otro lado, la descalificación del trabajo femenino tuvo como resultado dos aspectos que fueron centrales en el desarrollo económico y social de la región: en primer lugar, existió una fuerte diferencia salarial entre el hombre y la mujer y, en segundo lugar, la subordinación de la mujer al hombre se reflejó en la exclusión de las mujeres de los cargos jerárquicos. En este sentido, es difícil pensar que las mujeres agricultoras recibieran un salario por su trabajo desarrollado junto a su marido, situación que alcanzaba en igual medida a los menores, y que estaba asociada a las estrategias de cualquier economía familiar. En este sentido, tampoco se deberían descartar las mismas condiciones en otros sectores de la economía como el comercio o la “industrias” familiares. Si bien se observan algunas excepciones, las reglas impuestas por la sociedad relegaron a la mujer a los procesos “secundarios” de la producción y obligando a estas a demostrar siempre una mayor capacidad con relación a los hombres. Esto explicaría porque las tareas realizadas por mujeres fueron siempre consideradas como tareas menores o secundarias aún en el caso de las vendimias esto debe ser replanteado a partir de nuevas investigaciones.

Es necesario revalorizar la participación de la mujer en el mercado de trabajo no sólo por el carácter discriminatorio que sufrieron sino por el papel central que cumplieron en el proceso productivo y en el crecimiento económico provincial.

En este sentido no debemos olvidarse que tanto la relación de dominación (hombre/Mujer) así como también las relaciones sociales se dieron en el marco del desarrollo capitalista de finales del siglo XIX y lo expuesto en los Censos nacionales era sólo en una concepción particular sobre el trabajo en general y el trabajo femenino en particular. Así, los sectores técnicos construyeron una serie de categorías en torno a las cuales las actividades estaban divididas según el género. Estas categorías, que limitaban la posibilidad de acceder a las mujeres a ciertos puestos de trabajo no fueron lo suficientemente estrictas como para que no ingresaran a trabajar cuando la mano de obra masculina era escasa (el caso de las cajistas) o cuando la demanda temporaria (en el período de vendimia) podía hacer subir los salarios, aumentando los costos de los sectores capitalistas.

Si bien los datos censales no permiten realizar afirmaciones concluyentes sí nos brindan una multiplicidad de indicios que abren nuevas puertas a un mundo mucho más complejo que el conocido hasta el momento. Por otro lado, los datos censales al ser puestos en tensión con otras fuentes permiten llegar a nuevas conjeturas que enriquecen la visión que tenemos de las diferentes formas que tomó la sociedad en el pasado.

Bibliografía citada

- Alexander, Abel. *Producción y Trabajo en la Argentina. Memoria fotográfica 1860-1960*; 2ª edición, Bernal, UNQ, Banco Bice, 2003.
- Barrancos, Dora. *Inclusión/Exclusión. Historia con mujeres*. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires, 2002.
- Barrancos, Dora. “La puñalada de Amelia (o como se extinguió la discriminación de las mujeres casadas del servicio telefónico)”. Mimeo.
- Belej, Cecili, Martin, Ana Laura y Siveira, Alicia. “La más bella de los viñedos. Trabajo y producción en los festejos mendocinos (1936-1955)” en Lobato, Mirta Zaida (Editora) *Cuando las mujeres reinaban. Belleza y poder en la Argentina del siglo XX*. Ed. Biblos, Bs. As.; 2006.
- Benavídez de Alba Díaz, Mabel. “Mujeres y vitivinicultura: el valor documental de las imágenes en los festejos del primer centenario”; en *CD del X seminario iberoamericano de vitivinicultura y ciencias sociales. De la tierra del carmenère a la tierra del malbec*, 18 al 20 de octubre de 2007, Mendoza, 2007.
- Bialet Massé, Juan. *El estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*. Universidad Nacional de Córdoba.
- Bourdieu, Pierre. *La dominación masculina*. Anagrama. Buenos Aires. 2000.
- Burke, Meter. *Visto y no visto. El uso de la imagen como documento histórico*. Ed. Crítica, biblioteca de bolsillo, Barcelona. 2005.
- Centro Vitivinícola Nacional. *La vitivinicultura Argentina 1910*. Buenos aires. 1911.
- Cerdá, Juan Manuel. “Mercado de trabajo y condiciones de vida en Mendoza a comienzos del siglo XX.” En *Revista Mundo Agrario* N° 12; segundo semestre de 2006. En prensa. 2006.
- Girbal de Blacha, Noemí, “Ajustes de una economía regional. Inserción de la vitivinicultura cuyana en la argentina agroexportadora, 1885-1914”. En *Investigaciones y Ensayos* N° 35. ANH. Bs. As., 1987.
- Guizburg, Carlos. *El queso y los gusanos*. Ed. Océano, México, 1998.
- Kritz, Ernesto. *La formación de la fuerza de trabajo en la Argentina 1869-1914*. Cuadernos del CENEP; Centro de Estudios de Población, Buenos Aires, 1980.
- Lobato, Mirta Zaida. *Cuando las mujeres reinaban. Belleza, género y poder en la Argentina del siglo XX*, Biblos. Buenos Aires, 2005.
- Lobato, Mirta Zaida. *La vida en las fábricas. Trabajo, protesta y política en una comunidad obrera, Berisso (1904-1970)*. Prometeo libros-Entrepasados, Buenos Aires, 2001.
- Lobato, Mirta Zaida (Directora). *Nueva Historia Argentina El progreso, la modernización y sus límites, 1880-1916*. Sudamericana, Buenos Aires, 2000.
- Mateu, Ana María. “Entre el orden y el progreso (1880-1920)”; en Roig, A.; Lacoste, P. Y Satlari, María C. (Comp.) *Mendoza a través de su historia*. Ed. Andino Sur. Mendoza. 2004
- Mendoza. *Álbum de Mendoza. Reseña geográfica, política, cultural-histórica, Comercial e Industrial*. Mendoza 1939
- Otero, Hernán, “Demografía política e ideología estadística en la estadística censal argentina, 1869-1914”, en *Anuario IEHS*, N° 14, 1999.
- Provincia de Mendoza. *Álbum de Mendoza Reseñan Geográfica, política, cultural-histórica, comercial e industrial*, Mendoza, 1939.

- Rapaport, Mario. Historia económica, política y social de la Argentina (1880-2003). Editorial Ariel, Buenos Aires, 2006.
- Revel, Jacques; "L'histoire au ras du sol", prefacio al libro de Giovanni Levi *Le pouvoir au village*. Gallimard, Paris 1989.
- Richard-Jorba, Rodolfo "El mercado de trabajo rural en Mendoza. Un panorama sobre su formación y funcionamiento entre la segunda mitad del siglo XIX y comienzos del XX. Coacción, regulaciones y trabajo libre"; en *Población y Sociedad*, Nº 8-9, Tucumán, 2002.
- Richard-Jorba, Rodolfo. "Inmigración, mercado de trabajo y vitivinicultura. Mendoza y San Juan (Argentina), 1869-1914." Trabajo presentado en las 4^o Jornadas de *Interdisciplinarias de Estudios agrarios y agroindustriales*. Buenos Aires. 2005.
- Ricchini de Lattes, Zulma y Wainerman, Catalina. *Empleo femenino y desarrollo económico: algunas evidencias*. Cuadernos del CENEP Nº 6, Centro de Estudios de Población, Buenos Aires, 1977.
- Rocchi, Fernando. "Concentración de capital, concentración de mujeres: la gran industria y el trabajo femenino en Buenos Aires, 1890-1930" en Fernanda Gil Lozano, Valeria Silvina Pita y María Gabriela Ini. *Historia de las mujeres en la Argentina*, Buenos Aires, Taurus-Alfaguara, 2000.
- Salvatore, Ricardo, "Control del trabajo y discriminación: el sistema de contratistas en Mendoza, Argentina, 1880-1920. En *Desarrollo Económico*, Vol. 26, Nº 102. Buenos Aires, 1986.
- Scott, Joan W. "El género: una categoría útil para el análisis histórico", en Marysa Navarro y Catherine R. Stimpson (compiladoras), *Sexualidad, género y roles sexuales*, Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires, 1999.
- Toso, Alberto. "Oficios y profesiones en el mercado de trabajo de Santiago del Estero (Argentina) entre 1869 y 1914." En *Revista Trabajo y Sociedad*. Indagaciones sobre el empleo, la cultura y las prácticas políticas en sociedades fragmentadas. Nº 1, Vol. 1, Junio-septiembre. Santiago del Estero. Argentina. 1999.
- Kosoy, Borris. *Fotografía e historia*. Ed. Biblioteca de la Mirada, Buenos Aires, 2001.
- Vazquez, María Gabriela "Mujeres y vitivinicultura. Un estudio acerca del trabajo femenino en las grandes bodegas de Mendoza a través de los registros censales"; en *CD del X seminario iberoamericano de vitivinicultura y ciencias sociales. De la tierra del carmenère a la tierra del malbec*, 18 al 20 de octubre de 2007, Mendoza, 2007.
- Wainerman, Catalina y Navarro, Marisa. *El Trabajo de la mujer en la Argentina: un análisis preliminar de las ideas dominantes en las primeras décadas del siglo XX*. Cuadernos del CENEP Nº 7, Centro de Estudios de Población, Buenos Aires, 1979.

IV CONGRESO DE HISTORIA VITIVINÍCOLA EN URUGUAY.

Prof. Adj. Lic. Gloria E. Franco
FHUCE - UDELAR
gloriafranco41@hotmail.com
Tel.: 409.54.68 – Cel.: 094.43.49.49

EL VINO EN LA ROMA ANTIGUA.

I. Introducción.

Datada por la arqueología como una de las plantas de mayor antigüedad, la vid remonta su origen a la Prehistoria. Esta, su fruto y el vino, parecen haber acompañado la evolución del hombre; los registros arqueológicos hallados en asentamientos prehistóricos, tumbas y ánforas de diverso origen dan prueba de ello. Tan variado y diverso como el agua, el vino ha sido considerado fuente de placer y alegría, pero también de inspiración.

Su origen mítico rodeado de leyendas está presente en las grandes civilizaciones de la historia, trascendiendo espacio y tiempo para ocupar un rol destacado en el seno de las civilizaciones. Asociado a lo cotidiano y a sus principales actividades, la valoración le ha brindado un lugar de privilegio en el conjunto de elementos esenciales de las distintas sociedades.

Alimento y placer son algunas de las virtudes que le asignaron los hombres a su consumo, como se observa en la Roma antigua, lo que evidencia el alto grado de relación con el estilo de vida propio del Mediterráneo.

Cualidades misteriosas, despertar de fascinación, placer en la degustación, peligrosidad en el abuso del consumo, propiedades nutritivas y alimenticias en el acompañamiento de las comidas, como fortalecedor y fuente de energía, así como de uso antiséptico y medicinal, con la impronta que cada uno de estos y otros aspectos inciden en el escenario cotidiano general, será lo que intentaremos apreciar a través de algunas fuentes históricas de la antigüedad romana.

II. Breve reseña del vino a través de la historia de las civilizaciones.

La presencia de la vid está documentada por la arqueología desde la época prehistórica. De más reciente aparición resulta la elaboración del vino, aunque los antiguos de diferentes civilizaciones, rodeaban a éste de mitos y leyendas que le situaban un origen junto a los dioses.

A modo de ejemplo y en forma sintética y sin que ellas deban tomarse por únicas ni principales, dada la gran diversidad de las mismas, los mitos y leyendas en tanto creaciones literarias de diferentes culturas en la antigüedad dan muestra de la importancia de este recurso natural y por supuesto bien económico, no sin dejar de tener en cuenta que a un mismo tiempo constituye un objeto cultural en sentido amplio. Así observamos que:

- la civilización egipcia ha dejado papiros donde se aprecian listas de vinos, incluso con recetas sobre el modo de preparación y las especias aromatizantes empleadas para dar lugar a una gran variedad de sabores. Las jarras egipcias y recipientes presentaban la descripción –a modo de etiqueta- de los vinos, su sabor, origen o procedencia, incluso la fecha de elaboración. Osiris era identificado como el dios del vino, y dicho producto como las “*Lágrimas de Horus*” o “*sudor de Ra*” (el dios del sol).
- En la antigua Mesopotamia, lugar donde las investigaciones tienden a ubicar las vides más antiguas según la datación arqueológica, se había llegado a legislar en cuanto a la imposición de designar una cuota parte de las tierras destinadas a su cultivo. En una inscripción datada hacia el año ca. 2700 a. de C. se menciona a la diosa sumeria *Gestín* con el nombre de “madre cepa”; de igual manera se identificaba otro dios sumerio con el nombre de *Pa-gestíndug* o “buena cepa” y su esposa *Nin-kasi*, que significaba “dama del fruto embriagador”. La civilización babilónica llegó incluso a promulgar leyes reglamentando la producción de vinos y su comercialización en locales destinados a estos fines. La Epopeya de Gilgamesh, datada hacia el ca. 1800 a.C., refiere a la existencia de un viñedo mágico formado por piedras preciosas.
- Los persas en su leyenda sobre el vino narra que un ave dejó caer una semilla a los pies del rey Djemchid y de ellas surgieron vides de abundantes frutos. Enferma su esposa favorita bebió el jugo fermentado de la uva hallando un

sueño profundo; al despertar ya se sentía sanada. De allí que el rey nombró al vino *Darou é Shah* ("El remedio del rey"). Cuando su descendiente Cambises fundó Persépolis, los viticultores plantaron viñas alrededor de la ciudad dando origen al célebre vino de Shiraz (ciudad próxima a Persépolis).

- Los griegos atribuyen a Dionisos la idea de cultivar la vid y extraer de ella el vino.
- Los romanos lo atribuyen en honor a Júpiter, Venus y Baco. Este último, quien prometía la resurrección de sus seguidores, denominado Dios del Vino, se le identificó portando racimos de uva como símbolo del vino
- La Biblia, en el libro del Génesis señala que una vez terminado el diluvio, Noe plantó vides, elaboró el vino y lo bebió, en una metáfora que pretende hacer coincidir el nacimiento del vino con el “renacimiento” de la humanidad.

Las creaciones épicas, mitos y leyendas son capaces de revelarnos –entre divinidades y su relación con la humanidad, entre lo anecdótico y lo práctico- el espíritu del hombre de la antigüedad y el entorno socio-cultural que se crea a partir de su valoración respecto a la presencia del vino. El ciclo natural de la vid y su “resurrección anual” reiterando el poner a disposición de la humanidad sus frutos, ha sido uno de los factores determinantes del rol cultural que se le atribuye.

III. Etimología de la palabra.

Como la experiencia lo atestigua, cada vez que un hecho, suceso, acciones u objeto surgen por vez primera, el hombre ha desarrollado la capacidad de brindarles una manera de identificarles, identificación que sirve tanto para diferenciarles de otros como así para indicar la procedencia u origen de los mismos, o sea, un nombre. Marco Terencio Varrón (116–27 a.C.) en su obra “*De lingua latina*” expresa:

*“He decidido exponer ... de que manera en la lengua latina han sido impuestos los nombres a las cosas”*¹.

En este sentido y conforme al tema que nos ocupa señala:

¹ Varrón, M.T, *De lengua latina*, Madrid, Ed. Antrophos, 1990, p. 3.

“Una sociedad de palabras tiene numerosos componentes: las Vinalia (fiestas del vino) no pueden explicarse sin vinum (vino), ni la Curia Calabria es posible comprenderse sin calatio (convocatoria pública).”²

“Puesto que se consideraba al campo como la base (fundamentum) de los ganados (pecudes) y del dinero (pecunia), se le dio el nombre de fundus (propiedad, garantía); o tal vez porque proporciona (fundit) abundantes productos todos los años. V ineta (viñedos) y vinae (viñas) deben su nombre a la abundancia de vides (vitis). Vitis (vid) deriva de vinum (vino), y este a su vez, de vis (fuerza); de aquí, vindemia (vendimia), porque es la recogida del vino (vinidemia) o la recogida de la vid (vitidemia)”³.

Este concepto revela un dato interesante que apunta a las cualidades o virtudes que los romanos le asignaban al vino, o el efecto que en los hombres el mismo causaba. Es así que el nombre se impone en forma inversa a lo que comúnmente el hombre moderno pensaría: de *vis* (fuerza), toma su nombre el *vinum* (vino); esta bebida es quien aporta su raíz fonética y gramatical para identificar a la planta *vitis* (vid) cuyos frutos (uvas) se procesan para producir el vino. En consecuencia, el concepto de *vis* (fuerza) se impone a efecto de identificar la bebida obtenida como forma de reflejar una de las cualidades asignadas, la fuerza, sinónimo de vitalidad que se obtiene al beber el vino. Ello nos pone frente a definiciones conceptuales que se adoptan por analogía y que expresan estados de ánimo o emociones.

El concepto de fuerza (*vis*) está presente desde la identificación misma de sus creencias religiosas, siendo conceptualmente trasladado a los principales hechos u objetos que son determinantes para el progreso y desarrollo material y espiritual de los hombres.

Por ejemplo, dos de las más importantes festividades de los romanos asociadas a la producción del vino estaban dedicadas a dos de sus principales dioses. Al respecto M.T. Varrón expresa:

“Del vino (vinum) tomaron su nombre las vinalia; esta festividad es propia de Júpiter, no de Venus”⁴.

² Ibid, p. 11.

³ Ibid, p. 29.

⁴ Ibid, p. 153.

Se refiere a las *vinalia priora*, del 23 de abril, cuyo destinatario es Júpiter. En cambio, las *vinalia rústica* celebradas el 19 de agosto se celebraban en honor a ambos dioses, según lo documenta Ovidio (Fast, 4, 863-900). Agrega este autor que en los comienzos, desde que el vino comenzó a producirse para su comercialización y aún en las principales ciudades del Imperio, como en el caso de Roma,

*“...el flamen Diales -sacerdote particular de Júpiter- inaugura la vendimia y, una vez que ha dado la orden de recolectar la cosecha, sacrifica en honor a Júpiter una cordera, y en el espacio de tiempo que media entre el corte de las vísceras y su ofrecimiento, el flamen (...) coge la uva. A la entrada de Tusculum hay una inscripción: Que el vino nuevo no sea transportado a la ciudad antes que se anuncien las Vinalia”.*⁵

Ello da muestras del rol preponderante que el vino ha ocupado en la historia de la humanidad. Tal es así que, incluso en la civilización occidental y cristiana, desde sus orígenes la sangre de Cristo ha sido identificada con el vino, presente en la eucaristía.

Respecto a la planta vid, Varrón una vez más señala el origen del nombre y la fuerza (vis) creadora que se impone en lo conceptual:

*“Próximo a los animales se encuentran aquellos seres que se consideran dotados de vida, pero no poseen hálito, como las ramas (virgulia). Virgultum (rama) deriva de viridis (verde), es decir, por una especie de fuerza (vis) de la savia que, si se seca, provoca la muerte de la planta. El nombre de la vid (vitis) se explica por ser origen del vino (vinum)”*⁶.

Una vez más, esa fuerza que se asigna al vino es la que se aprecia en la vid, cuya cualidad se transfiere del fruto a la planta.

De vital importancia resulta el cultivo de la vid; tal es así que entre “lo que está permitido hacer y lo que no está permitido hacer”, en días festivos –según lo establecido por los Pontífices basados en las tradiciones religiosas- se permitía en forma excepcional y con la impronta de necesidad de orden atender el cultivo de la viña, dado que ello resultaba tan imprescindible como el respeto a sus tradiciones culturales.⁷

⁵ Ibid.

⁶ Ibid, p. 79.

⁷ Columela, L.M., *De los trabajos del campo*, Madrid, Ed. Siglo XXI, L. II., cap. XXI, p. 47.

IV. El vino y sus usos.

IV.1. Los vinos según su componente aromatizante.

Marco Gavius Apicius, en su famosa obra *De re coquinaria* nos brinda una larga lista de recetas que ejemplifican sin lugar a dudas los diferentes usos alimenticios del vino, así como también dan muestra del mismo como elemento esencial de la cocina romana. De estas resulta novedoso –a modo de ejemplo- la elaboración del *vino mielado* (o vino edulcorado con miel, dependiendo del gusto del productor, se elaboraba con 1/5 parte de miel y 4/5 de vino”, proporción que también podía variar y según su componente, 10/11 de mosto y 1/11 de miel, bebida ésta que llamaban *muslum*) o el *vino de pasas* (llamado *passum*, elaborado con uvas sobremaduras al sol, lo que permitía una mayor concentración de azúcar, obteniendo un típico vino dulce)⁸, así también el vino con especias, el mielado aromatizado, el vino de rosas y el de violetas, así como brinda la receta para hacer vino blanco a partir del vino tinto⁹.

La receta del clásico vino mielado romano consistía en:

“Colocar pimienta molida con miel sin espuma en un barril pequeño, al igual que el vino con especias, y en el momento deseado, tomar la miel o bien añadir el vino según la cantidad que se desee beber. Si está en una jarra de cuello estrecho, añadir en el vino mielado un poco de vino, cuya adición facilitará la salida fluida del mismo”.

El romano no bebía vino en estado puro; de hecho, era mal visto, de mal gusto y falta de educación. Se consideraba que en su estado puro generaba un estado de éxtasis próximo a la locura, al tiempo que una práctica de incivilización o barbarie. Diodoro Sículo cuando refiere a las costumbres de los galos (cuya principal bebida era el *zythos* o cerveza):

“...los galos son sumamente aficionados al consumo de vino y se llenan del vino que los mercaderes llevan a su país, bebiéndolo sin mezclarlo, y como toman esa bebida sin moderación a consecuencia del anhelo de la misma, cuando están borrachos se suman en el letargo o en un estado de locura. Por consiguiente – agrega- muchos de los comerciantes italianos, impulsados por el amor al dinero

⁸ Apicius, *De re coquinaria*. Gastronomía en la antigua Roma imperial, España, Ed. R&B, 1995, p. 49.

⁹ Ibid, p. 63-65.

que les caracteriza, creen que el amor al vino que sienten estos galos es un regalo del cielo para ellos”¹⁰.

Mezclar el vino o rebajarlo con agua era la forma habitual y recomendada para su consumo; ser moderados en la bebida demostraba el ideal moral de temperancia del buen ciudadano romano, u *homo fruggi* (el hombre moderado).

Dependiendo de la época del año, el vino podía beberse frío (añadiéndole nieve) o caliente (agregándole agua caliente); ésta última, llamada *calda*, se servía principalmente en vasijas de bronce y era una bebida muy común en épocas de temporadas frías.¹¹

Los romanos habían desarrollado una gran variedad de vinos y mezclas, tanto secos como dulces, clasificados en oscuros, tintos, rosados, blancos y tostados. Las técnicas de conservación solo podían preservar su buen estado por períodos cortos, por lo cual se recomendaba el consumo antes del cuarto año.

IV.2. La alimentación, el arte culinario y el banquete.

No está en discusión la especial inclinación de los romanos al esparcimiento y disfrute, ni de sus costumbres de sociabilización en dichas ocasiones, en especial los festejos y banquetes con los que tan comúnmente se tiende a caracterizar no sin simplificar peyorativamente los mismos. Descripciones que pueden brindar ejemplos de conductas muy disímiles u opuestas en una misma sociedad romana, igualmente pueden también revelar su especial relación con el entorno y el grado de compromiso social y respeto hacia sus posesiones más preciadas. El atesoramiento de lo propio en tanto valoración conjunta del medio es un indicador confiable de la valoración social conjunta, en especial de aquello que proporciona los recursos para la subsistencia y desarrollo del hombre inserto en una sociedad dada. En las sociedades de la antigüedad, agrícolas y pastoriles como primer actividad productiva, la valoración de la tierra y los productos obtenidos de esta cobran especial relevancia. Los romanos por su parte, y a través de la palabra de Columela –como ejemplo y entre otros tantos autores- revalorizan los

¹⁰ Diodoro Sículo, I.V, cap. 26, 2-3.

¹¹ GUHL, E., KONER, W., Los romanos, su vida y costumbres, Madrid, M.E. Ed., 1997, p. 271.

productos que aportan a su subsistencia, no sin advertir las diferencias y el esfuerzo humano que contribuye a ampliar las diferencias:

“unos dan espontáneamente sin intervención humana, otros muchos crecen también plantados por nuestra mano. Los que nacen sin ayuda del hombre ofrecen, como silvestres que son y no cultivados, frutos o semillas según su particular naturaleza; los cultivados con mucho esfuerzo, sin embargo, son más aptos para dar frutos útiles. Así pues, es conveniente tratar en primer lugar la especie que nos proporciona alimento, y que se divide en tres grupos. En efecto, de un renuevo procede un árbol, como el olivo; o un arbusto, como la palma silvestre; o un tercer tipo, al que propiamente no podemos llamar ni árbol ni arbusto, como es la vid”.¹²

A manera de ejemplo, M. G. Apicius -entre otras recetas de cocina donde el ingrediente fundamental era el vino- señala su utilización en albóndigas al vino, en cazuelas de vegetales, en la preparación de salsas para acompañamiento de distintas carnes (rojas, aves, pescados y mariscos) especificando que tipo de vino usar, así como en guisados o como ingrediente fundamental en la aromatización y preparación de platos principales o entradas ligeras. Por ejemplo, para la preparación de trufas la preparación del garum¹³ al vino podía contener los siguientes ingredientes:

“Pimienta, aligustre, culantro, ruda, garum, miel, vino y un poco de aceite”, o

“Tomillo, ajedrea, pimienta, aligustre, miel, vino, garum y aceite”.¹⁴

Una receta de jamón cocido describe:

*“Simplemente cocerlo en agua con higos secos, como es usual: se sirve con trozos de pan empapados en vino dulce o vino de especias, o mejor en mosto”*¹⁵.

Pero en materia de alimentación, cobra especial relevancia la cena, uno de los grandes placeres de los romanos, ya que durante el día los alimentos eran muy ligeros y frugales. La cena representa mucho más que alimentarse; es la celebración de un ritual social cotidiano que identifica y define un aspecto esencial de los romanos, eminentemente

¹² Columela, ob. cit., L. III, cap. I, p. 61.

¹³ Por casi un milenio fue considerado un producto casi indispensable en la cocina romana; representa uno de los condimentos más populares dada su gran adaptabilidad a los distintos posibles ingredientes que componen su preparación, requiriendo siempre de vino como ingrediente fundamental, dado que permite la cohesión de los restantes, al tiempo que amplía el período apto para su consumo. Su uso en la cocina romana está atestiguado desde épocas de Esquilo.

¹⁴ Apicius, ob. cit., p. 85.

¹⁵ Ibid, p. 297.

cultural.¹⁶ Esta, sea reservada a la familia o un *convivium* (banquete destinado a amigos, parientes y clientes) es la más importante comida del romano, y no deja de estar ambientada por la presencia del vino, acompañada de cántaros y cráteras para mezclar el vino. La cena o banquete comenzaba por la *gustatio* o degustación, sirviéndose vino endulzado con miel con pequeños bocados para abrir el apetito. A medida que se avanza en la comida se bebe más vino, y al igual que los griegos, se solía imponer un *impās* en la comida, llamado *commissatio* a partir de cuyo momento solo se bebía, conversaba y respetaba la *hilaritas* o deber de mantener el buen humor en la cena. Como sostenían los romanos y se impuso en la tradición cultural “En la cena es donde se bebe el mejor vino”.¹⁷

IV.3. Prácticas medicinales, antisépticas y preventivas.

En civilizaciones donde el agua en estado natural era sinónimo de sospechas, trasmisora de enfermedades virósicas, fiebre e incluso otras degenerativas que atentaban contra la buena salud de su población, se observa con claridad la necesidad de combatir esta problemática. Los romanos no fueron la excepción, donde el gran desarrollo del suministro de agua a las ciudades a través de canales y acueductos no garantizaba la salubridad de la misma; por el contrario, los materiales empleados y sus largos recorridos contribuían a menudo a empeorar su estado natural. Frente a la duda sobre un elemento de imperiosa necesidad como resuelta ser el agua -tanto para la hidratación, alimentación e higiene- fueron adoptándose medidas cautelosas, donde la mezcla con el vino (dada su natural graduación alcohólica) obraba a manera de antiséptico, tanto su uso en curaciones de heridas del hombre como en animales (incluyendo una muy variada lista de recetas destinadas a la desaparitación de plagas en el ganado).

Por su parte, Apicius refiere a recetas con las que combatir malestares, especialmente los relacionados con excesos en la alimentación, como por ejemplo, “*potajes para el vientre*”. Entre otras recetas señala:

“Cocer en agua acelgas pequeñas y puerros en conserva: colocarlos en una cazuela. Moler pimienta y comino, rociarlo con garum y vino de pasas para

¹⁶ Dupont, F., El ciudadano romano durante la República, Bs. As., Vergara Ed., 1992, p. 322.

¹⁷ *Ibid*, p.322-339.

*endulzarlo ligeramente. Ponerlo a hervir y servir después de que haya cocido”.*¹⁸

V. Los beneficios de la producción vitivinícola.

Si tomamos en consideración la historia de la economía romana, observamos que no presenta un proceso único y lineal, sino continuo, progresivo y con alternancias de desarrollo y crisis, y muy especialmente por cambios en las fuerzas productivas aplicadas a la explotación así como en los principales productos que sustentaban su economía. De aquella pequeña aldea dedicada al pastoreo que refiere su origen, la primitiva sociedad tomó conciencia que el progreso de su comunidad dependería de la adaptación a las condiciones más óptimas de su entorno. Ello evidenció la necesidad de desarrollar -junto al pastoreo nunca abandonado- formas estables de cultivo del suelo. Para tiempos de los últimos dos siglos antes de nuestra era los romanos “ya disponían de una agricultura creada por su propio esfuerzo”¹⁹, cuya característica particular estaba signada por la transformación en la explotación de los cultivos orientados por un eficaz proyecto de desarrollo económico. En lo que respecta al tema que nos ocupa, la explotación de la vid, aunque conocida, no había sido muy difundida en tiempos de los tres primeros siglos desde la fundación de la ciudad.

Indudablemente, los navegantes griegos que desembarcaron en la península itálica – principalmente en la época de la gran colonización griega del Mediterráneo, siglos VIII-VI a.C., donde la crisis generalizada que afectaba su territorio buscó nuevos mercados donde exportar sus productos (en especial aceites y vinos)- contribuyeron a la extensión de la vid. Esta, “prosperó tan esplendorosamente en las montañas del sur de Italia que ya en el siglo V pudo decir Sófocles que la península itálica era la tierra predilecta de Baco”²⁰. El devenir del tiempo supo reconocer la importancia de su cultivo, y de su evolución fácilmente se aprecia que ocupó un papel fundamental imponiéndose en la organización interna de la economía romana desde la época republicana. La especial valoración de la explotación de la vid como producto de singular fundamento en la producción agrícola es puesta de manifiesto por los autores del período, pudiendo sintetizar su concepto a través de lo expresado por Columela:

¹⁸ Apicius, ob. cit., p. 115

¹⁹ FRIEDLAENDER, Ludwig, *La sociedad romana*, México, F.C.E., 1997, p. 803.

²⁰ Ibid, p. 802.

“Anteponemos con razón esta última –la vid- a las restantes plantas, no tanto por la dulzura de su fruto, como por la facilidad con que responde al cuidado del hombre en casi todas las regiones y climas, a excepción de los muy fríos o muy cálidos”²¹

Este paulatino y progresivo proceso de transformación en la explotación de la tierra, entendido como proceso organizado que responde a un proyecto de desarrollo decidido, queda atestiguado por Columela, revalorizando el esfuerzo y la voluntad del hombre en adaptar el medio:

“Vuelvo al tema de los productos de la tierra. Dicen que Misia y Libia tienen abundante trigo, y sin embargo a los campos apulios y a los campanos no les faltan buenas cosechas. Tmolo y Corico son famosas por la flor del azafrán; Judea y Arabia por sus perfumes; pero tampoco nuestra ciudad carece de ambos productos, pues en muchos lugares de Roma ya podemos ver la Casia cubierta de hojas, la planta del incienso y floridos jardines de mirra y azafrán. Con estos ejemplos se nos demuestra que Italia corresponde en gran medida al trabajo de sus hombres, puesto que ha aprendido a producir los frutos de casi todo el orbe gracias al afán de sus labradores. Razón de más para que no dudemos del fruto que es, por así decirlo, indígena, peculiar y nativo de este suelo. Pues tampoco hay duda de que las vides del campo másico, del sorrentino, del albano y del céculo son, por la excelencia de su vino, las mejores de todas las que la tierra produce”²²

La abundancia y variedad de vides –tal cual lo atestiguan los escritores agronómicos romanos –entre otros, Varrón, Plinio el Viejo y Columela- contribuyó con su explotación y producción a definir una estructura económica capaz de sostener el aparato estatal burocrático más grande del mundo antiguo y quizás de la historia. Incluso desde épocas muy tempranas y con un desarrollo cultural muy rudimentario, Roma supo desarrollar un comercio de exportación favorable donde la producción vitivinícola se destacaba junto a los aceites y granos. Su desarrollo y estrategia de comercio en producir variedades según el gusto de cada mercado llegó a limitar el desarrollo de las producciones locales e incluso a desplazarles de sus propios mercados.

²¹ Columela, ob. cit., L. III, cap. I, p. 61.

²² Ibid, L. III, cap. 8, p. 68.

La rentabilidad de la vid fue tempranamente apreciada, su desarrollo superó ampliamente la mayoría de las producciones agrícolas. Desde la época republicana se observa una disminución en la producción de cereales -en especial del trigo- mientras que la vid se impuso como explotación preferencial junto al olivo. Representando uno de los principales recursos económicos, en especial de la península itálica, y a efecto de mantener un equilibrio comercial entre productividad y necesidades de productos deficitarios cuyo comercio de aprovisionamiento representaba costos elevados, el Estado imperial llegó a adoptar medidas protectoras de otras siembras como forma de contener el vuelco productivo que había ocasionado el progreso de la viticultura. Las dudas imperiales sobre el nuevo rumbo que había adquirido la explotación agrícola así como pocas –aunque originadas en el seno de la elite de gobierno- reacciones contrarias eran rebatidas por Varrón, quien expresaba:

*“Contra la viña hay muchos que suponen que los costos que ocasiona su cultivo son mayores que lo que produce. - ¿Qué clase de viñas? Porque hay muchas especies de ellas. Tenemos las rampantes, sin estacas, como las de Hispania, y las de altas cepas, que llamamos rodrigadas, tan abundantes en Italia. Las hay rectas y aisladas sostenidas en estacas y otras enlazadas formando espárragos. Estos pueden sostenerse con estacas, con cañas, con sogas y hasta con los propios sarmientos de la planta. Las estacas se emplean en Falerno, las cañas en Arpano; las sogas o cuerdas en Brindisi y las cepas y sarmientos en la campiña de Milán. Los enlaces se verifican de dos maneras: en línea recta, como en los campos de Canosa, o en líneas cruzadas a lo largo y a lo ancho, que es la forma más común en Italia. Si en casa se tiene lo necesario para esta operación no hay que sentir el gasto, y apenas si se siente cuando hay que proveerse en la vecindad”.*²³

En suma, como señalaba Columela, “No hay otro cultivo más rentable que la viña”:

*“...lo que en primer lugar deben saber los estudiosos de la agricultura es que la rentabilidad de la viña es muy grande. /.../ Efectivamente, aunque las viñas sean de la peor calidad, con todo, si se han cultivado bien, cada yugada ... sobrepasa la del interés al seis por ciento”.*²⁴

Y agrega:

²³ VARRÓN, M.T., *De las cosas del campo*, México, UNAM, 1992, L. I., cap. VIII, pp. 17-18.

²⁴ Columela, ob. cit., L. III, Cap. 3, pp. 65-66.

“...todas las regiones y casi todas las comarcas de cada una de ellas tienen especies de vides propias, a las que denominan según su costumbre. /.../ ...cuando no haya nada o muy poco que nos invite, persigamos más la productividad, que gana en cantidad, y en mayor proporción, lo que pierde en precio”²⁵, porque –expresa- “...el cultivo de las viñas enriquece al propietario”²⁶.

Bien económico, alimento, de uso medicinal, elemento de sociabilización, con destacado rol en la liturgia, ambientando escenas junto a divinidades en distintas idealizaciones mitológicas y tradiciones culturales, desde su conceptualización se impuso en las culturas traspasando fronteras geográficas y temporales, conformando una identidad propia que ha contribuido a continuar reconociendo y reconociéndonos parte de esa peculiar Cultura del Vino.

²⁵ Ibid, L. III. Cap. 2, p. 64.

²⁶ Ibid, L. III. Cap. 3, p. 64.

EL MUNDO DEL TRABAJO VITIVINÍCOLA EN MENDOZA (ARGENTINA) DURANTE LA MODERNIZACIÓN CAPITALISTA ENTRE FINES DEL SIGLO XIX Y LAS DOS PRIMERAS DÉCADAS DEL XX.

Rodolfo Richard-Jorba*

Introducción

En la occidental provincia de Mendoza, espacio semiárido y relativamente aislado del resto del país, la agricultura ha dependido históricamente del riego artificial, desarrollado por las comunidades prehispánicas y continuado por los colonizadores españoles. Desde la década de 1840 la economía de oasis se especializó en una función de engorde de ganado que era exportado a Chile. Este esquema hizo crisis a fines de los años 1870 y, con el avance del capitalismo, que se expandía por el país radialmente desde el Este, se adoptó la vitivinicultura como núcleo central de la economía, proyectándose alcanzar producciones a gran escala de uvas y vinos para abastecer una creciente demanda nacional. Originada ésta en la inmigración proveniente de la cuenca del Mediterráneo, donde el vino forma parte de la dieta de la población, se pensaba que el mercado interno tendría un crecimiento prácticamente ilimitado. Todas las esperanzas quedaron entonces puestas en la agroindustria y los esfuerzos se concentraron en crearla, para superar la antigua actividad artesanal de raigambre colonial incapaz de atender las nuevas condiciones que imponía un mercado nacional en formación y en expansión.

Las políticas de incentivo a la instalación del viñedo capitalista, iniciadas a mediados de los años 1870 y profundizadas desde 1881,¹ necesitaban, no obstante, de dos complementos esenciales: conexidad con los principales mercados de consumo, lo que sólo se alcanzaría en 1885 con la habilitación del servicio ferroviario Buenos Aires-Mendoza; y oferta abundante de mano de obra para lograr la difusión de las nuevas plantaciones con salarios relativamente bajos.² La primera se logró por acción del Estado nacional; la llegada de fuerza de trabajo extranjera fue

* Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (CONICET) y Universidad Nacional de Cuyo (Argentina). Dirección postal: INCIHUSA - Centro Científico Tecnológico CONICET Mendoza, Casilla de Correo 131 (5500) Mendoza – Argentina. E-mail: rjorba@lab.cricyt.edu.ar Teléfono: 54-261 524 4327

¹ En 1881 se sancionó una ley provincial que eximía de impuesto territorial a las plantaciones de vid, que fueran realizadas como cultivos exclusivos, hasta 1891 inclusive. Posteriormente, otras leyes mantuvieron la exención a las nuevas plantaciones por períodos de 5 años, hasta 1902 inclusive.

² Decía el gobernador Rufino Ortega en su Mensaje a la Legislatura en 1885: “Todo se resiente por la escasez de brazos. La falta de éstos, especialmente en la agricultura hace aumentar los gastos de producción”, para lo cual el

buscada por el gobierno de la provincia desde mediados de los años 1870,³ con bastante éxito, pues al promediar la década siguiente los inmigrantes se incorporaban a la sociedad receptora de manera espontánea como partícipes, muchos de ellos, de las cadenas migratorias.⁴

En este contexto se desarrolló un mercado de trabajo marcado por situaciones contradictorias que dificultaban la posibilidad de libertad laboral, una de las bases del capitalismo liberal. Superadas gradualmente, con la eliminación de instrumentos de coacción extraeconómica y con la creación de categorías *empresariales* para los trabajadores a destajo,⁵ la vitivinicultura contó rápidamente con los agentes necesarios para su desarrollo. A partir del mundo del trabajo de la vid y el vino surgieron diversos actores con roles diversos, desde peones a empresarios, en una sociedad poco compleja aún, que se aprestaba a presenciar cambios sociales muy significativos. Esta ponencia es un avance de la investigación que intenta mostrar ese mundo del trabajo y esos cambios entre los comienzos de la producción capitalista y la consolidación de la vitivinicultura como principal sector económico de Mendoza.

La economía vitivinícola y el mundo de los trabajadores⁶

La promoción estatal, materializada a través de la exención de impuestos provinciales provocó un crecimiento exponencial de la viticultura. Entre 1881⁷ y 1902 se iniciaron unos 3.200

Poder Ejecutivo estaba buscando atraer inmigrantes (*Registro Oficial de la Provincia de Mendoza –ROPM–*, 1885, p. 9).

³ Además de la actuación de los delegados locales de la Comisión Nacional de Inmigración en los años 1870, la Ley del 24-3-1884 y el Decreto del 26-3-1884 promovieron la contratación de inmigrantes. Se pagaría \$ 1 por cada varón contratado de 14 a 45 años o mujer de 13 a 40 años; también serían bien recibidos grupos familiares. Se requería que estas personas fueran “Prácticos en toda labor agrícola, con especialidad en el cultivo de la vid y la elaboración del vino” (*ROPM*, 1884, pp.84-85). A un agente designado a tal efecto, se lo comisionó para “que contrate en Europa 400 inmigrantes destinados al cultivo de la vid en esta Provincia...” (Decreto del 27-6-1884, *ibidem*, p. 180).

⁴ El agente citado en la nota precedente llevaba cartas de inmigrantes establecidos en Mendoza dirigidas a sus familias, invitándolos a emprender el viaje a esta nueva tierra de promisión (*El Constitucional*, Mendoza, 28-6-1884). Sobre el concepto de cadenas migratorias, aplicable a este caso, puede verse Samuel L. Baily, “La cadena migratoria de los italianos a la Argentina. Los casos de los agnoneses y siroleses”, en Fernando Devoto y Gianfausto Rosoli (editores), *La inmigración italiana en la Argentina*, Buenos Aires, Editorial Biblos, 2000, pp. 45-47.

⁵ Más información en Rodolfo Richard-Jorba, “El mercado de trabajo rural en Mendoza. Un panorama sobre su formación y funcionamiento entre la segunda mitad del siglo XIX y comienzos del XX. Coacciones, regulaciones y trabajo libre”, en *Población y Sociedad* N° 8-9, Tucumán, Fundación Yocavil, 2002, pp. 211-267.

⁶ Ricardo Falcón, a quien seguimos en este tema, incluye en el concepto de *mundo del trabajo* la cuestión social, la cuestión obrera, la cultura del trabajo y la cuestión étnica. Y, como noción más amplia, el mundo de los trabajadores, “que comprende no sólo al mundo laboral sino a las condiciones de vida fuera de ese ámbito” (Ricardo Falcón, *La Barcelona Argentina. Migrantes, obreros y militantes en Rosario, 1870-1912*, Rosario, Laborde Editor, 2005, p. 13).

⁷ En 1881 sólo se implantaron 2 viñedos (22 ha) y, en 1883, 6 fincas (25 ha en total). El masivo desarrollo territorial del viñedo no comenzó sino a partir de 1884 (Rodolfo Richard-Jorba, “Conformación espacial de la viticultura en la

viñedos modernos que cubrían más de 20.000 ha; hacia 1911 se superaban las 50.000 ha y, para 1914, más de 70.000 ha se repartían en 6.160 explotaciones. El cambio espacial y económico fue de una magnitud sin precedentes. Se impuso una gran densidad de cepas por hectárea para alcanzar una alta rentabilidad en las nuevas explotaciones que, en su mayoría, eran menores de 5 ha⁸. Para ello, en muy pocos años, los nuevos viñedos se intensificaron, en especial los de cepas *francesas*.⁹

Emilio Civit, futuro líder político mendocino y dirigente nacional, sugería desde Francia a su suegro, el gobernador Tiburcio Benegas, adoptar los métodos aplicados en Burdeos, con unas 2.400 cepas/ha conducidas con dos alambres¹⁰; y Lemos, un año más tarde, prescribía 3.400 cepas para las variedades francesas y 2.000 para las criollas¹¹. De hecho, esas cifras fueron superadas, y los nuevos viñedos, implantados con un criterio casi de *agricultura industrial*, avanzaron hacia un modelo productivo masivo, de calidad muy deficiente y orientado exclusivamente al mercado interno.

Las nuevas técnicas de cultivo y conducción aumentaron extraordinariamente los rendimientos por hectárea. Si a mediados de los años 1870 se obtenían entre 94 y 125 quintales españoles de 46 kg de uva, que daban de 31 a 41 Hl de mosto,¹² se llegó a 260 quintales (uvas criollas) y 86 Hl a fines de la década siguiente. En 1894, una plantación de uva Malbec –de menor rendimiento que la criolla-, producía entre 250 y 350 quintales y de 82 a 115 Hl y, al comenzar la primera década del siglo XX, los valores promedio eran de 400 quintales y 132 Hl

provincia de Mendoza y estructura de las explotaciones, 1881-1900", en *Revista de Estudios Regionales* N° 10, Mendoza, CEIDER-UNCuyo, 1992, pp. 131-172).

⁸ El 67,3% de los nuevos viñedos promocionados, entre 1881 y 1900, tenían menos de 5 ha y representaban el 18,9% de la superficie vitícola (Ibídem, pp.152 y 153).

⁹ Eran *francesas* todas las variedades de origen europeo lo que las distinguía de las *criollas* denominación que agrupaba los cepajes que llevaban 300 años de adaptación al medio local. Estas variedades eran altamente productivas –pero de pobre calidad enológica-, por lo cual se implantaban con bajas densidades: unas 2.000 plantas/ha, frente a 3.500 o 4.000 de las *francesas*.

¹⁰ Emilio Civit, *Los viñedos de Francia y los de Mendoza*, Mendoza, Tip. Los Andes, 1887.

¹¹ Abraham Lemos, *Mendoza. Memoria descriptiva de la Provincia*, Mendoza, Imprenta Los Andes, 1888.

¹² Informe de la Comisión de Inmigración de Mendoza, 1875, reproducido en *El Constitucional*, Mendoza, 4-5-1876. Otro informe oficial, remitido por la Comisión de Agricultura de la provincia de Mendoza al Departamento Nacional de Agricultura, daba cuenta de rendimientos menores, unos 15 Hl de mosto por ha, que llegaban a casi 40 gracias a técnicas transmitidas por un agrónomo francés contratado por el gobierno (*Boletín del Departamento Nacional de Agricultura*, Tomo I, 1878, p. 34). Tal vez, ese altísimo incremento de casi 170% haya sido exagerado para resaltar las bondades de la incorporación de técnicos extranjeros y la preocupación del gobierno por incentivar la viticultura. Lo cierto es que el último rendimiento, cercano al 40%, era similar al máximo señalado por el primer informe.

de mosto, aunque con registros de hasta 700 quintales.¹³ El incremento de la oferta de uva promovió el rápido crecimiento de la cantidad de bodegas y la aparición de establecimientos tecnificados para atender la demanda de un mercado cuya expansión se percibía ilimitada.

Salvo excepciones, los viñedos implantados entre las décadas de 1880 y 1910, fueron desarrollados con técnicas de plantación, conducción, poda y riego dirigidas a lograr sólo una gran producción. Los grandes rendimientos que se fueron obteniendo aumentaron la oferta de uva, vinificada casi en su totalidad. Estos cambios iniciaron un importante proceso de sustitución de importaciones, con la cual se buscaba satisfacer crecientemente la expansiva demanda de vinos en el mercado nacional. Como ya fuera dicho, las bodegas aumentaron en número y, muchas de ellas, su capacidad de elaboración.¹⁴ Así, de 59.000 HI de vino elaborados en 1888, se pasó a 900.000 en 1899, cifra que casi se triplicó hacia el Centenario,¹⁵ y superó los 4.300.000 HI en 1914.¹⁶ Con el viñedo surgió, asimismo, una franja de pequeños y medianos propietarios, muy dinámica en general, que engrosaría los sectores medios de la sociedad local.¹⁷

La intensificación que supuso el cultivo de la vid, su mantenimiento y, particularmente, la cosecha, aumentaron extraordinariamente la demanda de mano de obra en contraposición a lo que ocurría con la agricultura de pastos y cereales y la ganadería. Este modelo de crecimiento, dependiente de un mercado único y pequeño como el chileno, podía sostenerse inmovilizando a los trabajadores con instrumentos coactivos (papeleta de conchabo, por ejemplo) y aislándolos geográficamente (prohibición de salir de haciendas o estancias sin permiso escrito del patrón). La actividad pastoril y la agricultura de forrajes eran compatibles con la escasa mano de obra disponible y coherentes con las reducidas dimensiones de un espacio productivo que, si se

¹³ Rodolfo Richard-Jorba, "Sumando esfuerzos y conocimientos. La inmigración europea en el desarrollo de la viticultura capitalista en la provincia de Mendoza. Incorporación y difusión de técnicas agrícolas modernas, 1870-1910", en *Anuario del Centro de Estudios Históricos 'Profesor Carlos S. A. Segreti'* N° 6, Córdoba, 2007, pp. 181-182.

¹⁴ En 1887, existían 420 bodegas, muy pequeñas; en 1899, había 1.084, en 1910 eran 1.184 y, en 1914, 1.398. En 1895 sólo 7 bodegas elaboraban entre 10.000 y 50.000 HI; en 1899 eran 16 y otras 2 superaban los 50.000 HI. Para 1910, había 56 y 4; y, hacia 1914, 86 y 10 respectivamente en cada categoría, pero 2 bodegas ya elaboraban entre 150 y 250.000 HI y una lo hacía entre 250 y 350.000 HI, es decir verdaderos gigantes del vino (Eduardo Pérez Romagnoli y Rodolfo Richard-Jorba, "Una aproximación a la geografía del vino en Mendoza: distribución y difusión de las bodegas en los comienzos de la etapa industrial. 1880-1910", en *Revista de Estudios Regionales* N° 11, Mendoza, CEIDER-UNCuyo, 1994, pp. 151-176; y *Anuario de la Dirección General de Estadística de la Provincia de Mendoza*, correspondiente al año 1914, Mendoza, Imprenta La Tarde, 1916, p. 209).

¹⁵ Denominación consagrada para la celebración del primer siglo de la Revolución de Mayo de 1810.

¹⁶ Francisco Martín, *Estado y empresas. Relaciones inestables*, Mendoza, EDIUNC, 1992; Arminio Galanti, *La industria viti-vinícola argentina*, Buenos Aires, Talleres S. Ostwald, 1900; *Anuario de la Dirección General de Estadística de la Provincia de Mendoza*, correspondiente al año 1910, Buenos Aires-Mendoza, 1912, y al año 1914, op. cit.

¹⁷ Rodolfo Richard-Jorba, "Conformación espacial ..., op. cit.

expandía, lo hacía muy lentamente frente a una demanda ganadera que podía tener oscilaciones bruscas pero se mantenía dentro de ciertos parámetros.¹⁸

La mayor disponibilidad de mano de obra se puede inferir del aumento del 54% que registró la población rural en Mendoza entre 1869 y 1895. Para este último año, el modelo agroindustrial estaba en pleno desarrollo y movilizaba crecientes contingentes de trabajadores, sobre todo temporarios, alcanzando su plena consolidación hacia 1914, momento en que la población rural había crecido un 120% respecto de 1895.¹⁹

El mercado de trabajo vitivinícola se amplió atendiendo la demanda generada por la difusión del viñedo, la instalación de bodegas e industrias inducidas y derivadas²⁰ (tonelerías, destilerías, etc.) y los servicios de transporte. Si bien no hay relevamientos sobre empleo en el sector, las estimaciones de la época no dejan dudas sobre la relación existente entre la difusión del viñedo y de las bodegas con el mercado laboral. Así, hacia 1894, Pavlovsky aseguraba que unos 10.000 hombres y sus familias trabajaban en el viñedo, de modo permanente, atendiendo alrededor de 15.000 ha;²¹ y, en vendimia, aquella cifra se duplicaba. Estos cálculos tendrían mayor verosimilitud si sólo englobaran a 10.000 personas y excluyeran a mujeres y niños del trabajo permanente. En tal caso, se habría empleado un trabajador cada 1,5 ha. Para el sector industrial también hacía una sobrestimación (unos 4.500 trabajadores permanentes), que fue corregida en el Censo de 1895 a menos de la mitad.²²

Casi veinte años más tarde, una entidad empresarial del sector calculaba en 15.000 los trabajadores permanentes, entre peones y *contratistas*, para mantener una superficie vitícola

¹⁸ Entre 1870 y 1880 Mendoza exportó 487.803 cabezas de ganado, bovino en su mayoría, lo que da un promedio en los 11 años de 44.345 animales, con máximos de 67.942 en 1871 y mínimos de 9.107 en 1879 (datos tomados de Rodolfo Richard-Jorba, “Un panorama del sector ganadero de Mendoza y San Juan y su comercio con el Valle Central y el Norte Chico chileno, 1870-1915. Desarrollo, crisis y recreación de un espacio regional”, en *Actas Americanas* N° 9, La Serena, Universidad de La Serena, 2001, p. 76).

¹⁹ Los tres primeros Censos Nacionales relevaron una población rural de 55,5 miles (1869), 85,8 (1895) y 188,6 (1914).

²⁰ Conceptos desarrollados por Eduardo Pérez Romagnoli, “La constitución de industrias derivadas de la fabricación del vino en Mendoza. Intentos y logros (1880-1920)”, en *Boletín de Estudios Geográficos* N° 94, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras-Universidad Nacional de Cuyo, 1998, pp. 133-156.

²¹ Aarón Pavlovsky, *La industria Viti-Vinicola Nacional*, conferencia dada en el Ateneo el 29-9-1894, Buenos Aires, Imprenta de Pablo E. Coni e hijos, 1894. Pavlovsky era un ingeniero agrónomo de origen ruso, graduado en enología en Montpellier, que había emigrado a Mendoza en 1883. Fue director de la Escuela Nacional de Agricultura y un destacado empresario vitivinícola.

²² El Censo indicó 2.026 peones permanentes en las bodegas y 7.915 en vendimia; entre los primeros había 78 niños, que se ampliaron a 878 durante la cosecha (*Segundo Censo Nacional*, 1895, Tomo 3-Económico y Social, Capítulo XI, Cuadro Xb, p. 332).

calculada en 60.000 ha.²³ Si estas cifras fueron correctamente estimadas, significarían un sustancial incremento de la productividad del trabajo en relación a 1894 (1 hombre cada 4 ha), aunque los muy escasos datos disponibles no permiten extraer conclusiones definitivas.²⁴ Sin embargo, esta mayor productividad en la fase agrícola se corresponde con la verificada en el sector industrial,²⁵ que habría superado entre 1895 y 1913 el 500%.²⁶

Entre las dos décadas mencionadas, Biale Massé daba para 1904 cifras que son coherentes con las citadas precedentemente. Según su estimación, el sector vitivinícola empleaba a 15.000 personas de modo permanente y otras 22.000²⁷ en la vendimia, pero no desagregaba entre quienes desarrollaban la fase agrícola y los ocupados en la industria. Para ese entonces la superficie con viñedo en producción (1903) llegaba a 22.205 ha y el vino elaborado superaba 1.300.000 Hl.²⁸

El avance de la vitivinicultura, en paralelo con los crecientes contingentes de europeos que llegaban a Mendoza, junto con migrantes internos, determinó un incremento demográfico muy destacable.²⁹ Con mayor población se ampliaba la oferta de trabajo, sobre todo la de baja calificación: jornaleros y peones. En el período 1869-1895, los peones crecieron a tasas de 46 por mil, pero con el aumento de los aportes inmigratorios,³⁰ en el siguiente período intercensal (1895-1914) superaron el 49 por mil anual.³¹ Sin embargo, aunque no todos los peones estaban en el sector vitivinícola, en relación con la pequeñez de los oasis se registraba un movimiento cíclico

²³ Asociación de Vitivinicultores de Mendoza, "Presentación ante el Congreso de la Nación oponiéndose a un nuevo impuesto al vino", en *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional* N° 97, Buenos Aires, octubre de 1913, p. 2.670. En la vendimia de 1913 -según esa entidad- se emplearon, además, 30.000 cosechadores de ambos sexos.

²⁴ Rodolfo Richard-Jorba, "El mercado de trabajo vitivinícola en Mendoza y los nuevos actores. El 'contratista de viña': aproximación a un complejo sistema de empresarios y trabajadores, 1880-1910", en *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios* N° 18, IIHE-Facultad de Ciencias Económicas, UBA, 2003, pp. 5-37.

²⁵ Rodolfo Richard-Jorba y Eduardo Pérez Romagnoli, "El proceso de modernización de la bodega mendocina. 1860-1915", en *CICLOS en la Historia, la Economía y la Sociedad* N° 7, Buenos Aires, IIHES, 1992.

²⁶ Rodolfo Richard-Jorba, "El mercado de trabajo vitivinícola...", op. cit.

²⁷ Juan Biale Massé, *Informe sobre el estado de la clase obrera* (1904), Buenos Aires, Hyspamérica, 1985, Tomo II, pp. 879-880. Biale había sido encargado por el gobierno nacional de elaborar un diagnóstico sobre la situación de los trabajadores a fin de proponer reformas que contuvieran el creciente malestar social y la consecuente conflictividad. Por ello, recibía información oficial en los lugares que recorría, por lo cual estas estimaciones probablemente sean cercanas a la realidad del momento. Sobre Biale y su Informe es altamente recomendable la obra compilada por Marcelo Lagos, María Silvia Fleitas y María Teresa Bovi, *A cien años del informe de Biale Massé*, Tomo I, Jujuy, Universidad Nacional de Jujuy, 2004.

²⁸ *Memoria de la Oficina de Estadística* - Año 1903, Mendoza, 1904, pp. 116 y 118. No hay datos para 1904.

²⁹ Entre 1869 y 1895 la población creció al 22,32 por mil anual; y en el período 1895-1914, al 41 por mil. Los Censos Nacionales de 1869, 1895 y 1914 relevaron una población de 65.413, 116.136 y 277.535 habitantes.

³⁰ En 1895 los europeos eran el 8,9% de la población provincial y, para 1914, el 27,6%. La migración interna era también significativa (más del 10% del total en los dos censos).

³¹ Rodolfo Richard-Jorba, "El mercado de trabajo rural en Mendoza...", op. cit..

entre ciudad y campaña, cuando los trabajadores temporarios aprovechaban la vendimia, junto con sus familias, para incrementar sus ingresos. En efecto, fueran trabajadores permanentes o temporarios, muchos se movilizaban con alta frecuencia entre el campo y la ciudad, pero con fuerte concentración e incremento durante la vendimia, buscando mejorar el ingreso o complementarlo con los del núcleo familiar³².

El trabajo en los establecimientos rurales del oasis estaba a cargo de los peones permanentes, los temporarios y aquellos que hacían labores a destajo³³. Estos últimos cobran especial relevancia en la presente investigación, como se verá más adelante.

Un ejemplo presentado en un trabajo anterior³⁴ ilustra cómo se producía la reconversión hacia la viticultura y la demanda laboral que generaba. Se trata del establecimiento El Trapiche, situado en Godoy Cruz, al sur de la capital, propiedad de Tiburcio Benegas, uno de los primeros en acogerse a los beneficios de las políticas fiscales de promoción del viñedo. A fines de 1887, El Trapiche estaba en su etapa de especialización vitícola y se preveía llegar a 200 ha de viñas en el invierno de 1888. Sesenta peones atendían las nuevas plantaciones de vides (poco más de 100 ha), estimándose otro tanto para preparar los restantes terrenos hasta completar el total de viñedos planificados,³⁵ de manera que puede estimarse que una plantación de viñas requería el trabajo de 1 trabajador por cada 1,7 ha. El establecimiento agrícola y vitivinícola Panquehua, según una investigación, registró 39 trabajadores para atender un total de 300 ha, entre alfalfa, cereales y

³² En las postrimerías del siglo XIX y comienzos del XX esta movilidad, básica en un mercado libre, fue señalada por autores de la época (Pedro Arata et al, "Investigación Vinícola", en *Anales del Ministerio de Agricultura – Sección Comercio, Industrias y Economía*, Tomo I, N° 1, Buenos Aires, 1903, p. 126; Juan Biale Massé, *Informe ...*, op. cit., p. 884). En 1992, Prieto y Choren destacan también la movilidad de la población; y transcriben una fuente que describe estas migraciones temporarias "[...] Basta una ligera vista a los departamentos... los grandes establecimientos agrícolas, viñedos... explotación agraria que se puebla de brazos en determinadas épocas, en la cosecha y después desiertos, el obrero va a otra parte [...]" (*El Diario*, Mendoza, 26-1-1897, citado por María R. Prieto y Susana Choren, "El trabajo familiar en el contexto rural de Mendoza a fines del siglo XIX", en *XAMA* N° 4-5, Mendoza, Unidad de Antropología-CRICYT, 1992, pp. 124 y 125).

³³ La Ley de Estancias de 1880 trataba en el Título XIII sobre "Patrones y empleados" e incluía a los trabajadores que servían en las estancias o en cualquier otro establecimiento rural. El artículo 120 define al empleado a destajo como "un verdadero empresario", que cobrará por un trabajo determinado. (*ROPM*, 1880, p. 241). Se garantizaba así la libertad laboral plena al inmigrante extranjero, poco propenso a trabajar por un salario y más dispuesto a hacerlo a destajo, como reconocía Lemos (Abraham Lemos, *Mendoza. Memoria...*, op. cit., p. 63). Este tipo de trabajo y la consecuente adjudicación de la condición empresarial, harían que el trabajador contratado se diferenciara rápidamente de jornaleros y peones.

³⁴ Rodolfo Richard-Jorba, "El mercado de trabajo vitivinícola...", op. cit.

³⁵ *Los Andes*, Mendoza, 15-11-1887, p. 1

viñedos, en enero-febrero de 1901; pero desde fines de marzo a comienzos de mayo, se emplearon 125 peones para hacer la cosecha de uva y transportarla a la bodega.³⁶

Los contratistas de plantación

Si bien los peones participaron en el trabajo en la viña, desde la plantación hasta los cuidados requeridos para su evolución y fructificación, hubo otras figuras claves que adquirieron rápida presencia: los *contratistas*. Ciertamente, junto con aquellos trabajadores surgieron otros actores que gozarían de las preferencias de los propietarios: el denominado *contratista de plantación*, un actor clave dentro de la estructura social³⁷ generada por la vitivinicultura capitalista,³⁸ y el *contratista de viña*.

Tengamos presente que frente a una demanda creciente de mano de obra, el propietario que proyectaba incorporarse a la viticultura debía asegurarse por sí o con los capataces o, inclusive, con la participación de contratistas de trabajadores, la captación de peones. Por ello, apelaba a los contratistas de plantación y, luego, a los de viña quienes, aunque también podían requerir peones, lo hacían de manera ocasional pues lo habitual era la autoexplotación y la de su

³⁶ María R. Prieto y Susana Choren, "El trabajo familiar...", op. cit., p. 126.

³⁷ Eran los viñateros independientes (sin bodega), productores agroindustriales (pequeños elaboradores con viñedos propios), industriales bodegueros (elaboraban vino sin producir la materia prima), bodegueros integrados (grandes productores y formadores de precios), comerciantes extrarregionales y el contratista de viña. Esta estructura era jerárquica y establecía asimetrías muy marcadas en las relaciones de poder entre los actores (Rodolfo Richard-Jorba, *Poder, Economía y Espacio en Mendoza, 1850-1900*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras-Universidad Nacional de Cuyo, 1998, Cap. V).

³⁸ Hubo tres tipos bien definidos de contratistas: el contratista de plantación; el contratista de mantenimiento o, simplemente, contratista de viña; y un tercer tipo que denominamos mixto. El *contratista de plantación*, como veremos, era el encargado de implantar los viñedos. El *contratista de viña*, era el encargado del mantenimiento - junto con su familia- de un viñedo de 10 a 15 ha, a cambio de una suma fija por ha trabajada y de una participación en la cosecha. El tipo *mixto* combinaba los precedentes. En general, estos tipos figuran, con ligeras menciones o con breves descripciones, en trabajos de la época y también en la historiografía. (Abraham Lemos, *Mendoza. Memoria...*, op. cit.; Centro Comercial, Agrícola e Industrial, *Memoria descriptiva y estadística de la Provincia de Mendoza*, Mendoza, Tip. La Perseverancia, 1893; Pedro Arata et al, "Investigación...", op. cit.; Juan Biale Massé, *Informe sobre...*, op. cit.; Juan Alsina, *El obrero en la República Argentina*, Buenos Aires, 1905, etc. Algunos de los trabajos contemporáneos corresponden a Benito Marianetti, *El racimo y su aventura. La cuestión vitivinícola*, Buenos Aires, Editorial Platina, 1965, Ricardo Salvatore, "Control del trabajo y discriminación: el sistema de contratistas en Mendoza, Argentina, 1880-1920", en *Desarrollo Económico* N° 102, Buenos Aires, 1986, pp. 229-253; María R. Prieto y Susana Choren, "El trabajo...", op. cit.; Rodolfo Richard-Jorba, *Poder, economía...*, op. cit. y Mercado de trabajo vitivinícola..., op. cit.; Ana Mateu, "Empresa y trabajo vitivinícola: las condiciones laborales en una finca de Mendoza - Argentina (1919-1927)", ponencia presentada en las *XVII Jornadas de Historia Económica*, Tucumán, 2000 -mimeo-, etc.).

grupo familiar para no afectar su ingreso.³⁹ Una Memoria empresarial pintaba un cuadro del cambio que provocaba la viticultura capitalista:

“Los viñedos se atendían antes por sus propietarios por medio de trabajadores a jornal, lo cual a mas de ser mas dispendioso, requería una vigilancia que no podía ser tan eficaz como se quisiera.

La corriente de inmigración ha modificado este sistema.

Las viñas se plantan hoy i se cuidan por contratos que toman a su cargo familias o asociados europeos.

El contrato principia con la preparacion del terreno i termina a los dos o tres años [...]

Terminado este contrato se formula otro mediante el cual se paga la cantidad de \$ 100 por cuidado de cada hectárea de viña [...]. Casi todas las viñas de la Provincia son plantadas i conservadas de este modo [...].”⁴⁰

El *contratista de plantación* asumía la obligación de implantar viñedos en determinadas superficies bajo condiciones contractuales muy variadas en cuanto a duración (de dos a once años según las fuentes privadas), tecnologías aplicables, infraestructura y edificios a construir, pago de impuestos, provisión de implementos, etc. En la mayoría de los casos el contratista percibía, al término del período fijado, una suma de dinero por cada cepa implantada y se apropiaba del fruto de una o varias cosechas; también, en ocasiones, recibía sus acreencias en tierras.

Estos agentes, trabajadores *a destajo*, eran considerados, sin embargo, *empresarios* por la mencionada Ley de Estancias de 1880, una figura que aseguraba plena libertad laboral al inmigrante europeo pero, además, satisfacía mejor sus expectativas y proyectos de vida.

Sin perjuicio de sus posteriores itinerarios económico-sociales, generalmente ascendentes, esta figura nos permite postular que desde el mundo del trabajo, muchos inmigrantes sin recursos, sin duda mayoritarios, comenzaron su actividad en Mendoza por la vía del trabajo a destajo, lo que les permitió, entre otras cuestiones, obtener ingresos superiores a los asalariados, alcanzar

³⁹ Un autor cuestionaba duramente que los inmigrantes hicieran trabajar a sus hijos pequeños (Juan Biale Massé, *Informe sobre...*, op. cit. p. 884). Otra fuente señala que cada contrato fija superficies variables a ser implantadas, “[...] en relación a la capacidad de trabajo de cada familia pues trabajan padres, hijos, hermanos, etc. [...]” (“Memorial”, presentado por la Sociedad Vitivinícola de Mendoza a una Comisión del Senado de la Nación que estuvo en la Provincia, publicado por el diario *Los Andes* del 19 al 22-12-1929, Mendoza, 21-12-1929, p. 3). Prieto y Choren muestran que el trabajo familiar era de un 40% aproximadamente entre los pequeños propietarios y los agricultores sin tierra (incluyendo a los contratistas de viña en este grupo) (María R. Prieto y Susana Choren, “El trabajo...”, op. cit.).

con relativa rapidez la condición de propietarios y, en muchos casos, convertirse en empresarios del sector.⁴¹ Y esto muestra una clara actitud *empresarial* en estos trabajadores que los caracterizaba más o menos generalizadamente, a saber, la posibilidad de hacer ganancias rápidas y convertirse en viñateros, bodegueros o integrar ambas actividades.

En numerosos contratos protocolizados se pone de manifiesto que los inmigrantes que se iniciaban como plantadores de viñas no disponían de otro capital que la fuerza de sus brazos. Un caso temprano es el de Julio E. Blanco, hombre de la elite, que entregó en 1883 (antes de la llegada del ferrocarril), una finca de 9 cuadras (14 ha) a los italianos Pedro Maseya y José Ostinelli, para que la plantaran con viña. La duración se establecía en 4 años y la cosecha de 1887 quedaría en poder de los contratistas. Blanco “les auxiliaría durante el primer año, con una mensualidad de treinta pesos”, para ambos, que debían ser devueltos a la finalización del contrato. Es decir que los inmigrantes carecían de medios de subsistencia, por lo que recibirían dinero en los comienzos; el usufructo de la finca les permitiría obtener recursos y, con la venta de la cosecha del cuarto año, más el pago por cada cepa frutal, tendrían su ingreso final, del cual se descontaría el préstamo dado por el propietario.⁴²

Otro tipo de remuneración fue pactada por José N. Gomensoro con el italiano José Balbi. Los años de contrato (5 para una parte de la finca y 7 para el resto) contemplaban las obligaciones habituales de plantar viñas, trincheras de álamos, etc. y el derecho de usufructo de la finca para el contratista. Pero lo que nos indica que provenía del mundo del trabajo, es que acepta hacer tareas extra, tales como la demolición de las tapias divisorias, internas y externas, de la finca,⁴³ lo que le permitió adquirir, “como remuneración”, los útiles, enseres y animales de trabajo (una mula grande, una chica, una yegua y un caballo). Es decir, que Balbi se hizo de bienes de capital necesarios para la plantación y el laboreo de la viña apelando sólo a su fuerza de trabajo.⁴⁴

⁴⁰ Centro Comercial, Agrícola e Industrial, *Memoria descriptiva y estadística de la Provincia de Mendoza*, Mendoza, 1893, pp. 64-65.

⁴¹ Sobre la construcción de empresas vitivinícolas por parte de estos actores, ver Rodolfo Richard-Jorba, “El mercado de trabajo vitivinícola...”, op. cit.

⁴² Archivo General de la Provincia de Mendoza –AGPM–, *Protocolos Notariales –Protocolos–* N° 393, Lemos, fs. 76, año 1883.

⁴³ Las tapias eran gruesos muros de barro apisonado, de unos 2 m de altura, empleadas desde la colonia para delimitar las propiedades y establecer sus divisiones internas (Rodolfo Richard-Jorba, *Poder, economía...*, op. cit. Cap. II). La modernización capitalista sustituyó estas construcciones por alambrados.

⁴⁴ AGPM, *Protocolos* N° 400, Lemos, fs. 1.053, año 1884.

Un tercer contrato refleja, además, una modalidad frecuente de relaciones intraétnicas. El propietario, Lorenzo Vicchi, italiano, entregó por poco más de 3 años, una finca a cinco connacionales (Luigi Ghilardi, Giorgio Pacotti, Pietro Vitali, Giorgio Bottani, casados, y Battista Ghilardi, soltero), para que plantaran viña, por lo cual les pagaría \$ 0,10 por planta y por todo concepto y, durante 2 años, les adelantaría \$ 60 mensuales, que serían descontados del pago final.⁴⁵ En este caso, los contratistas estaban recibiendo unos muy escasos \$ 12 por mes para mantenerse, aunque sin pagar vivienda y con la posibilidad de producir animales y verduras para subsistencia y venta.

Si a los ingresos habituales de los contratistas agregamos las modalidades de pago que convertían rápidamente en propietarios a muchos de ellos, se confirma que la actividad de plantación de viñas era altamente rentable,⁴⁶ lo que abrió la vía de un rápido ascenso económico y social para muchos de estos agentes. Si bien estos casos no eran generalizados, el paso sin escalas desde el mundo de los trabajadores al de los empresarios implicaba una transformación cualitativa de quienes fueron sus protagonistas que daba asidero a la percepción del delegado de Carlos Marx en la Argentina acerca de la movilidad social: *“Comienzo a creer como Picard que no hay nada que hacer con los elementos de aquí. Hay demasiadas posibilidades de hacerse pequeño patrón y de explotar a los obreros recién desembarcados como para que se piense en actuar de alguna manera”*.⁴⁷

⁴⁵ AGPM, *Protocolos* N° 446, Lemos, fs. 1.260, año 1889. Contratos similares en AGPM, *Protocolos* N° 483, Puebla, fs. 38v, año 1891 (el propietario entregaría adelantos a descontar y, también, jornales de los peones que hicieran falta); *Protocolos* N° 474, Corvalán, fs. 517v, año 1891 (el propietario pagaría a cada uno de los cinco italianos contratados, \$ 20 mensuales hasta la entrega de la viña, en 1891, cuando se descontarían del monto final del trabajo); *Protocolos* N° 517, Videla, fs. 879, año 1893 (el propietario abonaría \$ 40 mensuales para los dos contratistas españoles, pero a partir de los 6 meses de iniciados los trabajos); *Protocolos* N° 517, Corvalán, fs. 701, año 1893 (también cobraría \$ 20 por mes, el contratista italiano), etc.

⁴⁶ Un par de ejemplos son suficientes: en 1888, un contrato de plantación sobre 19 ha, por 2 años, daba un ingreso neto de \$ 4.724. En ese momento, 1 ha de tierra con derecho de agua costaba entre \$ 350 y 900; en 1890, un contrato para 13 ha, por 4 años, habría dado un ingreso neto de \$ 14.423,25, mientras que los precios de las mejores tierras oscilaban entre \$ 800 y 1.000 por ha (Rodolfo Richard-Jorba, “Mercado de trabajo vitivinícola...”, op. cit., pp. 28-30).

⁴⁷ Carta de Raymond Wilmart a Carlos Marx, Buenos Aires, 27 de mayo de 1873. Transcripta por Horacio Tarcus, *Marx en la Argentina*, Buenos Aires, Siglo XXI Editores, 2007, p. 509. El Wilmart revolucionario vino a la Argentina a organizar a los trabajadores y preparar las condiciones para la revolución social como delegado de la Internacional. Pronto abandonó esta misión, se casó con una dama de la élite de la provincia de Córdoba y tuvo una brillante carrera como jurista, desempeñándose en Mendoza durante varios años, hasta 1899. Murió en 1937 (Mayor información biográfica, en Horacio Tarcus, *Diccionario Biográfico de la izquierda argentina*, Buenos Aires, Emecé, 2007). Agreguemos que Wilmart fue propietario de viñedos alcanzados por la promoción fiscal del gobierno de Mendoza, comenzando con 30 ha en 1889 y 5,6 ha en 1891. (Base de datos del autor). Aunque Wilmart no provenía del mundo del trabajo sino de la aristocracia belga, confirmando sus percepciones, también mutó de su función de revolucionario a la de patrón de fincas viñateras.

Los contratistas de viña

Posiblemente aquella actitud frente al riesgo haga nítida la diferencia con el *contratista de viña*, que sólo ofrecía la fuerza de sus brazos a cambio de un ingreso fijo y de una cierta proporción de las cosechas.⁴⁸ Sin embargo, este último agente podía llegar a empresario (pocos) o propietario luego de un muy lento proceso de acumulación.⁴⁹ En este sentido, si los *contratistas de plantación* accedían a la propiedad rural con alta frecuencia y en poco tiempo (generalmente la duración de un contrato), al *contratista de viña* le significaba plazos considerablemente mayores, en parte, tal vez, por actitudes más cercanas al mundo de los trabajadores que a la mentalidad empresarial y, en parte, porque el nivel de ingresos era muy inferior al del primero. Así, lo único seguro con que contaba era el pago mensual, mientras que la cosecha quedaba sujeta a oscilaciones del mercado o a contingencias climáticas. Estas últimas podrían implicar pérdidas totales. En este sentido, si recibía \$ 80 o 100 por ha/año, para mantener una propiedad media de 7 ha, representaba un salario mensual familiar de \$ 47 a 58, que se incrementaba por el hecho de no tener que pagar vivienda y por la posibilidad de criar animales de granja y sembrar verduras y hortalizas para consumo familiar;⁵⁰ y, si no caía granizo o se registraban heladas tardías, cobraría su porcentaje de la cosecha. Al concluir la primera década del siglo XX, una gran propiedad de 200 ha de viña, del bodeguero italiano Domingo Tomba, era dividida “[...] en secciones de 10 a 12 ha, confiadas a una familia. El cabeza o jefe, el contratante (sic), recibe mensualmente de 175

⁴⁸ Desde que comienza a aparecer este actor, los contratos de mantenimiento del viñedo se pactaban con condiciones diversas, pero en general incluían cláusulas que fijaban una remuneración fija por año y por cada hectárea atendida, y un porcentaje variable del valor de la cosecha, que podía ser cancelado en especie o en dinero una vez efectuada la venta. Por ejemplo, \$ 80 por ha/año y 5% de la uva cosechada o del precio obtenido. La duración de los contratos era menor que los de plantación. También podían ser menores las asignaciones a los contratistas: Luis Moretti, italiano, contrató a dos connacionales, y les pagaría \$ 70 por ha (\$ 35 cada uno), más el 10% “del producto del valor de la uva, que no podrán vender a otro y que el señor Moretti les pagará al precio corriente de plaza” (AGPM, *Protocolos* N° 664, Reta, Tomo 2, fs. 452v, año 1901). Arata dice que los contratos se pagaban entre \$ 75 y 100/ha con un 5% del valor de la cosecha (Pedro Arata et al, “Investigación...”, op. cit., p. 196).

⁴⁹ Algunos contratistas de viña (y obreros) que llegaron a propietarios y empresarios: Pierre Brunet, francés, contratista en 1886, bodeguero *circa* 1920; Citón Hnos., italianos, contratistas en 1886, bodega en 1898; Erice Hnos., españoles, obreros de Arizú en 1886, bodega en 1905; P. Morichetti, italiano, contratista en 1888, bodeguero en 1908 (Rodolfo Richard-Jorba, *Poder, economía...*, op. cit. pp. 313-315). Aclaremos que las fuentes no son absolutamente confiables en tanto no distinguen si se trató de contratistas de plantación o de viña; en consecuencia, nuestra hipótesis está basada en el prolongado tiempo que les llevó ser propietarios y bodegueros, a diferencia de los contratistas de plantación cuyo itinerario hemos seguido con los Protocolos Notariales.

⁵⁰ Sirva como referencia que, a fines del siglo XIX, el salario de supervivencia (urbano, para una familia de dos adultos y cuatro hijos) ha sido calculado en \$ 78,60 (incluyendo gastos de vivienda) (María R. Prieto y Susana Choren, “Trabajo y comportamientos familiares. Los sectores populares criollos en una ciudad finisecular. Mendoza, 1890-1900”, en *XAMA* N° 3, Mendoza, Unidad de Antropología-CRICYT, 1990, p. 189).

a 200 francos para su mantenimiento y el de su familia y auxiliares, si los tiene, y, además, un interés de 44 céntimos por quintal español de uva cortada (46 kilos)”.⁵¹ En cuanto al impacto de las frecuentes variaciones del mercado, basta mencionar que, en 1900, el quintal de 46 kg de uva se pagó entre \$ 3,30 y 3,80 para las variedades francesas y \$ 2,20 a 2,50 para las criollas. La primera gran crisis de la vitivinicultura (1901-1903) hizo caer los precios. En 1902 se pagaron entre \$ 2 y 2,30 y, en 1902, de \$ 1 a 1,60.⁵² Tomando los máximos de 1900 y 1902, la caída del precio alcanzó el 58%; y el ingreso del contratista lo hizo en idéntica proporción.⁵³

Estos trabajadores eran demandados para cuidar la viña pero, además, para otras tareas al servicio del patrón. Los avisos en la prensa solicitaban: “Matrimonio. Se necesita un matrimonio extranjero (sic), el hombre para la viña y la mujer para la cocina...”;⁵⁴ o “Contratistas italianos. Para cuidar una viña en La Carrodilla, se necesitan. Para tratar...”.⁵⁵ También la oferta se publicitaba: “Se desea cuidar diez a veinte hectáreas de viña al tanto por ciento de la cosecha sin gasto del patrón. Dirigirse por carta a L.H. Hno.”.⁵⁶ La preferencia por el inmigrante era omnipresente, tal vez porque el discurso del *progreso* había instalado en la sociedad local que el extranjero traería “[...] el triple elemento de la ciencia, la laboriosidad y el capital [...]”.⁵⁷

⁵¹ Jules Huret, *La Argentina, del Plata a la Cordillera de los Andes*, París, Fasquelle, 1913, p. 229. El cambio era de 2,2 francos por peso, de manera que en estas grandes propiedades, el contratista percibía entre \$ 79 y 90 para sostener a su familia y a los “auxiliares”, es decir a los peones que pudiera contratar. Como suplemento, recibiría cerca de \$ 700 de su participación en la cosecha (alrededor de 3.470 quintales por cada 10 ha) (cálculos propios sobre datos del autor citado, pp. 229-230).

⁵² Patricia Barrio, *Empresarios vitivinícolas y Estado en tiempos de crisis y de expansión económica. Mendoza, 1900-1912*, Tesis de doctorado en Historia, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras-Universidad Nacional de Cuyo – inédito-, p. 53.

⁵³ En los últimos años del siglo XIX el precio de la uva tuvo un descenso abrupto, lo que también impactó negativamente en los ingresos de contratistas y peones. En 1894, el quintal de uva se pagó a \$ 4,75; en 1898, \$ 3,10 y, en 1899, \$ 2,20. Esta disminución habría respondido a diversas causas, entre las que se contaban problemas de comercialización, falta de dinero circulante, revalorización del peso frente al oro y “la abundancia relativa de la producción” (Arminio Galanti, *La industria...*, op. cit., pp. 67-68). Nosotros hemos sugerido que la caída de los precios respondió al insuficiente crecimiento de la cantidad de bodegas y de la ampliación de las existentes, lo que generaba una sobreoferta de uvas (Rodolfo Richard-Jorba, *Poder, economía...*, op. cit., p. 272).

⁵⁴ En este caso es obvio que la mujer del contratista debía cocinar para los patrones (*Los Andes*, Mendoza, 11-3-1893, p. 3). En un contrato de plantación y mantenimiento de la viña existente, uno de los dos contratistas (italianos), aclara que el propietario no podrá exigirle “su servicio personal” por otro contrato que tienen (donde seguramente figuraría esa exigencia), es decir que quedaba *liberado* (AGPM, *Protocolos* N° 538, Calvo, fs. 306-310, año 1895). En otro, “los contratistas tendrán que suministrarle al Señor Moretti toda la verdura que necesite para el consumo de su familia y llevársela a su casa cuando la pida” (AGPM, *Protocolos* N° 664, Reta, Tomo 2, fs. 452v, año 1901).

⁵⁵ *Los Andes*, Mendoza 5-4-1893, p. 3.

⁵⁶ *Ibidem*, 1-1-1896, p. 3. Este ejemplo muestra que los trabajadores no querían salario sino porcentaje y presentaban como atractivo no ocasionarle gastos al propietario.

⁵⁷ *El Constitucional*, Mendoza, 20-4-1876.

Los trabajadores invisibles: peones y jornaleros

A diferencia de los contratistas, los trabajadores que estaban en la base de la pirámide eran prácticamente invisibles porque predominaba en Mendoza la *condición proletaria*, es decir una situación de marginación social.⁵⁸ Ciertamente, aunque el proletario era un elemento esencial para la producción, los límites a la posibilidad de inclusión eran infranqueables; los establecían ingresos que sólo permitían, en el mejor de los casos, la reproducción. En 1893 los ingresos de los jornaleros (urbanos y rurales) oscilaban entre un mínimo de \$ 1 y un máximo de \$ 2, es decir, entre \$ 25 y \$ 50 mensuales.⁵⁹ Estos agentes constituían la masa migratoria en permanente circulación y si se compara sus ingresos con el salario de supervivencia mencionado anteriormente (\$ 78,60), se tendrá una idea de la precariedad en que transcurrían sus vidas. En ese mismo año, los *agricultores*, trabajadores permanentes y, por tanto, generalmente dotados de vivienda, tenían ingresos de \$ 20 a \$ 40 por mes; y si trabajaba toda la familia, recibían entre \$ 30 y \$ 70 mensuales.⁶⁰ Conociendo los comportamientos patronales y la evolución de los jornales,⁶¹ los montos máximos señalados debieron constituir raras excepciones, si es que existieron.⁶²

Ratificando que los peones vitícolas vivían en condiciones de pobreza (y explotación), aunque vinculándola a la primera gran crisis de la agroindustria (1901-1903), Pedro Arata daba

⁵⁸ Para Castel, la “condición proletaria era una situación de cuasi exclusión del cuerpo social. El proletario era un eslabón esencial en el proceso naciente de industrialización, pero estaba destinado a trabajar para reproducirse y, según las palabras... de Auguste Comte, ‘acampaba en la sociedad sin ubicarse en ella’ (Robert Castel, *Las metamorfosis de la cuestión social*, Buenos Aires, Paidós, 1997, p. 325). Salvando las distancias, los conceptos de Castel son aplicables a una Mendoza que ingresaba vertiginosamente en el capitalismo de la mano de la viticultura y la industria del vino. Las antiguas relaciones paternalistas del patrón con sus peones estaban destruidas y estos trabajadores, a cambio de la nueva *libertad de trabajo*, se convertían en migrantes permanentes, de finca en finca, o de campo-ciudad-campo, en busca de las posibilidades de subsistencia y reproducción.

⁵⁹ Centro Comercial, Agrícola e Industrial, *Memoria...*, op. cit., p.99. Otra fuente cercana en el tiempo dice que los peones vitícolas cobraban \$ 1,50 por día (\$ 37,50 mensuales) en dinero efectivo, sin comida, lo que atraía trabajadores de la provincia de San Juan, que recibían el mismo valor nominal pero en Letras de Tesorería fuertemente devaluadas (Karl Kaerger, *La agricultura y la colonización en Hispanoamérica. Los Estados del Plata*, (1899), Buenos Aires, Academia Nacional de la Historia, 2004, p. 797). De manera que, si este jornal resultaba atractivo como para motivar migración de trabajadores, puede parecer irreal el máximo de \$ 2 que da la fuente empresarial, particularmente si tenemos en cuenta que en 1893 aún estaban presentes muchos de los efectos de la crisis de 1890. Sin embargo, pese a que en 1899 las economías local y nacional estaban recuperadas, los precios de la uva habían perdido gradualmente hasta un 50% respecto de 1894, como ya expresáramos (Nota 53). Ello habría motivado un descenso de los salarios vitivinícolas a \$ 1,20 por día para los jornaleros y \$ 70 por ha para los contratistas (*Los Andes*, Mendoza, 27-6-1899, p. 4).

⁶⁰ Centro Comercial, Agrícola e Industrial, *Memoria...*, op. cit., p. 97.

⁶¹ Rodolfo Richard-Jorba, “El mercado de trabajo rural...”, op. cit.

⁶² El hecho de que la Memoria, al ser editada por la entidad empresaria se convertía en documento de circulación pública, debe haber motivado a sus autores a incorporar valores máximos en los jornales para no poner en evidencia los ínfimos ingresos de los trabajadores y *salvar*, de ese modo, las responsabilidades patronales. El *Informe* de Bialet

cuenta de un fenómeno: “[...]el de la emigración que se produce en la clase obrera trabajadora, que antes se dedicaba al cultivo de la viña. Esta pobre gente no debe encontrar una compensación suficiente á su trabajo, puesto que lo abandona y emigra [...]”.⁶³ Obviamente, la crisis no hacía sino profundizar la precariedad de la vida de quienes vivían en los márgenes de la sociedad y que eran los primeros en padecer las consecuencias de los ciclos económicos en sus fases recesivas. Así, en 1905, pese a una notoria reactivación de la vitivinicultura, los peones permanentes recibían un mínimo de \$ 0,90 y un máximo de \$ 1,50,⁶⁴ valores ostensiblemente menores que los de 1893, justificados en el discurso oficial por la (presunta) *crisis* del sector.

En 1911, la estadística oficial indicaba que los “peones de faenas agrícolas” tenían un ingreso diario de \$ 2,50 (62,50 mensuales por 25 días de trabajo).⁶⁵ Es decir, un salario que no lograba superar, pese a la mejora nominal, el de supervivencia calculado a valores de 1893, casi veinte años antes. Agreguemos que, en fecha más cercana a esta última, ya iniciado el nuevo siglo, el alquiler de una casa para obrero en un departamento limítrofe con la capital era de \$ 15 por mes.⁶⁶ Restado el alquiler del salario mensual, el neto quedaría en \$ 47,50, muy cerca de los \$ 40 que Bialet Massé adjudicaba al peón vitícola permanente en 1904.⁶⁷ Lo cierto es que, claramente, los ingresos no daban ninguna posibilidad de ahorro ni, por supuesto, de ascenso social, pese a lo cual, en el discurso de la elite, el peón era invariablemente descalificado como vago, ladrón o borracho, incapaz de guardar dinero ni pensar en el futuro.⁶⁸

Estos trabajadores sólo se hacían visibles para el resto de la sociedad, mediante descripciones de visitantes, con notas pintorescas, simpáticas a los ojos de los lectores en tanto no se planteaban problemas sociales, como las que hizo Jules Huret: “*Era el mes de Febrero. En*

Massé confirma esta apreciación: “No hay más idea /entre los empresarios/ de la cuestión social que la de pagar el menor jornal y hacer trabajar al obrero lo más que se pueda” (Juan Bialet Massé, *Informe sobre...*, op. cit., p. 863).

⁶³ Pedro Arata et al, “Investigación...”, op. cit., p. 196.

⁶⁴ Juan Alsina, *El obrero en la República Argentina*, Buenos Aires, 1905, p. 304.

⁶⁵ *Anuario de la Dirección General de Estadística de la Provincia de Mendoza correspondiente al año 1911*, Buenos Aires-Mendoza, G. Kraft, 1913, p. 421.

⁶⁶ Juan Alsina, *El obrero...*, op. cit., p. 242.

⁶⁷ Juan Bialet Massé, *Informe sobre...*, op. cit., pp. 884.

⁶⁸ Rodolfo Richard-Jorba, “Cambio productivo, transformaciones en la articulación territorial y desarrollo de un mercado de trabajo regional entre dos modelos económicos. De labradores y domadores a vitivinicultores y metalúrgicos. Mendoza y San Juan, 1869-1914”, en Marcelo Lagos, María Silvia Fleitas y María Teresa Bovi (Comp.), *A cien años del...*, op. cit., pp. 93-122.

En relación con el bracero italiano “[...] El obrero criollo le es superior desde el punto de vista de la resistencia; pero no tiene asiduidad, perseverancia. Es un niño, y, en cuanto tiene algún dinero en el bolsillo, bebe, baila y juega [...]” (Jules Huret, *La Argentina...*, op. cit., p.230). Bialet Massé también se alarmaba por los vicios y la inmoralidad de los trabajadores (Juan Bialet Massé, *Informe sobre...*, op. cit., pp. 863 y siguientes).

toda la extensión del viñedo se veían filas de carromatos [...]. Diseminadas por la viña, se apercibían siluetas de mujeres inclinadas sobre las cepas, y que se erguían por momentos, viéndoselas sólo el busto; llevaban un pañuelo que cubría sus cabellos; a veces avanzaban, llevando sobre sus cabezas morenas, de ojos reidores, y con el mentón un poco levantado á la manera de las canéforas, grandes cestas llenas de uva. Los capataces, á caballo, vigilaban á los vendimiadores [...].⁶⁹

También eran mencionados –y reconocidas sus cualidades de resistencia física y laboriosidad- en informes oficiales⁷⁰ o en avisos de prensa que ofrecían los servicios de peonadas a través de reclutadores. Los peones y jornaleros, más o menos estables algunos, temporarios los más, eran imprescindibles para las labores del viñedo, fuera que trabajasen a órdenes de capataces, de contratistas de viña, de plantación o, directamente, del propietario. Sólo eran reemplazados por los contratistas autoempleados cuyos parientes directos desempeñaban también el rol de peones,⁷¹ evitando la *fuga* de ingresos hacia el exterior de la familia.

Las tareas de los peones eran variadas y estaban repartidas a lo largo del año,⁷² pero no alcanzaban un volumen tal que justificara el empleo permanente, por lo cual sólo una estrecha minoría tenía ese carácter, mientras que la mayoría ocupaba funciones temporarias, sobre todo en la vendimia, cuando los cálculos de Pavlovsky ya citados quedaban cortos, porque la mayoría de los establecimientos vitivinícolas triplicaba el número de peones durante la cosecha y la elaboración.⁷³ Los trabajos de araduras, riego, podas, ataduras, despampanados, reparación de alambrados, reposición de fallas, mantenimiento de canales y acequias,⁷⁴ se llevaban a cabo en marcos de relativo aislamiento, temporal y espacial, poco propicio para la formación de una conciencia colectiva y para la organización gremial. La presencia masiva llegaba con el tiempo de vendimia, cuando abigarrados grupos familiares poblaban fincas y bodegas o se subían a los

⁶⁹ *Ibíd.*, p. 226.

⁷⁰ Pedro Arata et al, “Investigación...”, *op. cit.*, p. 197; Juan Biale Massé, *Informe sobre...*, *op. cit.*

⁷¹ En el establecimiento vitivinícola Panquehua, los familiares de los 11 contratistas de viña de la firma, trabajaban en 1901 como jornaleros en las vendimias (María R. Prieto y Susana Choren, “El trabajo familiar...”, *op. cit.*, p. 133).

⁷² “No se puede especificar por nombres, las diferentes clases de trabajadores, porque el peón nuestro, habituado a las tareas de la viña desde hace tanto tiempo, desempeña cumplidamente todas las tareas que su cultivo exige” (del Informe oficial de Mendoza, recogido por Juan Alsina, *El obrero...*, *op. cit.*, p. 304).

⁷³ En 1904, por ejemplo, la bodega Barraquero tenía 60 peones permanente y entre 150 y 200 en vendimia (Juan Biale Massé, *Informe sobre...*, *op. cit.*, p. 895).

⁷⁴ Sólo Biale Massé distingue los jornales según algunas tareas: los podadores (julio-agosto) recibían entre \$ 1,50 y 2 de jornal; las ataduras, a cargo de mujeres y niños, representaban \$ 0,80 a 1,20 y \$ 0,20 a 0,80, respectivamente, valores que marcan la discriminación y explotación del trabajo femenino e infantil. Por último, los canequeros y los carreros obtenían entre \$ 1,80 y 2,20 (datos de Juan Biale Massé, *Informe sobre...*, *op. cit.*, p. 885 y 887).

carros para llevar las uvas o sacar hacia las estaciones ferroviarias los vinos remanentes de la cosecha anterior. Era el mejor momento para el trabajador, no sólo porque era la única época de pleno empleo -y consecuente elevación de los salarios-, sino también porque trabajaba toda la familia, lo que permitía a muchos peones hacerse de alguna reserva económica para administrar la escasez de los meses siguientes.⁷⁵

En vendimia, como hemos dicho, los trabajadores eran intercambiables, ora peones agrícolas, ora jornaleros industriales o de servicios, cuyos jornales ya fueran mencionados.⁷⁶ Las fuentes empresariales del final del período estudiado resultan poco confiables nuevamente porque indican precios de la mano de obra con oscilaciones muy bruscas sin explicaciones que las justifiquen. Así, en 1912, habría habido una prórroga hasta mayo de la cosecha de uvas debido a la escasez de vendimiadores, pese a que se les habría ofrecido entre \$ 5 y 6 diarios;⁷⁷ sin embargo, la prórroga de la cosecha favorecía siempre a los bodegueros, que pagaban menos por el menor peso de una uva con mayor contenido azucarino, lo que le permitía elaborar más vino. Un año después, otra entidad empresarial expresa que los salarios de los trabajadores de la viña oscilan entre \$ 2,50 y 3,⁷⁸ con lo cual la presunta escasez parecería haber terminado casi mágicamente. Da la impresión de que los salarios obreros nunca superaban los mínimos y que eran utilizadas ciertas cifras por las entidades empresarias en función de intereses coyunturales, o para aparecer públicamente favoreciendo a los obreros.⁷⁹

⁷⁵ “Los obreros estables de viña viven bastante bien. El jornal es suficiente; y como en la vendimia trabajan las mujeres y los niños, pueden ahorrar todos” (Juan Biale Massé, *Informe sobre...*, op. cit., p. 887). Esta visión optimista de Biale, sirve, no obstante, para confirmar que sólo una minoría, los peones estables, podían hacer algún ahorro. Agrega este autor que en vendimia no había descanso dominical (Ibídem, p. 895), por lo que el jornal debía multiplicarse por 30 en lugar de los 25 días que consideramos para mensualizar el ingreso.

⁷⁶ Una pequeña diferenciación la registramos en 1911, cuando los conductores de carros tenían un jornal de \$ 3, es decir, superiores en poco más del 17% al del conjunto de peones (inclusive de trabajos urbanos), que no superaban \$ 2,50 por día (ver datos salariales en *Anuario de la Dirección... año 1911*, op. cit., pp. 418-421).

⁷⁷ Centro Vitivinícola Nacional, *Boletín* N° 80, Buenos Aires, mayo de 1912, p. 2.138. Esta información contradice un aviso de la misma entidad (p. 2.142) que expresa: “El Centro se encarga de enviar peones de la inmigración a todo socio que los soliciten”. La misma entidad informaba, un mes antes, sobre la escasez de peones, debida a que emigraban al Litoral, “especialmente a Santa Fe, donde les han ofrecido jornales remuneradores y gastos de viaje”; también por hallarse empleados en las “grandes obras” públicas y ferroviarias (*Boletín* N° 79, Buenos Aires, Abril de 1912, p. 2.112). No hay datos de que los peones recibieran jornales de \$ 5 a 6 por estos trabajos, por lo que resultan poco verosímiles tales valores.

⁷⁸ “Memorial elevado al Congreso de la Nación por la Sociedad de Vitivinicultores de Mendoza en oposición a un proyecto de aumento del impuesto nacional al vino”, en Centro Vitivinícola Nacional, *Boletín* N° 97, Buenos Aires, octubre de 1913, pp. 2.670-2.271. En este escrito, inclusive, es probable que se hayan inflado los jornales para fundamentar presuntos mayores costos que justificaran la oposición al aumento impositivo.

⁷⁹ El mismo Biale Massé parece aceptar esta situación: “Tampoco es cierto que la vendimia se haga á 70 ú 80 centavos y la comida, con 7 ú 8 horas de trabajo. Nadie trabaja por menos de 1.50 á 1.80, según los datos que verá

Las bodegas, por su carácter de *fábricas*, es decir de establecimientos en los que existía una división técnica y espacial del trabajo, presentaban una complejidad laboral creciente, que acompañaba el proceso de incorporación de equipos tecnológicamente avanzados. Se demandaban operarios para controlar y operar implementos manuales o máquinas diversas accionadas por energía eléctrica, motores a explosión o calderas de vapor.

El peón agrícola *polifuncional*, también encargado de tareas generales en las bodegas, daba paso entonces a obreros especializados, que recibían salarios considerablemente superiores a los de aquél. También era frecuente que estos trabajadores operaran por cuenta propia atendiendo las necesidades de varios establecimientos simultáneamente. El creciente número de bodegas tecnificadas y de gran capacidad de elaboración que dominaban el sector vitivinícola desde comienzos del siglo XX,⁸⁰ mostraba el saldo cualitativo que implicaba la especialización de los trabajadores y su reflejo en los salarios percibidos. También era la muestra de la nula formación técnica del peón criollo, lo que contribuía a mantenerlo en los *márgenes* sociales; y la ventaja a favor de los inmigrantes europeos, portadores de conocimientos técnicos que los llevaban a aprovechar un *nicho* laboral, caracterizado por una creciente demanda y una oferta relativamente baja, ecuación que daba salarios considerablemente superiores.

Si en 1904 los peones estables de bodega ganaban un jornal de \$ 1,40 a 1,50 (\$ 35 a 37,50 por mes) y algo más en vendimia, con jornadas de sol a sol en invierno (y descanso de dos horas en verano),⁸¹ en los grandes establecimientos los carpinteros recibían entre \$ 62,50 y 75, los herreros de \$ 87,50 100, y los mecánicos \$ 125 a 150. Los toneleros, otra especialidad clave, trabajaban con jornales de \$ 5 o 6, recibiendo ingresos similares a los mecánicos,⁸² o bien, lo hacían dentro de las bodegas cobrando por cada unidad fabricada o reparada, o tenían talleres propios y atendían las demandas de varios bodegueros a la vez. Estos fueron los primeros

V.E. me han dado los bodegueros y me han confirmado sus patrones” (Juan Biale Massé, *Informe...*, op. cit., p. 884, resaltado nuestro).

⁸⁰ Eduardo Pérez Romagnoli y Rodolfo Richard-Jorba, “Una aproximación de la geografía del vino en Mendoza: distribución y difusión de las bodegas en los comienzos de la etapa industrial (1880-1910)”, en *Revista de Estudios Regionales* N° 11, Mendoza, CEIDER, 1994, pp. 151-176.

⁸¹ Juan Biale Massé, *Informe sobre...*, op. cit., pp. 884 y 895.

⁸² *Ibidem*, pp. 895-898

trabajadores del sector en enfrentar conflictos con las patronales apelando a la organización colectiva y a diversas medidas de resistencia que incluyeron huelgas con variado resultado.⁸³

Alsina, complementando a Biale Massé, es quien mejor muestra la complejidad del mercado laboral vitivinícola, porque incluye horas de trabajo y otra información valiosa para establecer si los trabajadores integraban a sus ingresos otros rubros, además del salario. También interesa el aporte de Alsina porque muestra que no había uniformidad en los jornales y salarios sino amplias variaciones, en función de la distancia de los establecimientos vitivinícolas respecto de la capital. Quienes trabajaban cerca de la ciudad recibían mejores ingresos pues, sin duda, la competencia de los salarios urbanos obligaba a los patrones a equiparar los valores. Pero, también, las variaciones se relacionarían con el tamaño de las bodegas (Cuadro N° 1).

El peón de bodega en la capital o en el vecino departamento de Guaymallén recibía \$ 1,60 diarios por jornadas de 9 horas (10 para el que trabajaba la viña); en Maipú (15/20 Km de la ciudad), cobraba \$ 1,70 pero con una carga de 11 horas, mientras que en San Carlos, más de 100 Km al Sur del núcleo capitalino, el jornal caía a \$ 0,70 (\$ 17,50 mensuales) por 12 horas de labor, aunque recibía alojamiento y comida.

Los jornales de los toneleros eran nominalmente iguales pero como sus jornadas se extendían entre 10 y 12 horas, había una importante variación en términos reales.

Los otros trabajadores especializados tenían el salario mensualizado. Los capataces de bodega, trabajadores clave para asegurar el control sobre los peones, tenían extensas jornadas de labor y salarios muy diferentes, con mínimos semejantes a los de algunos peones, aunque reforzados por alimentación y vivienda. Los foguistas recibían un ingreso similar al de un capatz de viña, apenas \$ 50 por 12 horas de labor. Los mecánicos, en cambio, cobraban un 60% más por idéntica jornada, que en el caso de los maquinistas se reducía a 10 horas con un salario superior.

Los *bodegueros* eran una categoría no definida por Alsina, pero estimamos que se trataría de un encargado general, o un enólogo, o práctico en enología. Las diferencias salariales muy pronunciadas, seguramente estaban relacionadas con el tamaño de las bodegas pero, además, sugieren que Alsina habría incluido en esta categoría tanto a trabajadores como a personal jerárquico (Cuadro N° 1).

⁸³ En una huelga de toneleros de la bodega Dácomo en 1907, se reclamaba contra la adición de una hora a la jornada laboral sin el correspondiente pago extra; también reclamaban un jornal de \$ 6 (Rodolfo Richard-Jorba, “Cambio productivo...”, op. cit., p. 106).

Los accidentes de trabajo: desprotección de vidas subvaluadas

A diferencia de los contratistas, cuya identidad y nacionalidad podemos conocer –como también parte de sus itinerarios económicos y sociales–, los peones y jornaleros sólo aparecían plenamente como personas físicas, cuando sus nombres o su existencia eran registrados en la prensa⁸⁴ como partícipes de accidentes laborales o de pendencias de variado origen. Así, convalidando el discurso hegemónico, los diarios registraban prolijamente en las noticias policiales las riñas, agresiones o conflictos personales, además de los accidentes. Todo ello constituye un claro reflejo de las precarias condiciones de trabajo y de vida de estos trabajadores, su aislamiento, sus actitudes individuales de resistencia a la patronal, ciertas formas de evasión de su cotidiana realidad y la inexistencia de parámetros mínimos sobre seguridad e higiene.

Desde la última década del siglo XIX hasta fines del período estudiado, son sobreabundantes las noticias de accidentes laborales de trabajadores vitivinícolas, muchas veces con resultados fatales o con heridas de gravedad y, en su mayoría, evitables si se hubiera instruido debidamente al personal o se hubiesen adoptado medidas de prevención por parte de los empresarios, así como regulaciones y controles estatales. La precariedad de muchas instalaciones incidía también en la reiteración de los accidentes. Esto era así pues en Mendoza no existían normas que protegieran a los trabajadores. *“Diríase que la única ley que regla las obligaciones entre patronos y obreros, es la conveniencia mutua y recíproca; pues no existe disposición escrita alguna que reglamente los contratos con obreros, ni que determinen siquiera las horas de trabajo [...] Nada existe igualmente escrito sobre régimen é higiene de las fábricas y talleres [...] como asimismo, sobre trabajos de mujeres y niños y sobre casas para obreros”*.⁸⁵

Un accidente frecuente que padecían los trabajadores en las bodegas era la muerte por asfixia con gas carbónico, que afectó, inclusive, a algunos pequeños propietarios. *“Pedro Carmona debía sacarle el orujo a una cuba, que contenía mosto en fermentación, y al sacarle la*

⁸⁴ En otro contexto y con objetivos distintos de los de este trabajo, una investigación reciente analiza el papel jugado por la prensa, definida como *seria*, en Rosario, frente a un grave conflicto social en 1928. Sus autores determinan cómo el diario La Capital daba *visibilidad* a las acciones violentas de los huelguistas, criticándolas con dureza y, a la vez, valorando lo que era *políticamente correcto*: las actitudes de obreros dóciles, disciplinados (Hernán Uliana, Fernando Cesaretti y Diego A. Mauro, “Representaciones, prensa y conflicto social. Estrategias complejas en el diario La Capital, mayo-julio de 1928”, en Marta Bonaudo (directora), *Imaginario y prácticas de un orden burgués. Rosario, 1850-1930*, Tomo I, Rosario, Prohistoria Ediciones, 2005).

⁸⁵ Juan Alsina, *El obrero...*, op. cit., p. 47. Como se desprende del texto, Alsina asumía el discurso liberal (era Director de Migraciones de la Argentina) de existencia de un mercado de trabajo libre y perfecto en el que el trabajador acordaba con el patrón de acuerdo a su propia conveniencia, aunque reconocía la ausencia de normas legales sobre duración de las jornadas, seguridad e higiene, trabajo femenino e infantil y viviendas.

tapa se asfixió por el gas carbónico que salió de la cuba y se cayó dentro de ésta, donde murió".⁸⁶ Estos accidentes, reiterados en tiempos vendimiales, no parecían generar preocupación por informar y educar a los trabajadores sobre el peligro que representaban los gases de la fermentación.

La limpieza de cubas y toneles motivaba también accidentes muy graves. Al parecer, una práctica habitual consistía en azufrar las cubas mientras simultáneamente se les echaba alcohol, lo que concluía en incendios con daños materiales importantes y operarios con quemaduras de diversa consideración.⁸⁷ Sin desconocer las acciones negligentes de muchos trabajadores o de sus superiores, el primer paso en la investigación de estos accidentes frecuentemente apuntaba a criminalizar a quienes estaban presentes, fuera porque habría experiencias de actitudes resistenciales individuales, o marcadas negligencias, como por la vigencia del estereotipo que asociaba al trabajador o al pobre (era lo mismo) con inclinaciones por el delito.⁸⁸ En otros casos, se hacía evidente la absoluta falta de medios para realizar los trabajos, lo que podía generar accidentes de gravedad: "*Unos peones de la bodega Barraquero estaban azufrando un tonel en el sótano del primer cuerpo de la bodega y acercaron demasiado la vela con que se alumbraban por lo que el tonel estalló e incendió una bordalesa de vino, propagándose el fuego [...]*".⁸⁹

Cualquier tarea implicaba riesgos porque el común denominador estaba marcado por la imprevisión, la ausencia de normas y, sobre todo, la absoluta despreocupación patronal por el destino de sus trabajadores, meras piezas reemplazables de una maquinaria orientada a obtener la máxima ganancia posible. A los ejemplos expuestos se sumaban con regular reiteración los accidentes que padecían quienes realizaban labores de albañilería, fueran caídas o derrumbes, entre los más comunes. La experiencia que sumaba víctimas no parecía modificar la pasividad del

⁸⁶ *El Debate*, Mendoza, 26-3-1895, p. 2. En otro caso, un obrero francés murió ahogado en una cuba con mosto en la bodega de Borel y Calise (*Los Andes*, Mendoza, 21-5-1901, p. 5). Entre otros muy numerosos ejemplos, ver este tipo de accidentes en *El Comercio*, Mendoza, 28-3-1903, p. 2 (bodega Romairone), 3-4-1904, p. 2 (bodega Del Pino), y 17-5-1905, p. 5 (Bodegas Andinas); y *La Industria*, Mendoza, 10-6-1914, p. 4 (bodega en Rivadavia).

⁸⁷ En un caso, explotó una cuba en la bodega de Isaac Chavarría y el obrero que echaba el alcohol comenzó a incendiarse, pero fue auxiliado y salvó su vida; y el incendio del edificio pudo ser controlado (*Los Andes*, Mendoza, 13-6-1895, p. 1).

⁸⁸ En la bodega Escorihuela, el capataz había ordenado a un peón limpiar con grapa los toneles; otro arrojó el azufre seguidamente y el tonel explotó, alcanzando las llamas al techo, que comenzó a arder. El peón resultó con golpes y graves quemaduras. Tanto el capataz como los peones fueron detenidos "hasta que se compruebe que no ha habido intención criminal" (*Los Andes*, Mendoza, 27-3-1900, p. 5). Otro hecho similar en *Los Andes*, Mendoza, 25-2-1902, p. 5. El mismo diario informaba sobre un importante incendio en la bodega de Fuseo y Pouget, lo que determinó la detención de todos sus peones (3-2-1914, p. 6).

⁸⁹ *Los Andes*, Mendoza 13-6-1900, pp. 4-5 (resaltado nuestro).

Estado; tampoco la actitud patronal frente a la inseguridad de sus trabajadores, casi invariablemente pertenecientes a las firmas más importantes.⁹⁰ Otros muchos casos eran de extrema gravedad: “Cuatro trabajadores de la bodega Giol y Gargantini murieron mientras cargaban cartuchos con pólvora para cañones contra el granizo. Uno de los jóvenes golpeó el fulminante de un cartucho y una chispa cayó sobre un montón de pólvora que había en la habitación”.⁹¹

La operación de equipos mecánicos que se incorporaban rápidamente a la pujante agroindustria era otra fuente que registraba la accidentología de la época. Desde un pie destrozado por una máquina moledora,⁹² a fracturas provocadas por volquetes de uva;⁹³ desde quemaduras por manipulación de combustibles para motores de explosión,⁹⁴ a muertes por electrocución al poner en marcha una bomba de trasiego,⁹⁵ o por explosión de calderas,⁹⁶ sumado todo ello a manos destrozadas por bombas eléctricas,⁹⁷ eran noticias presentes día a día en la prensa.

Finalmente, la estadística oficial recopiló la información sobre accidentes laborales y sus resultados permiten formarnos una idea de la magnitud social que alcanzaban estos hechos entre los más desprotegidos, los jornaleros. Con las cifras del Cuadro N° 2 se evidencia que los casos presentados no constituían eventos fortuitos sino que formaban parte de una actitud empresaria y estatal de desprecio por quienes estaban en las márgenes de la sociedad, muy necesarios, pero prescindibles y fácilmente reemplazables.

⁹⁰ Varios peones resultaron heridos al derrumbarse el techo de una bodega, propiedad del Gral. Rufino Ortega, que estaban embarrando (Ibíd., 11-4-1901, p. 4). Un obrero de la bodega Tomba murió al caerse de un andamio (Ibíd., 24-7-1904, p. 5). Accidentes similares, en bodega Dácomo, con 4 peones que cayeron a un pozo (*La Industria*, Mendoza, 3-8-1910); y en bodega Arizu, un peón muerto por la misma causa (*Los Andes*, Mendoza, 27-9-1910, p. 7).

⁹¹ Ibíd., 31-12-1901, p. 5. En otro accidente, dos obreros de la bodega de Rufino Ortega resultaron heridos de gravedad cuando estallaron unos fulminantes de bombas antigranizo. La policía detuvo a varios trabajadores (Ibíd., 19-3-1910, p. 7), en otra rápida acción de criminalización y soslayando las responsabilidades patronales por no asegurar la disposición en lugares apropiados de los explosivos y definir procedimientos para su manipulación. El propietario, Rufino Ortega (h), precisamente, había asumido nueve días antes la gobernación de Mendoza.

⁹² En bodega Dácomo (Ibíd., 13-3-1909, p. 4).

⁹³ En bodega Giol (*La Industria*, Mendoza, 26-3-1912, p. 5).

⁹⁴ En bodega López Hnos. (Ibíd., 22-11-1912, p. 5).

⁹⁵ En bodega Scarpa y Curto (*Los Andes*, Mendoza, 22-2-1913, p. 5).

⁹⁶ En bodega Arizu en San Rafael (*La Industria*, Mendoza, 6-3-1913, p. 5).

⁹⁷ En bodega de Rufino Ortega (h) en Rivadavia (*Los Andes*, Mendoza, 15-3-1914, p. 7).

Conclusiones

La acelerada difusión del viñedo capitalista y la intensificación del trabajo necesario para su cultivo, aumentaron la demanda laboral, que no estaba limitada sólo a la fase agrícola. Se extendía, además, a la industria (bodegas, tonelerías, destilerías...) y a los servicios de transporte. Comparados con otros trabajadores, los vitivinícolas registraron aumentos en la productividad y en sus remuneraciones, aunque menos en los peones que en los trabajadores más calificados.

El incremento demográfico por inmigración extranjera (sobre todo desde los años 1890) y migraciones internas, amplió el mercado de trabajo y fue generando una oferta de baja calificación, en un marco de extrema precariedad. Paralelamente, la vitivinicultura daba lugar a una creciente demanda de personal temporario, a la vez que expulsaba trabajadores por incorporación de equipo moderno en la industria.

Seguidamente señalamos que en un marco de creciente complejización social, surgieron nuevos actores sociales que tendrían un rol esencial en la expansión territorial y económica de la vitivinicultura mendocina: *los contratistas de plantación* quienes, provenientes en su mayoría del mundo del trabajo, tenían claros rasgos y comportamientos empresariales.

Aquella actitud empresarial de asumir riesgos se desdibujaba casi hasta desaparecer en el *contratista de viña*, trabajador encargado del mantenimiento de los cultivos vitícolas, que se autoempleaba y trabajaba la viña con toda su familia.

En un apartado especial hemos tratado de presentar a los peones del sector vitivinícola, sus precarias condiciones de trabajo y sus magros ingresos, que sólo permitían la reproducción social, pero que imponían férreos límites para superar su presencia en los márgenes de la sociedad sin poder alcanzar su integración a la misma. Por el contrario, la vitivinicultura capitalista incorporaba otro personal, calificado o muy calificado y escaso en un medio social con una cultura técnica que comenzaba a despuntar; este recurso humano, por lo tanto, era demandado desde otras actividades industriales. Ello obligaba a mejorar sustancialmente los salarios para conservarlo en el sector.

Por último hemos procurado confirmar, analizando los accidentes laborales, las precarias condiciones en que los peones y jornaleros cumplían con su trabajo, perdiendo incluso la vida, y la marginación social que padecían, frecuentemente reforzada por la potencial criminalización de sus acciones.

Resta aún profundizar esta investigación y extenderla en el tiempo, al menos hasta el comienzo de la gran depresión de los años 1930, e incorporar otros aspectos del apasionante mundo del trabajo, como la violencia individual y el alcoholismo, pero también las primeras respuestas del Estado con políticas sociales, los conflictos colectivos y la organización gremial de los trabajadores.

La finca de Las Mesas, una iniciativa vitivinícola en Canarias en la primera mitad del siglo XX.

Juan S. Nuez Yáñez¹

ABSTRACT

El comercio de vino en Canarias empezó a cambiar a partir de 1900. Hasta esa fecha, la producción local cubría prácticamente la totalidad de la demanda, pero la llegada de vino español a bajo precio fue reduciendo sus posibilidades de venta. En 1950, la mitad del vino vendido en las Islas era foráneo. Pese a ese contexto, la empresa Hamilton y Compañía decidió emprender un proyecto vitivinícola en el sur de Tenerife en la finca de Las Mesas. En este trabajo se presenta una aproximación a lo ocurrido con el vino en Canarias en la primera mitad del siglo XX. Primero, desde una perspectiva de grandes magnitudes, y luego desde una perspectiva microeconómica a partir del análisis de la documentación empresarial.

1. Introducción

Los años comprendidos entre la segunda década del siglo XIX y la octava del siglo XX son un periodo de la vitivinicultura en Canarias que ha sido relativamente poco estudiado. Durante buena parte de las primeras tres centurias tras la incorporación del Archipiélago a la Corona de Castilla, el vino jugó el papel de principal generador de ingresos exteriores de las Islas. Unos ingresos que permitían adquirir fuera lo que no se podía o no resultaba rentable producir en el interior. Sus inicios, su expansión y su crisis han sido objeto de múltiples investigaciones desde distintas ramas de la Historia -la social, la política o la económica-, lo que ha permitido conocer con bastante profundidad, tanto la evolución de las principales macromagnitudes como los entresijos de la microhistoria².

¹ Departamento de Historia e Instituciones Económicas, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad de La Laguna, Campus de Guajara, 38071 La Laguna, España. Tel.: +34 922 317186. Correo electrónico jnuezy@ull.es

² Sólo por citar algunos trabajos que consideramos de inevitable consulta, ver A. BÉTHENCOURT MASSIEU (1991), M. LOBO CABRERA (1993), A.M. MACÍAS HERNÁNDEZ (1984, 1988, 2000), P.M. MARTÍNEZ GALINDO (1998), V. MORALES LEZCANO (1970) y G. STECKLEY (1981).

Por otra parte, desde los años ochenta del siglo pasado, el sector ha vivido una importante expansión, de manera que en la actualidad las hectáreas de viña suponen el 37 por ciento del total cultivado en el Archipiélago. Una expansión que ha venido de la mano de un fuerte apoyo de las distintas administraciones públicas –europea, española, canaria, insulares-, tanto legislativo como financiero, cuya finalidad no ha sido solamente económica, sino también de preservación de paisaje y del patrimonio agroambiental. Lo reciente de este proceso ha hecho que la mayor parte de las aproximaciones al fenómeno se hayan realizado desde los informes llevados a cabo por la Administración, o disciplinas como el Periodismo, la Geografía o la Economía³.

Sin embargo, son escasas las aproximaciones que se han realizado a aquel periodo en el que la producción de vinos en Canarias, no solamente dejó de ser el motor de la actividad económica isleña, sino que, además, tampoco ocupó demasiado superficie –el 6 por ciento del total en los años treinta del siglo XX. Ciento cincuenta años en los que algunos productores continuaron con su labor, de manera callada, sorda, pese a que la coyuntura no fuera la más favorable. Porque el viñedo no desapareció, sino que, principalmente, quedó relegado a las tierras marginales y el vino al autoconsumo, salvo en algunas zonas en las que honrosas excepciones de vitivinicultores le siguieron dando la importancia de antaño. Unas personas sin las que el resurgir posterior, el que actualmente se vive en las Islas, no hubiera sido posible, como indicaban Macías y Morales (2004).

Ahora bien, pese a ese reconocimiento, la evolución seguida por el sector entre 1820 y 1980 no ha recibido un tratamiento suficiente en los estudios sobre el vino en las Islas, siendo de destacar, en este contexto, las menciones realizadas en Rodríguez (1976) y Henríquez (2002). En un intento de ir cubriendo de manera progresiva esa laguna, hemos llevado a cabo unas primeras aproximaciones a lo ocurrido, básicamente en un análisis de macromagnitudes, marco normativo y entorno socioeconómico en Nuez (2004, 2005b, en prensa).

En el presente trabajo vamos a cerrar un poco el objetivo y concentrarnos más en una etapa concreta, la primera mitad del siglo XX, empleando, además de las fuentes

³ Consultar, entre otros, CONSEJERÍA DE AGRICULTURA DE LA JUNTA DE CANARIAS (1983), DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA AGROALIMENTARIA (2003), I. DUPUIS (2003), I. DUPUIS, J.L. GARCÍA y J. HERNÁNDEZ (2001), G. GUIRAO PÉREZ (dir.) (2001), M. LÓPEZ ARIAS (1989, 1995 y 1997), A.M. MACÍAS HERNÁNDEZ y G. MORALES MATOS (2004).

oficiales habituales, los datos disponibles de un proyecto vitivinícola en el sur de la isla de Tenerife, en la finca de Las Mesas, desarrollado por la empresa Hamilton y Compañía. Así, en un primer apartado, se describe la empresa, la explotación y la documentación empleada. Posteriormente se analizará la trayectoria seguida por la superficie cultivada de viñedo, la producción de vino y la comercialización del mismo en Canarias, de manera que nos sirva para contextualizar el proyecto. Una vez ubicados en el marco general, se descenderá al caso concreto de la finca de Las Mesas, estudiando la información relativa a la fase de producción, a la cantidad de mosto obtenido, la venta de vino y los resultados económicos de esta iniciativa, de manera que, a través de los mismos, podamos afinar el estudio del sector en este periodo.

2. La finca de Las Mesas.

La empresa Hamilton y Compañía tenía ya una larga trayectoria en el comercio de vinos cuando, a comienzos del siglo XX, inició la producción en una finca arrendada a la familia Peraza en la zona de la montaña de Las Mesas, en el municipio de Vilaflor, en el Sur de la isla de Tenerife. Como señalara Guimerá (1989: 181), en el tránsito del siglo XIX al XX, *“Hamilton & Co. es un ejemplo arquetípico de una firma británica, especializada en la consignación de buques, donde el carboneo es la principal actividad. Heredera de la tradición de Bruce, Hamilton & Co., sigue dando importancia a la exportación de vinos, producidos en sus propias bodegas. Pese a la decadencia del comercio de la cochinilla, sigue enviando algunas remesas a Europa. Continúa con el negocio de importación de manufacturas y alimentos, destinado prioritariamente al mercado interno canario. Es mediadora en los circuitos de cambio y pago, realizando alguna incursión en el terreno de las finanzas”*. Con posterioridad haría sus pinitos en el sector turístico, también en la producción y exportación de plátanos y tomates, y tendría paquetes accionariales en sociedades dedicadas a muy diversas actividades, desde la construcción de casas a la actividad pesquera, aunque el grueso de su negocio seguiría vinculado a los servicios portuarios⁴.

Los inicios de la Casa Hamilton en Canarias los encontramos en 1816, cuando Lewis Gellie Hamilton comienza a trabajar como aprendiz en la empresa Bruce & Co.,

⁴ En Guimerá (1989) podemos encontrar un recorrido por actividad social de la familia y la económica de la empresa centrada en el periodo 1880-1910. En Carnero (2007) podemos consultar su labor como comerciante-banquero.

dedicada al comercio de vinos y, en menor medida, de barrilla. Veinte años después, Lewis se convertirá en socio de la empresa, que empezará a operar desde 1837 como Bruce, Hamilton & Co. Sus hijos, Hugh Henry y Charles Howard, constituyen en 1885 la compañía Hamilton & Co., junto a su tío John Howard Edwards, como continuación de Bruce, Hamilton & Co., extinguida en 1878. En 1894, tras el fallecimiento de John Howard, los dos hermanos crean Hamilton y Compañía, Sociedad Regular Colectiva. Siempre en manos de la familia Hamilton, la empresa cambiaría su forma social en 1964, pasando a ser entonces Hamilton y Compañía, Sociedad Anónima.

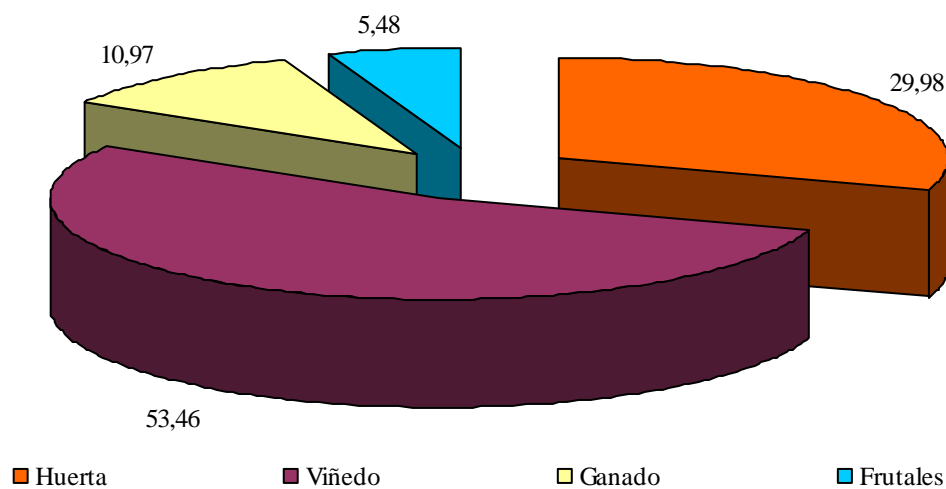
En el Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife se encuentra depositada una buena parte de la documentación contable y la correspondencia comercial generada por la Casa Hamilton, tanto la correspondiente a Bruce & Co., como la de Bruce, Hamilton & Co., la de Hamilton & Co. y la de Hamilton y Compañía, S.R.C., llegando la papelería hasta finales de la década de los cincuenta del siglo XX.

De la finca de Las Mesas, hemos podido consultar el libro de débitos, con apuntes que van de 1911 a 1916, y varios libros mayores, que cubren los ingresos y gastos desde 1916 hasta 1925, de 1925 a 1927, y de 1935 a 1942. La ausencia de documentación para el periodo 1928-1934 nos lleva a hablar de dos etapas cuando estamos estudiando las distintas variables, porque, además, hay modificaciones en el nivel de desagregación de la información. El incremento de la actividad económica y la mayor complejidad de las labores obligan a los administradores de la iniciativa a conocer con mayor exactitud los movimientos contables generados por cada tarea y, por lo tanto, a incrementar el número de cuentas empleadas. Las diferencias las podemos encontrar, sobre todo, en las anotaciones correspondientes a las ventas de vino, pues mientras que en los primeros años se trabaja con una cuenta denominada “Existencias de vino”, a finales de los años veinte comienza a contabilizarse la cosecha de cada año con una cuenta diferente. En las cuentas de “Viñas”, “Bodega” y “Vendimia” también habrá variaciones, pero de menor calado.

Ahora bien, no toda la finca está dedicada a viñedo, sino que se trata de la típica explotación isleña de policultivo de secano, en la que se distribuye el espacio, además de con las vides, con cereal, papas, hortalizas, árboles frutales, y, en este caso, también ganado. Una vez que las parras comenzaron a producir y el vino a comercializarse, los ingresos generados por este artículo pasaron a representar algo más de la mitad del total

percibido (cfr. Gráfico 1). A la hora del análisis de los datos de la contabilidad, hemos procedido a aislar los correspondientes a la actividad vitivinícola, como si se tratara de una explotación únicamente dedicada a ello, pues lo que nos interesa es conocer si cultivar viñas y producir vino era un negocio rentable en este periodo, y no si en conjunto la explotación daba beneficios.

Gráfico 1. Distribución porcentual de los ingresos en la finca de Las Mesas, 1918-1942



Fuente: Contabilidad de la finca de Las Mesas

Al igual que en el resto de productos, durante buena parte del periodo analizado, la comercialización del vino se hizo a medias entre Hamilton y Compañía y Herederos de Marcos Peraza, los propietarios de la finca de Las Mesas. Así, al terminar cada ejercicio, la primera entregaba a la segunda la mitad del importe resultante de las ventas, una vez descontada la mitad de los gastos de comercialización. Unos gastos de comercialización que incluían los siguientes conceptos: los acarretos de los envases vacíos desde el muelle de El Médano hasta la bodega –unos 20 kilómetros, aproximadamente-, los arbitrios que debían abonar por su desembarque, los acarretos del vino vendido desde la bodega al puerto, los arbitrios por su embarque y los impuestos de consumo. Este acuerdo incluía tanto el vino a granel, como el embotellado, así como el vinagre que se elaboraba con los caldos no comercializados.

3. El contexto de la iniciativa. Vides y vinos en Canarias en la primera mitad del siglo XX

La producción de vinos en Canarias era, hasta el paso del siglo XIX al XX, suficiente como para cubrir la demanda local. Pese a que las Islas habían sido declaradas puertos francos en 1852, no se produjo la llegada de caldos foráneos al Archipiélago con cierta entidad hasta esa fecha. La excepción a la franquicia que suponían los aranceles al cereal, llevaba aparejada la protección de una agricultura de secano en la que se combinaban cereales con papas y vino. La escasa dimensión de los mercados urbanos y del grado de asalarización de la población trabajadora, por una parte, y el predominio de la producción para el autoconsumo en las zonas rurales, parecen ser las razones que estarían detrás de los reducidos volúmenes importados.

Los problemas para los productores se derivaban más del fraude que de las importaciones, como denunciaba la Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria en 1890, al señalar que “(d)espués de la fase de prosperidad, quedó el cultivo suficiente para producir para el consumo del país, manteniéndose sus precios en condiciones de poder sufragar los costos y quedar al agricultor un beneficio relativamente bueno. En ese estado permaneció hasta que, no ya la moda, sino la ambición y el fraude lo han traído a la depreciación en que hoy se encuentra, viéndose obligados los agricultores a ser vendedores al por menor de sus propias cosechas, y si en junto realizan alguna partida, es a precio ínfimo (...) La base de todas las adulteraciones que se están haciendo con nuestros vinos y hasta sin ellos (...) es el alcohol, merced al cual las cosechas, como es público y notorio en esta localidad, se duplican y triplican en manos de mercaderes sin conciencia”⁵.

Sin embargo, la situación comenzó a cambiar ya desde finales del siglo XIX. El crecimiento de la infraestructura portuaria en las dos capitales canarias, junto al resto de actividades económicas ligadas a la misma, provocaron un aumento considerable de la población asentada en las dos ciudades capitalinas del Archipiélago y, conjuntamente, una mayor demanda de productos vía mercado al incrementarse el número de asalariados (cfr. Cuadro 1). Se abría entonces la puerta para que el negocio de importar vinos pasara a ser rentable, y ya en el primer quinquenio del XX la oferta foránea representaba casi el 20 por ciento del vino disponible en Canarias (cfr. Gráfico 2).

⁵ Crisis agrícola y pecuaria, tomo V, p. 486 y siguientes.

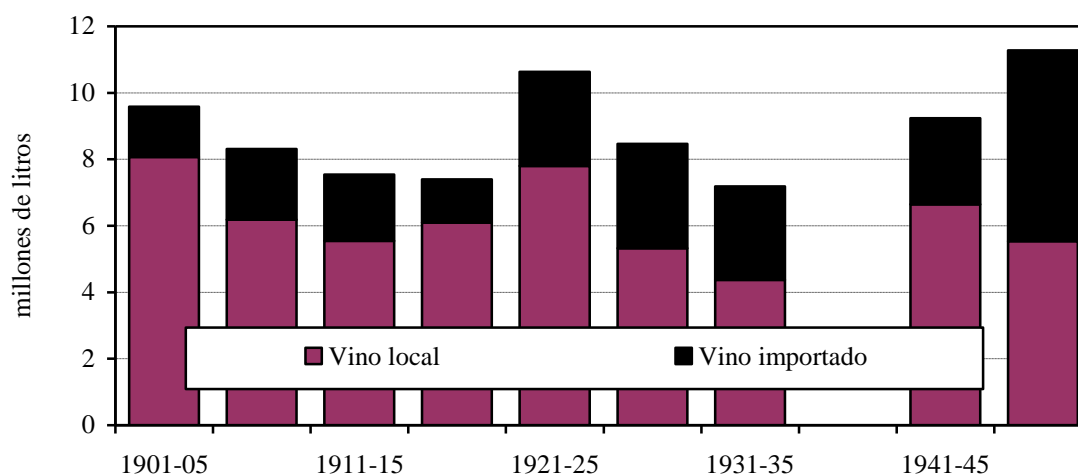
Cuadro 1. Población de hecho en las dos capitales canarias

	Las Palmas de Gran Canaria		Santa Cruz de Tenerife	
	Habitantes	Índice de concentración	Habitantes	Índice de concentración
1867	14.233	20,64	12.952	13,82
1887	20.756	21,49	19.722	17,82
1900	44.517	34,92	38.419	27,84
1910	62.886	38,68	63.004	34,94
1930	78.264	36,09	62.087	28,37
1950	153.262	45,75	103.446	32,13

Nota: El índice de concentración es el porcentaje sobre el total de la población de cada una de las islas de referencia.

Fuente: *Censos de población*. Elaboración propia.

Gráfico 2. Oferta disponible aparente de vino en Canarias, 1900-1950 (Medias quinquenales)



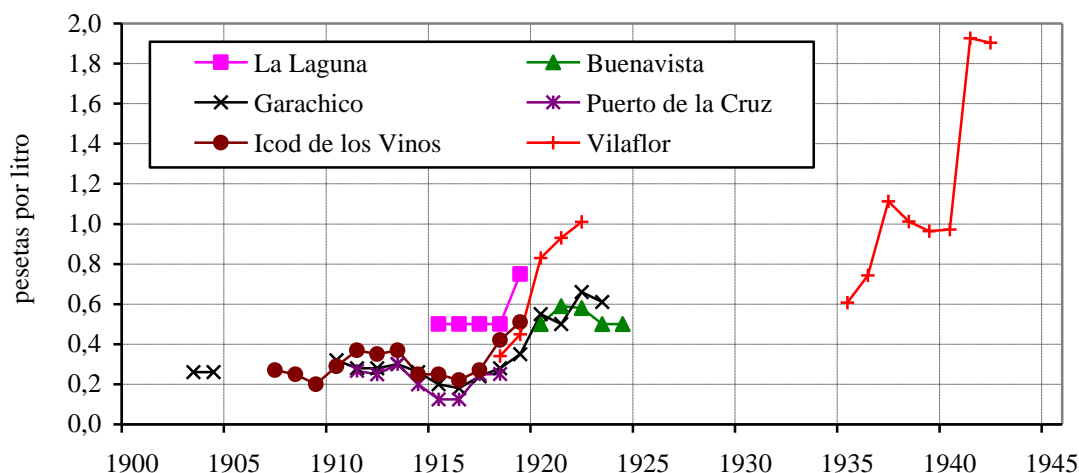
Nota: No disponemos del volumen importado ni de la producción local entre 1936 y 1940

Fuente: *Anuario Estadístico de España y Estadísticas de Comercio Exterior*. Elaboración propia.

Progresivamente, los vinos españoles fueron ganando terreno en el paladar de los consumidores isleños, y antes de la Primera Guerra Mundial ya copaban casi el 30 por ciento del mercado. El conflicto bélico significó el aislamiento para Canarias, especialmente a partir de la generalización de la guerra submarina en 1917. Una coyuntura que animó a volver a poner en explotación fincas de viñedo que habían ido abandonándose y que se recuperaran los niveles de producción de inicios de la centuria. La elevación de los precios percibidos por los productores, que se duplicaron y, en

algunos casos, incluso se triplicaron –según las contabilidades de varias explotaciones ubicadas en distintos municipios de la isla de Tenerife-, servirían de importante incentivo para esta actuación (cfr. Gráfico 3).

Gráfico 3. Precio percibido por los productores de vino en varias zonas de Tenerife, 1900-1945



Fuente: Contabilidades privadas depositadas en el Archivo de Empresas del Departamento de Historia e Instituciones Económicas de la Universidad de La Laguna.

Ahora bien, la vuelta a la normalidad en el tráfico comercial tras el final de las hostilidades, significó el final de esa breve etapa de prosperidad, y pronto las importaciones superaron los 3 millones de litros en un mercado en el que se comercializaban menos de 9. Desde mediados de los años veinte, la oferta foránea copaba el 40 por ciento del consumo, desplazando a una producción local que no encontraba acomodo en los canales habituales de comercialización. La más que probable reducción de los precios percibidos y las dificultades para vender los vinos isleños, hicieron retroceder la oferta hasta 4 millones de litros en el periodo 1931-35.

Tendrían que venir de nuevo los conflictos, en este caso, la Guerra Civil española y la Segunda Guerra Mundial, para que volviera a darse una situación de ventaja relativa para la producción local. Y como veinte años antes, los agricultores canarios respondieron incrementando la producción para cubrir el mercado dejado vacante por los caldos importados. De nuevo, la evolución de los precios refleja la situación de exceso de demanda que estaría sosteniendo este *modus operandi*, pues los de finales de la Guerra Civil duplicaban los de 1935, y los de 1942 los triplicaban.

Sin embargo, el final del periodo bélico volvió a colocar las cosas en lo que parecía su estado normal, es decir, las importaciones copando buena parte del mercado. Así, en el quinquenio 1946-50, ya suponían el 50 por ciento de la oferta disponible aparente, con un volumen cercano a los 6 millones de litros. La diferencia de precios entre el mosto local y el foráneo era demasiado elevada como para que los productores isleños pudieran mantener posiciones, pues ni siquiera el coste de transporte desde la Península hasta el Archipiélago servía de barrera de entrada (cfr. Cuadro 2).

Cuadro 2. Precio del mosto en Canarias y en España, 1943-1949 (Pesetas por litro)

	Canarias		España		Canarias/ España
	corrientes	constantes	corrientes	constantes	
1943	1,87	3,61	0,83	1,60	2,26
1944	1,96	3,51	1,13	2,02	1,74
1945	2,20	3,55	1,68	2,72	1,31
1946	3,02	4,07	2,10	2,83	1,44
1947	3,00	3,44	2,25	2,59	1,33
1948	3,10	3,32	2,19	2,35	1,41
1949	3,90	3,90	2,09	2,09	1,87

Fuente: *Anuarios de Producción Agraria*. Elaboración propia.

Si ésta fue la evolución seguida por el mercado de vino en Canarias, hagamos ahora un repaso más centrado en lo ocurrido con en el ámbito productivo, empleando como fuente las estadísticas oficiales. Según se desprende del Cuadro 3, la superficie cultivada en las Islas en la primera mitad del siglo XX osciló siempre en torno a las 6.000 hectáreas. Las 4.800 de promedio de 1903-1912 son el resultado de la infravaloración de los primeros años, pues no parece coherente con los datos de producción de mosto, ya que significaría que el aumento en 1.100 hectáreas de los años posteriores se habría hecho con tierras de tan mala calidad como para reducir la productividad global desde los 1.400 litros por hectárea a algo menos de 900.

Analizando el valor del mosto y los ingresos totales de las explotaciones de viñedo, podría parecer que la evolución negativa, en cuanto a posición en el mercado, que hemos señalado a lo largo de este apartado, no sería tan relevante, puesto que los productores habrían experimentado un importante crecimiento en las rentas obtenidas. Así, el valor de todo el mosto producido en Canarias habría pasado de 1,2 millones de

pesetas de promedio anual entre 1903 y 1912 a 14,8 millones en 1946-50, lo que habría significado multiplicar casi por 12 el precio por litro. Sin embargo, haciendo el cálculo en precios constantes, el incremento no es tan notable, e incluso las cotizaciones muestran una trayectoria ascendente hasta finales de los años 20 –cuando duplican las de 1903-12-, y un descenso en las dos décadas siguientes.

Cuadro 3. Vides y vino en Canarias, 1900-1950.

		1903-1912	1922	1928-1930	1931-1935	1946-1950
Hectáreas de viñedo		4.800	5.940	5.860	5.920	6.970
Producción de mosto (miles de litros)		6.780	5.246	5.190	4.341	5.540
<i>Productividad (litros por hectárea)</i>		<i>1.412</i>	<i>883</i>	<i>886</i>	<i>733</i>	<i>795</i>
Valor del mosto (miles de pesetas)		1.248	n.d.	3.237	n.d.	14.786
<i>Precio del mosto (pesetas por litro)</i>	<i>Corrientes</i>	<i>0,18</i>	<i>n.d.</i>	<i>0,62</i>	<i>n.d.</i>	<i>2,12</i>
	<i>Constantes</i>	<i>1,44</i>	<i>n.d.</i>	<i>2,86</i>	<i>n.d.</i>	<i>2,12</i>
Ingresos totales* (miles de pesetas)		n.d.	3.525	n.d.	4.069	17.750
<i>Ingreso por hectárea (pesetas por hectárea)</i>	<i>Corrientes</i>	<i>n.d.</i>	<i>593</i>	<i>n.d.</i>	<i>687</i>	<i>2.547</i>
	<i>Constantes</i>	<i>n.d.</i>	<i>2.630</i>	<i>n.d.</i>	<i>3.197</i>	<i>2.547</i>

Nota: Los ingresos totales se corresponden con el valor de todos los productos y subproductos del viñedo.

Fuente: *Anuario Estadístico de España*. Elaboración propia.

De igual manera ocurre con la totalidad de ingresos de las fincas de viña, es decir, incluyendo productos y subproductos. En pesetas corrientes, se habrían multiplicado por 5 entre 1922 y 1946-50, y por hectárea pasaron de 593 pesetas a 687 en el primer quinquenio de los años treinta, y a 2.547 en el segundo de los cuarenta. Ahora bien, empleando pesetas constantes, los ingresos de 1922 superaban a los del final del periodo analizado, y eso tras haberse incrementado un 21 por ciento hasta 1931-35. De este modo, parece que los vitivinicultores de Canarias no perdieron ingresos –ni en pesetas corrientes ni en pesetas constantes-, al menos durante el primer tercio del siglo XX, aunque sí experimentarían cierto descenso en las dos décadas siguientes, pero que no los situaría en peores condiciones que en los años veinte.

4. La construcción de la bodega en la finca Las Mesas

Iniciar un proyecto vitivinícola en Vilaflor exigía, además de plantar viñas, la construcción de una bodega en la finca, de manera que tras la vendimia se empezara con

el proceso de elaboración del vino *ipso facto e in situ*. Aunque Hamilton y Cía. contaba con bodegas en Santa Cruz de Tenerife⁶, la distancia entre esta localidad y la explotación y la deficiente infraestructura viaria –que obligaba a que prácticamente la totalidad del transporte de personas y mercancías entre la capital y el Sur de la isla se realizara en barcos de cabotaje-, aconsejaba la construcción de esa instalación.

Cuadro 4. Costes de construcción de la bodega de la finca de Las Mesas

	1914	1915	1916	1917	1918	Suma
Jornales	4.639,09	198,25	179,80	2.592,85	830,35	8.440,34
Materiales	2.553,10	43,20	44,00	3.313,60	948,80	6.902,70
Total	7.192,19	241,45	223,80	5.906,45	1.779,15	15.343,04

Fuente: Contabilidad Finca Las Mesas. Elaboración propia.

Las primeras anotaciones contables concernientes a esta tarea las encontramos en abril de 1914, un ejercicio en el que se invirtieron 4.639,09 pesetas en jornales y 2.553,10 pesetas en materiales. Sin embargo, los dos años siguientes, no se conoce si debido al aislamiento y/o la incertidumbre generada por la Primera Guerra Mundial, las labores desarrolladas en esta tarea se redujeron sensiblemente, de manera que ni en 1915 ni en 1916 se superaron las 300 pesetas de gastos. Habría que esperar a mayo de 1917 para que los propietarios se decidieran a finiquitar la obra iniciada, y de nuevo invirtieron importantes caudales en dotar a la finca de Las Mesas de la infraestructura necesaria para la elaboración de vinos. Para ello, los desembolsos ascendieron a 2.592,85 pesetas en personal y 3.313,60 en los elementos necesarios para desarrollar la tarea, una tarea que podría darse prácticamente por terminada en abril de 1918. Construir la bodega había costado más de 15.000 pesetas, de las que el 55 por ciento se correspondía con los gastos de personal (cfr. Cuadro 4).

Cuando ya se vislumbraba el final de las obras de edificación, comenzó la adquisición de los útiles imprescindibles. Así, en 1917 se lleva a cabo una inversión de 1.455 pesetas, que le permiten hacerse con, entre otros elementos, una bomba, una prensa, una estrujadora y un colador. El “Inventario de efectos y utensilios en la finca de Las Mesas, Granadilla, en 5 de octubre de 1921” recoge los siguientes:

⁶ Según Guimerá (1989: 330-331) hasta 1904 contaba con tres bodegas en Santa Cruz de Tenerife -una en el barrio de Valleseco, y dos en el casco urbano. Entre ese año y 1909 adquirió otra en la isla de El Hierro

Cuadro 5. Inventario en la bodega de la finca de Las Mesas en 1921

48 pipas	11 cuarterolas
4 barriles (1 desarmado)	9 cántaros
3 medidas de cobre de 18 litros	1 medida de cobre de 4,5 litros (rota)
1 medida de cobre de 2 litros	1 medida de latón de 1 litro
1 medida de latón de 0,5 litros	2 foniles de latón
1 fonil de madera	1 balsa grande de madera
1 sifón de cobre y bomba sobre ruedas	1 balsa pequeña de madera
1 prensa grande para vendimia	1 estrujadora
4 trozos de manguera con llave grande	1 trozo de manguera con llave pequeña
1 mazo de madera	1 bomba de mano para estanque
2 saca-tapas de puente	1 hierro para calafatear pipas
1 llave de tonelero	12 cestas grandes para vendimia

Fuente: Contabilidad de la finca de Las Mesas

Con posterioridad se seguirían haciendo adquisiciones, debiendo destacarse por su importe las realizadas en 1923 –que alcanzaron las 1.481,50 pesetas–, momento en el que, por una parte, se renovaron algunos de los elementos que llevaban funcionando ya seis años y, por otra, se amplió en 12 pipas la capacidad de almacenamiento, al no poder dar cabida al mosto producido ese ejercicio con la existente. Ésas serían las últimas inversiones importantes en instrumentos para la bodega de las que existe registro contable. Es de suponer que entre 1927 y 1934 continuaron los desembolsos para renovar los equipos, pues en el periodo 1935-1942 tampoco figuran y parece poco probable que no se llevaran a cabo en veinte años.

5. La distribución de los gastos en la finca de Las Mesas

Los inicios de la actividad vitivinícola en la finca de Las Mesas presentan algunos problemas en la documentación. Dada la escasa entidad de las labores de producción de vino, todos los apuntes contables estaban englobados en la cuenta “Viñas”. Las primeras anotaciones en la partida de “Vendimia”, en la que se recogían las operaciones que iban desde la recogida de la uva hasta la vinificación, no aparecen hasta 1921. Aún así, tendremos que esperar al periodo 1935-1942 para que el nivel de detalle de ambas cuentas permita un análisis algo más pormenorizado.

5.1. 1911-1920

Entre 1911 y 1920, años de la puesta en marcha de la explotación, los principales gastos fueron los de personal. Los jornales representaban un promedio algo superior al 70 por ciento de los desembolsos anuales realizados. La siguiente partida en importancia la constituyen los gastos de roturación, con un 13,3 por ciento del total. La continua ampliación de la superficie cultivada hace que deban pagarse los trabajos realizados por yuntas de vacas preparando la tierra, unas yuntas que en ocasiones son de la propia explotación –pese a ello, la necesidad de conocer los gastos hace que se valore y contabilice-, y en otras contratadas de fuera. No hay más conceptos que tengan entidad suficiente como para destacar, por lo que la partida de “otros” representa el 16,7 por ciento restante de los gastos⁷.

5.2 1921-1927

A partir de 1921 ya sí se pueden distinguir los gastos correspondientes a cultivo de los de vendimia y vinificación. Ahora bien, el nivel de desagregación no es muy elevado en estos ejercicios de los años veinte. Así, por ejemplo, la partida de jornales no distingue las distintas labores desarrolladas por los trabajadores, y el cajón de sastre que supone la partida de “otros” todavía tiene un peso considerable en el reparto del total.

Entre 1921 y 1927, la distribución entre gastos de cultivo y de vendimia y vinificación fue de un 60 por ciento para los primeros y un 40 para los segundos. Veamos cómo se repartieron para cada actividad. En las tareas de producción de uvas, los jornales continuaron siendo la principal partida de gastos. Con un promedio cercano a las 900 pesetas anuales, representaban en torno a las dos terceras partes del total. También como en el periodo anterior, la ampliación de la superficie cultivada se llevó cerca del 16 por ciento de los gastos, al menos hasta 1927, año en el que prácticamente se dio por terminada la tarea. Las mayores dimensiones de la explotación requerían, ahora sí, mayores dispendios en la sulfatación de las viñas, y ya la adquisición de azufre pasó a representar el 10 por ciento de los gastos.

⁷ Por ejemplo, la compra de azufre para tratar la viña, solamente supuso el 4 por ciento anual de los gastos, de promedio, en este periodo. Llama la atención que en estos años no hay contabilizada la compra de fertilizantes, y en los años siguientes tampoco se realizarán adquisiciones de cierta entidad. Esto hace suponer que, o bien no se estaba abonando, o se hacía con estiércol del ganado de la explotación. En este caso, debería figurar en la contabilidad, tal y como ocurría con los gastos en aradas, pero no es así.

En el análisis de las partidas destinadas a la obtención de vino en los años veinte, la mano de obra suponía casi la mitad de los gastos anuales. Unos jornales que se empleaban, básicamente, en las tareas de vendimia, quedando las de fregado de pipas y trabajos en la bodega reducidos a poco más del 10 por ciento de los mismos. La compra de alcohol para encabezar el vino era la segunda partida en importancia, con un volumen que alcanzaba la cuarta parte de los gastos, mientras que los acarreos de envases desde El Médano a la bodega se elevaban hasta el 10 por ciento. El 17 por ciento restante estaba englobado en la partida “otros gastos”.

5.3 1935-1941

El periodo 1935-1941 está mucho mejor documentado, y el análisis que se puede hacer es algo más profundo, pudiendo, por ejemplo, conocer qué labores desempeñan los trabajadores, tanto en la fase de cultivo como en la de vinificación. Unas tareas que invierten su importancia respecto a etapas anteriores, principalmente debido a los gastos que llevaba aparejada la comercialización de vino embotellado. De este modo, el cultivo absorbía el 38 por ciento del total del dinero desembolsado anualmente, mientras que hacer vino suponía ahora el 62 por ciento.

Las nóminas del personal empleado en el manejo de la viña continuaba siendo el principal gasto, pues seis décimas partes del total iban destinadas a este capítulo. Un capítulo que ganó en importancia después de que en julio de 1938 se aprobara la *Reglamentación de Trabajo para las faenas agrícolas de recolección y verano en la provincia de Santa Cruz de Tenerife*, en la que se regulaba la forma de contratación, la jornada de trabajo, la remuneración y las obligaciones de carácter general para obreros y patronos⁸. Entre estas obligaciones, el abono de los seguros sociales, partida que no aparece contabilizada hasta diciembre de 1938, que supuso un incremento del 10 por ciento en los costes laborales.

Por lo que respecta a la distribución de las labores desarrolladas por los trabajadores en la finca de Las Mesas, si bien el 74 por ciento de los jornales aparecen contabilizados como “labores en viña”, sin especificar bien haciendo qué, el azufrado y abonado en los meses de marzo a junio supone el 14 por ciento, despampanar en mayo se lleva el 4 por ciento y la poda entre enero y febrero el 8 por ciento restante.

⁸ Para un aproximación al tema, consultar Nuez (1998)

Si vamos al resto de gastos de cultivo, la compra de alimentos para el ganado –lo que podríamos interpretar, dado que ya no aparece contabilizado como “vacas arando”, que equivale al costo del estiércol que producen-, absorbe el 10 por ciento de los gastos totales. También a partir de 1938 se recoge en las cuentas la adquisición de abonos -en algunos casos sin determinar el producto del que se trata, pero en otras las compras son de cal, sulfato potásico y sulfato de cobre-, que van a representar el 7 por ciento del total desembolsado. El azufre, con el 15 por ciento de los gastos, sigue apareciendo como el único tratamiento fitosanitario aplicado.

En las labores de recolección y vinificación, ahora la mayor parte del gasto pasó a deberse a la adquisición de alcohol para encabezar el vino. Aunque ésta fuera la partida principal, también se recoge la compra de tanino de alcohol, ácido tártrico y metabisulfito potásico. Entre todos estos productos van a representar el 50 por ciento de los gastos de elaboración.

Por lo que respecta a los jornales, acaparan solamente el 15 por ciento de los pagos realizados por la empresa. Una de las novedades en lo laboral es que, debido al aumento del volumen de mosto manejado, tuvieron que contratar periódicamente a un tonelero que fuera reparando las barricas en las que se estaba elaborando el vino. Del mismo modo, el fregado de las pipas y el trabajo en la bodega también incrementaron su importancia, representando, respectivamente, el 6 y el 17 por ciento de los gastos de personal. De todas maneras, el principal desembolso se producía en pagar al personal durante la vendimia, que suponía el 70 por ciento de los jornales totales.

La distribución del resto de gastos en la producción de vino se reparte entre un 6 por ciento en los acarreo de envases desde el muelle de El Médano a la bodega, otro 6 por ciento en los arbitrios, un 16 por ciento en gastos de embotellado y el restante 7 por ciento englobado en la partida de “otros gastos”. Ahora bien, lo correspondiente a arbitrios municipales y a gastos de embotellado requiere alguna explicación. Los primeros aparecen consignados sólo entre 1935 y 1937, y se corresponden con los abonos realizados en el momento de entrar o sacar mercancías por el muelle de El Médano. En el resto del periodo analizado no figuran computados, de manera que si medimos su importancia restringiéndola al trienio en el que se pagó este tributo, pasaron a representar el 10 por ciento de los desembolsos en las tareas de vinificación.

En cuanto a los gastos de embotellado, éstos tuvieron lugar entre 1935 y 1938, dejándose de realizar a partir de ese ejercicio porque, como veremos más adelante, la comercialización de vino de este modo no era rentable. La compra de botellas, etiquetas, cápsulas, tapones, así como los costes de acarreo de los mismos hasta la bodega, más los gastos de comercialización, implicaban facturas que se elevaban por encima de las 800 pesetas de promedio en esos cuatro años, con lo que significaban el 27 por ciento del total de pagos para la producción de vino.

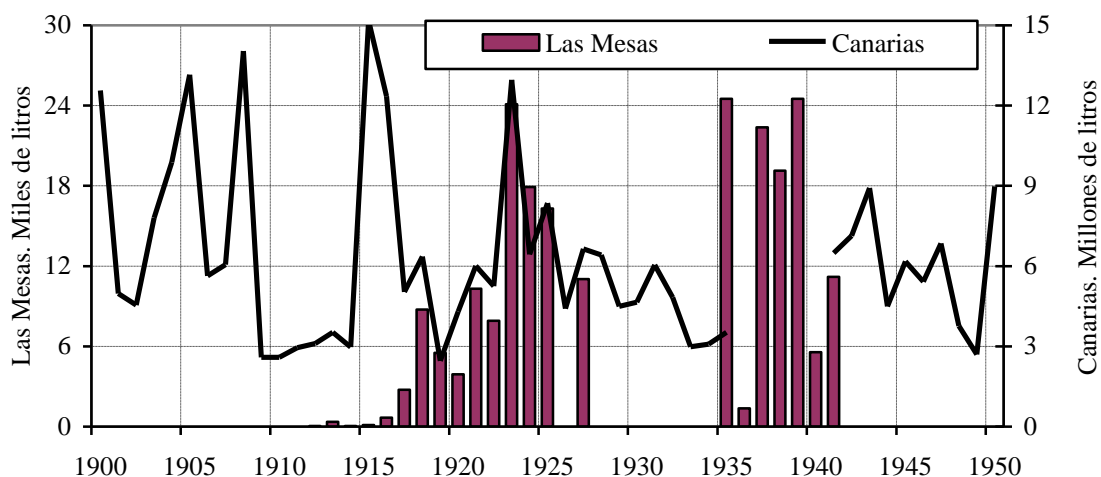
6. La producción de mosto

Las primeras vendimias tuvieron lugar ya en 1912, aunque la cantidad de mosto producida entonces fuera meramente testimonial. Y así sería durante los siguientes cinco años, pues nunca se llegaron a superar los mil litros en ese quinquenio. Habría que esperar a 1917 para que el volumen generado empezara a tener cierta consideración, aunque, aún así, fuera sólo de 2.746 litros. A partir de esa fecha, las cosechas fueron progresivamente más generosas, con altibajos, pero en una línea claramente ascendente, que tocaría techo en 1923, cuando se alcanzaron los 24.111 litros de mosto (cfr. Gráfico 6). Una trayectoria que, en el periodo 1918-1927, reproduce de manera bastante aproximada la seguida a nivel de lo que se recoge para toda Canarias en las estadísticas oficiales. De este modo, a una cierta estabilización en los primeros años posteriores a la Primera Guerra Mundial, le siguió un alza en 1923, que en ambos casos supuso multiplicar por algo más de tres las cosechas habituales anteriores. Una buena cosecha que no continuó repitiéndose, de modo que en los ejercicios posteriores se produjo una reducción hasta los niveles del primer bienio de los años veinte.

Las posibilidades de comparación entre la producción de la explotación analizada y la de la totalidad del Archipiélago se rompen a continuación. Mientras que se carece de la información de la finca de Las Mesas para los años 1927 a 1934, pero sí se cuenta con la de los ejercicios de 1935 a 1941, por el contrario, en el caso canario las ausencias se producen en los años de la Guerra Civil. Aún así, dada la similitud de las trayectorias cuando sí existe coincidencia de datos, es posible aventurar el comportamiento de la otra variable en los momentos en los que solamente contamos con la evolución de una de ellas. De este modo, parece admisible suponer que en la finca de Las Mesas continuó produciéndose anualmente una cifra entre los 10.000 y los 15.000

litros de mosto en el periodo comprendido entre la segunda mitad de la década de los veinte y la primera de los treinta, con una ligera tendencia bajista, similar a la dibujada por el resto del Archipiélago canario.

Gráfico 6. Producción de mosto en Canarias y en la finca de Las Mesas, 1900-1950



Fuente: *Anuario Estadístico de España* y contabilidad de la finca de Las Mesas

El golpe de estado liderado por el General Franco, que desembocaría en la fratricida guerra española de 1936 a 1939, supuso, en lo que al mercado canario de vinos se refiere, la imposibilidad de continuar con las importaciones de caldos peninsulares, que cubrían antes del conflicto un 40 por ciento de la demanda isleña. Esta situación debía significar, una vez normalizada la situación en la retaguardia que suponía Canarias, un impulso para los productores locales, que verían en esta circunstancia la posibilidad de incrementar producciones, ventas, precios y beneficios.

Aunque la cantidad de mosto manejada en la bodega de la finca de Las Mesas aumentó de forma notable, pues los 15.000 litros operados de promedio entre 1921 y 1925 se superaron ampliamente en los ejercicios que van de 1937 a 1939, cuando se movieron volúmenes superiores a los 20.000 litros, ese incremento no obedeció a las razones político-económicas descritas, cuyos efectos solamente tendrían reflejo, y de modo no muy destacado según las estadísticas oficiales, un quinquenio después. La superficie cultivada en Las Mesas continuó incrementándose, aunque con una intensidad reducida, al menos hasta 1927, y, de hecho, en 1935 se habían conseguido

24.500 litros de mosto, lo que hace suponer que las producciones obtenidas en la explotación en los años buenos se movían alrededor de esa cifra.

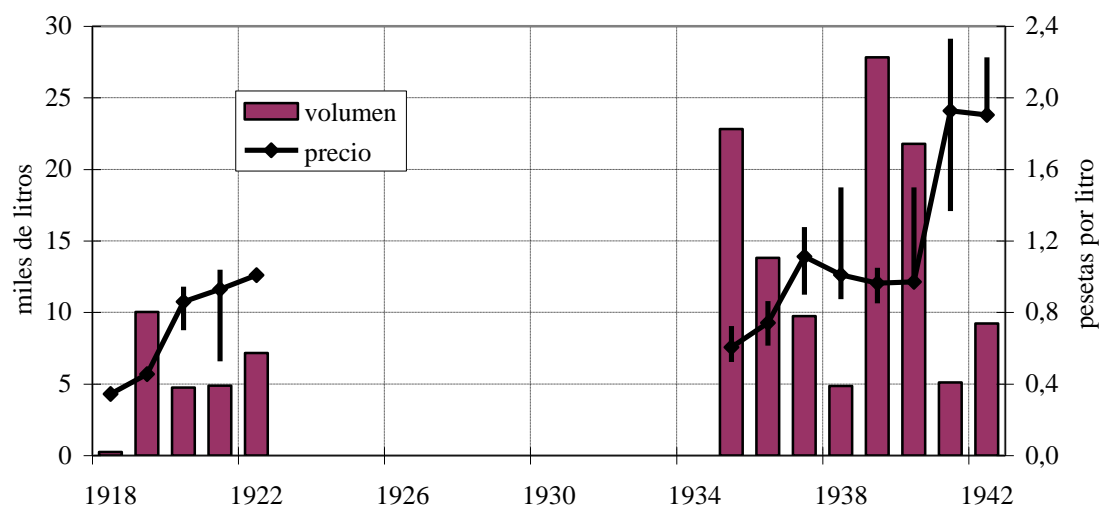
Un volumen en torno a los 20.000 litros que no se conseguirían en 1936 por la imposibilidad de vendimiar en ese ejercicio, perdiéndose buena parte de la cosecha. Un ejercicio en el que, en lo correspondiente a las tareas de cultivo, apenas se notó el inicio de la Guerra Civil, pues la demanda de trabajo se concentraba principalmente en los meses de diciembre a marzo, de manera que, en condiciones meteorológicas normales, debían haberse conseguido resultados similares. Sin embargo, al llegar el mes de septiembre no fue posible encontrar suficientes peones para trabajar, de ahí que el volumen de mosto producido no alcanzara los 1.400 litros.

7. La venta de vino

Pues bien, si las cosechas empezaron a realizarse en 1912, aunque sin relevancia suficiente hasta 1917, de manera similar ocurriría con las ventas de vino, que no empezaron a tener significación hasta el ejercicio de 1919, cuando consiguieron comercializar unos 10.000 litros de vino a un precio medio de 45 céntimos de pesetas por litro (cfr. Gráfico 7). Un volumen que prácticamente equivalía a la totalidad del vino almacenado en la bodega, y con una cotización que se corresponde de manera aproximada con el promedio conseguido por un conjunto de explotaciones para las que se dispone de los precios de venta para ese año (cfr. Gráfico 3). Y si en el ejercicio siguiente el obtenido por la finca de Las Mesas también se mantuvo en esos niveles, a partir de 1920 consiguió vender su producto sensiblemente más caro que en el resto de los casos estudiados, entre 0,8 y 1,0 pesetas por litro, cuando explotaciones ubicadas en municipios del Noroeste de Tenerife se movían entre 0,5 y 0,6 pesetas por litro.

Los siguientes tres ejercicios las ventas fueron de menor volumen, pero las mayores cotizaciones cubrieron con creces esa reducción en la cuantía. Los 83 céntimos conseguidos en 1920 son el promedio de unas transacciones realizadas desde los 70 céntimos a los 94. Una dispersión de precios que se acentuó en 1921, cuando se movieron en un intervalo que fue de 0,53 pesetas por litro a 1,04, quedando como promedio 0,93. Estos primeros años, la mayor parte de las ventas se realizaron a J. Perera, quien absorbía más de las tres cuartas partes de las transacciones, llevando a cabo el resto con J. Bluiett, A. Canino y otros compradores al por menor.

Gráfico 7. Volumen de vino vendido y precios de finca de Las Mesas, 1918-1942



Fuente: Contabilidad de finca de Las Mesas

A partir de 1923, y hasta 1927, en los apuntes contables no figura el volumen de vino vendido, únicamente el importe entregado al propietario por los vendedores. Unos vendedores que siguieron siendo J. Perera y J. Bluiett, quienes acapararon el 90 por ciento de las transacciones. Aunque en los primeros ejercicios actuaban simultáneamente, en los últimos sería J. Perera quien monopolizaría las ventas.

En la etapa que va de 1935 a 1942, la comercialización del producto se tornó más compleja. Como ya indicamos anteriormente, parte del vino se vendía embotellado. Actuando con la marca comercial “3 rayas”, los principales destinatarios de esta oferta fueron el cercano cuartel del Batallón de Montaña y la compañía Sundry Sales. La actividad se había iniciado algunos ejercicios antes, al menos desde 1930, y lo que observamos en este periodo del que tenemos información son los últimos estertores de una iniciativa que no llegó a buen puerto, pues en 1938 se vendían las últimas 300 botellas. Solamente para hacernos una idea de la magnitud de este proyecto, entre 1935 y 1938 se comercializaron 2.145 botellas, mientras que a granel fueron 49.600 litros.

Aunque los precios que se obtenían por litro embotellado eran entre el doble y el triple que a granel, la tentativa no podía prosperar, pues los costes eran demasiado elevados. Mientras que por las ventas de vino en botellas se obtuvieron unas 3.100 pesetas, la empresa pagó 3.300 por la adquisición de etiquetas, cápsulas, tapones y envases, además de por los acarreos de estos elementos desde el muelle de El Médano.

El fuerte de las ventas seguía siendo el vino a granel, cuyos precios presentan una trayectoria que necesita algunas explicaciones. Así, los de 1935 y 1936 son inferiores a los obtenidos por la explotación en los primeros años veinte, situándose en 61 y 74 céntimos frente a los 86, 93 y 101 de entonces. Probablemente, el hecho de que el volumen comercializado fuera entre 3 y 4 veces superior, estaría detrás de esta situación, pues, cuando en el bienio siguiente las ventas se redujeron a la mitad, las cotizaciones conseguidas por la finca de Las Mesas se situaron en algo más de 1 peseta.

Y en ese nivel se mantuvieron en 1939 y 1940, cuando las autoridades intentaron empezar a controlar los precios de los alimentos para frenar la inflación generada por la escasez de productos derivada de la estrategia autárquica implantada. Y aunque la dispersión de los precios obtenidos se elevara, al venderse algunas partidas a 1,50 pesetas, el precio medio prácticamente se correspondía con el mínimo, pues la mayoría del volumen salía a los precios fijados.

Pero no se pueden poner puertas al campo, y la combinación de unos escasísimos volúmenes importados -0,5 millones de litros en 1941 y 1,1 en 1942, cuando el promedio antes de la Guerra Civil era de casi 3 millones-, con el reducido volumen de mosto producido en la finca en 1940 y 1941, provocó que los precios obtenidos en 1941 y 1942 prácticamente duplicaran los de los ejercicios anteriores. Especialmente diferente fue 1941, pues la dispersión de precios se elevó sobremanera, con una diferencia de 1 peseta entre los máximos y los mínimos, volviéndose a la normalidad al año siguiente, es decir, el precio medio muy cercano al mínimo pues la mayoría de las ventas se hicieron a este último.

El principal cliente seguía siendo un Perera, en este caso, Antonio, y hasta el final de la Guerra Civil, Sundry Sales adquiría el restante 20-30 por ciento del volumen que aquél no compraba. Esta situación cambió a partir de 1939. Si en la primera mitad de ese año Perera compró la totalidad del vino comercializado, en la segunda, y a lo largo de 1940, todas las anotaciones de venta se hicieron como al contado, sin especificar cliente, en línea con la política de control de la comercialización antes comentada. En 1941 el principal comprador fue la empresa L. Hernández y Cía, que se hacía con algo más del 70 por ciento del volumen, saliendo el resto en pequeñas partidas al menor. Sin embargo, al año siguiente volvería a ser Antonio Perera prácticamente el único cliente, comprando 8.600 de los 9.200 litros vendidos.

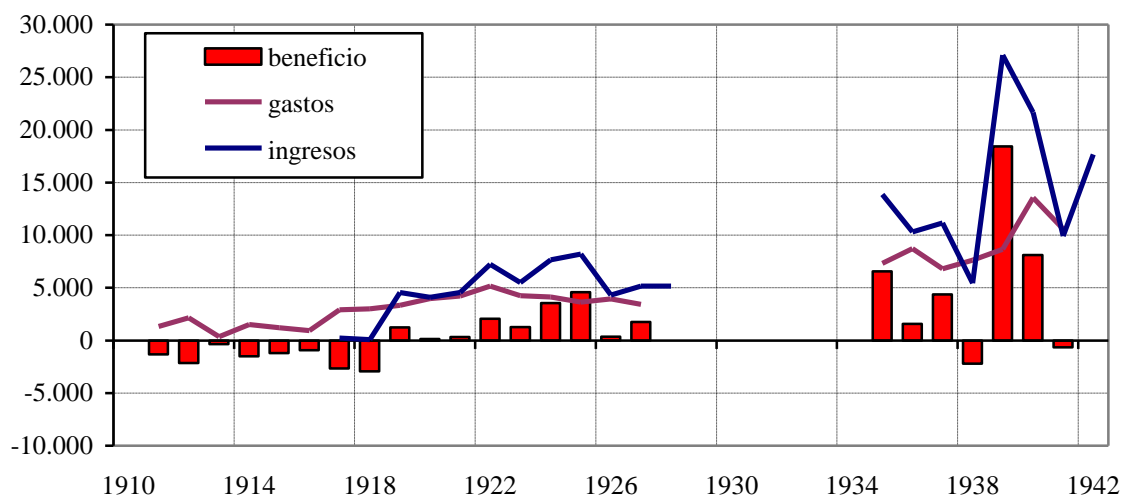
8. Los resultados económicos de la explotación

A la hora de calcular los resultados económicos de la finca de Las Mesas, hemos procedido del siguiente modo. En el caso de la inversión en la bodega, hemos incluido como gasto el de la amortización del edificio en 20 años y el de la maquinaria en 6. En lo que corresponde a los gastos generales y de dirección, hemos imputado al cultivo de la viña el 53 por ciento de esos desembolsos, ya que, como señalamos anteriormente, ese el peso que tenían los ingresos por venta de vino sobre el total de la finca. Por otra parte, no hemos tenido en cuenta el acuerdo con los Herederos de Marcos Peraza, ya que el objetivo es conocer si la explotación era viable económicamente o no, independientemente del modo de gestión aplicado. De este modo, los gastos de comercialización y los ingresos por venta de vino se han computado en su totalidad.

Parece obvio reseñar que antes de 1919, dado que no hubo ventas, o fueron de escasa relevancia, la explotación tenía pérdidas. Unas pérdidas que suponían la necesidad de un ingreso financiero exterior a la finca, que se elevaba en 1918, de forma acumulada desde 1911, a algo más de 13.000 pesetas. No en vano, los gastos a los que había que hacer frente cada año se situaban por encima de las 1.000 pesetas, y en algunas anualidades incluso superaban las 2.000 pesetas (cfr. Gráfico 8).

Unos costes que continuaron al alza, hasta tocar techo, en esta primera etapa, en las 5.000 pesetas de 1922, para luego volver a descender en el quinquenio siguiente a cifras en torno a las 3.800 pesetas anuales. Sin embargo, eso no era problema para la empresa Hamilton y Compañía, porque los ingresos fueron superiores a los gastos en todos los ejercicios a partir de 1919. Esto permitió que, a la altura de 1925, los ingresos acumulados superaran a los gastos acumulados, de manera que su habría cubierto el principal de la posible deuda contraída.

Gráfico 8. Resultados económicos en la finca de Las Mesas, 1910-1942 (Pesetas corrientes)



Fuente: Contabilidad de la finca de Las Mesas

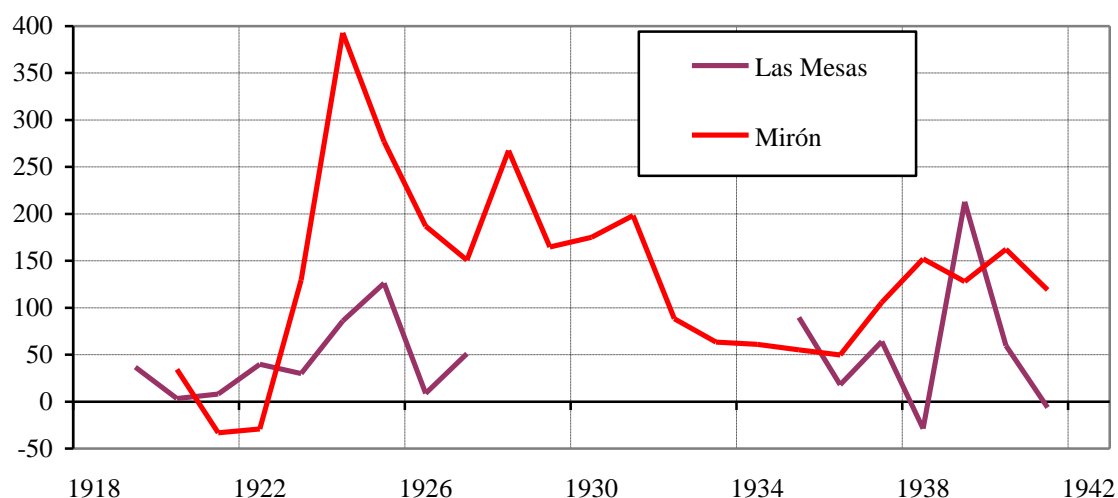
En la segunda etapa, con el aumento de la superficie cultivada, de la producción de mosto y de las ventas de vino, se produjo una elevación de todas las magnitudes económicas de la explotación. Los gastos pasaron de moverse por debajo de las 5.000 pesetas en la primera mitad de los años veinte, a oscilar alrededor de las 8.000 en la segunda mitad de los años treinta. Un ascenso que se reforzaría en 1940 y 1941 merced al importe de unas compras de alcohol que superaban con mucho las habituales hasta el momento. Porque no se trató solamente de un mayor volumen, sino que, además, su precio se duplicó, pues si en 1936 lo adquiría a poco más de 4 pesetas por litro, en 1940 debía abonar 8,90 pesetas.

Ahora bien, aunque los gastos se incrementaron, los ingresos lo hicieron en mayor cuantía, obedeciendo más, en los primeros años, a un aumento del volumen comercializado que a un alza en las cotizaciones, pues habría que esperar hasta los dos ejercicios de la década de los cuarenta analizados para que se produjera este último. Sea por una cuestión o por otra, lo cierto es que la finca de Las Mesas obtuvo beneficios en esta segunda etapa excepto en 1938 y 1941. En el primero de estos años, los precios tampoco acompañaron. Y aunque en el segundo las cotizaciones de los caldos vendidos por la empresa se habían elevado sobremanera, las compras no habituales de alcohol ya comentadas hicieron que los gastos superaran a los ingresos.

Con todo lo anterior, parece que poner en marcha un proyecto vitivinícola en Canarias en la primera mitad del siglo XX era un negocio rentable, siempre y cuando se

contara con los fondos necesarios para afrontar los costes de instalación. Esto puede contribuir a explicar las razones por las que, pese a la entrada en el Archipiélago de vinos peninsulares a bajo precio, la superficie cultivada de viñedo se mantuvo prácticamente estable durante ese periodo.

Gráfico 9. Rentabilidad de la finca de Las Mesas (viñedo) y de la finca Mirón (platanera), 1918-1942 (Pesetas de beneficio por cada 100 de gasto)



Fuente: Contabilidad de la finca de Las Mesas y Contabilidad de la finca Mirón

Como planteábamos en trabajos anteriores –Nuez (2004 y 2005b)-, el problema para los productores isleños no era de rentabilidad, sino de coste de oportunidad. Aunque cultivar viñas y producir vino diera dinero, había opciones de inversión, en el mismo sector agrario, que ofrecían mejores resultados. Como podemos observar en el gráfico 9, en el que comparamos la rentabilidad de la finca de Las Mesas (viñedo en Vilaflor, Tenerife) con la de la finca Mirón (platanera en Arucas, Gran Canaria), la producción de plátanos daba unos rendimientos sensiblemente más elevados, excepto en algunos ejercicios puntuales⁹. Una situación que permitía a este cultivo pujar más alto por los factores productivos –tierra, agua, trabajo y capital-, mermando las posibilidades de expansión del resto.

⁹ Para un aproximación al tema, consultar Nuez (2005a)

9. Unos comentarios finales

Como hemos podido observar, las franquicias portuarias implantadas en Canarias, de manera plena desde 1900, se dejaron sentir sobre el sector vitivinícola isleño. Si hasta ese año prácticamente la totalidad del vino que se bebía en el Archipiélago era de origen local, poco a poco los caldos peninsulares importados a bajo precio fueron copando un segmento cada vez mayor del mercado. Solamente cuando los conflictos bélicos impidieron la llegada de los vinos foráneos, y los inmediatos ejercicios de las posguerras en los que el mercado volvía a organizarse, fue posible un aumento de la producción local. Desde que las circunstancias volvían a la normalidad, el vino canario retomaba la senda descendente.

Una senda descendente pese a que cultivar viñas y producir vino seguía siendo rentable en la primera mitad del siglo XX, independientemente de que costara colocar las cosechas en los mercados al ser difícil competir, pues los costes de obtención del producto en las Islas eran entre un 30 y un 100 por cien más elevados que en Península. El mantenimiento de los volúmenes de mosto anuales en Canarias por encima de los 4 millones de litros –media de 6 en el periodo analizado-, nos muestran un sector vivo y atento para dar una rápida respuesta a las coyunturas favorables.

Sin embargo, la elevación de los costes de oportunidad al existir alternativas más remuneradoras, incluso en el sector agrario, y la apuesta decidida de las autoridades por los cultivos costeros de exportación –léase plátanos y tomates- y por las importaciones de subsistencias, restarían parte de ese empuje. De hecho, el Plan para el Desarrollo Económico de las Islas Canarias indicaba que “(l)os productos en la zona media obtenidos –dedicados en su mayoría a satisfacer las necesidades interiores- no pueden soportar la competencia procedente del exterior, especialmente los cereales –trigo, maíz y cebada-, así como el algodón y la vid (...) El principal problema planteado en este aspecto consiste en el abandono progresivo –en parte aconsejable- de los cultivos de medianías, por resultar antieconómicos e impotentes para hacer frente a la elevación de salarios sin el correspondiente aumento de productividad”¹⁰. Si el consejo que se daba a los productores de vino desde las instancias superiores era el abandono de la actividad, es fácil entender que durante buena parte del siglo XX el cultivo fuera

¹⁰ Presidencia del Gobierno. Comisaría del Plan de Desarrollo Económico y Social (1964: 55)

languideciendo. Solamente cuando a partir de los años ochenta se produjo un cambio de mentalidad en el ámbito político, el sector volvió a recuperar parte del tono perdido.

Bibliografía

- BÉTHENCOURT MASSIEU, A. (1991), *Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)*, Cabildo Insular de Gran Canaria.
- CARNERO LORENZO, F. (2007), *Economía y banca en Canarias. El sistema financiero en el primer capitalismo, c. 1850-1936*, Ediciones Idea.
- CONSEJERÍA DE AGRICULTURA DE LA JUNTA DE CANARIAS (1983), *El subsector vitivinícola en Canarias: análisis y perspectivas*.
- DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA AGROALIMENTARIA (2003), *Manual del consumidor de vinos de Canarias, 2003-2004: los vinos de calidad de las Islas Canarias*.
- DUPUIS, I. (2003), *Los efectos de las políticas comunitarias sobre las agriculturas de las regiones ultraperiféricas: el caso de las Islas Canarias*, Ediciones Baile del Sol.
- DUPUIS, I.; J.L. GARCÍA y J. HERNÁNDEZ (2001), “Fonctions paysagère et environnementale du vignoble des îles Canaries“, en *Dynamique rurale, environnement et strategies spatiales*, CNRS – Université Paul Valéry, pp. 87-96.
- GUIMERÁ RAVINA, A. (1989), *La Casa Hamilton. Una empresa británica en Canarias (1837-1987)*, Hamilton y Cía.
- GUIRAO PÉREZ, G. (dir.) (2001), *El consumo de vino en Tenerife*, Cabildo Insular de Tenerife.
- HENRÍQUEZ DEL ROSARIO, J. (2002), *Vinos de Tenerife: pasado, hibernación y presente (1480-2001)*, Ed. Benchomo.
- LOBO CABRERA, M. (1993), *El comercio de vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI*, Cabildo Insular de Gran Canaria.
- LÓPEZ ARIAS, M. (1989), “El sector vitivinícola en Canarias”, *Canarias Agraria y Pesquera*, 6, pp. 27-29.
- LÓPEZ ARIAS, M. (1995), “Bodega”, en *Gran Enciclopedia Canaria*, Ediciones Canarias, tomo III, pp. 627-629.

- LÓPEZ ARIAS, M. (1997), “Denominación de Origen”, en *Gran Enciclopedia Canaria*, Ediciones Canarias, tomo V, pp. 1257-1258.
- MACÍAS HERNÁNDEZ, A.M. (1984), “Canarias en la Edad Moderna (circa 1500-1850)”, en *Historia de los pueblos de España. Tierras fronterizas (I), Andalucía. Canarias*, Argos Vergara, pp. 312-341.
- MACÍAS HERNÁNDEZ, A.M. (1988), “Explotación directa o medianería en el viñedo canario durante el siglo XVIII: estrategias para una crisis”, *Revista de Historia Económica*, VI, 1, pp. 43-71.
- MACÍAS HERNÁNDEZ, A.M. (2000), “Viticultura canaria. Orto y ocaso, c. 1500-1850”, *I Coloquio de Historiadores de la Viticultura Española*, pp. 225-240.
- MACÍAS HERNÁNDEZ, A.M. y G. MORALES MATOS (2004), “El proceso «modernizador» de la viticultura canaria de finales del siglo XX”, en VIEIRA, A. (coord.), *Actas do III Simposio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho*, Centro de Estudios de Historia do Atlántico, pp. 529-540.
- MARCILLA ARRAZOLA, J. (1946-49), *Tratado Práctico de Viticultura y Enología Españolas*, Saeta.
- MARTÍNEZ GALINDO, P.M. (1998), *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*, Instituto de Estudios Canarios.
- MORALES LEZCANO, V. (1970), *Relaciones mercantiles entre Inglaterra y los archipiélagos del Atlántico ibérico. Su estructura y su historia (1505-1783)*, Instituto de Estudios Canarios.
- NUEZ YÁNEZ, J.S. (1998), “Las reglamentaciones de trabajo para el cultivo del plátano en Canarias (1938-1958)”, en *3er encuentro de investigadores sobre el Franquismo y la Transición Española*, Muñoz Moya editor, Sevilla, 1998, pp. 88-94.
- NUEZ YÁNEZ, J.S. (2004), “Durmiendo con su enemigo. La viticultura canaria entre 1850 y 1936”, en *II Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950)*, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Facultad de Agronomía y Comisión Sectorial de Investigación Científica de la Universidad de la República, Montevideo, formato CD-ROM.

- NUEZ YÁNEZ, J.S. (2005a), *El mercado mundial de plátanos y las empresas productoras en Canarias, 1870-2000*, Instituto de Estudios Canarios, Instituto de Estudios Canarios, ASPROCAN y Caja Rural de Tenerife.
- NUEZ YÁNEZ, J.S. (2005b), “Despertares. La vitivinicultura canaria en la segunda mitad del siglo XX”, en *III Congreso de Historia Vitivinícola Uruguay y I Congreso de Historia Vitivinícola Regional*, Red de Estudios Vitivinícolas de la Región Austral, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Facultad de Agronomía y Comisión Sectorial de Investigación Científica de la Universidad de la República, Montevideo, formato CD-ROM.
- NUEZ YÁNEZ, J.S. (en prensa), “¿Qué vino hemos bebido? Caracterizando la oferta disponible de vino en una economía abierta: Canarias, 1886-2006”, en *Territorios del Vino*.
- PRESIDENCIA DEL GOBIERNO. COMISARÍA DEL PLAN DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL (1964), *Canarias. Anexo al Plan de Desarrollo Económico y Social. Años 1964 a 1967*. Comisaría del Plan de Desarrollo Económico y Social
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, J. (1976), *La vid y los vinos de Canarias*
- STECKLEY, G. (1981), “La economía vitícola de Tenerife en el siglo XVII: relación angloespañola en un comercio de lujo”, *Aguayro*, 138, pp. 25-31

Antonio Baldé y Gil Miret: metalúrgicos y empresarios en los comienzos de la vitivinicultura moderna en Mendoza, Argentina (1885-1905)

Eduardo Pérez Romagnoli*

A modo de introducción

Lejos de Buenos Aires y al pie de la cordillera andina, al finalizar el siglo XIX se encontraba en marcha en Mendoza la vitivinicultura moderna, modelo de desarrollo sustituto del basado en la ganadería comercial con agricultura subordinada¹. El nuevo modelo estuvo acompañado de transformaciones espaciales, económicas y sociopolíticas, primero en el oasis Norte provincial (ríos Mendoza y Tunuyán) y más tarde en el oasis Sur (ríos Diamante y Atuel). Las transformaciones fueron concebidas, ya en la década de 1870, por miembros de la élite local (Elías Villanueva, Tiburcio Benegas, Salvador y Emilio Civit...) con concepciones modernizantes. Su concreción comenzaría después de la conexión ferroviaria con Buenos Aires, en 1885².

Una decisión fundamental de los impulsores del nuevo modelo de desarrollo fue la de atraer y, en general, favorecer la radicación definitiva de inmigrantes europeos principalmente de origen mediterráneo, quienes se desempeñaron en distintas labores e

*Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA), CONICET e Instituto de Geografía, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.

¹ La denominación “ganadería comercial con agricultura subordinada” se debe a Rodolfo Richard-Jorba. En ese modelo, alrededor del 80 % de la superficie cultivada correspondía a la alfalfa (*Medicago sativa*), destinada principalmente a alimentar el ganado proveniente del sur de Córdoba y Santa Fe y comercializado en Chile. Los cereales (trigo y maíz), frutales, olivos y vid completaban las tierras cultivadas. Para conocer sobre el funcionamiento del modelo de desarrollo y el paso al de vitivinicultura moderna, véase, de este autor, su libro *Economía, poder y espacio en Mendoza, 1850-1900*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 1998.

² *Ibidem*.

integraron en la nueva sociedad. Al mismo tiempo, vinculada con el mejoramiento y la ampliación del sistema de riego artificial preexistente, se expandía de modo sostenido la superficie plantada con vid -14.000 ha en el Censo Nacional 1895 y casi 70.000 en el de 1914- y se reemplazaba su cultivo tradicional por nuevas formas de producción y organización. Quedaba atrás progresivamente la elaboración artesanal de vino superada, en poco tiempo, por la producción industrial. Ésta era realizada en bodegas de diferente tamaño y capacidad, las que incorporaban tecnología y equipamiento importado de algunos países tradicionalmente productores de la bebida, principalmente de Francia e Italia.

Se fue estructurando un paisaje agro-industrial en los oasis y al avanzar el siglo XX, en unión con San Juan, se fue constituyendo la región vitivinícola argentina, con la ciudad de Mendoza como núcleo organizador y metrópoli de la nueva región³. La provincia de Mendoza se fue integrando al mercado nacional en formación, constituyéndose en la principal proveedora de vino de mesa para una población y un mercado en rápido aumento, concentrados principalmente en el litoral y Buenos Aires.

Entre las nuevas actividades económicas que acompañaban en Mendoza el funcionamiento de cientos de bodegas capitalistas -433, según el Segundo Censo Nacional, en 1895; casi 1.500 en el censo de 1914- se encontraban las industrias inducidas y derivadas de la vitivinicultura moderna. Entre las primeras, un lugar destacado le cupo, sin duda, a la actividad metalúrgica, registrada prácticamente desde los inicios del nuevo modelo de desarrollo.

Fueron puestos en marcha varios talleres metalúrgicos que reparaban y, a partir de la imitación de los modelos importados, producían instrumentos y equipos solicitados por la agricultura irrigada y la fabricación industrial de vino y alcohol vínico. La distancia a los puertos de Buenos Aires y de Rosario actuó, en cierto modo, como una protección *natural* para los talleres, ubicados en el espacio-mercado consumidor. En efecto, ellos proveían con prontitud piezas e instrumentos para satisfacer las demandas de agricultores, bodegueros y destiladores. Cuando en el mercado faltaban

³ *Región vitivinícola*, término acuñado por Mariano Zamorano al establecer una división regional de la Argentina según las actividades económicas y el uso del suelo dominantes. Cf. su trabajo "La Argentina", en *Geografía General Larousse*, Tomo 2, Barcelona, 1966.

piezas para hacer funcionar herramientas y máquinas importadas, quedaba en evidencia la importancia de los talleres locales, quienes suplantaban esas carencias. Asimismo, el precio de las partes e instrumentos producidos en Mendoza podía, en general, competir con los importados o los construidos en las ciudades mencionadas, ya que éstos se encarecían por los fletes⁴.

Los fundadores y propietarios de la mayoría de esas pequeñas unidades de producción eran inmigrantes europeos que, en general, habían aprendido el trabajo del metal en sus países de origen, destacándose los italianos, españoles y franceses. Se trató, en realidad, de talleres en los que coexistían formas artesanales e industriales de producción y, en algunos casos, fueron talleres exclusivamente artesanales (trabajaba solo el dueño, era mínimo el consumo de energía, la actividad principal era la reparación de diversos objetos y no su producción...). Al promediar la última década del siglo XIX, alrededor de una decena de pequeños talleres metalúrgicos, registrados por distintas fuentes, fueron puestos en marcha en el oasis norte mendocino; principalmente en los departamentos de Capital y Belgrano (actual Godoy Cruz), varios de ellos en proximidad de las primeras bodegas capitalistas⁵.

Entre esos talleres se destacaron principalmente dos: el abierto por los socios catalanes Antonio Baldé y Gil Miret en el departamento Capital y, en el límite con éste, el del italiano Carlos Berri, en el de Belgrano (actual Godoy Cruz). Si bien compartían los rasgos de modestia propios de todos los talleres de la época en Mendoza, los nombrados fueron los mejor equipados, con una producción metalúrgica más diversa y, aunque no fue una función exclusiva de ellos, se convirtieron en proveedores de bienes y servicios al Estado provincial, por lo menos hasta la primera década del siglo XX⁶. Las pequeñas unidades de producción de Vicente Arturo (a quien sucedió el chileno Moisés Rodríguez), Stroppiana y Arisio, Fink y Schmidt, Vicente Guzzo acompañaban, entre otras, a las de Baldé y Mirte y Carlos Berri en la segunda mitad de la década de 1880.

⁴ Pérez Romagnoli, E., *Metalurgia artesano industrial en Mendoza y San Juan (1885-1930)*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 2005

⁵ Ibidem.

⁶ Pérez Romagnoli, E., "Aproximaciones comparativas sobre talleres metalúrgicos para la vitivinicultura moderna. Los pioneros Antonio Baldé, Gil Miret y Carlos Berri", *Mundo Agrario*, n° 15, Segundo Semestre, Universidad Nacional de La Plata, La Plata, 2007.

El departamento Capital continuó siendo un espacio de localización elegido por los metalúrgicos para instalar sus talleres en la década de 1890, pero la segunda mitad de ella esboza un rasgo que se acentuará al iniciarse el siglo siguiente: la extensión del espacio de localización de las unidades productivas hacia otros departamentos de la *zona núcleo de difusión de la vitivinicultura moderna* e, inclusive, fuera de ella, conforme se ampliaba y consolidaba el nuevo modelo socioeconómico. En 1891, el alemán Roberto Meyer componía toda clase de maquinaria en su taller cercano a la estación ferroviaria de la ciudad de Mendoza y, en 1897, el padrón de industrias y casas de negocios de Maipú –departamento contiguo al de Capital- lo registraba como dueño de una herrería y taller metalúrgico. También en 1891, el francés Pablo Ramonot había abierto su herrería en el departamento Capital y las fichas censales del Segundo Censo Nacional consignan que la había trasladado al distrito Barriales, en el departamento de Junín, 50 km al Este de la ciudad de Mendoza, donde poco tiempo después inauguró su fábrica de arados, la primera en el oeste argentino. En 1898 comenzó a trabajar el obrero Gabriel Guzzo en Capital y también ya estaba instalado allí el ruso Julio Nicolaiev Marienhoff, quien se destacaría por la fabricación e innovación en alambiques y por su participación como empresario en diversas actividades económicas. Valiéndose del agua del canal cacique Guaymallén para hacer funcionar una turbina que proporcionaba energía eléctrica, los socios italianos Juan Pollino y Pablo Casale pusieron en marcha su taller en 1900, aunque la sociedad tuvo una corta duración, pues al año siguiente Casale continuaba sólo en la actividad. Ese año también principió labores la herrería y fábrica de carruajes de los hermanos Jacobo y Nazareno Masetto, en la villa de Maipú. En la segunda década del siglo XX producían arados de tracción animal, instrumentos que más tarde se convertirían en uno de los principales rubros fabricados en el taller.

El Norte mendocino también recibía metalúrgicos que abandonaban la actividad en San Juan para radicarse en la provincia vecina. En 1897, persuadido por los dueños de la firma *El Trapiche*, el francés Julio Oscar Rousselle trasladó su taller de obrería al departamento de Belgrano, próximo a la bodega de la familia Benegas. Posteriormente, en 1901, pero por su propia iniciativa, el austríaco Antonio Fabián continuó su trabajo

de cordería –iniciado en San Juan a comienzos de la década de 1880⁷- en la ciudad de Mendoza.

La intención de nuestra propuesta es sintetizar las principales características del taller y destacar algunos aspectos de los pioneros Antonio Baldé y Gil Miret, quienes conformaron una pequeña firma metalúrgica y comercial en la Mendoza decimonónica. Para ello hemos intentado rescatar los atributos que consideramos más representativos y que los diferenciaban de la mayoría de las restantes firmas y talleres.

La sociedad y el taller metalúrgico

Antonio Baldé y Prat (1855-1911) y Gil Miret Rosselló (1861-1932) nacieron en Cataluña en el seno de familias agrarias y en esa región aprendieron el oficio metalúrgico, prácticamente desde niños. El primero era originario de San Pedro de Vilamajor, un pueblo del Vallés Oriental y recibió sólidos conocimientos de mecánica en Cardedeu⁸. Los Miret eran de Tárrega, provincia de Lérida, pero migraron a Rubí, donde nació Gil, quien fue enviado por sus padres a un taller de Sabadell – importante núcleo textil de la época que impulsó la metalurgia local⁹- y luego a uno de Martorell. Allí pasó de aprendiz a oficial mecánico ajustador, lo que más tarde le permitió ingresar en la Maestranza de Artillería de Barcelona¹⁰.

El primero en emigrar fue Antonio Baldé. A los veinte años de edad y en compañía de su primo Mateo Baldé partió, vía sur de Inglaterra, hacia la Argentina. Además de la atracción que ejercían éste y otros países latinoamericanos durante esos años, una motivación de la emigración fue eludir la leva forzosa durante la tercera guerra carlista¹¹. Gil Miret, por su parte, ingresó a Buenos Aires cuando tenía probablemente 23 años de edad, es decir en 1884. Allí, en circunstancias que

⁷ Pérez Romagnoli, E., “San Juan: la metalurgia productora de instrumentos para bodegas y destilerías entre 1885 y 1940”, *Población & Sociedad*, nº 6/7, Fundación Yocavil-Universidad Nacional de Tucumán, 1998-1999.

⁸ Torres Baldé, Fanny, *Historia de mi familia*, mimeo, Mendoza, 2001.

⁹ Deu i Baigual, Esteve, “La construcción de telares mecánicos en Sabadell (1863-1960). Francesc Durán Cañameras y sus sucesores”, *Revista de Historia Industrial*, nº 2, Universidad de Barcelona, 1992.

¹⁰ Miret, Francisco, *Recuerdos*, mimeo, Mendoza, sin fecha.

¹¹ Torres Baldé, Fanny, op. cit.

ignoramos, habría conocido a Antonio Baldé. Los tres coterráneos viajaron a la ciudad de Rosario, puerto sobre el Paraná en el sur de la provincia de Santa Fe, donde Antonio pretendía radicarse. Después de un negocio fallido en el que intervino también como socio otro catalán, por iniciativa de Antonio Baldé decidieron migrar hacia la ciudad de Mendoza¹².

Antonio Baldé abrió una ferretería industrial en 1885 en la calle San Luis, a metros de la céntrica Avda San Martín y a pocas cuadras de la estación ferroviaria capitalina, la que actuaba como factor de posición para ferreterías y otros comercios y diversos talleres que recibían mercaderías, materias primas y equipamientos desde el exterior, vía puerto de Buenos Aires. A los pocos meses, puso en marcha el taller metalúrgico, contiguo a la ferretería.

La actividad inicial del taller fue la producción de balanzas de distintas capacidades y la reparación de diversos objetos de metal, con su propia fundición de hierro y bronce. En los años siguientes fue agregando otras producciones, entre ellas cajas de caudales y cocinas de hierro. Aunque se seguía auto-identificando como fábrica de balanzas, al comenzar la década de 1890 la diversificación productiva del taller era notoria. En efecto, además de calderas, comprendía la construcción de distintos bienes demandados por la vitivinicultura moderna, tales como alambiques, prensas, moledoras, bombas para trasiego de vino y una variada grifería de cobre.

Pero cuando ello ocurría la relación laboral entre los socios se había modificado. En efecto, a fines de 1888, Baldé y Miret protocolizaron por primera vez su contrato de sociedad -la cual existía desde mediados de los ochenta- “para seguir explotando la fabricación de balanzas y taller mecánico”. Su capital era de \$ 14.530 m/n. Se especificaba que Baldé se desempeñaría como administrador y director de la sociedad y Miret sería el director del taller y del trabajo¹³. El contrato tenía una duración de cinco años y contemplaba su continuidad; la razón social *Antonio Baldé y Compañía* pasó a ser en realidad *Baldé y Miret*, expresión inscripta en los instrumentos metalúrgicos

¹² Ibidem.

¹³ *Archivo General de la Provincia de Mendoza (AGPM)*, Protocolo 432, Artemio Corvalán, 1888, tomo 2, folio 851, 11-11-1888.

fabricados en el taller y que también aparecía en los continuos anuncios de publicidad periodística¹⁴.

En la década de 1890 renovaron dos veces el contrato de sociedad, en ambas oportunidades por cinco años. Primero fue en 1893, cuando el capital de la firma era de \$ 25.000 m/n. Al igual que en el contrato inicial, el 60 % del capital correspondía a Baldé y 40 % a su socio¹⁵. En 1898 hicieron la segunda renovación pero el capital social había ascendido a \$ 91.300 m/n; incluía una vivienda urbana, una propiedad de casi 40 has -contigua a la del general Rufino Ortega, quien fuera gobernador de Mendoza- con bodega y habitaciones en el distrito Rodeo del Medio, Maipú; y, también, cuentas a cobrar, existencias en caja y en herramientas y máquinas en venta¹⁶.

Sin abandonar las producciones iniciales, el taller continuó con la diversificación emprendida, volcándose hacia las máquinas y equipos para la vitivinicultura moderna y el servicio a las demandas del Estado provincial, en particular relacionadas con la infraestructura requerida por la expansión urbana capitalina.

Equipamiento del taller y principales objetos producidos al comenzar el siglo XX

A comienzos de la década de 1890, los socios trasladaron el taller a la calle Salta, entre Santa Fe y Jujuy, a un terreno de 4.600 m² adquirido por Antonio Baldé en 1888¹⁷. La relocalización facilitó el empleo del agua del canal Tajamar como fuente de energía para las máquinas utilizadas en las labores metalúrgicas, poniendo en movimiento una rueda hidráulica¹⁸; la provisión de energía era complementada con calderas cuando el caudal del Tajamar disminuía.

¹⁴ En 1888 ocurrió un hecho que modificaría los vínculos entre los socios y que se tradujo en la razón social: Gil Miret casó con una hermana de Antonio Baldé (Miret, Francisco, op. cit).

¹⁵ AGPM, Protocolo 513, Ángel Navarro, 1893, t.2, f.555, escritura 449.

¹⁶ AGPM, Protocolo 609, Ramón R. Videla, 1898, t.1, f.70, escritura 59, 05-02-1898.

¹⁷ AGPM, Protocolo 438, Ángel Navarro, 1888, tomo1, f. 264, escritura 248, 21-05-1888.

¹⁸ El Tajamar, que atraviesa subterráneamente la capital provincial, nace en el canal Cacique Guaymallén, el cual deriva del río Mendoza y es utilizado para riego en varios departamentos del oasis norte. En el espacio urbano, el canal Cacique Guaymallén constituye el límite entre el departamento homónimo y el de Capital. El Tajamar ya existía a fines del siglo XVIII (Martínez, Pedro Santos, *La historia económica de Mendoza durante el virreinato (1776-1810)*, Universidad Nacional de Cuyo - Intituto "Gonzalo Fernández Ovedo" del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 1961.

Una nota de 1902 en un periódico local arroja información interesante sobre el equipamiento del taller y los objetos metalúrgicos que fabricaba. Los instrumentos y equipos para bodegas y destilerías eran el rubro principal de producción al despegar el siglo. Comprendía prensas de variado sistema (*Mabille, Marmonnier*), moledoras, bombas para trasiego tipo *Fafeur* adaptadas por la firma, filtros para vino, estrujadoras, pasteurizadores, alambiques y utensilios de grifería¹⁹. Las bombas *Fafeur* reformadas comprendían capacidades para trasegar 40, 60 y 80 hectolitros por hora; su precio de venta era de \$ 260, \$ 430 y \$ 730, respectivamente. Las prensas para orujos eran también de tres tamaños: 0,70, 0,95 y 1,35 metros de diámetro y su valor de \$ 250, \$ 380 y \$ 580. Con relación a instrumentos agrícolas, otra fuente señalaba que el taller produjo rastrones. Para la producción de estos objetos y efectuar diversas reparaciones, el taller estaba equipado con dieciséis tornos, tres perforadoras, una máquina de cepillar, cuatro máquinas de torno cilíndrico para piezas de hasta seis cm de largo, una para doblar planchas y un molejón²⁰. Un dato interesante proporcionado por la misma fuente de 1902 es que hasta comienzos de abril de ese año la firma había vendido sólo diez moledoras, una cifra muy inferior a las veinticinco del ciclo de cosecha precedente. Probablemente, ello se debió a los efectos de la crisis de la vitivinicultura provincial de 1901-1903²¹.

El taller también producía instrumentos empleados por los toneleros en las tonelerías mecánicas, tales como prensas para marcar a fuego el fondo de las bordelesas y máquinas para lavar cubas y bordelesas. Ello significaba una respuesta regional a las demandas de la producción y reparación de envases de madera de diferente tamaño, la otra importante actividad inducida por la vitivinicultura moderna en esos años. En 1902, seguía funcionando la sección carpintería-matricería, incorporada inicialmente bajo la

¹⁹ *El Debate*, Mendoza, 02-04-1902. En 1907, la bodega Salazar y Cía, del distrito Chacras de Coria, departamento Luján, vendía “una moledora sistema Baldé y Miret” (*Los Andes*, Mendoza, 22-01-1907).

²⁰ *Ibidem*.

²¹ Sobre la crisis vitivinícola de 1901-1903 y la posterior recuperación, véase Patricia Barrio de Villanueva, “Una crisis de la vitivinicultura en el oeste argentino (Mendoza) a principios del siglo XX”, en *América Latina en la Historia Económica*, segunda época, n° 26, Instituto Mora, México, julio diciembre 2006.

dirección de Salvador y Tomás Baldé, hermanos de Antonio, aunque el primero había emigrado hacia otros países latinoamericanos en la década anterior²².

La comercialización de los utensilios y equipos producidos por Baldé y Miret apuntaba prácticamente desde los comienzos al mercado regional, como lo testimonia la publicidad que efectuaban en periódicos editados fuera del oasis norte mendocino. En efecto, a fines de 1886 el diario *El Ciudadano* de San Juan contenía avisos del taller de los socios catalanes dirigidos a los industriales de esa provincia, y en 1893 ocurría lo mismo en *La Unión*²³. A fines de la década de 1890 y cuando todavía el ferrocarril no conectaba a la ciudad de Mendoza con el oasis sur, Baldé y Miret anunciaban en *Ecos de San Rafael*²⁴, ofreciendo sus productos a los inmigrantes pioneros.

Cantidad de trabajadores

En la segunda mitad de la década de 1880 y hasta los primeros años del siglo XX, la mayoría de los pequeños talleres ocupaba en Mendoza muy pocos trabajadores, en general no más de cinco. Inclusive, en algunos trabajaba su dueño con sólo un obrero. Eran una excepción los que, como el de los socios catalanes, superaban la cantidad de diez trabajadores²⁵. No obstante, con relación a la mano de obra, Baldé y Miret debieron enfrentar uno de los principales inconvenientes que tuvieron algunos talleres hasta comienzos del siglo XX, a saber, la falta de operarios para ciertas labores específicas: en 1887 demandaban oficiales ajustadores para su “fábrica” de balanzas. La escasez de mano de obra no era un problema exclusivo del sector, también la

²² Miret, Francisco, op. cit. Es un claro ejemplo de cadenas migratorias, pues Antonio Baldé trajo a sus hermanos cuando el taller había iniciado operaciones.

²³ *El Ciudadano*, San Juan, 06-10-1886; “Fábrica de balanzas, herrería y carpintería, San Luís 9 y 11 y Salta entre Santa Fe y Jujuy, Mendoza”...“en nuestro establecimiento hay en venta y se construye toda clase de aparatos para bodega, como ser: alambiques de todos sistemas, calderas a vapor de todos los tamaños”...“Se hace toda clase de reparaciones de maquinaria agrícola”... (*La Unión*, San Juan, 03-01-1893).

²⁴ “Baldé y Miret, constructores mecánicos”...“motores, alambiques, pasteurizadores, bombas”... (*Ecos de San Rafael*, Mendoza, 04-11-1898). La ciudad de San Rafael se perfilaba ya como el núcleo organizador del oasis sur provincial, convirtiéndose en un *centro regional secundario* en el transcurso del siglo XX (Sobre los núcleos urbanos y su función en la región vitivinícola véase Josefina P. Ostuni y María E. Furlani de Civit, “La enseñanza de la Geografía”, en Mariano Zamorano et al, *La Geografía en la República Argentina*, Editorial Paidós, Buenos Aires, 1968).

²⁵ El otro era el taller de Carlos Berri.

debieron soportar otros trabajos relacionados con la especialización vitivinícola regional durante esos años²⁶.

Carecemos de información que nos permita conocer la evolución del empleo en el taller, pero sí la poseemos puntualmente sobre algunos años. Una década después de haber sido puesta en marcha, la unidad de producción contaba con veinte trabajadores, de los cuales catorce eran extranjeros, pero la fuente no aclara su nacionalidad²⁷; por lo menos había cuatro catalanes entre los empleados: hubo un jefe de una sección metalúrgica (Roura), un aprendiz (Puig), además de los dos hermanos de Antonio Baldé, a cargo de la sección de matricería. En 1902, el número había ascendido a veintisiete obreros y dos capataces, con salarios que iban de \$ 1,80 a \$ 4,20 diarios²⁸. Cabe destacar que durante un corto tiempo, el mencionado Julio Nicolaiev Marienhoff, dirigió a comienzos del siglo XX la sección que producía y reparaba alambiques en el taller de los socios catalanes²⁹.

Contratistas del Estado

La labor del taller no se reducía exclusivamente a la reparación y producción de los objetos metalúrgicos mencionados precedentemente. En efecto, desde comienzos de la década de 1890, Antonio Baldé y Gil Miret establecieron varios contratos con el Estado provincial, convirtiéndose, como se dijo, en uno de sus principales proveedores de bienes y servicios hasta la mitad de la primera década del siglo XX. Suministraron varias piezas para equipos importados y otros objetos metalúrgicos al Departamento –y

²⁶ *Los Andes*, Mendoza, 25-03-1887. Sobre la penuria de trabajadores ante los requerimientos de la vitivinicultura moderna en sus inicios véase R. Richard-Jorba, “Transiciones económico-sociales: inmigración y mundo del trabajo”, en Richard-Jorba et al, *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Editorial Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, 2006; Pérez Romagnoli, E., “Toneleros, tonelerías y producción de recipientes para vino en Mendoza y San Juan en los albores del modelo de desarrollo vitivinícola”, *Actas IX Jornadas Cuyanas de Geografía*, Instituto-Departamento de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, UN de Cuyo, Mendoza, 25-28 setiembre 2002.

²⁷ *Archivo General de la Nación (AGN)*, Censo Económico y Social, 1895, Industrias, Mendoza, Legajo 190, Boletín 32, tomo 8, Capital.

²⁸ *El Debate*, Mendoza, 02-04-1902.

²⁹ Paradójicamente, en 1898, Julio Nicolaiev Marienhoff otorgó un poder a Eduardo Tesaire, procurador judicial, para que demandara a Baldé y Miret porque le habían vendido -a él y a su socio Aarón Pavlovsky- una caldera que explotó porque la resistencia no era la adecuada (*AGPM*, Protocolo 591, F. Álvarez, 1898, t.1, f. 279, escritura 159).

después Ministerio- de Obras Públicas de la Provincia de Mendoza. En 1893 acordaron con César Cipolletti, director de Obras de Salubridad, la colocación de cañerías de agua corriente en el municipio de ciudad, contrato luego ampliado³⁰. Pero no todos los materiales colocados en esa y otras instalaciones provenían del taller metalúrgico de la sociedad, sino que algunos, como las cañerías, eran adquiridos en Buenos Aires y comercializados en la ferretería industrial de los socios.

Para tener una idea de los vínculos con el Estado como proveedores, señalemos que entre 1902 y 1905, abarcando 39 expedientes del total que hemos examinado correspondientes a documentos de la Contaduría General de la Provincia, Baldé y Miret facturaron por un total de \$ 11.266.34 m/n³¹. Se trataba esencialmente de provisión de materiales e instrumentos y de servicios al mencionado Ministerio de Obras Públicas de la Provincia de Mendoza.

Otras actividades y negocios

Si en varios fundadores de talleres metalúrgicos mendocinos durante las primeras décadas de la vitivinicultura moderna se percibe un comportamiento empresarial conducente a la diversificación de actividades económicas, en los casos de Antonio Baldé y Gil Miret ello es notable. No sólo porque el negocio de la ferretería industrial fue paralelo al funcionamiento del taller metalúrgico, sino también porque ambos socios realizaron diversas inversiones, de modo individual, conjuntamente o con terceros. Diversificaron sus actividades económicas e invirtieron en inmuebles urbanos y propiedades agrícolas y, al promediar la década de 1890, hasta incursionaron en negocios relacionados con el turismo y la recreación, una avanzada para la época en la provincia.

Fueron agentes exclusivos en Mendoza de las empresas extranjeras fabricantes de las guadañadoras y rastrillos de las marcas *Albión* y *Buckeye*³². Pero también

³⁰ *Registro Oficial de Mendoza*, Departamento de Hacienda, 1893.

³¹ *AGPM*, Época Independiente, Carpeta n° 6, Obras Públicas, Aguas Corrientes-Potable, Filtros, 1902-1906.

³² *Los Andes*, Mendoza, 09-01-1903. Instrumentos agrícolas *Buckeye*, entre ellas segadoras, se utilizaban ya en Mendoza en la década de 1870 (Cf. Richard-Jorba, cap. II, 1998).

cumplieron la función de intermediarios entre algunos metalúrgicos locales y los consumidores de sus productos. En efecto, un hecho destacable es que, en 1904, comercializaban los diferentes tipos de arados para tracción animal producidos por el francés Pablo Ramonot en su taller del distrito Barriales, departamento de Junín³³. Ramonot fue el fundador de la primera “fábrica” de esos instrumentos agrícolas en la región vitivinícola y, seguramente, en la Argentina extra-pampeana.

Tempranamente, en 1888, Antonio Baldé compró por \$ 3.500 m/n a Ángel Franchini la propiedad de 4.562 m² ubicada en la calle Salta, ya mencionada, en la capital mendocina. Ello permite suponer que cuando se radicó en Mendoza, el inmigrante catalán poseía un capital que utilizó en parte para esa inversión. Al promediar 1890, Antonio Baldé y Cía –sin Miret- incursionó en el lavado de ropa, con un establecimiento en calle Jujuy pero a los dos años fue puesto en venta³⁴.

Hacia 1896, constituyeron la sociedad Baldé Hermanos y Miret “para la explotación de los baños denominados de la Boca del Río, situados junto a la estación Cacheuta” del Ferrocarril Trasandino, en el departamento de Luján³⁵. Su capital social era de \$ 30.000 m/n, aportados por los socios por partes iguales pero los \$ 10.000 de Salvador Baldé correspondían a su participación en una sociedad anterior formada con el mismo fin. Antonio Baldé y Gil Miret adquirieron las acciones de los dos socios que abandonaron la firma³⁶. Pero no fue el único interés materializado en ese sitio, pues por \$ 4.000 m/n, Gil Miret y Salvador Baldé –a quien le correspondía la tercera parte-, compraron en 1901 una propiedad de 50 hectáreas (terreno no agrícola) ubicadas en la Boca del Río³⁷.

³³ *Guía de las provincias de Mendoza, San Juan y San Luis*, Establecimiento de impresiones de Félix Best, Mendoza, 1904. Ampliemos que en 1913, cuando sólo Gil Miret era parte de una nueva sociedad dueña de la ferretería industrial, ésta vendía los alambiques producidos por Julio Nicolaiev Marienhoff, los que tenían gran aceptación en Mendoza desde 1907 (Pérez Romagnoli, 2005).

³⁴ *El Debate*, Mendoza, 29-04-1890 y 08-04-1892.

³⁵ *AGPM*, Protocolo 553, Francisco Álvarez, 1896, t. 3, f. 667, escritura 412, 16-06-1896.

³⁶ La sociedad inicial, formada en enero de 1894, estaba compuesta por Pedro Olive y Francisco Masana. Alquilaban la propiedad de Eladia Peralta de Rodríguez por un monto de \$ 23.000 m/n durante ocho años, su objetivo era el negocio de este sitio turístico andino ubicado a 25 kms al Oeste de la capital mendocina. En marzo de ese año se incorporó Salvador Baldé a la sociedad (*AGPM*, Protocolo 519, Francisco Álvarez, 1894, t.1, fs. 248 y 432, escrituras 175 y 312, 01-03-1894 y 11-04-1894).

³⁷ *AGPM*, Protocolo 752, Antonio Valencia, t. 2, 1905, f. 389, escritura 284, 15-06-1905.

En sociedad, en 1904 Antonio Baldé y Gil Miret realizaron una operación inmobiliaria con Luis Stroppiana, quien en la segunda mitad de la década de 1880 también tuvo un taller metalúrgico; le compraron 15 hectáreas con viña y alfalfa ubicadas en Guaymallén y la vendieron al año siguiente por \$ 25.000 m/n³⁸. En ese año, Baldé ya había retornado definitivamente a Barcelona y su socio se encargaba de los negocios en Mendoza³⁹. Fue también Miret quien, en representación de la sociedad, en 1905 estableció con Salvador Baldé un contrato de locación de la bodega de Rodeo del Medio, por cinco años. El inquilino pagaría \$ 1.500 m/n por año y se comprometía a comprarle a la sociedad toda la uva existente en la finca, “al precio corriente antes de cosechar”⁴⁰.

En 1905, Gil Miret se desprendió de algunos de sus bienes. Antonio Baldé le compró por \$ 8.000 m/n un sitio y casa ubicado en la ciudad de Mendoza⁴¹. También vendió a otro comprador un inmueble urbano por \$ 2.500.

Al promediar la primera década del siglo XX, los socios tomaron decisiones importantes en relación con sus actividades económicas. En primer lugar, se desprendieron del taller metalúrgico vendiendo las máquinas herramientas pero conservando Antonio Baldé la propiedad donde éste funcionaba. Luis Stroppiana fue el adquirente del equipamiento, quien luego lo transfirió a A.Maingard, otro metalúrgico⁴².

En segundo lugar, conformaron una nueva sociedad, principalmente para el negocio de la ferretería industrial: *Lincoln Pagés y Cómpanía*. Fue constituida en 1905 con un capital social de \$ 75.500 m/n y por un período de cinco años, con posibilidad de renovación. Antonio Baldé y Gil Miret fueron los principales aportantes: \$ 20.000 m/n

³⁸ AGPM, Protocolo 751, Antonio Valencia, 1905, t.1, f. 101, escritura 73, 20-03-1905.

³⁹ En la segunda mitad de la década de 1890, cuando ya habían alcanzado una sólida posición económica, Antonio Baldé y Gil Miret realizaron viajes a España. Baldé en 1896 y Miret en 1898. Esos viajes, según fuentes familiares, sirvieron para consolidar la decisión de retornar definitivamente a Barcelona (Miret, Francisco, op.cit.; Torres Baldé, Fanny, op.cit).

⁴⁰ El contrato establecía unos requisitos interesantes, entre ellos que “el precio se estipulaba de común acuerdo entre el Señor Salvador Baldé y el apoderado del Señor Miret; y en caso de que no hubiese acuerdo se adoptarán los precios corrientes, tomando por base lo que paguen los señores Escorihuela, Arizu Hermanos y Giol y Gargantini”...; Salvador Baldé girará (Banco de la Nación Argentina) a cada uno de los socios el importe de cada cosecha, “princiando por el primero”... (Ibidem). Está claro cuáles eran las empresas vitivinícolas de Mendoza consideradas por Baldé y Miret como líderes y formadoras de precios.

⁴¹ AGPM, Protocolo 752, Antonio Valencia, t. 2, 1905, f. 383, escritura 260, 15-06-1905.

⁴² Pérez Romagnoli, 2005.

cada uno y \$ 24.000 en conjunto. Lincoln Pagés, que hacía algunos años había ingresado a la firma como tenedor de libros, participó con \$ 11.500 m/n. Pagés era el socio comerciante y el único que haría uso de la firma, “en su carácter de gerente administrador”. La nueva firma se hacía cargo del activo y pasivo de la *Ferretería, Taller de Hojalatería y Aguas Corrientes y Compra-venta de Maquinarias*, denominación que en ese momento tenía la sociedad de Baldé y Miret⁴³. La empresa fue disuelta en 1920, cuando era integrada por Lincoln Pagés, Gil Miret y Francisco Torres y operaba en el ramo de ferretería y anexos⁴⁴.

Al fallecer Antonio Baldé en Barcelona a comienzos de 1911, todavía mantenía en Mendoza varios bienes, algunos en sociedad con Gil Miret, quien había retornado definitivamente a la ciudad catalana en 1905. Ambos socios poseían la explotación agrícola de Maipú (Rodeo del Medio), la que comprendía 36 hectáreas de viña (criolla y francesa) con frutales y poco más de 3 hectáreas con alfalfa, bodega y dos casas de familia. Baldé conservaba aún la mencionada propiedad de casi media hectárea de la calle Salta -donde había funcionado el taller e incluía una vivienda-, la que era alquilada desde 1906 a diferentes metalúrgicos⁴⁵. Además, poseía dos casas, una en la ciudad de Mendoza y la otra en la ciudad de Rosario. El valor total de sus bienes ascendía a \$ 193.646,92, excluyendo su participación en la sociedad *L.Pagés y Compañía*⁴⁶.

Gil Miret todavía era dueño de una propiedad en el centro de la ciudad de Mendoza en 1913, año en que confirió a Lincoln Pagés un poder para que la vendiera⁴⁷.

Salvador Baldé también invirtió en inmuebles. En condominio con Pedro Soler, al terminar la primera década del siglo XX era propietario de un terreno de 206 hectáreas; parte de ella estaba cultivada con alfalfa, parte con viña y el resto inculta⁴⁸.

A diferencia de unos pocos fundadores de talleres metalúrgicos regionales o de varios empresarios provenientes de la tonelería, en las fuentes notariales no hemos

⁴³ *AGPM*, Protocolo 752, citado, f. 391, escritura 265, 16-06-1905.

⁴⁴ *Revista Comercio e Industria*, n° 13, 01-05-1920, Mendoza. En 1911, Dolores Diván de Baldé, Viuda de Antonio Baldé, había ingresado a la sociedad L. Pagés y Cía (*AGPM*, Protocolo 986, A. Valencia, 1911, t.2, f. 625).

⁴⁵ En 1906 a los socios Casamitjana y Fornés y desde 1909 a Gumersindo Zapico (*AGPM*, Protocolo 875, Antonio Valencia, 1909, t.1, f. 163, escritura 127, 24-02-1909).

⁴⁶ *AGPM*, Protocolo 1240, J. B de San Martín, t.2, 1914, f. 750, escritura 246, 30-09-1914.

⁴⁷ *AGPM*, Protocolo 1093, Manuel D. Cardozo, 1913, t. 3, f. 386, escritura 218, 09-04-1913.

⁴⁸ *AGPM*, Protocolo 816, Lucio Bustos, 1908, t. 1, f.42, escritura 33,13-01-1908.

encontrado que Baldé y Miret fueran proveedores de crédito informal. Esta era una modalidad muy extendida en la región (Mendoza y San Juan) a fines del siglo XIX y comienzos del siglo XX⁴⁹, cuando los dos empresarios iniciaron y consolidaron sus actividades económicas.

Cuando los socios se desprendieron del taller, la provincia de Mendoza se recuperaba de la crisis de 1901-1903 y empezaba un período de expansión vitivinícola, que se detendría al promediar la década siguiente. También había casi duplicado la cantidad de talleres metalúrgicos en funcionamiento y se había diversificado su distribución espacial, pues ya no eran Capital y Belgrano los únicos departamentos que los contenían. Se habían sumado Maipú⁵⁰ y, como dijimos, Junín, con Pablo Ramonot, quien había convertido su herrería en la fábrica de arados. Pero los talleres mantenían sus rasgos de modestia en equipamiento, nivel tecnológico y empleo y, salvo el de Carlos Berri, no existía todavía ninguno que estuviera en condiciones de relevar al de Baldé y Miret por los bienes producidos y los servicios que ofrecía⁵¹.

En fin, cabe destacar que las actividades económicas no fueron las únicas que interesaron a Gil Miret en los últimos años de su estadía en la provincia. En efecto, participó activamente en actividades culturales y sociales desarrolladas por la colectividad española y catalana en la ciudad de Mendoza. Tuvo una intervención decisiva en la construcción del edificio de la Casa de España y fue presidente del Orfeón Español⁵². Esta actividad no puede considerarse separada de los vínculos que había establecido, al igual que Antonio Baldé, con otros miembros de la colectividad catalana local, entre ellos los Riba -también provenientes de Rubí, como Miret- los Pagés, los Alsina, los Rossell, los Vilaseca, los Pina, los Carbó, los Cantón...⁵³.

⁴⁹ Cf. Richard-Jorba, 1998

⁵⁰ Como anticipamos, ya operaban en la villa cabecera las herrerías-taller de Roberto Meyer y de los hermanos italianos Jacobo y Nazareno Masetto.

⁵¹ Pérez Romagnoli, 2005.

⁵² Ibidem.

⁵³ Miret, Francisco, op. cit.

Palabras finales

Comerciantes e industriales regionales pujantes, Antonio Baldé y Gil Miret fueron pioneros en la producción metalúrgica mendocina, en particular la relacionada con los requerimientos de la vitivinicultura moderna, hacia donde orientaron las labores del taller, iniciadas con la construcción de balanzas.

Sus trayectorias individuales representan un ejemplo de empresarios exitosos que retornaron a su país de origen habiendo hecho fortuna en Mendoza, donde conservaron durante un tiempo algunos bienes adquiridos en los años de acumulación del capital, a partir de la actividad del taller metalúrgico y de la ferretería industrial y de la diversificación económica posterior. Ellos, como empresarios exitosos, deben ser incluidos en el grupo de aquéllos que, como expresa Andrea Reguera parafraseando a H. Vérin, “con su intervención activa transforman lo indeterminado en multiplicidad de posibles” y ésta “en finalidad”; formaron parte de los que “ganaron con la diferencia entre lo planificado y logrado”⁵⁴. Asimismo, invirtieron en la adquisición de inmuebles urbanos en Barcelona. En este sentido, constituyen un ejemplo de lo mencionado por Blanca Sánchez Alonso con respecto a que ése era uno de los principales destinos que daban a sus recursos económicos muchos inmigrantes españoles que retornaban definitivamente a su país⁵⁵.

⁵⁴ Reguera, Andrea, “Historia y empresas en América Latina. Formas de abordaje y fuentes para su estudio”, p. 127, en Osvaldo Graciano y Silvia Lázaro (compiladores), *La Argentina rural del siglo XX. Fuentes, problemas y métodos*, Editorial La Colmena, Buenos Aires, 2007.

⁵⁵ Sánchez Alonso, Blanca, “La emigración española a la Argentina, 1880-1930”, en Sánchez Albornoz, Nicolás (compilador), *Españoles hacia América. La emigración en masa (1880-1930)*, Alianza Editorial, Madrid, 1995.

Bibliografía y fuentes

- Barrio de Villanueva, Patricia, “Una crisis de la vitivinicultura en el oeste argentino (Mendoza) a principios del siglo XX”, en *América Latina en la Historia Económica*, segunda época, n° 26, Instituto Mora, México, 2006.
- Best, Félix, *Guía de las Provincias de Mendoza, San Juan y San Luis*, Mendoza, 1904.
- Deu i Bagual, Esteve, “La construcción de telares mecánicos en Sabadell (1863-1960). Francisc Durán Cañameras y sus sucesores”, en *Revista de Historia Industrial*, n° 2, Universidad de Barcelona, 1992.
- *Ecos de San Rafael*, periódico, San Rafael, Mendoza, 1898-1899.
- *El Ciudadano*, periódico, San Juan, 1886-1888.
- *El Debate*, periódico, Mendoza, 1997-1906.
- *La Unión*, periódico, San Juan, 1893-1898.
- *Los Andes*, periódico, Mendoza, varios números entre 1886 y 1910.
- Martínez, Santos, P., *La historia económica de Mendoza durante el Virreinato (1776-1810)*, Universidad Nacional de Cuyo-Instituto “Gonzalo Fernández Oviado” del Consejo Superior de Investigaciones, Madrid, 1961.
- Miret, Francisco, *Recuerdos*, mimeo, sin fecha.
- Ostuni, Josefina y Furlani de Civit, María E., “La enseñanza de la Geografía”, en *La Geografía en la República Argentina*, Editorial Paidós, Buenos Aires, 1968.
- Pérez Romagnoli, Eduardo, “San Juan: la metalurgia productora de instrumentos para bodegas y destilerías entre 1885 y 1940”, en *Población & Sociedad*, n° 6/7, Fundación Yocavil-Universidad Nacional de Tucumán, Tucumán 1998/1999.
- ----- “Toneleros, tonelerías y producción de recipientes de madera vino en Mendoza y San Juan en los albores del modelo de desarrollo vitivinícola”, en *Actas IX Jornadas Cuyanas de Geografía*, Instituto-Departamento de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 25-28-09-2002.
- ----- *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan. Producción de instrumentos para la vitivinicultura*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 2005.
- ----- “Aproximaciones comparativas sobre talleres metalúrgicos para la vitivinicultura moderna. Los pioneros Antonio Baldé, Gil Miret y Carlos Berri”, en *Mundo Agrario*, n° 15, segundo semestre, Universidad Nacional de La Plata, 2007.
- Protocolos Notariales, 1885-1910, notarias de Francisco Álvarez, Lucio Bustos, Manuel D. Cardozo, Artemio Corvalán, Ángel Navarro, José B. de San Martín, Antonio Valencia, Ramón Videla, *Archivo General de la Provincia de Mendoza*.
- Reguera, Andrea, “Historia y empresas en América Latina. Formas de abordaje y fuentes para su estudio”, en Osvaldo Graciano y Silvia Lázaro (compiladores), *La Argentina rural del siglo XX. Fuentes, problemas y métodos*, Editorial La Colmena, Buenos Aires, 2007.
- *Revista de Comercio e Industria*, varios números de 1920, Mendoza.
- Richard-Jorba, Rodolfo, *Economía, poder y espacio en Mendoza, 1850-1900. Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 1998.
- ----- “Transiciones económico-sociales: inmigración y mundo del trabajo”, en R. Richard-Jorba et al, *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Editorial Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, 2006.

- Sánchez Alonso, Blanca, “La emigración española a la Argentina, 1880-1930”, en Nicolás Sánchez Albornoz (compilador), *Españoles hacia América. La emigración en masa (1880-1930)*, Alianza Editorial, Madrid, 1995.
- Torres Balde, Fanny, *Historia de mi familia*, mimeo, Mendoza, 2001.
- Zamorano, Mariano, “La Argentina”, Geografía General Larousse, tomo 2, Barcelona, 1996.

IV Congreso de Historia Vitivinícola en Uruguay

Montevideo, 6 y 7 de noviembre de 2008

“Las primeras publicaciones técnicas en Mendoza (Argentina): ¿sólo medios de difusión de conocimientos vitivinícolas? (1900- 1915)”

Florencia Rodríguez Vázquez¹

“Las revistas suelen aparecer como generadoras o transmisoras de cambios significativos en la esfera pública (...) caja de resonancia y tribuna de debates”.
Girbal-Blacha y Quatrocchi-Woisson, 1999².

1. Introducción

En la presente ponencia realizaremos un análisis de los orígenes de la prensa gráfica especializada en la vitivinicultura en Mendoza. Nuestra hipótesis de trabajo instala a la prensa como arena de disputa entre los intereses de los estudiantes y enólogos de la Escuela Nacional de Vitivinicultura y canal de capacitación de los vitivinicultores que no tenían acceso a la educación formal.

La prensa -cultural y política nacional y provincial- ha sido objeto de diversas investigaciones³, las cuales, recientemente, se han orientado a la atención de las publicaciones vinculadas a temáticas agrarias -como las revistas La Chacra⁴ o Mundo Agrario⁵-. En efecto, “...las publicaciones dedicadas al mundo rural ocupan un conjunto muy amplio que abarca revistas científicas universitarias, boletines y anales de instituciones representativas del sector agrario y revistas dirigidas al gran público o de

¹ Becaria CONICET. Doctoranda U.N.Quilmes. frdriguezv@lab.cricyt.edu.ar , Av. Ruiz Leal s/n. Ciudad de Mendoza (CP: 5500). Teléfono: (011- 261) 5244328.

² Girbal-Blacha, N. y Quatrocchi-Woisson, D., *Cuando opinar es actuar: Las revistas argentinas en el siglo XX*, Academia Nacional de Historia, 1999

³ Ascolani, A., “Corrientes sindicales agrarias en Argentina (1900- 1922)”, en *Anuario Escuela de Historia*, n° 15, Facultad de Humanidades y Artes, U.N.R., 1993, “El anarco comunismo rural argentino. Utopía revolucionaria y sindicalismo (1900- 1922)”, en *Estudios Sociales*, Revista Universitaria Semestral, Santa Fe, 1993; Girbal-Blacha, N. y Quatrocchi-Woisson, D., *Cuando opinar...*, op. cit.; Bonaudo, M. (dir.), *Imaginario y prácticas de un orden burgués, Rosario, 1850- 1930: Los actores entre las palabras y las cosas*, Rosario, ediciones Prehistoria, 2005.

⁴ Gutiérrez, T., “Revista La Chacra, industria editorial, agro y representación, 1930- 1955”, en Lázaro, S. y Galafassi, G. (comps.), *Sujetos, política y representaciones del mundo rural. Argentina, 1930- 1975*, Bs As, Siglo XXI Editora Latinoamericana, 2005.

⁵ Gutiérrez, T., “El peronismo y su visión sobre el agro argentino. La Revista Mundo Agrario, 1944- 1955”, XVIII Jornadas de Historia Económica, Mendoza, 2002. (en CD).

divulgación. Una publicación de esta característica puede considerarse una fuente inapreciable para el análisis histórico del desarrollo rural...”⁶.

No obstante, para el caso mendocino, no existen reflexiones sobre el *corpus* de publicaciones técnicas especializadas en vitivinicultura que surgieron en las primeras décadas del siglo XX en Mendoza; por ejemplo, la Revista Vitivinícola Argentina, la Revista Agrícola, Vinicultura Práctica, Primeras Hojas, la Enología Argentina, entre otras⁷. Sólo registramos investigaciones sobre los diarios Los Andes⁸ y El Debate⁹, enfocadas en la contribución cultural y en la difusión de ideas y representaciones sociales. Esto pese a que han constituido un importante insumo documental para el abordaje histórico de la vitivinicultura regional argentina¹⁰.

De este modo, centraremos nuestra atención en las revistas editadas durante un período de expansión económica (1904/1912) y de superación de la segunda crisis económica provincial (1915).

2. La prensa gráfica como respuesta coyuntural y sus nuevos desafíos

El análisis de las revistas técnicas publicadas en la provincia de Mendoza a partir de 1900 merece nuestra especial atención por diversos motivos. Por un lado, resulta necesario indagar sobre los orígenes de cada publicación, autores y colaboradores de las mismas y, por el otro, profundizar abordajes previos acerca de su contribución a la

⁶ Ibidem.

⁷ En este trabajo, no haremos referencia a los boletines editados por el Centro Vitivinícola Nacional, publicado ininterrumpidamente desde 1905 hasta 1930 –si bien cambiando de nombre– como órgano de expresión, primero, de los bodegueros más poderosos de Mendoza y San Juan y, luego, también de los agroindustriales de Río Negro y Buenos Aires. Para más información sobre esta publicación ver: Ospital, S., “Empresarios y dimensión étnica y agroindustrias: el caso del Centro Vitivinícola Nacional (1905-1930)”, *Ciclos*, n° 8, Bs. As., 1995. Esta omisión estriba en que los bodegueros y viñateros provinciales se escindieron del mismo con motivo de no sentirse representados por sus directivos, en general, con desempeño en Capital Federal; además, los problemas que preocupaban a la institución eran de escala nacional y para los principales actores económicos locales, las dificultades anidaban en la situación provincial. Barrio de Villanueva, P., “Las asociaciones de empresarios vitivinícolas mendocinos en tiempos de crisis y de expansión económica”, en *La región vitivinícola argentina: transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870- 1914*, Universidad Nacional de Quilmes, 2006, p. 214.

⁸ Roig, A., “La literatura y el periodismo mendocino entre los años 1915- 1940 a través de las páginas del diario Los Andes”, U.N.Cuyo, Mendoza, 1965.

⁹ Roig, A., “La literatura y el periodismo mendocino a través de las páginas del diario El Debate” (1890-1914), U.N.Cuyo, Mendoza, 1963; Rodríguez Vázquez, F., “Las representaciones sociales del inmigrante en El Debate (1907- 1910)”, en *Actas de la VII Jornadas de Historia Regional*, Fac. de Filosofía y Letras, U. N. Cuyo, 2004 (en CD).

¹⁰ Richard-Jorba, R., “El desarrollo capitalista en la provincia de Mendoza y los cambios que produjo, 1870-1915. Un recorrido sobre las fuentes para su estudio”, *V Jornadas de investigación y debate Trabajo, propiedad y tecnología en el mundo rural argentino*, U.N.Quilmes, Bernal, abril 2008.

modernización vitivinícola a través del seguimiento temporal de los principales tópicos¹¹. Esto las configuraría como órganos de expresión de los intereses e inquietudes de los especialistas mendocinos y extranjeros vinculados a la investigación vitivinícola.

El *boom* editorial registrado en Mendoza a partir de 1904 –y muy bienvenido por los diarios locales- no fue casual sino que sería una respuesta a la crisis vitivinícola provincial de 1901- 1903. El informe de Pedro Arata¹², químico encomendado por el gobierno nacional para estudiar la mencionada crisis, concluyó en que una de las principales causas de la misma fue el decrepito estado de las bodegas, los defectos en la elaboración y las falencias detectadas en las labores culturales –principalmente, riegos excesivos y podas descuidadas-. Esta situación demandaba, entonces, la incorporación y difusión de nuevas técnicas vitivinícolas para el perfeccionamiento de la cadena productiva. En torno a esto, el enotécnico Arminio Galanti ya había advertido también sobre la falta de conocimientos científicos sobre la que se había erigido la industria local y la carencia de profesionales, por lo cual “...no hay más remedio que divulgar los conocimientos que deben poseer los viticultores y los vinicultores...”¹³.

Hasta entonces, dicha difusión había estado sólo a cargo de una institución estatal: la Escuela Nacional de Vitivinicultura, fundada por el Gobierno Nacional en 1896. Su actividad se restringió, en los primeros años de 1900, al reducido grupo de alumnos que tenía acceso a la Ciudad de Mendoza -donde se ubicaba la Escuela- debido a que esta carecía de los recursos financieros y humanos para dedicarse a la capacitación de los trabajadores en las viñas y bodegas –lo que años después sería entendido como *enseñanza ambulante o extensiva*-. Asimismo, el número de estudiantes era bastante menor en proporción a la gran cantidad de vitivinicultores que se incorporaron a esta

¹¹Rodríguez Vázquez, F., “La difusión de conocimientos vitivinícolas en Mendoza: La educación formal y el aporte de la prensa (1890- 1910)”, en *Actas IV Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales*, Fac. Cs. Económicas, UBA, Bs. As., noviembre 2005. (en CD); Rodríguez Vázquez, F., “La modernización vitivinícola en Mendoza: el aporte de la prensa a la difusión de conocimientos (1904-1910)”, en *Actas Jornadas de Historia y Literatura del Sur Mendocino*, Fac. de Filosofía y Letras, IES del Atuel e Instituto Sapiencia, San Rafael, septiembre 2005. (en CD).

¹² Arata, P. et al., *Investigación vinícola*, Anales del Ministerio de Agricultura, Buenos Aires, Ministerio de Agricultura, t.1, 1903 e *Investigación vinícola complementaria de 1904*, Buenos Aires, Imprenta M. Biedma e hijo, 1904.

¹³ Galanti, *La industria vitivinícola argentina*, Bs. As., Tomo I, Talleres Ostwald & Cia, 1900, p. 4.

actividad agroindustrial a partir de 1880¹⁴. Esto era un aspecto crítico para la prensa local:

“Los conocimientos que el agricultor necesita no se consiguen con la creación de establecimientos dedicados exclusivamente a la enseñanza de la ciencia agrícola en una forma más o menos extensa (...) No, hay que propender a llevar a la localidad la enseñanza práctica de la agricultura no para improvisar agrónomos (...) sino para formar los elementos que constituyan el factor del trabajo rural...”¹⁵.

En definitiva, había un gran sector de los elaboradores y viñateros que no tenían acceso a la educación formal por lo tanto, consideramos que algunos estudiosos de la vitivinicultura local, asumieron un compromiso explícito en respuesta a los problemas planteados por Arata e intentaron contribuir a la capacitación de los agricultores a través de la edición de diversas revistas. A fin de ordenar la exposición, las presentaremos en forma cronológica.

✓ **Revista Agrícola**

Fundada en 1904 por Enrique Simois, estudiante de la Escuela Nacional de Vitivinicultura y familiar del primer Director de la misma, Domingo Simois.

En su número inicial, expresaba

“...las provincias de Cuyo carecen de una publicación científica que lleve a sus habitantes los conocimientos más o menos indispensables que ellos necesitarán, ya para aumentar la cantidad, ya para mejorar la calidad de sus productos”¹⁶.

Así, desde su página fundacional se hacía eco de una dicotomía propia de la provincia: plantar cepas más productivas que incrementen las ganancias de los viñateros –tal la orientación que había adoptado la agroindustria local- o bien, difundir variedades de mayor aptitud enológica que permitieran la elaboración de vinos de buena calidad, capaces de competir con sus pares europeos en el mercado de consumo –tal como lo había planteado los pioneros de la vitivinicultura mendocina-¹⁷.

¹⁴ En 1900, frente a unos 4.000 productores vitícolas, el número de egresados, para el período 1897-1904, era de 77. Aunque esta cifra podría resultar algo exagerada dado que apareció en un artículo que promocionaba la gestión de la Escuela. Los Andes, n° 6.046, 13/04/1905, p. 5.

¹⁵ Los Andes, n° 6.570, 8/12/1906, p. 5.

¹⁶ Revista Agrícola (en adelante, R.A.), n° 1, 1/8/1904, p. 2.

¹⁷ Para una explicación de la desviación del modelo vitivinícola en Mendoza, ver: Richard-Jorba, R; *Poder, economía y espacio en Mendoza, 1850- 1900. Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, U.N.Cuyo, 1998. Otros trabajos del mismo autor permiten entender la influencia de los contratistas de viña y de plantación en esta orientación cuantitativa debido a que ellos –generalmente inmigrantes italianos- alquilaban y ponían en producción un terreno a

Planteaba, en este sentido, no sólo las cuestiones técnicas que permitirían el perfeccionamiento productivo de la vitivinicultura sino también prestaba atención a los aspectos comerciales.

No obstante el marcado interés en cuestiones vitivinícolas al año siguiente la revista se autodeclaró “Publicación dedicada al fomento de la Agricultura Argentina”¹⁸, ampliando notablemente su campo de acción y, de este modo, haciendo honor a su nombre. Simultáneamente, pasó a ser dirigida por Pedro Anzorena –graduado y futuro director de la Escuela, y becario del Gobierno provincial - quien la concibió como “órgano de los ex alumnos de la Escuela Nacional de Vitivinicultura”¹⁹. Se convirtió, entonces, a Revista Agrícola en una de las primeras publicaciones voceras de un colectivo específico, los enólogos, acercándose así al concepto de agremiación. En efecto, verificamos la prédica a favor de la contratación de profesionales locales en lugar de emplear a los extranjeros²⁰. Veremos que esta fue una temática recurrente en las posteriores publicaciones locales debido a las dificultades que habrían tenido los graduados de la Escuela para insertarse en el mercado productivo. En efecto, sólo las grandes bodegas tenían dirección técnica²¹ y, en general, estaban a cargo de enólogos europeos. Este cargo se habría difundido en las bodegas más pequeñas al finalizar la década 1920.

En esta revista, ofrecieron su colaboración algunos profesores y graduados de la Escuela. Entre los primeros, podemos mencionar a Ulises Isola –también, director de la Oficina Química Provincial²²- y José Lavenir, miembro de la comisión de investigación sobre la crisis vitivinícola de 1903. Entre los segundos, rescatamos a Federico Prolongo –quien luego tuvo un destacado papel como investigador sobre cuestiones enológicas y empleado del gobierno provincial, cumpliendo funciones de contralor- y Ernesto Riveros –becario del gobierno provincial en el extranjero, empleado del Ministerio de

través de la plantación y mantenimiento de viñas. Al momento de la vendimia, una proporción era para el contratistas y la otra, para el propietario. De este modo, a los contratistas les interesaba aumentar anualmente la producción más que la obtención de una materia de mayor aptitud enológica. Richard-Jorba, R., “El mercado de trabajo vitivinícola en la provincia de Mendoza y los nuevos actores. El “contratista de viña”: una aproximación a un complejo sistema de empresarios y trabajadores, 1880-1910”. *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios*, n° 1, 2003.

¹⁸ R.A., n° 20, 1/6/1905, tapa.

¹⁹ R.A., n° 11, 15/1/1905, tapa.

²⁰ R.A., n° 12, 1/1/1905, p. 11.

²¹ Richard-Jorba, R. y Pérez Romagnoli, E., “El proceso de modernización de la bodega mendocina”, *Ciclos* n°7, 2° semestre 1994, pp. 136- 140.

²² La Oficina Química Provincial era un órgano de fiscalización y contralor estatal que realizaba análisis de muestras de vinos para determinar su carácter genuino y liberar, así, la producción en el mercado de venta. A través de estos controles el Gobierno buscaba mejorar la elaboración local.

Agricultura y publicista con una destacada labor técnica en San Juan-. La filiación institucional de sus miembros –en general, graduados y profesores de la mencionada escuela- nos permite aventurar que contaron con recursos estatales para la efectiva concreción de este proyecto.

Estas iniciativas sectoriales, mayoritariamente, fueron co-financiadas con recursos estatales y privados. Esto marca una diferencia sustancial con los boletines técnicos de circulación nacional editados íntegramente en Buenos Aires, desde 1870, con fondos del erario público, por ejemplo, los boletines del Departamento Nacional de Agricultura –convertido luego en Ministerio- y, desde 1916, la “Cartilla del agricultor”, dirigida por el ingeniero agrónomo y publicista Hugo Miatello. Las publicaciones de este tipo aparecieron posteriormente en Mendoza, tal es el caso de los folletos titulados “Métodos prácticos de análisis de vinos, vinagres, alcoholes y productos de uso enológico”, bajo la dirección del Jefe de la Laboratorio de la Oficina Química Provincial, Emilio Maresca. Los mismos tenían como finalidad “...vulgarizar esta rama de la ciencia analítica [la enología] tan indispensable a nuestra primordial industria...”²³. Fueron reeditados en 1926 como libro bajo el mismo nombre.

La vida pública de esta revista no fue mayor a dos años pero encontramos puntos de continuidad con *Primeras Hojas*, editada –quincenalmente- desde 1907 por los estudiantes de la Escuela de Vitivinicultura y dirigida por Tomás Burgos (h)²⁴ y Luis Noussan. Este protagonizaría, a partir de 1915 una substancial labor de investigación e innovación tecnológica como Jefe de la Estación Agronómica, anexa a la Escuela desde 1905. La particularidad de sus ediciones era que difundía los trabajos prácticos y ensayos realizados por los alumnos avanzados en la Bodega Modelo y en la viña de la Escuela.

La publicación se interrumpió durante un período en el cual el Ministerio clausuró el establecimiento por problemas edilicios y desorganización académica. Tras la reapertura del mismo fue puesta en circulación nuevamente, con el nombre de *Páginas Agrícolas*²⁵.

Resulta curioso que en ninguno de sus números se haga mención a las dificultades edilicias, financieras y organizacionales que sufría la Escuela Nacional de Vitivinicultura; al contrario de los periódicos locales que constantemente criticaban el

²³ Maresca, E., “Métodos prácticos de análisis de vinos, vinagres, alcoholes y productos de uso enológico”, Mendoza, Imprenta Italia, 1916, p. II.

²⁴ Su padre era elaborador de vinos en el departamento de Rivadavia. *El Comercio*, 27/10/1903, p. 2.

²⁵ *Páginas Agrícolas* (en adelante P.A.), año III, n° 26, enero 1910, tapa.

estado de las instalaciones. Una primera explicación a esto se centra en el tratamiento preferencial dado a las cuestiones técnicas; otra, radica en la construcción de una imagen negativa –y a veces, exagerada- que habría hecho la prensa local y nacional de los establecimientos educativos de orientación productiva. En efecto, si bien los exiguos presupuestos fueron una constante, no fueron un obstáculo para la consecución de diversas investigaciones y la formación de un importante grupo de profesionales.

Un tópico recurrente en este período fue la promoción de los estudios agrícolas entre los jóvenes. Esta discursividad buscaba, primero, aumentar el número de alumnos de la Escuela y, segundo, combatir la “empleomanía”, es decir, la tendencia de los jóvenes a optar por las profesiones liberales que garantizarían –se pensaba- un cargo en la administración pública y cierta prosperidad económica. A su vez, observamos implícita una concepción de los estudios agrícolas como medio de arraigar a los jóvenes y sus familias al sector rural²⁶.

Sin embargo advertimos, también, una construcción disfórica del agricultor como un sujeto rutinario y costumbrista. Esta caracterización era vista como el principal obstáculo para la “penetración del conocimiento científico”, el cual era generado localmente por los profesores e investigadores nucleados en torno a la Escuela de Vitivinicultura y a la Estación. Dicho conocimiento –se pensaba- sería el único instrumento capaz de revertir tal situación. A fin de contribuir a la difusión de esos conocimientos los alumnos de cursos superiores ofrecían servicios de consulta para los vitivinicultores y de preparación para los aspirantes que fueran a rendir el examen de ingreso obligatorio.

De este modo, podemos marcar en estas tres publicaciones un hilo conductor establecido no sólo por el tratamiento de las cuestiones técnicas sino por la pertenencia institucional de sus impulsores y colaboradores.

✓ **Revista Vitivinícola Argentina**

Esta publicación guarda puntos de contacto con las anteriores pero merece un tratamiento aparte dada su mayor continuidad temporal. Apareció, también, en 1904 como una publicación quincenal de carácter “científico y técnico”.

²⁶ Esto ha sido señalado también por Gutiérrez para el caso de las publicaciones rurales de la Región Pampeana, como las revistas La Chacra y Mundo Agrario.

Las constantes publicidades –que funcionan como importante fuente de ingreso de las publicaciones editoriales- nos indicarían que esta revista era una iniciativa privada, más cercana al concepto de empresa editorial y con un carácter comercial. Confirma esto los continuos “llamados” para atraer a nuevos suscriptores.

Fue dirigida por Modestino Jossa, profesor e investigador de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, lugar desde el cual hizo algunos aportes a la vitivinicultura local, por ejemplo, en 1901, había realizado un estudio en oportunidad de un supuesto brote de antracnosis en los viñedos mendocinos²⁷ y conclusiones del mismo fueron difundidas como folleto. Posteriormente, se destacó en el sector privado como director técnico de las Bodegas Arizu²⁸. Constituyó, de este modo, un caso de vinculación entre dos campos con lógicas complementarias: el científico y el productivo.

También formó parte de esta iniciativa gráfica Antonio Noris, responsable del servicio de laboratorios que la revista ofrecía para evacuar consultas sobre vinificación, enotecnia y enoquímica, aunque se desvinculó de la publicación en 1912 porque fue acusado de plagio por el propio Jossa. Así, estas publicaciones contribuían a la difusión técnica no sólo a través de escritos sino también de acciones concretas de divulgación. Por ejemplo, las muestras de vino que llegaban a la redacción eran sometidas a análisis para verificar si estaban enfermas, en este caso, se sugerían posibles tratamientos de fácil ejecución para el vinificador.

De este modo, desde sus páginas buscaba “...divulgar en forma popular y sencilla las teorías y las prácticas de la viticultura y de la enología. Constituirá el órgano de defensa y de propaganda de la **industria sana y legítima...**”²⁹, con esto apuntaba directamente a un problema arraigado en la producción regional: el fraude en la elaboración. En efecto, sostenía que “hay que limitarse en la producción y mejorar el producto...”, planteando una explícita postura en la promoción de una vitivinicultura de calidad. En sucesivos artículos planteó la inconveniencia del incremento desmedido de la materia prima, sin reparar en el mejoramiento varietal ni enológico. Agregaba, además, que “...el mejoramiento se impone tanto en los viñedos como en las bodegas, porque es sabido que la buena uva y el buen vino se venden a altos precios”³⁰. De esta manera, contrarrestaría las posibles pérdidas para los viticultores que plantaran variedades menos productivas pero que, además, incorporaran nuevas técnicas para

²⁷ El Debate, n° 2.992, 1/3/1901, p. 1.

²⁸ P. A., n° 14, 1908.

²⁹ Revista Vitivinícola Argentina (en adelante R.V.A.), n° 1, 10/11/1904, p. 1. El subrayado es nuestro.

³⁰ R.V.A., n° 2, 25/01/1906, p. 32.

mejorar la calidad. Sin embargo, consideramos que este último argumento no se correspondía con la coyuntura financiera dado que los protocolos notariales analizados no indican una variabilidad en el precio de pago de los distintos cepajes cosechados³¹.

A través de su discurso la revista impulsó y defendió las correcciones enológicas como medio para equilibrar las deficiencias de acidez en los mostos mendocinos, lo cual era algo novedoso para la época e, incluso, rechazado por algunos industriales. Al respecto, reconocía que el “uso común”³² era el rector de las prácticas vitivinícolas pero que sería desterrado a través de la difusión científica ejercida por la publicación. Rutina y empirismo, entonces, aparecen de nuevo como obstáculos para el avance de una vitivinicultura de base científica.

Por ello, sostenía la necesidad de un servicio técnico ambulante, el cual podría ser llevado a cabo no sólo por las revistas sino también por los empleados de los organismos estatales, como la oficina química provincial³³ -organismo del cual se ocupó en varias oportunidades-. En efecto, se mostraba partidaria de que los graduados fueran consejeros agrícolas entre los viñateros, en lugar de trabajar en reparticiones gubernamentales.

Para cumplir sus objetivos contaba con un equipo de colaboradores, entre los que se destacaba el enoquímico francés y ex Jefe de la Estación Enológica de Mendoza, Pedro Cazenave³⁴, como redactor. Su labor en la revista no se limitó a la redacción de artículos técnicos sino que, además, dedicó varios artículos a la promoción de la elaboración de vinos legítimos y defensor de la producción local, blanco de constantes críticas.

“El consumidor debería saber, y los publicistas deberían emplear su celo en decir, que los vinos de Mendoza no tienen absolutamente nada de artificio ni tienen nada que sea un peligro para la salud pública y puede ser tomado con toda confianza (...) Habrá el vino adquirido mal aspecto, tomado mal gusto y tendrá mal olor pero no es por lo tanto nocivo como se quiere hacer comprender”³⁵.

³¹ No sólo es cuestión de plantar variedades. Hay técnicas para mejorar la calidad. De hecho. La mayoría eran varietales franceses pero buena parte estaba mezclada.

³² R.V.A., n° 4, 25/12/1904, p. 49.

³³ R.V.A., n° 11,10/4/1905, p. 162.

³⁴ Había llegado a Mendoza en 1905, contratado por el Ministerio de Agricultura de la Nación para dirigir la Estación Enológica, anexa a la Escuela de Vitivinicultura, desde donde proyectó puntuales investigaciones sobre ampelografía, enología y vinificación que sirvieron de base experimental para los posteriores desarrollos científicos registrados en mencionada la Estación. Tras renunciar a este cargo, Cazenave se abocó a la industria de la destilación en Mendoza, registrando numerosos aportes e innovaciones técnicas. Pérez Romagnoli, E., *La metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan, 1885- 1930. La producción de instrumentos para la vitivinicultura*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, 2005.

³⁵ R.V.A., n° 7,10/4/1908, p. 99.

Cazenave se plegó a la propuesta de vinificación de calidad recomendando a los bodegueros “...usar todos los cuidados para producir vinos sanos y buenos (...) para ir acreditando cada vez más los vinos nacionales y fortalecer la riqueza del país”³⁶. Así, desde esta publicación se buscó la activa intervención en asuntos públicos. Un conflicto de 1908 permite ilustrar esta afirmación.

El enoquímico, en cierto punto era coincidente con la política industrial de Emilio Civit, gobernador de la provincia desde 1907, quien tuvo como eje de su gestión la producción de vinos genuinos. Para ello creó la Dirección General de Industrias bajo cuya órbita giró la Oficina Química Provincial, a cargo del control de la calidad y la cantidad del vino elaborado en la provincia. Las actividades de este organismo estatal se tradujeron en permanentes inspecciones a las bodegas, rigurosos análisis enológicos a los vinos, aplicación de multas, la desnaturalización de caldos, la creación de nuevos controles burocráticos, la activación de la fiscalización nacional a través de un segundo análisis químico y la suba de los impuestos³⁷.

Esto último marcó la divergencia con la opinión de Cazenave, quien se manifestó en contra de las políticas de control y fiscalización ejecutadas por diferentes gobiernos civitistas. Prueba de ello fue su gestión, en 1908, en oportunidad de la descalificación de vinos mendocinos en Tucumán por parte de la correspondiente Oficina Química³⁸, razón por la cual viajó hasta la mencionada provincia para analizar por la partida cuestionada y, de ser necesario, lograr la libre circulación de los caldos. Al respecto se refirió crudamente

“¿Qué caos es este? No falta otra cosa que hacer, que los bodegueros declinen sus oficios y llamen a los sabios empleados de las oficinas químicas y de impuestos para que vayan ellos a las bodegas a dirigir los trabajos y a enseñarles a elaborar y a conservar el vino para que tenga el extracto seco, la acidez volátil y el anhídrido sulfuroso exigidos por la ley y por los propios antojos”³⁹.

El grupo de colaboradores de esta revista en más de una oportunidad cuestionó los altos impuestos que gravaban la actividad vinícola ya que si éstos tenían como objeto combatir el fraude, la revista consideraba que la acción impositiva debía recaer sobre el mercado de venta donde la adulteración era una práctica difundida –en lugar de

³⁶ R.V.A., n° 7, 10/4/1908, p. 100.

³⁷ Barrio de Villanueva, P., “Las asociaciones de empresarios...”, op. cit., pp. 211 y 212.

³⁸ R.V.A., varios números 1908.

³⁹ R.V.A., n° 15, 10/08/1908, p. 252. Esta denuncia devino en la creación, por parte del propio Cazenave, de un volatímetro para análisis de la acidez volátil, que fue adoptado como oficial. R.V.A., n° 2, 25/01/1909, p. 16. el mismo constituyó un adelanto parcial en orden a la estandarización de los análisis.

superponer análisis de una misma muestra o producto efectuados por distintas reparticiones en el interior de la provincia y la repetición de los mismos cada vez que una partida ingresaba a una nueva ciudad en el traslado hacia los puntos de venta-. Al respecto, manifestaba que

“...la acción oficial en las provincias productoras crea inmensos trabajos; ella no redundará en ningún beneficio (...) mientras se deja sin vigilancia y sin control el expendio al público, donde existen los verdaderos fraudes en larguísima escala...”⁴⁰.

A modo de ejemplo, aseguraba que el extracto seco tolerado por ley en los vinos (24 por mil) no era un índice de calidad sino que justamente esta proporción permitía la adulteración de los mismos en los puntos de venta. Se expresaba, así, en contra de lo dispuesto por la Oficina Química Provincial que declaraba “no genuino” a un vino con menor graduación -y por el cual, el bodeguero debía pagar \$0, 30 centavos por litro-. De este modo, la revista explicaba que una deficiencia de extracto seco en los vinos no era consecuencia de una elaboración fraudulenta sino que tenía que ver más con problemas durante la maduración del fruto y no era sinónimo de vino malo.

La postura editorial sobre el accionar de la Oficina Química, en general, y del extracto del en particular no era un tema menor ya que preocupaba a la mayoría de los productores. En efecto, en 1909 el establecimiento “Bodegas Andinas”, de Luis Arroyo –miembro de la élite oligárquica- fue intervenido por elaboración fraudulenta y sufrió el decomiso de una considerable partida de vino por contener exceso de extracto seco.

A través de esta intervención, la revista construyó un discurso representativo de los intereses de los bodegueros mendocinos y opuesto al accionar de la administración pública provincial sobre el control de la elaboración, el cual no siempre estaría fundamentado en criterios científicos. Las siguientes afirmaciones resultan ilustrativas de esa visión:

“Entre las calamidades que afligen a la industria vitivinícola en nuestro país hay que englobar la acción de las oficinas químicas y de impuestos internos”⁴¹.
“Las intervenciones son puras y verdaderas trabas porque no tienden a ningún provecho útil, y representan una farsa. Puras prácticas burocráticas...”⁴².

Esta revista también planteó la necesidad de organizar un sistema de enseñanza que contemplara, por un lado, la formación de profesionales y, por el otro, de capataces y obreros de bodegas “para amaestrarlos en el manejo de las máquinas, aparatos y útiles

⁴⁰ R.V.A., n° 20, 25/10/1908, p. 515.

⁴¹ R.V.A., n° 24, 25/12/1908, p. 375.

⁴² R.V.A., n° 15, 10/08/1909, p. 231.

(...) no es necesario que sepan enología, química, botánica y física”⁴³. De este modo, adscribía a una problemática recurrente en la formación de recursos humanos pues algunos sectores reclamaban la preparación de profesionales universitarios y otros, la capacitación de idóneos que pudieran dirigir explotaciones agroindustriales.

En 1910 sufrió una serie de renovaciones comerciales y gráficas, fruto de lo que podemos considerar un antecedente en las alianzas editoriales en Argentina. En primer lugar, Arminio Galanti –reconocido enotécnico y bodeguero- se incorporó a la dirección editorial lo que significó un cambio de nombre de la publicación, que pasó a denominarse “Revista Vitivinícola Argentina. El Vino”, agregado que hacía honor a una revista dirigida por Galanti en Buenos Aires. En segundo lugar, pasó a tener un formato de periódico tabloide, de aparición quincenal, a partir de la adquisición de una imprenta propia. Sólo disponemos de los primeros ejemplares de esta nueva publicación, lo que dificulta su análisis.

Por último, verificamos que los colaboradores de esta revista a través de la redacción de artículos técnicos contribuyeron, además, a la promoción del vino mendocino y buscando el incremento de su consumo invocando, para ello, su autoridad científica.

✓ **La Viticultura Argentina:**

Fundada por Leopoldo Suárez –graduado de la Escuela Nacional de Vitivinicultura y becario del gobierno para perfeccionarse en Europa- mientras era Director del mencionado establecimiento en una fecha significativa para los argentinos: el 25 de mayo de 1910, con “...la convicción de que la Enseñanza Agrícola bajo todas sus formas tendrá siempre que ejercer influencia de las más poderosas en el progreso general de la Agricultura del país...”⁴⁴. Rescatamos de especial manera esta publicación pues encontramos algunas semejanzas con las primeras revistas técnicas locales.

Era editada, íntegramente, en la Escuela Nacional de Vitivinicultura como una revista “mensual ilustrada de viticultura, enología, fruticultura, agricultura general e industrias rurales”. Sus principales colaboradores fueron profesores de la Escuela, como José Lavenir, Fernando Lavoisier, Pablo Loos –también viticultor-, Gervasio Ortiz –por entonces, jefe de la Estación Enológica anexa a la Escuela-, José Alazraqui –redactor de

⁴³ R.V.A., n° 10, 25/5/1908, p. 159.

⁴⁴ Viticultura Argentina (en adelante V.A.), n° 1, 25/05/ 1910, p. 7.

la publicación-, técnicos destacados en el ámbito provincial, como Aaron Pavlovsky, Pedro Cazenave y Modesto Prolongo; y graduados de la Escuela como Enrique Simois, quien además era secretario de la publicación. La mención de este último refleja la actuación de algunos graduados como agentes de divulgación técnica a partir de su participación en numerosas revistas, en distintos momentos. Completaban el equipo el hijo del fundador de la bodega Trapiche, Pedro Benegas, -aunque no hallamos artículos con su firma- y Camilo Ciranna –director de la única Escuela de Agricultura práctica dependiente del Gobierno de Mendoza, ubicada en San Rafael-⁴⁵.

Uno de los primeros números publicados consistió en una breve reseña de los cambios introducidos desde la crisis de 1903: “...en lo que respecta a la recolección y transporte de la uva, la molienda, las vasijas más apropiadas, se ha generalizado la corrección de la acidez defectuosa del mosto, reina el aseo general en la elaboración y se presta más atención a los trasiegos, a los rellenos, a la clarificación y a la pasteurización, y en los cuidados tendientes a asegurar la buena conservación del vino⁴⁶. Sin embargo, señalaba la ausencia de estudios sobre la naturaleza de los suelos en Mendoza y las exigencias culturales de las cepas⁴⁷.

Marcadas estas cuestiones, en sus páginas se publicaron extractos de ponencias preparadas especialmente para congresos internacionales⁴⁸, lo cual denota la actividad académica de los profesores y alumnos avanzados de la Escuela. Uno de los tópicos recurrentes, al igual que en otras publicaciones contemporáneas, era el de las correcciones enológicas, sobre las cuales se opinaba que “...es de una necesidad absoluta ya que todavía no se ha prestado gran atención al cultivo de variedades que produzcan mostos más ricos en las materias que hoy tenemos que adicionar”⁴⁹, para lo cual la revista presentó análisis comparativos –ejecutados en la Escuela Nacional de Vitivinicultura- de uvas de cepas malbec y cabernet vinificadas con ácidos tartárico y cítrico en orden a establecer cuál de las dos sustancias era la más adecuada para la producción local.

⁴⁵ Para más información sobre el funcionamiento del establecimiento ver: Rodríguez Vázquez, F., “La Granja Escuela y el Agrónomo Regional, agentes de generación y transferencias de tecnologías vitivinícolas en el Oasis Sur” (1908- 1914)” *III Jornadas de Historia y Literatura del Sur Mendocino*, Fac. de Filosofía y Letras (U. N. Cuyo), IES del Atuel e Instituto Sapientia, San Rafael, octubre 2007. (en CD)

⁴⁶ La corrección de los mostos”, en V. A., n°s 2, 3 y 4, 25/06-07-08/1910, p. 87.

⁴⁷ Ibidem.

⁴⁸ Ibidem.

⁴⁹ Ibidem, p. 73.

El uso de las levaduras vínicas seleccionadas fue objeto de discusión. Hasta el momento, desde la revista se lamentaba que los ensayos hubieran sido limitados y realizados sólo para pocos establecimientos y, así, no trascendían al público. Por ello, se encararon experiencias con uvas cosechadas en Mendoza, de las cuales se obtuvieron 18 levaduras utilizadas en pequeñas muestras de vinificación. No obstante, no se pudo aplicar este ensayo a escala industrial, "...para multiplicar las más aptas a cada una de las diferentes regiones cuyas uvas se han experimentado"⁵⁰. Estas experiencias se fundamentaban en que la difusión de las levaduras vínicas seleccionadas era una condición necesaria para la elaboración de calidad y garantizaban una mejor conservación de los caldos, pese a que eran conscientes de los onerosos gastos que demandaba a la industria. En definitiva, la línea editorial asociaba el perfeccionamiento de la elaboración a la incorporación de conocimientos técnicos generados localmente de la mano de profesionales especialmente preparados. Esto se asociaba, sin duda, a una prédica que buscaba no sólo una industria de calidad sino también el "despertar" de las vocaciones vitivinícolas.

Desde una primera mirada, resultaría curioso el consecutivo abordaje de cuestiones enológicas en una publicación que se presenta como La Viticultura Argentina. Sin embargo, para su fundador la solución a los problemas en la elaboración implicaba "afrontar valientemente el problema ampelográfico, es decir, hacer el estudio de las distintas variedades de cepas..."⁵¹ (...) y dedicar atención al cultivo de variedades que resuelvan lo que hoy se corrige con una contribución de la industria extranjera"⁵², asociando aptitud enológica a la calidad y variedad de los viñedos cultivados. Esta relación se tradujo en un estudio de Suárez sobre ampelografía local. Para ello, realizó una prolija investigación y descripción de las variedades de vides que integraban el plantel de la Escuela. El mismo constituyó uno de los primeros tratados sobre el tema, de carácter científico y local, que circuló bajo el nombre de *Contribución a los estudios ampelográficos en la provincia de Mendoza*⁵³.

Las actividades de la revista se extendieron a otras acciones de difusión. Por ejemplo, en junio de 1910 algunos de sus miembros iniciaron una gira por viñedos provinciales para estudiar sus accidentes patológicos, sobre los cuales se concluyó que

⁵⁰ V. A., 25/06-07-08/ 1910, n°s 2, 3 y 4, p. 261.

⁵¹ "La corrección de los mostos", en V. A., 25/06-07-08/1910, n°s 2, 3 y 4, p. 83.

⁵² Ibidem, p. 85.

⁵³ Suárez, L., *Contribución a los estudios ampelográficos en la provincia de Mendoz.*, Mendoza, Librería Nacional, 1911.

“...son los resultados de la costumbre que entre nosotros existe de pedir a la viña una producción exagerada”⁵⁴, por lo que brindaban una serie de consejos prácticos para combatir las enfermedades de la vid. No obstante, advertían que estas eran conclusiones parciales factibles de revisión, para lo cual solicitaban a los viticultores “...que nos comuniquen lo que noten anormal en sus viñas, acompañando muestras con hojas y raíces de las cepas...”⁵⁵. Cabe destacar que este estudio estuvo dirigido por José Alazraqui, quien luego fuera director de la Estación Enológica (1911). Estas salidas de campo fueron una práctica habitual en los investigadores de esta revista y de la Escuela, lo que nos demuestra el intento por divulgar los conocimientos desde un centro generador de conocimientos hacia las bodegas y viñedos. No obstante, esto habría sido una iniciativa exclusiva de los profesores que no habría contado con respaldo estatal.

Las cuestiones técnicas no fueron la única preocupación de Suárez. En efecto, promovió la unión gremial entre viñateros y bodegueros para la defensa ante posibles contingencias y la implantación de cooperativas o sindicatos. La organización de una asociación *mutualista*, traería diversas ventajas a los asociados, por ejemplo, la disminución del costo de producción de uva y vino al afrontar en conjunto numerosos gastos y la creación de cajas o cooperativas de crédito locales que podrían ofrecer préstamos más baratos y a mayor plazo.

Este proyecto fue presentado por Suárez en un encuentro donde convocó a los industriales más poderosos de la provincia para formar una Sociedad de Vitivinicultores⁵⁶. Resulta sugerente que se organizara en la Escuela Nacional de Vitivinicultura mientras Suárez era el director de la misma, así como también que este último fuera su vicepresidente segundo. En última instancia, resulta demostrativo de las redes establecidas entre él y los industriales.

La vinculación del técnico con el sector productivo se manifestó en otras oportunidades. Por ejemplo, tomó una postura de defensa de la elaboración local a raíz de la desnaturalización de la partida de vinos de “Bodegas Andinas”. Suárez, al igual que Cazenave años atrás, realizó peritajes técnicos, concluyendo sobre la inconveniencia de poner un límite máximo de extracto seco a la producción local⁵⁷ y de

⁵⁴ V. A., 25/06-07-08/1910, n°s 2, 3 y 4, p. 142. Nótese, además, la vigencia del modelo productivo basado en la cantidad.

⁵⁵ *Ibidem*, p. 143.

⁵⁶ El 24 de abril de 1911 se nombraron las autoridades de la nueva entidad: presidente Antonio Scaramella, vicepresidente primero Melchor Villanueva, y segundo Leopoldo Suárez; el síndico titular era Miguel Aguinaga y el suplente Luis Baudrón. Los vocales eran Domingo Bombal, Juan Giol, Agustín Mercader, Luis Piaggio, Pedro Iribarne, Tiburcio Benegas (h). Para más información sobre esta asociación, ver: Barrio de Villanueva, P., “Las asociaciones de empresarios vitivinícolas...”, *op. cit.*, 220.

considerar como “artificial” un vino pobre en extracto seco⁵⁸. Para él, este índice no siempre se relacionaba con una elaboración fraudulenta sino que también se vinculaba a las condiciones climáticas durante el crecimiento y vendimia de la materia prima. Desde esta postura –en correspondencia con Cazenave- se manifestó en contra del proceder de la Dirección General de Industrias.

Observamos, en definitiva, cómo un mismo objetivo –perfeccionamiento de la vitivinicultura- encontraba posturas adversas; por un lado, Cazenave y Suárez –en dos momentos distintos- asociaron la “calidad” a la generación local de conocimientos científicos y fueron críticos de las excesivas cargas impositivas a la producción que fuera calificada por la administración civitista como fraudulenta. Así, el discurso técnico se sumó a la prédica de los pequeños y grandes bodegueros, y a la defensa de la elaboración local⁵⁹.

De este modo, si bien sólo contamos con los números de La Viticultura Argentina que aparecieron entre 1910 y 1911, esto no fue un impedimento para rescatar la riqueza temática de esta publicación. La misma trascendió las notas de tono “progresista” y magnificadoras del progreso agroindustrial argentino de sus contemporáneas, y reparó en los diversos problemas que afectaban a la producción local.

✓ **Vinicultura Práctica**

Esta revista es contemporánea de la anterior, y si bien tuvo una corta vida editorial, su particularidad reside en que fue el boletín mensual de la Dirección General de Industrias provincial. Ambas publicaciones no se inscribieron en el mencionado *boom* editorial sino que surgieron en una etapa de prosperidad económica de la vitivinicultura. Consideramos que fue una respuesta a las demandas, aún vigentes, “...para extirpar la rutina secular y el empirismo que todavía reina aquí, en cuanto al aprovechamiento del suelo y de los agentes meteorológicos...”⁶⁰.

⁵⁷ V. A., n°s 9, 10 y 11, enero, febrero y marzo 1911, p. 129.

⁵⁸ Ibidem, pp. 122- 136.

⁵⁹ Esta vinculación nos permite cuestionar investigaciones previas acerca de la inexistencia de diálogo entre los industriales y los técnicos. Mateu, A. y Stein, S., “Diálogos entre sordos. Los pragmáticos y los técnicos en la época inicial de la industria vitivinícola argentina”, en *Historia Agraria*, n° 39, 2006, pp. 267-292.

⁶⁰ L. A., n° 7.868, 30/4/1911, p. 8.

Su fundador y editor, el enotécnico Juan Canadé, –con experiencia en la tarea ya que había sido colaborador en la Revista Vitivinícola Argentina- fue un caso especial de agente de difusión estrechamente vinculado al sector privado. En efecto, no hemos hallado indicios de su formación académica ni de su vinculación con la Escuela Nacional de Vitivinicultura ni con el Ministerio de Agricultura de la Nación; no obstante, ejerció una importante capacitación a través de las páginas de *Viticultura Práctica*. Esta actividad la complementó como representante de bodegas y destilerías en San Rafael, departamento al que representó en 1923 ante el Centro Vitivinícola Nacional y en donde, además, instaló una bodega en 1926⁶¹.

Sus contenidos profundizaron cuestiones referentes al uso de sustancias enológicas en función de los caracteres de la materia prima local –rica en azúcar y deficiente en ácidos- haciendo hincapié, particularmente, en el uso de fermentos puros seleccionados. En este sentido, estos artículos técnicos nos revelan el perfeccionamiento de la industria y el empleo de personal más calificado dado que las levaduras vínicas requieren de sólidos conocimientos químicos y enológicos. Por otro lado, significaron un notable avance en los intentos de producir vinos de calidad. Las publicidades en diarios y revistas locales acerca de la venta de este producto nos demuestran, asimismo, su uso generalizado.

La acción de difusión de la revista se complementó con la edición de folletos de bajo costo (\$1 moneda nacional) sobre correcciones de los mostos (azucaraje, desdoblamiento, acidificación, tanizaje y levaduraje) y alteraciones de los vinos. Este material fue recopilado y editado, luego, en dos tomos para “uso de los estudiantes de vitivinicultura, de los bodegueros y comerciantes de vinos”. Ambos recogían las conclusiones de investigadores europeos.

Al igual que la *Revista Vitivinícola Argentina* fue bastante crítica del accionar de la Oficina Química provincial, lo cual resulta curioso dado que esta revista había aparecido como un órgano de difusión oficial. El cuestionamiento apuntaba a que las oficinas técnicas sólo se dedicaban al control e inspección de muestras, en lugar de complementar esta actividad con la experimentación y “...la enseñanza ambulante de ramos de la enología y de la técnica industrial”⁶². Este último aspecto ya había sido incorporado por el Ministerio de Agricultura de la Nación a través de la creación de la figura del agrónomo regional.

⁶¹ Dirección General de Industrias, Fiscalización y Consumo, Mendoza, expediente n° 1.747, 4/2/1926.

⁶² *Viticultura Práctica*, n° 16, abril 1912, p. 91.

✓ La Enología Argentina

Esta revista, de aparición mensual, se inscribe en la línea de las anteriores. Fundada por el mencionado José Luis Noussan, coincidió con un período crítico para la agroindustria local ya que en 1914 comenzó la segunda crisis vitivinícola provincial, pese a lo cual, no se ocupó de manera profunda de este conflicto agroindustrial sino que se comprometió más con la promoción y defensa de la profesión enológica.

Establece, así, una continuidad con La Viticultura Argentina dado que fue concebida como “órgano de la Escuela Nacional de Vitivinicultura”⁶³, apuntando no sólo a la difusión técnica sino también a

“...levantar moral y materialmente el nivel de nuestra carrera hoy por desgracia injustamente mal conceptuada, venciendo por todos los medios lo que se oponga a su expansión y perfeccionamiento y haciendo ver que en nuestra escuela se forman elementos de progreso...”⁶⁴.

Esta prédica acerca de la profesionalización de los enólogos (1915) se materializó en la formación del primer Centro de Viticultores –Enólogos, integrado por egresados de la Escuela y presidido por Pedro Anzorena⁶⁵. En tanto que órgano de expresión del Centro, publicó actas de las reuniones y avisos de los enólogos egresados de la Escuela. También, destacó como propósitos del Centro:

- Propender a la estrecha vinculación de los diplomados de la Escuela Nacional de Viticultura y Enología.
- Defender los intereses profesionales
- Proyectar y recabar de los poderes públicos la reglamentación de la carrera
- Contribuir al adelanto intelectual de sus socios

Consideramos que este Centro surgió como consecuencia de las dificultades que habría tenido este colectivo profesional para insertarse en las bodegas.

Desde sus primeros artículos, se recalcó la conveniencia de emplear a un enólogo como director técnico de las bodegas “... que romperá las prácticas y tolerancias anteriores, que cambiará las costumbres y el medio de operar que se tiene desde largo tiempo atrás...”⁶⁶. De este modo, observamos en sucesivos artículos una construcción discursiva del enólogo como un agente fundamental para combatir los

⁶³ E.A., n° 1, 1915, tapa.

⁶⁴ Ibidem, p. 6.

⁶⁵ Ibidem, p. 10.

⁶⁶ E.A., n° 3, julio 1915, p. 6.

problemas en la elaboración vínica y lograr, en consecuencia, el perfeccionamiento de la industria en general. Construcción que además habría buscado una mayor contratación de estos técnicos en las bodegas.

La acción gremial de este Centro habría sido dificultosa⁶⁷ debido a la imagen negativa difundida en la sociedad local sobre este colectivo profesional, principalmente, por motivos financieros y culturales que obraban en contra de la contratación de enólogos. En efecto, en los Anales de la Sociedad Rural Argentina se manifestaba, aún en 1917,

“... algo de verdad tienen en sus quejas los vitivinicultores cuando clasifican a los enólogos egresados de la escuela de Mendoza, de poco prácticos [debido a] la deficiencia de esos programas [de estudio] para una verdadera preparación especial en la materia (...) y no como hasta hoy día, en que tiene un programa analítico de generalidades”⁶⁸.

La propia publicación reconocía que “la mayor parte de los bodegueros prefiera admitir en sus establecimientos a hombres puramente prácticos en lugar de enólogos especialistas...”⁶⁹. Por ello, adhirió a un proyecto de ley –elaborado por el diputado provincial Santiago Lencinas- que obligaba a la presencia de un enólogo diplomado en las bodegas con producción mayor a 2.000 Hl, con miras a contrarrestar el fraude en la vinificación y promover el mejoramiento cualitativo de los vinos locales⁷⁰. Sin embargo, aún no tenemos datos de su efectiva aprobación y puesta en práctica. Simultáneamente, Suárez aconsejó modificar un proyecto de Ley de Vinos –trabajo de Estanislao Zeballos- exigiendo la presencia de un director técnico o idóneo autorizado y responsable en las bodegas. No obstante, esta sugerencia no tuvo curso, según la revista, “...por la negación expresada por un poderoso industrial y senador”⁷¹.

Resulta curioso que la revista no se refiriera al problema de la competencia profesional de los enólogos extranjeros. En efecto, ya sea por cuestiones étnicas o por la magnificación del colectivo europeo en la sociedad argentina, los dueños de grandes y pequeñas bodegas, en general, italianos, franceses y españoles contrataban a profesionales europeos. Incluso, poco después, el Centro aceptó la incorporación de técnicos extranjeros y de enólogos sin formación académica pero que dieran cuenta de su probada experiencia en bodegas.

⁶⁷ E.A., n° 7, noviembre 1916, p. 207.

⁶⁸ Anales Sociedad Rural Argentina, 1917, p. 71.

⁶⁹ E.A., n° 1, 1915, p. 9.

⁷⁰ E.A., n° 3, julio 1915, p. 58.

⁷¹ E.A., n° 5, setiembre 1915, p. 119. Probablemente aludía a Benito Villanueva.

Por otro lado, también intervino en defensa de los productores locales frente a las exigencias de los organismos de control. En 1916 inició gestiones para que el gobierno provincial contemplara, excepcionalmente, aumentar los límites de ácidos volátiles tolerados en los vinos mendocinos, “...no es justo castigar al industrial por una anomalía ajena a su influencia”⁷².

Ese mismo año incorporó la temática comercial en sus entregas: el precio de los vinos en el mercado de consumo, y dedicó varias páginas a la promoción de la exportación de los caldos; en esta tarea debemos destacar la acción de Aarón Pavlovsky, director de la Escuela Nacional de Agricultura de Mendoza entre y destacado elaborador. Para Pavlovsky, la exportación sería una solución a las cíclicas crisis económicas que afectaban a la provincia.

Otra de las cuestiones técnicas recurrentemente tratadas fue el uso de levaduras vínicas seleccionadas ya no refiriéndose a la importancia de su difusión sino a avances tecnológicos puntuales, lo cual refuerza la idea de su uso entre los bodegueros locales. Este trabajo se completó, en 1916, con varios suplementos, titulados Resumen de Enoquímica y confeccionados por dos graduados de la Escuela, Federico Prolongo y Enrique Simois. Los principales temas tenían que ver con los análisis y correcciones de los mostos y vinos, así como sus defectos y enfermedades.

Asimismo ocuparon un importante espacio algunas cuestiones referidas a la Escuela Nacional de Vitivinicultura, específicamente, la propaganda sobre algunas investigaciones sobre la plantación de nuevas variedades de vides que permitieran corregir el defecto de acidez de la materia prima local y el perfeccionamiento de la elaboración sin recurrir a las onerosas correcciones enológicas. Los mencionados estudios eran dirigidos por el propio Noussan, por entonces también Jefe de la Estación Agronómica anexa a la Escuela. Al igual que Suárez, las investigaciones y ensayos realizados por ambos al frente de la Estación tuvieron amplia repercusión en las revistas que fundaron.

⁷² E.A., n°s 1 y 2, mayo y junio 1916, p. 41.

3. A modo de conclusión. Los tópicos en común...

El análisis de los tópicos abordados en estas publicaciones nos permite revisar los cambios tecnológicos ocurridos en la industria vitivinícola entre 1900 y 1920, así como también sus puntos de contacto y divergencia.

Con respecto a los primeros podemos destacar que las secciones de consulta a disposición de los agricultores y la reproducción de artículos de investigadores franceses e italianos fueron recurrentes. El consejo técnico, al igual que en otras publicaciones agrícolas contemporáneas, confirma la preeminencia que tenían en las mismas los enólogos y peritos agrónomos.

Otra constante fueron los apartados sobre “trabajos de estación” para la viña y la bodega, indicando cuáles eran las labores a realizar de acuerdo a cada mes, y las respuestas a inquietudes particulares de distintos productores. Al respecto, también hacían análisis de muestras de vinos y de plantas enfermas, y aconsejaban cómo tratar a aquellas que fueran defectuosas. También, aparecen con mayor asiduidad las propuestas sobre innovaciones en las técnicas de poda a fin de promover un crecimiento armónico de la vid, es decir, que el incremento productivo no significara un deterioro de la aptitud enológica.

De las diferentes noticias acerca de la Escuela Nacional de Vitivinicultura se desprende que, pese a los problemas financieros, administrativos y organizacionales, la institución realizó acciones puntuales de difusión de conocimientos. Las investigaciones y trabajos de campo de graduados y profesores, la divulgación de conclusiones técnicas de interés enológico y la organización de conferencias constituyen claros ejemplos de aquellas. Este intercambio resulta de gran importancia, de acuerdo con lo que se ha señalado para el caso de la transferencia de tecnologías en el sector ferroviario: “Incluso el conocimiento transmitido mediante la prensa especializada dependía mucho en su efecto acumulativo de la circulación geográfica de expertos”⁷³. Circulación que alcanzó su mayor punto de expresión para la agricultura argentina con la figura del “agrónomo regional”⁷⁴, creada por el Ministerio de Agricultura en 1908 a fin de impulsar y

⁷³ Miller, R., “Transferencia de técnicas. La construcción de ferrocarriles y administración de ferrocarriles en la costa occidental de Sudamérica”, en *Siglo XIX. Cuadernos de Historia*, año III, n° 7, 1993, p. 91.

⁷⁴ Para más información sobre el desempeño de los agrónomos regionales en la provincia de Mendoza, ver: Rodríguez Vázquez, F. “La Granja Escuela y el Agrónomo Regional...”, op. cit.

fortalecer la capacitación extensiva de los agricultores que no tenían acceso al sistema formal de enseñanza.

Los tópicos técnicos que tuvieron mayor desarrollo variaban de acuerdo a la época de publicación de cada revista. Tras la primera crisis vitivinícola de 1903 y del Informe Arata que daba cuenta del mal estado de las bodegas y los errores en la elaboración, las publicaciones se volcaron no sólo a señalar cuáles eran esos defectos sino a transmitir las técnicas de fermentación y elaboración modernas, cómo instalar un sistema de refrigeración de las bodegas adaptado al caluroso clima mendocino, y el por qué del riguroso aseo de bodegas y vasijas.

Este último prácticamente desapareció en las publicaciones posteriores lo cual sería indicativo de un mayor cuidado de los bodegueros en la limpieza de las instalaciones y materiales de vinificación. Las menciones al uso de los ácidos cítrico o tartárico también declinaron, probablemente, debido a la generalización del ácido tartárico para corregir las deficiencias de acidez de la materia prima. En tanto que sí se abordó el tratamiento de nuevas sustancias enológicas sin omitir las cuestiones referidas a su gran costo económico.


Por otro lado, los debates en torno a la profesionalización de la carrera enológica así como la necesidad de emplear a un director técnico en cada bodega fueron ganando cada vez más espacio, sobre todo a partir de 1910, momento desde el cual también se hace explícita la relación entre el cultivo de nuevas variedades y la elaboración de vinos de calidad. Precisamente, en la alusión a estos temas advertimos la influencia de la Estación Agronómica.

En tanto, las cuestiones referidas a la vinificación de calidad cobraron protagonismo a través del tratamiento de temas referidos al uso de levaduras vínicas seleccionadas, primero, a través de su promoción entre los industriales y, una vez difundido su uso, manifestando la necesidad de elegir estas sustancias en función del tipo de vino a elaborar, de la variedad de uvas que se utilizara y de la región de origen de la misma.

La escasa referencia al Centro Vitivinícola Nacional nos confirma la carencia de vínculos de esta entidad con las revistas y con la mayor parte de los industriales locales, cuyas preocupaciones sí encontraron cierta adhesión entre los técnicos editores de las revistas. Si bien se manifestaron a favor de la política del gobierno provincial para la promoción y fomento de una vitivinicultura de calidad, las editoriales cuestionaban constantemente los excesivos impuestos que gravaban a la elaboración local, los límites

legales, así como también la superposición de controles que impedían la salida de los vinos al mercado de ventas.

En conclusión –y a modo de respuesta del título de esta ponencia- las publicaciones analizadas no fueron un mero boletín de difusión técnica sino que constituyeron el espacio de expresión de estudiantes y graduados de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, preocupados por la promoción de una industria de calidad en la provincia. Para ello, defendían no sólo los intereses de los bodegueros sino también buscaban su efectiva inserción laboral y la capacitación de los vitivinicultores que no tenían acceso a la educación formal. En efecto, la prensa especializada en Mendoza fue un instrumento que contribuyó a la modernización de las técnicas vitivinícolas, articulado y gestionado por un grupo de especialistas nucleado en torno a la Escuela. Fueron concebidas para un público heterogéneo, integrado por profesionales enólogos pero también por vitivinicultores sin formación académica pero con experiencias en el aparato productivo mendocino, es decir, destinadas a un grupo gestor de las innovaciones y cambios técnicos al interior de la agroindustria vitivinícola.



**VITIVINICULTURA BRASILEÑA:
PERSPECTIVA HISTÓRICA DE LA
PRODUCCIÓN DE UVAS Y VINOS EN RIO
GRANDE DO SUL**

HEBER RODRIGUES

**Academico de Agronomía – Universidade Federal de
Santa Maria (UFSM – RS – BRASIL)**

MILKA FERRER

Dra. Prof. Facultad de Agronomía (UDELAR - Uy)

INTRODUCCIÓN

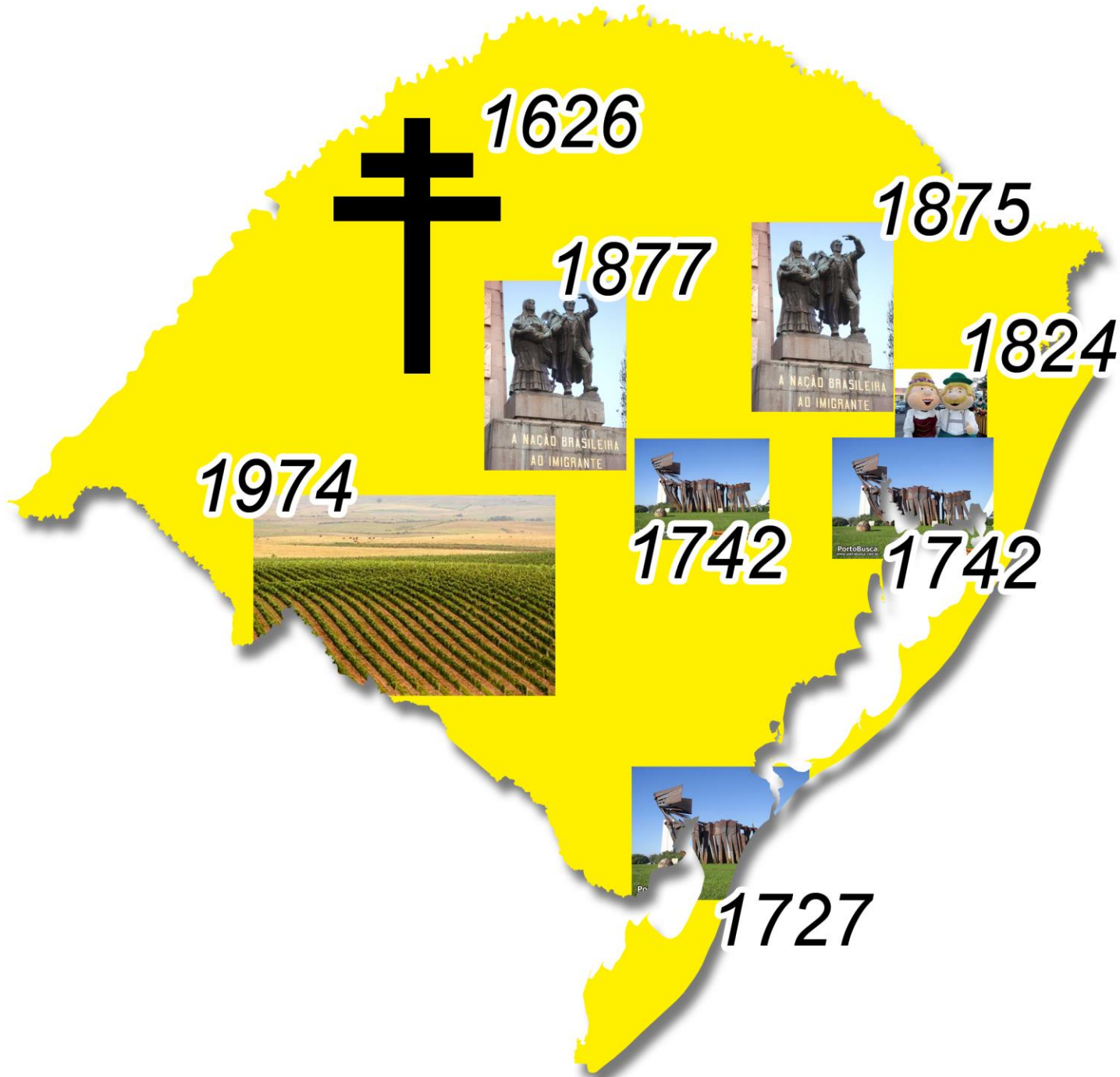
➤ **Uva en Brasil-colonia**

➤ **Tradición y religión**





LA VITIVINICULTURA GAUCHA Y SUS PRINCIPIOS



1626



1875



1877



1824



1974



1742

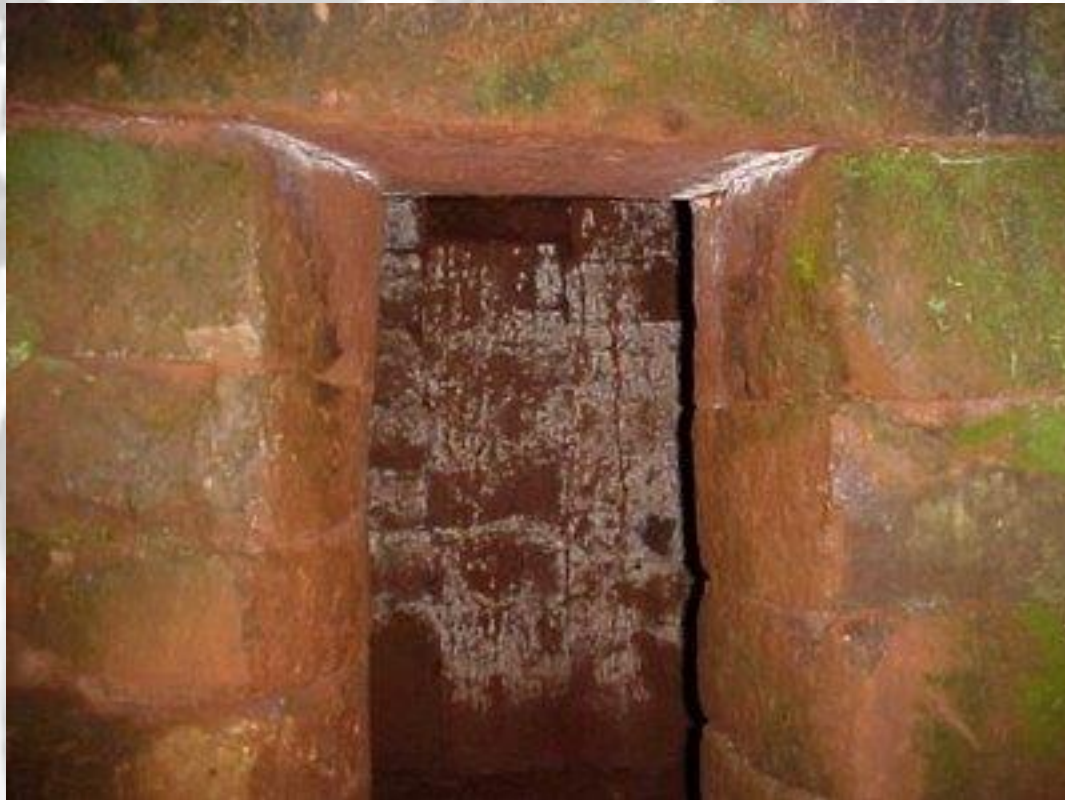


1742



1727

- **PADRES JESUÍTAS**
- **VARIEDADES ESPAÑOLAS**



Fonte: www.rotamissoes.com.br



➤ **COLONIZACIÓN PORTUGUESA**

➤ **COLONIZACIÓN AÇORIANA Y
MADEIRENSE**

➤ **VARIEDADES PORTUGUESAS**



**MANOEL DE MACEDO BRUM
Y EL TÍMIDO INICIO DE LA
PRODUCCIÓN COMERCIAL DE
UVAS Y VINOS**

Saint Hilaire...


La viña crece muy bien, algunas personas hacen vino, pero como fué considerado de calidad inferior, del se habla con desprecio (...) aunque que poco adinerados, muchos están acostumbrados al generoso vino do Porto y, como el poco vino que se produce aqui en el Brasil, esta lejos de ser tan bueno, si los desprecian y los motejan, desalentando los que se entregan a esos ensayos.



**LOS ALEMANES Y EL
INCENTIVO IMPERIAL**

VARIEDADES AMERICANAS

Fué entre los años 1839 y 1842 que la uva americana - principalmente la Isabel - fué introducida en Rio Grande do Sul. Habría sido el ciudadano gaucho Marques Lisboa a remitir los plantines de esa variedad, de Washington, al comerciante Thomas Messinger, que con ellos plantó los primeros viñedos en Ilha dos Marinheiros.



Una especie muy expandida, es la de la uva llamada “americana”: la baya es grande, la película coreacea, el gusto azucarado, cuando esta madura, y dá en abundancia; pero es una calidad muy ordinaria, tanto para la mesa, como para la fabricación del vino.

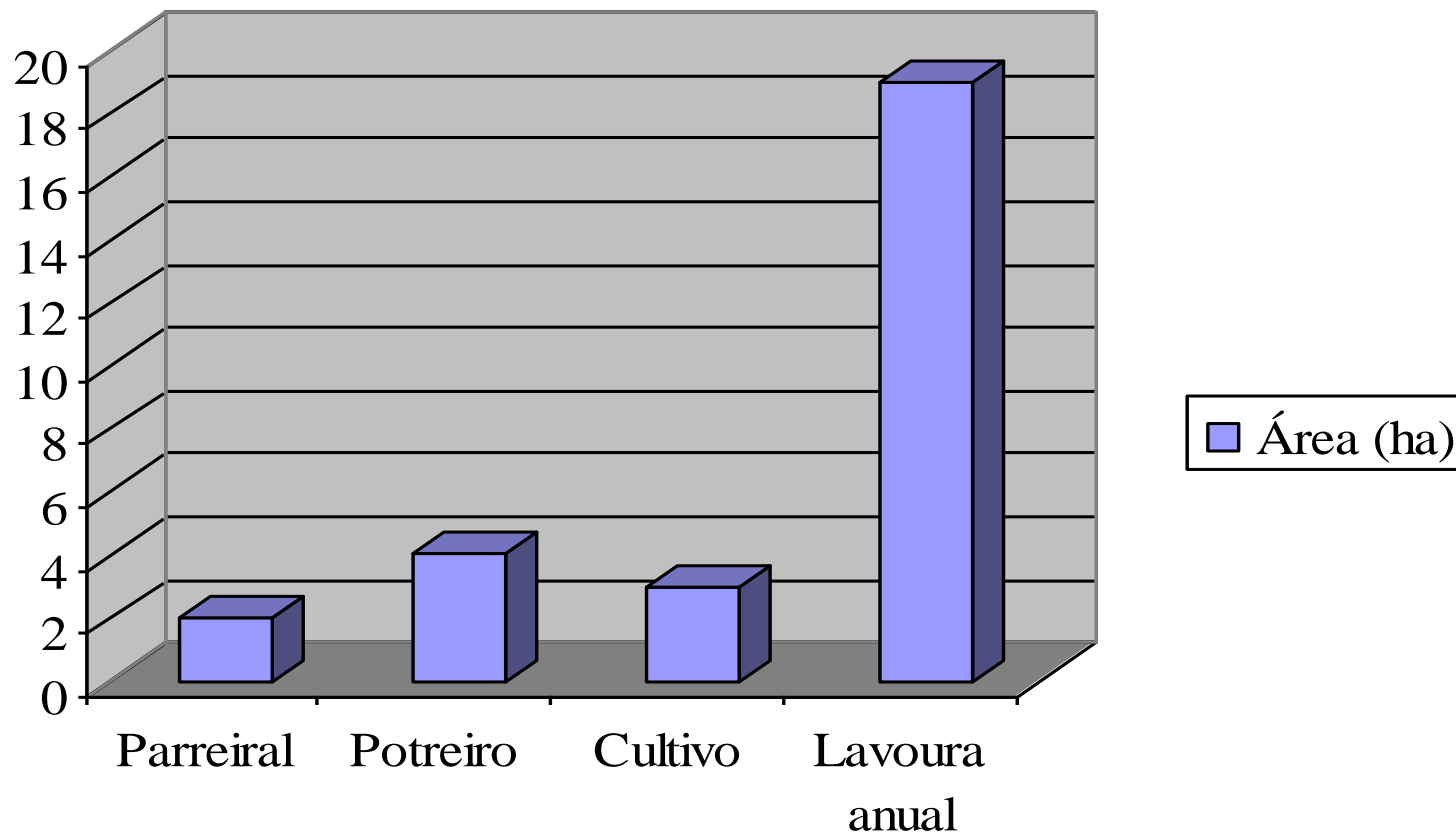
Jean Charles Moré, pionero en la industria oleaginosa en RS.

LOS ITALIANOS Y EL AMANECER VITIVINÍCOLA DE RIO GRANDE DO SUL



Fonte: Archivo municipal de Caxias do Sul

Divisão do lote colonial (ha)



Dados básicos em Herédia, 2001



**BARBERA, MOSCATO,
TREBBIANO E BONARDA**

X

**ISABEL, DELAWARE, MARTHA,
COUDERC**

Cosecha de la uva en la sierra gaucha

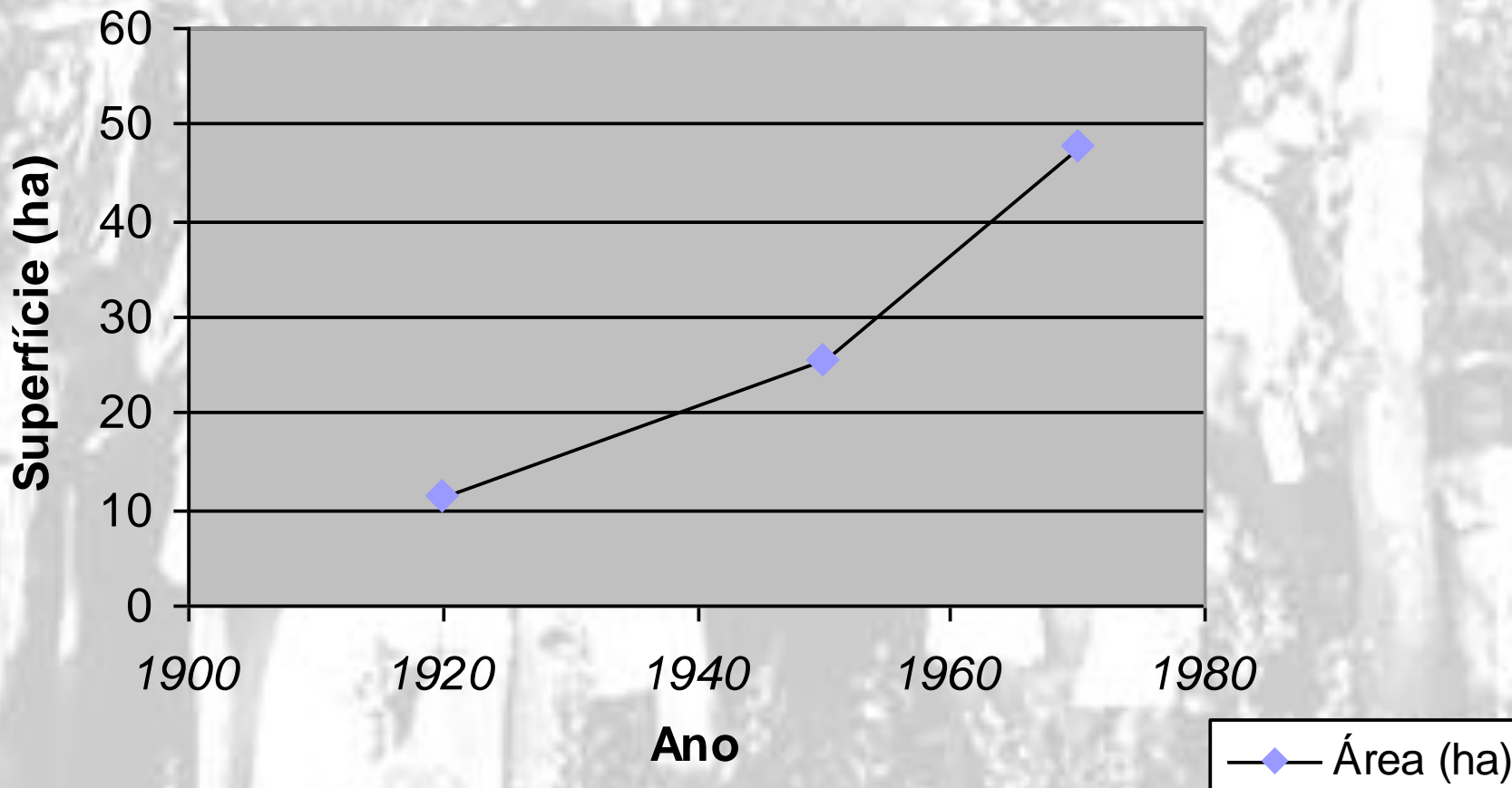


Fonte: Archivo municipal de Caxias do Sul



**EL SIGLO XX Y LA EXPANSIÓN
INDUSTRIAL VITIVINÍCOLA**

Área cultivada com videira no Rio Grande do Sul



Dados básicos em



➤ **BODEGAS**

➤ **INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA**

➤ **TURISMO ENOLÓGICO**

Vinhos no Rio Grande do Sul





CONSIDERACIONES FINALES

MUCHAS GRACIAS



Swedish consumption and imports of wines from the Southern Cone of Latin America during the 20th century - a first inquiry.

*Author: Paulina Rytönen*¹

1. Introduction²

During the course of the 20th century the wine trade between the Southern Cone countries, Argentina, Chile and Uruguay and Sweden has gradually developed. During the early 20th century, most wines imported to Sweden were of French origin and imports from the Southern Cone were scarce, except in years when the production or distribution of European wines was adversely affected. For wine producers in the Southern Cone, it is likely that early export efforts targeted countries where wine consumption was larger than in Sweden at the time.

In 1900 consumption of wine in Sweden was a luxury reserved for the wealthy population of the main cities and the dominating alcoholic beverage was vodka. A hundred years later, consumption patterns of wines and spirits had changed, as consumption of strong spirits decreased and Sweden became a major wine and beer consuming country. Throughout the century, the position of the Southern Cone wines in the Swedish market changed. The transition from vodka to wine and beer was caused by gradual changes in the national alcohol policy, the rise and fall of the sobriety movement, societal change, and a combination of endogenous and exogenous factors. Today the wines from the New World in general and the Southern Cone in particular have a larger market share in Sweden than European wines.

This article highlights the rise of consumption of wines from the Southern Cone countries during the 20th century, which forms an important part of the larger story of how wine became more embedded in Swedish lifestyles during the time. How much wine from the Southern Cone was imported and consumed? When and why were these wines imported and consumed? These are amongst some of the questions answered in this article.

1.1 Purpose

This article is the first within a larger study about the changes of trade flows and consumption patterns in the wine sector during the 20th century and the role of Southern Cone wines in this process in Sweden. The role of wine trade from the Southern Cone has not been elaborated in previous research. In Argentina it has been assumed that exports were only the effect of temporary

¹ Associated Professor at the Department of Life Sciences, Södertörn University, Alfred Nobels Allé 8, 14189 Huddinge, Sweden, 46-8-6084109. E-mail: paulina.rytkonen@sh.se.

² I am grateful for the support and help with sources and picture s received from the staff of the Museum of Wines and Spirits in Stockholm, as well as valuable comments from my colleagues at Södertörn University, Odd Nygård, Oskar Henriksson and Fred Saunders.

over-production, and the history of the Chilean wine sector has been understudied³.

The first section of the essay contextualizes the study through an introduction to the early alcohol debate in Sweden. Then an analysis of wine consumption in general and Southern cone wines in particular is dealt with chronologically in two periods; namely the period before and after 1955, when a significant political change in Swedish alcohol policy occurred.

1.2 Sources

The Yearbooks of Vin & Sprit Aktiebolag (“V&S Yearbook”), the state owned company formed to implement the monopoly and control of imports, gross sales and production of spirits and wine were drawn on extensively in the compilation of this manuscript. Even though the contents of the Yearbooks as well as the structure of the information they contain changed over time, they provide valuable data concerning import figures of gross sales of wines and spirits as well as prices and the main sources of imports of wine. From 1945 the Yearbooks also contain yearly harvest reports for the most important import countries and information on general trends of consumption in Sweden and they also provide insights into problems or trends in Europe. One problem with this material is that it only contains detailed information about the largest countries, thus sources of less importance are not visible in the statistics. As a source of historical and contemporary information entire series, from 1917 until 2007 has proved to be an extremely useful source of data that has been widely drawn in the preparation of this manuscript. For the sake of simplicity these Yearbooks will be called V&S Yearbooks throughout the manuscript.

Since 1920 Aktiebolaget Vin & Spritcentralen also published a series called “meddelande från katalogredaktionen” (or translated, announcements from the catalogue editors). This periodical includes price lists with more precise information about new brands, required offers from foreign companies and information about changes in the stock. This series offers an opportunity to ascertain information about the supply of Southern Cone wines that were available at the wholesale level in the period between 1920 and 1955. They also contain the name of the brands and from which wineries the wines were purchased. One problem encountered was the inconsistency of the availability of product information. For instance, some products such as communion wine the country of origin is not always included. Another problem was that only significant changes in the supply were noted. But even though we do not have information about how much wine from the Southern cone was consumed, the information in “Meddelanden från katalogredaktionen” offers the opportunity to, at a later stage, to determine the exact contents from the firms from which the wine originated.

³ José del Pozo (2001) wrote a synthesis over the wine sector, Rytönen (2002 and 2004) published focused studies about entrepreneurial development and innovations. Most other publications are market overviews och specific technical or enological studies. However, historical research has not attracted attention

Two series that cover the period from 1907 to 1955 and 1916 to 1955 are Göteborgssystemets price list and Stockholmssystemets price list respectively. Göteborgs and Stockholmssystemet were two of the companies created as a result of the monopoly to sell products to the public. The price lists contains the products sold by the companies. They are a complement to the V&S Yearbook series, because they contain information about wines available for sale and also the consumer price for these products.

There are statistics about the total domestic consumption from 1880 until today. Before 1968 information about the consumption of wines per country is not precise, but it is possible to get a general idea following the development of the size of "övriga lättviner" (other light wines), which was the category in which the Southern Cone wines were placed before 1968. The statistics come from a combination of sources, namely, Centralupplysningen för alkohol och Narkotikafrågor (CAN), Systembolaget internal statistics division and Aktiebolaget Vin & Spritcentralen Yearbooks 1968-2007.

Other sources of importance are the newspaper "Bouquet" that is the internal publication of Aktiebolaget Vin & Spritcentralen and Systembolaget and the consumer magazine from Systembolaget, Uppdraget, both date from the 1950's. Another source is Munkänken, the member magazine from Munkänkarna (The National Wine Guild) from 1968 until 2007. Some issues of the first special wine and spirits magazine BAR between the start of the magazine in 1953 to number 6 in 1955 were also used.

From 1960, the UN database COMTRADE⁴, offers a deeper insight about exports and wholesale or consumer destinations. So from 1960 it was possible to track wine exports from each country so that exports to Sweden could be placed in a broader context. Since this data is based on official statistics, they questions arise concerning the variable methods used for collection and compilation, however, since they concern foreign trade and the products attract export taxes, it is likely that these data statistics are accurate.

2. About the alcohol debate in Sweden – a context

The history of wine and alcohol consumption in Sweden has mainly been highlighted within the sobriety, as well as the social and health discussions and context (See for instance Drogutvecklingen I Sverige, several years⁵, Johansson 2008 and Folkhälsoinstitutet (Public health institute)⁶. Alcohol as a tradition or part of Swedish history has also been discussed within the field of business history, where research about firms and their imports and/or sales have been highlighted (see Björkman 2004). Many studies about the alcohol policy and state actions have been published also through the Swedish state's public studies, Statens Offentliga Utredningar. But until now, there have been no attempts to study the development of wine consumption and its origins, placing it into a general societal development context.

⁴ <http://comtrade.un.org> – Comtrade explorer/ dairy products.

⁵ www.can.se

⁶ www.fhi.se

Rather than binding the article to one or more the societal transformation of Swedish society. These are the main underlying forces behind the changing patterns of alcohol consumption during the 20th century.

At the end of the 19th century, Sweden started the transition from a rural traditional and highly socially differentiated society, to a modern industrial nation that had rapidly urbanized and underwent significant structural change in its economy. The sobriety movement that took form during the late 19th century's intimately connected with this process of social transformation. Widespread alcoholism and alcohol related crimes⁷, mainly in the main cities, as well as fear of social problems, enforced a strong, politically conscious sobriety movement dominated by working class men. At the dawn of the implementation of alcohol control in Sweden, individual control and semi-prohibition was the preferred response (Johansson 2008:129). There was political consensus about the implementation of a strict alcohol regulation and the path followed by Sweden has been deeply influenced by the rule of the Swedish Social Democratic Party since the 1920's. Sobriety was made part of the political program of the Party as early as 1911. The sobriety movement became politically institutionalized when many of its male working class members obtained universal right to vote through the voting reform of 1907/09 (Johansson 2008:136-138)⁸

Swedish social policy, of which the alcohol policy is an integral part, was until recently based on the creation of the Swedish welfare state. The concept was widely adopted after being used by the social democratic leader Per Albin Hansson in 1928. According to Hansson, the welfare state could only be created through erasing the multifaceted gap that separated rich and poor (Nationalencyklopedin 2009).

One of the most influential ideological inputs to the creation of the welfare state was the book, "Kris I Befolkningsfrågan" (Population Crisis) originally published in the 1930s by Alva and Gunnar Myrdal (Myrdal 1997⁹). In their book they discuss the consequences of the population transition and the following low birth rates. Their proposition was to undertake a vast number of social reforms, including health care, family allowance, housing access and quality, decent living conditions and increased access to education in order to stimulate birth rates and secure the availability of a healthy working class (Myrdal 1997). In the spirit of this ideological statement, the Swedish state commissioned several large scale studies about every aspect of social life in accordance with the directions provided by the Myrdals' book. Some of these

⁷ In 1913 17637 people were condemned for alcohol related crimes

⁸ The sobriety movement is in no respect unique for Sweden. During the late 19th century, the idea of sobriety was widespread, even though the origins and social class dominating the debate vary from country to country. One sobriety model was that imposed in the United States, that managed to make a total prohibition its main tool. Another model was imposed in Chile, where voices from the wine industry were the ones arguing for a limitation of production, which was also achieved through legislation in 1938. In Sweden, the total restriction model never gained force, in that sense there was a class dimension in the debate. The main idea was to limit the alcohol consumption of the working class population.

⁹ Reprint of the original version from 1934.

studies were even undertaken under the direct supervision of the Myrdals – a testament to the significance of their influence at the time. The findings of these studies were to directly influence public policy directions (Hirdman 2000). The public policy largely born from this work enabled a “social engineering” of practice. Social engineering is an expression that describes a scientific justification of practical policies that aim to re-arrange the social practice of the population with a particular focus at the scale of the family as the locus of social organization. This utopian picture of then became the famous 'Swedish model' and at its foundation was the family. The target was to “create” a socially well adjusted and sober family. Social engineering was, as was argued before, not the start of the implementation of sobriety policies. But the placement of social policies, with a strong sobriety component as one of the main goals of society institutionalized sobriety as an important component of the Swedish welfare state.

An important social engineering ambition was educating people on what was “good” and socially acceptable. In this context, the start of the regulation of alcohol consumption through the adoption of the ration book was the first, early expression of these thoughts. When this policy failed, the “1944 sobriety committee” (1944 års nykterhets kommitté) proposed that prohibition should be replaced by more education. The final result became a watershed of the state influence over consumption of spirits, wine and beer, eventually leading to a shift in consumption patterns. For consumption of wine in particular, the ideas of social engineering, in terms of teaching people what was best for them, became an agent for the promotion of wine consumption and paved the way for a democratization of the consumption of wine, when wine went from being a privilege of a few to a common beverage enjoyed by larger segments of the population (Hirdman 2000, Johansson 2008).

3. Consumption of alcohol and wine under the sobriety discourse (before 1955)

The geographic location, climate and natural conditions for agriculture is an important background for the creation of culinary and beverage traditions in different areas of the world. A combination of nature, history and population made wine into one of the most important components of the culinary tradition of the Southern cone countries. In the same manner, geography, climate and economic conditions led to the development of the Vodka¹⁰ belt that stretches from Norway, Denmark, Sweden, Finland, Poland and deep into Russia, Ukraine and Belarus.

Deeply embedded in the vodka-belt, vodka made up 90% of Swedish alcohol consumption between the 17th century and 1880. But when new techniques for beer production were introduced from Bavaria during the second half of the 19th century, consumption of beer increased to 20% of total consumption by turn of the 20th century. At the same time wine was a marginal part of the

¹⁰ In Sweden the term *brännvin* is used to describe the white alcohol produced from grains, cellulose and potatoes. In English it is sometimes denominated as vodka, sometimes as aquavit and sometimes snaps. In this article we will only use the term vodka to denominate all these kinds of white, domestically produced spirits.

total consumption (Johansson 2008:27-28). Wines were imported mainly from European countries, and especially from France. The wealthy population of the main cities, such as Gothenburg and Stockholm, were the main target market. Geographically the wine market was differentiated. Wines, both expensive imported varieties, but also cheaper domestically produced cherry wines, were consumed by the urban population,¹¹ while poorer working class¹² and country people drank mainly vodka (Hagar 1967:150)

The domination of vodka in consumption in combination with the development of a strong and politically organized, urban led sobriety movement ended up in the regulation of the alcohol market as early as the the late 19th century. In 1910, 60 percent of the parliament members were declared sober in accord with the principle of "helnykterist"¹³ (Björkman 2004:61). Since 1840, Sweden has had a centrally organized information service regarding the "alcohol question" (Elmér 1983:7)¹⁴ One of the milestones in the efforts to reduce consumption through regulations was the adoption of the 1855 "Brännvinsförordning", also called "The great vodka reform" (brännvinsreformen). In this approach the vodka companies were regulated in order to create order in the trade with vodka and reduce the influence of profit goals in the sale of alcohol. The 1855 reform heralds the start of a state led alcohol regulation policy and was a triumph for the rhetoric of total sobriety to the extent that this action institutionalized the rhetoric into concrete policies (Nycander 1996)¹⁵, This vital step eventually led to the creation of a production and sales monopoly of alcoholic beverages and the insertion of the ration book¹⁶ in 1916 (Bouquet nr 10, 1974).

Consumption of wines in general was quite low at the start of the century. Before 1917 statistics of consumption were estimations. There has been a vivid discussion about the quality of these estimations. There seems to be a consensus that figures were most likely exaggerated (Nycander 1996), however, in the case of wine, even though the estimations are contested, there is no doubt that its consumption was comparatively marginal.

¹¹ While the consumers of estate bottled imported wines are known, it is more difficult to establish who drank all the cheap cherry wine that was sold in the many small shops in cities like Stockholm

¹² During the early 20th century the social composition of Sweden was that of a typical industrial society, with a marked difference between the working class and the bourgeoisie.

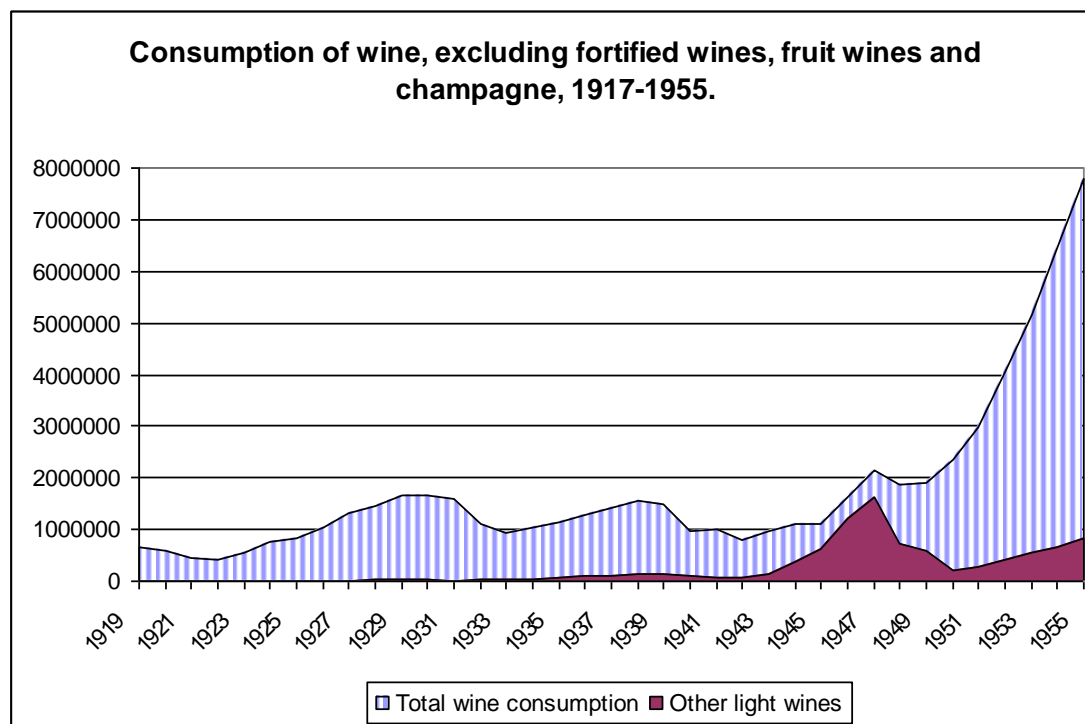
¹³ In Swedish the term used is helnykterist = totally sober. To be a helnykterist was a conscious position openly adopted.

¹⁴ How vast and widespread alcoholism was has been subject for revision and the per capita consumption numbers have been highly criticized. I will not cover that discussion here because it is outside of the focus of the article, but it is important to point out that several historians have raised a class dimension and economic interests as the most important reasons behind the start of alcohol regulation policies in Sweden.

¹⁵ The 'great vodka reform' was followed by a prohibition against home production of spirits, the so called "husbehovsbränningen" (domestic need distillation) (Bouquet nr 10, 1974; "Svensk Alkoholpolitik Genom Sex Sekel")

¹⁶ The ration book was adopted as the consumption of alcohol was regulated by the government in order to decrease the consumption of alcohol. The average ration accepted was 1,82 liter vodka per month, however the ration was defined by social status, income level and gender. Unemployed men or married women had no right to obtain a ration. The ration book was an important part of the Brattssystemet, a national plan to reduce alcoholism. The ration book was abolished in 1955

Chart 1. Sales/consumption of wines 1919-1955 in liters



Sources: V&S Yearbooks 1917-1955. Statistics disclose only total consumption of wine, excluding fortified wines, fruit wines and champagne.

According to available estimations, per capita consumption was only one liter per inhabitant for the period between 1881 and 1920. Public statistics for what we normally define as wine and fortified wines are mixed during the first decades of the 20th century, therefore the numbers used here are those presented in the V & S Yearbooks where different products are accounted for separately. The statistical series shown above commences in 1919 has been divided into consumption of “other light wines”, that is the category under which consumption and sales of Southern Cone wines can be found and “total wine consumption”¹⁷. Statistics over total consumption contain detailed information about the main product groups, French and German wines are divided by regions, Spanish wines were sold initially as just Spanish wines, South African wines were called Cape wines, and all smaller product groups were accounted for under the category “other light wines”.

Chart 1 indicates total consumption of wines was quite low in 1919 and remained at a low level during this period, even though a slight increase can be observed from 1925 and onwards. A reason behind the extremely low consumption figures at the start of the period is the inflation that affected wines as an aftermath of the First World War. For Bordeaux wines for example the price increase between 1914 and 1919 was 600%, for Bourgogne wines it was 500%, for Port wines inflation was more than 300%

¹⁷ The word wine is used for wines with an alcohol content below 14% of alcohol. In Swedish the word wine during that period denominated wines, champagne and fortified wines

and Madeira wines increased by more than 350%. Another important reason behind the low consumption levels is that consumption of wines was dominated by fortified wines. In 1919 for example fortified wines accounted for 81.4%, "light"¹⁸ wines for 12,8% and sparkling wines for 5,8% of total consumption (V&S Yearbook 1919). As mentioned earlier, alcohol consumption in Sweden in general was dominated by vodka. Fortified wines worked as a substitute for stronger alcohol in times when the domestic supply of vodka was short and foreign spirits were hard to find. These are the likely explanatory reasons behind the dominant position of fortified wines at this time¹⁹.

The first Southern Cone wine that was sold in Sweden was "Vino de Chile", produced by Vinos de Chile S. A. and bottled in Sweden. This wine was available at Göteborgssystemet in 1926 (Göteborgssystemets pricelist 1926). It is impossible to determine the exact amount of this wine sold. Currently it is possible to know only of its existence through this consumer price list. But from Table 1 we can conclude that the entire category totaled 14,151 liters (V&S Yearbook 1926:24-25). Thus, the amount of Chilean wine sold that year even in the best of cases can not have been higher than 1.3 per cent of total consumption.

During the 1930s consumption and imports of wine were affected by price instabilities and the economic depression that had a significant adverse impact on the Swedish economy in 1932²⁰. The category "other light wines" was still quite small during the first half of the 1930s. The only Southern Cone wine found during this period was still "Vino de Chile", which was introduced in 1926. This wine is listed in Meddelanden från katalogredaktionen in 1932, 1933 and 1936. During the second half of the 1930s there was a slight increase in the category "other light wines". Consumer preferences during the 1930s show a slightly different pattern when compared to the 1920s. Spanish wines became very popular and increased their market share until the Spanish Civil War made it impossible to import these wines. But also South African and Turkish wines became more popular. The first Argentinean wine was sold in 1938, it was a wine from Mendoza named "Reserva Tomba Extra blanco", from the company Bodegas y Viñedos Domingo Tomba S.A (see Appendix 1).

Between 1940 and 1949 consumption of wines doubled and the category "other light wines" was quite high between 1944 and 1948. The main reason behind the increased volume in size of this category of wines was the war in Europe that made it difficult both to purchase and transport wines. As early as

¹⁸ Swedish consumption was divided into fortified wines (starkviner) and Light wines, which is wine with a alcohol level below 14% and is what we today denominate as wine.

¹⁹ This is mentioned in the analysis found in Styrelsens förvaltningsberättelse 1919, but the type of alcohol imported is unspecified

²⁰ Total consumption of wines decreased during 1932, the drop for light wines was 31,6% and for fortified wines it was 26,6%, but it hit hardest on the consumption of champagne that dropped with 53%. One surprising event is that efforts were made to substitute foreign wines, even champagne with Swedish fruit wines (V&S Yearbook 1932:7). In fact Aktiebolaget Vin & Spritcentralen invested heavily in the production of these new fruit wines and launched several brands in 1934 (V&S Yearbook 1934).

1943 the sales of French wines decreased considerably. A small part of the demand could be satisfied with Swedish fruit wines, but the lion's share of the substitutes had to be imported from other countries. The following sentences express the situation of the times:

“The difficulties of importing French light wines, this group's most important wine, at the same time that imports from other countries with satisfactory quality has been successful, has given the latter an advance at the expense of the former” (V&S Yearbook 1944:16).

“Mostly red wines from Spain, Hungary, Italy and Chile, that until now amounted to a few percent or were practically unknown for Swedish consumption, have taken the leading role during 1943 and even more in 1944”. (V&S Yearbook 1944:17)

Table 1. Consumption of Argentinean and Chilean wines 1944-1948

	Argentina	Chile	Other light wines
1944	Na	Na	1092806
1945	134494	287344	613,701
1946	506985	199405	1,209,477
1947	Na	Na	1,642,205
1948	Na	Na	721,787

Sources: V&S Yearbook 1944-1948

The only years in which there are exact numbers of the sales of Southern Cone wines are 1945 and 1946. Chilean wines are mentioned in the Yearbooks of 1944-1947 and the Argentinean wines are mentioned from 1945 to 1947. As can be seen both from Table 1 and 2, the category “other light wines” was quite important during large parts of the 1940s, even during the years immediately before and after the peak Southern Cone wines probably played an important role. In this sense the War opened up a temporary market window that is illustrated by the contents of Appendix 1, where the available wines from the Southern Cone are listed.

Reading the Yearbooks it becomes clear that there was a desire to restore the assortment of Aktiebolaget Vin & Spritcentralen to the pre-war contents. In 1948 the sales from Europe had been restored, and the Board expresses its satisfaction for the “return to the pre-war order” (V&S Yearbook 1948:14). In 1948 there was no mention of Southern Cone wines in V&S Yearbook.

Between 1951 and 1955 total consumption of wines almost tripled. This was not a temporary trend. On the contrary, trends evolved rapidly during the immediate post-war period. The table below discloses these changes in consumer preferences. Until 1950, French Bordeaux wines were market leaders in Sweden, but in 1951, they had been surpassed by Algerian wines and in 1954 Spanish red wines had surpassed all other products. This was the first consistent sign of the start of a long term transformation of consumption patterns.

Table 2. Total sales by year and country of origin 1950– 1955 in liters

Wines	1950	1951	1952	1953	1954	1955
Bordeaux red	633825	728884	850050	963194	991425	1104781
“ white	226624	227696	264688	282526	299954	359663
Bourgogne red	189686	210903	263517	297802	326361	373523
“ white	20364	19631	23777	25526	31054	41349
French red	12651	15568	29462	47939	59899	99830
“ white	90771	104345	134338	168864	217493	255390
Rosé	-	-	86858	92452	82419	88498
Argeria	540756	820744	1049993	1098745	1068644	1217469
Rhen wine	54472	63776	86644	113786	142875	185144
Mosel wine	93678	115192	156611	206276	248206	277897
Spanish red	86848	136202	289657	768568	1587331	1840948
“ white	96403	123105	186893	269173	390275	668510
Italian red	76942	125450	191005	211676	248180	321329
“ white	10756	14868	21620	42053	75286	155788
Other light wines	224583	272985	402862	569698	656299	817872
Total	2358359	2979350	4034975	5157948	6425732	7807991

Source: V&S Yearbook 1955.

3.1 The aftermath of the war - some influential changes

The aftermath of the two world wars fueled a rapid transformation and rationalization of Swedish agriculture and food production, as well as consumption. Modernization became the dominating discourse in the food sector. As women became increasingly involved in the workforce, the demand for “ready to serve food” rose. The manually served stores became fewer and the supermarket, with self service and ready packaged foods burgeoned. Frozen food was launched during the late 1940s, dried foods, such as powder mashed potatoes were launched during the 1950s and canned beers became a success. Swedish consumption of food and beverages had started to transform (Tidernas recept 70-tal, pp130-140).

In all of the source material used for this article it is possible to detect an embedded Swedish desire to create a connection to the rest of Europe during the years immediately after the war. This is expressed through vintage reports, and articles that try to create strong culinary connections. There was also an incipient wave of education about what should be considered good and modern, which can be observed in some levels of society. For wine in particular this meant teaching people the art of consuming wine. The first “crash course” on vintage knowledge, explaining what is characteristic for a good vintage and recommendations of some good Bordeaux vintages, ideal temperatures and different types of wines are found in the 1953:1 issue of the BAR Magazine.

The very fact that a magazine dedicated to the art and hobby of wine and spirits, without any kind of moral implication is in itself an example of changing times. Unfortunately only the first few issues of the BAR magazine are available in the archive of the Museum of Wines and Spirits (1953 to 1955), but they offer an insight into the 'spirit' of the 1950s. The magazine issued a course in "worldmanship" (världsmannaskap), which was a long series of articles including advice for Swedes seeking to become more continentally connected and aware. These tips, written in a humorous tone, included "carmanship" about how to act as a driver during long car trips to other European countries (1954:3), "alpmanship" about the art of climbing mountains or how to avoid climbing the alps without losing face (1954:2), and "winemanship" (vinmannaskap) about wine etiquette and the art of wine tasting (1954:1).

The magazine also had information on how to arrange parties and how to set the table 1954:4 and advice about complimentary eating/drinking combinations (BAR several numbers 1952-1955). Many of the food related articles were written by the cuisine icon, Tore Wretman, who also during this period introduced French cuisine to Sweden²¹. This was combined with the arrangement of information evenings, gastronomic tours to French wine districts, and other activities. Another important feature was that these early wine writers consciously tried to broaden the horizon of consumers to reduce the dominance of Bordeaux and Bourgogne, by introducing wines from for instance, Côtes du Rhône, Monte Carlo, and Algeria (Bar nr 1, 1953 to nr 3, 1955). These changes in attitude and food consumption patterns are likely to have influenced consumers towards an increased consumption.

3.2 The post-war impact on Southern Cone wines

Many wines and spirits from the Southern Cone were imported and sold in Sweden, especially between 1944 and 1948. From the consumer prices we can deduce that the Argentinean wines were medium priced and mostly bottled in Argentina. A reasoned guess is that they were used in Sweden to replace French wines during the Second World War. Chilean wines were very inexpensive and mostly bottled in Sweden (see Appendix 1). Before 1955 there were no wines from Uruguay in Sweden, which is not surprising since production at this time in Uruguay focused on the domestic market only (Larrimbe et al 2005).

It is very difficult to draw any conclusion about how the consumption or imports of Southern Cone wines evolved after the war. As can be seen from Appendix 1, they are found in Meddelanden från katalogredaktionen until 1948. They can also be found in the price lists of Stockholmssystemet and Göteborgssystemet. Southern Cone wines were not sold between 1956 and 1968. The period of 30 years in which Southern Cone wines were imported to Sweden, 1926 to 1956, was also a period of great instability in the European

²¹ Tore Wretman (1916–2003) was a famous restaurant owner and author of countless numbers of cook books. He was also appointed "Royal Cuisine Master" (hovtraktör) in 1963. He is one of the most influential chefs of the 20th century.

economy. This is an important reason behind the window of opportunity opened for Argentina and Chile in Sweden.

3.3 Cultural links between Sweden and the Southern Cone

Chile was practically unknown amongst the Swedish population before the 1970s. In light of this Chilean wine had no possibility of gaining from media attention in the way that European wines gained through the post-war wave of sympathy. But for Argentina, the seed that opened up the way for wine imports was already planted among the Swedish population in 1921 when a strong cultural link was created. That year, the national poet, composer, singer and artist Evert Taube, released his first music album and forever created a consciousness about Argentina and the La Plata region in the minds of the general public. Evert Taube, who left Sweden at the age of 18 to work as a sailor, and between 1909 and 1914 he lived and traveled around in Argentina. Back in Sweden again, he released his first album “Karl Alfred and Fritiof Andersson” about the adventures of a sailor in Argentina and the love story between Señor Fritiof and exotic Argentinean Carmencita. Over the years many songs about Argentina followed, and people in general liked and knew of Taube’s songs at an early age. Through his music, Evert Taube also contributed to the introduction of the Tango in Sweden. Thus, people knew Argentina by heart and ear and a positive link was established that paved the way for Argentinean products.

3.4 A few words about trade relations

Why did wine producers from the Southern Cone make the effort to export wines to a remote market like Sweden?

In the case of Chile the answer is simple. During the outburst of the phylloxera crisis²² in Europe during the late 19th century, the Chilean wine industry had invested heavily in targeting exports to Europe. The expansion and modernization and in some sense the industrialization of the wine sector in Chile was based mainly on the opening of the economic window created by the crisis in Europe and by the short economic window experienced by export agriculture during the late 19th century²³. The domestic market in Chile did not have the purchasing power needed to absorb the expensive bottled “modern” wines that resulted from the modernization of Chilean wine sector. When the European production started to recuperate, Chilean wine makers had an installed over capacity and it has already been established that there was a need to find new markets (Morel-Astorga 2002).

²² Phylloxera vastatrix is a lice that eats the roots of vines. The species was introduced in Europe during the second half of the 19th century when vines imported from North America were planted. The phylloxera lice was not known previously and therefore its introduction led to a sanitary crisis. Production in Europe was devastated and it took many years before a solution could be found.

²³ During the late 19th century there was a strong international demand for wheat and other agricultural products. Chile managed to participate in this trade during a short number of years. Of course, Chile had no chance to compete with the great settler economies Argentina and Australia. But this economic window led to some accumulation of capital and export experiences. (Bauer 1975)

While the Chilean wine industry relied on the international market, the Argentinean was based on the domestic market and the continuing expansion of the population. According to Basualdo (2001) the construction and expansion of the railway became an important vehicle for linking the production sites with the large cities, and in particular Buenos Aires. The area under vine expanded with 15 percent per year between 1887 and 1895, with 5.6 per cent between 1896-1910 and with 2 per cent between 1910 and 1930 (Basualdo 2001:8). Economic fluctuations in general seem to have affected the sector and efforts were made to stabilize the market. But in spite of all ups and downs domestic consumption in Argentina was constantly increasing (Basualdo 2001:9). In contrast to the lack of purchasing power in Chile, the market conditions in Argentina were much better. Not only was the population larger, but the incipient process of industrialization that Argentina had experienced, created a higher purchasing power and much more wealth than in any other part of the Latin American continent (Rostow 1960).

There is reason to believe that the Chilean wine industry was dependent on all export opportunities opened up by the international market. Argentina only had the need to export wines during periods of economic crisis or temporary over production. Thus, Argentina was less dependent on the international market. Before 1955 the trade relations between Sweden and the Southern Cone countries were sporadic and mainly based on the needs of the Swedish market and Southern Cone products were substitutes in periods when the regular assortment was difficult to import.

The international market was dominated by European wines, one explanation or this dominance of European wines in general and French wines in particular is the geographical proximity, but it also fit the general trade patterns and relations between center and periphery countries during that period in time.

4. Wine consumption 1955-2007

Nineteen fifty-five constitutes a landmark in Swedish alcohol policy. It stands for the start of one of the most influential changes in the history of Swedish alcohol policy. The implementation of the sobriety discourse, with its desire to limit total consumption and in particular to end the alcohol consumption of the working class was a failure. Total consumption of all types of alcohol had increased since the adoption of the ration book and the monopolization of production and distribution. This failure led to a shift in the essence of the alcohol policy which culminated in the abolishment of the ration book and the merger of all retail companies into one retail monopoly with national coverage (Uusitalo 2000:27). The new goal of the alcohol policy was to create a gradual shift in consumption habits through education rather than prohibition.

In 1962, Industriens Utredningsinstitut²⁴ (IUI) presented a study in which they argued that a variation of prices and income, would create a shift in preferences from vodka to wine. The response to this study is quite interesting, because it discloses events that are otherwise difficult to grasp. IUI argued that the increase of wine consumption during the 1950s was explained by an increase in income and by relative prices of wine and spirits. The response of Munskänkarna was that such a simplistic analysis left out many important aspects, such as an incipient tourism to wine producing countries, the increased automobility²⁵, a shift in the food consumption habits and an “increased feeling” for a culture of beverages among the Swedish population (Munskänken from 1:1959 to 1969). IUI was, however, right about one important aspect of their study. During the 1960s Swedish consumers experienced an unprecedented general increase in their standard of living. Especially working class people experienced the golden fruits of the welfare state. A prosperous industry, increasing wages, a stable economy were all part of this golden decade. The social engineering program triumphed and a million new apartments and houses were built for the habitation of working class families. “Normal” citizens started to go abroad on charter trips, to Spain, Greece and other Mediterranean countries. The newly obtained wealth led automatically to a change in consumer preferences regarding food consumption. One example was a drop in the consumption of sugar and a rise in the consumption of chocolate (Tidernas recept 60-tal, pp130-140).

Table 3 below shows the continuous increase in the consumption of wines between 1955 and 2007. The table also discloses an ongoing trend for the entire century, namely a total increase of alcohol consumption (FHI 2008). There were no imports of Southern Cone wines between 1956 and 1967. When imports of Argentinean wines were resumed this was part of a conscious strategy implemented by the Swedish alcohol monopoly. The sales of Argentinean wines have certainly fluctuated over the years.

²⁴ The Industry’s research center

²⁵ Rules for driving have constantly changed and became more restrictive against driving and drinking. Finally it became prohibited to drink and drive.

Table 3 . Sales/consumption of wines in Sweden (liters) 1955-2007

Year	Argentina	Chile	Uruguay	Total wine consumption
1955	--	--	--	7807991
1956	--	--	--	8667309
1957	--	--	--	11633407
1958	--	--	--	12949048
1959	--	--	--	14102726
1960	--	--	--	14917400
1961	--	--	--	16169964
1962	--	--	--	17550733
1963	--	--	--	19302022
1964	--	--	--	21218082
1965	--	--	--	22064503
1966	--	--	--	24418402
1967	--	--	--	27683612
1968	913247	--	--	30387628
1969	1413100	--	--	33955196
1970	952633	--	--	39015969
1971	891487	--	--	45197512
1972	1159057	--	--	51497250
1973	1004054	-	-	47397521
1974	562672	--	--	49529639
1975	287621	--	--	53882813
1976	311507	--	--	56643132
1977	366302	--	--	66342765
1978	584533	--	--	61590331
1979	469862	--	--	64456322
1980	234832	--	--	66052132
1981	194286	--	--	69522607
1982	230220	--	--	74881777
1983	220230	--	--	78443472
1984	168644	--	--	84648310
1985	177820	--	--	85738704
1986	177336	--	--	87648855
1987	249589	--	--	91403288
1988	247282	--	--	94265223
1989	318 855	--	--	97 479628
1990	470 648	599 463	--	100 414 550
1991	681 440	2 806 284	--	101 097 242
1992	856 317	4 816 171	--	103 499 309
1993	1 215 610	4 796 678	--	107 211 852
1994	584 729	3 913 154	--	108 514 077
1995	267 175	4 025 398	7 242	107 564 715
1996	424 628	4 961 927	23 534	103 824 703
1997	607 391	5 206 265	12 419	103 578 895
1998	1 049 855	4 696 914	25 877	105 525 686
1999	1 010 834	6 264 879	28 766	112 472 434
2000	1 139 033	7 788 494	54 963	116 583 213
2001	855 048	10 143 275	67 187	124 202 297
2002	634 256	12 164 910	10 886	136 506 701
2003	891 470	12 586 286	23 692	141 784 534
2004	1 137 044	12 527 026	58 001	138 696 477
2005	2 199 771	11 017 865	39 823	142 946 816
2006	3 356 099	10 137 717	25 122	150 325 276
2007	3 859 152	10 935 154	35 306	159 227 053

(Sources: Vin & Spritaktiebolaget Yearbooks 1955-1978, and statistics from Systembolaget AB1968-2007)

Consumption of Argentinean wines were negatively influenced by the media during the 1970s (see below), by over evaluation of the Argentinean currency during the 1990's²⁶ and by the economic crisis in Argentina during the first years of the new millennium.

The sales of Chilean wines were resumed in 1990. There are two important reasons for the long absence of Chilean wines on the Swedish market. The first was that the quality of wines had degraded after the 1930s. The over investment that the Chilean wine industry embarked on during the phylloxera crisis in Europe during the late 19th century led to a pressure for strong regulation of the market in Chile. This was a disincentive to investments, which eventually resulted in a degradation of quality (Morel Astorga 2002). The second reason was strong public opinion against the military regime in Chile between 1973 and 1989, which in turn led to strong support amongst the Swedish public to boycott Chilean products. Before 1973 wine exports to Sweden were only found in four occasions, namely in 1963, 1966, 1970 and 1972. In all occasions the amounts were marginal. After 1973 imports to Sweden occurred in 1975, 1977, 1978, 1984, 1985, 1987, 1988 and 1989 (Comtrade statistics 2008). These wines were not sold under a Chilean brand at Systembolaget (Systembolaget, Prislista, 1970 to 1990). Currently Chilean wines hold a strong position in the Swedish market and total consumption amounted to almost 11 million liters in 2007 (see appendix 3)

The wines of Uruguay entered the market in 1995 and their position in the Swedish market is still weak. They have 18 brands in the assortment of Systembolaget, most of the wines are from Pisano Family Winery. The most important trends influencing wine consumption in general and consumption of Southern Cone wines in particular are the subject of a deeper analysis below.

Changes in the composition of consumption and consumers

By the end of the 1950s, the origins of wines consumed in Sweden were more varied. One of the new favorites was Algeria. It was also during this decade, that one of the most popular wines in the history of wine consumption in Sweden became deeply rooted in the minds of Swedes, namely "Vino Tinto Español", a brand that doubled its sale figures many times over during the 1950s (Munskänken 1959 nr 2:6, pp 4-9). Another expression of this change is a decrease in the consumption of fortified wines, and an increase in consumption of light wines.

In spite of the important role played by Southern Cone wines in satisfying the Swedish demand during the Second World War, there are no sales of Latin American wines between 1956 and 1967 (Systembolagets katalog 1956-

²⁶ In an effort to decrease inflation a convertibility plan was adopted by the Argentinean government that created a 1 to 1 parity between the US dollar and the Argentinean peso. This parity made exports from Argentina relatively expensive vis-à-vis all other competitors. Because the overvalued Peso, the Argentinean economy was severely affected in general, but when the main target market for exports (of all products), Brazil was affected by a financial crisis in 1998, this crisis also affected the Argentinean economy. The general financial instability affected all economic branches, thus it is very likely that the reason for a drop of imports and consumption of Argentinean wines is more related to problems in Argentina, than to lack of market opportunities in Sweden.

1967). Besides the reasons already stated in the previous section, the Second World War itself created an opportunity of out competing wines with a weaker market position. The physical devastation caused by the War led to new investments, replanting and modernization in order to recover the preWar level of production, . As investments were fresh during the 1950s and 1960s, the process of renewal led to larger output levels of higher quality than before. European wines became better than ever. The good harvests and quality reports for the 1950s and 1960s in the V & S Yearbooks, in magazines, such as Munsken and at Systembolagets catalog speak loudly in support of this.

At the start of the 1950s, consumption was still dominated by the wealthy urban population, but the establishment of new wine and spirits magazines targeted the emerging white collar middle class. An incipient trend for the decade was the start of a democratization of wine consumption, which was partly embedded in the spirit of that period, and partly a more direct effect of 'operation wine' (see below). When wine consumption increased amongst new groups a very sympathetic feature appeared in the magazines Bouquet, Munsken and Uppdraget. It is the development of snaps songs (or vodka polkas as they are called among the public), for wine instead of vodka of course. These were dedicated for instance to well known figures like Bacchus or Brother Jacob²⁷

During the 1960s and 1970ss consumption of wines was characterized by a sharp increase in the consumption of bulk wines bottled in Sweden. Between 1989 and 2007 consumption of wines from most countries, while it has decreased from France and Germany (see appendix 3).

4.1 Operation wine

When the ration book was abolished, there was a conscious effort to create a shift in the patterns of consumption, from strong spirits to "light wines". The new goal set for the alcohol policy was implemented by the new national consumer sales company, Nya Systembolaget AB. This was called "operation wine" and was a campaign that started in 1957 and went on for many years. The operation was composed of three concrete actions. The first was to promote the consumption of bulk wines bottled in Sweden denominated as "castle wines" (slottsviner), advertisements directed towards married women to influence them into serving wines with food instead of vodka. Another important feature was a new design of the stores This was accompanied with education to the employees of Aktiebolaget Vin & Spritcentralen AB and Nya Systembolaget. Excursions were made to wine districts in Europe, the first of which went to Germany (Konstram, 2000:54.

Some of the most famous brands developed by this campaign were Spanish Parador, Vino Tinto Español, French Chatelet, Algerian Alger, Turkish Beyaz and Mendoza Tinto from Argentina. The campaign was very successful and during the outset of the 1960sand early 1970s there was a strong rising trend

²⁷ Bacchus was the Roman name for the wine god Dionysos in ancient Rome and Brother Jacob is a figure from a famous children's song "Broder Jakob".

for consumption of cheap imported non-French, “castle wines” (Kronstan 2000:57). .

The importance of castle wines was highlighted in several V&S Yearbooks. In the 1963 yearbook for instance there is a photo over the participation of Aktiebolaget Vin & Spritcentralen together with Nya Systembolaget in St. Eriks exhibition in Stockholm that same year. The text below the photo says: “Public relations activities within the company has as its goal to educate the public...” and “In a well visited stand at St. Eriks exhibition the company’s new own bottled light wines. The performance together with Nya System AB can be seen as a part of the new propaganda to transfer consumption to alcohol weaker drinks”.

In Bouquet 1968, nr 5 issue highlighted the start of sales of the Argentinean wine “Mendoza Tinto” in the front page. When imports of Argentinean wines resumed in 1968 the only wine imported was Mendoza Tinto, a brand that fitted perfectly into the “castle wines” campaign and it seems that consumption of Mendoza Tinto was a success at first, sales rose and in 1973 consumption amounted to over one million liters. Consumption dropped rapidly in 1974 and continued at a low level until the beginning of the 1990s. Mendoza Tinto was the only Southern Cone wine used in “Operation wine”.

4.2 Food and wine

Married women, who in 1955 were permitted to buy spirits for the first time since the ration book was adopted in 1917, were targeted by the marketing wings of the state companies. The message was embedded in a modernity discourse.

The strong connection between food and wine that 'operation wine' tried to highlight, was finally achieved during the 1970s. The consumption patterns of food became increasingly internationalized and food was more varied than ever (Odevall 2000:14-21). The change is illustrated by some of the dishes that became characteristic party dishes for that period, “Chili con Carne” consumed with “Vino Tinto” or “Alger” or other brands from the “castle wine” series, “Kock eå väng” (Co Au Vin), prepared with wine and also normally served with wine and “smörgåstårta” (sandwich cake) that normally is served with white sparkling wine, or the favorite, “Beyaz”. Other favorites were French onion soup and Flying Jacob (a chicken-chili-banana casserole) all of which were suitable for consumption with “castle wine” (Tidernas recept 70-tal, 130-140).

Even though the campaign started by Systembolaget ended during the 1970s the trend of interlinking food and wine consumption continued. During the 1980s and 1990s what was served for parties became a reflection of society in general. For example, during the 1980s desserts became very popular, these can be seen in the magazines accompanied by dessert wines or sparkling wines (All tom Mat, all issues 1980-1989).

4.3 New stores

Another really important component of the campaign was the de-dramatization of the sales of wines and spirits. Before 1955, sales were performed in stores where all the merchandise was behind a counter. Moreover, all bottles were wrapped in paper and the window displays of alcohol shops were rented to other firms (Björkman 2004:67). Alcohol was not to be seen and the idea was to avoid passers by the temptation of spontaneous purchases.

After 1955, the alcohol stores were rebuilt and the display windows were used to market wines. Eventually, stores started to install window displays also inside the stores where the entire collection could be seen (Björkman 2004:61-77). Also the price lists were changed. They were given a modern design and a special wine list was issued.

4.4 Restaurant professions

Munskänkarna, the Swedish Wine Guild, was founded in September 1958 with "The Guild of Sommeliers" (British Professional Association) as a role model. The purpose of Munskänkarna was to inform and educate people within the restaurant and hotel business in Sweden. This was to be achieved by acting "mot missbruk and för vinkultur" (against abuse and for wine culture) (Munskänken 1983 nr 4-5, pp 130-136), as well as promoting information and knowledge about wine, spirits and wine culture in general. In 1959 all new members of Munskänkarna were listed in the club magazine, "Munskänken". While the membership of Munskänkarna today is composed of "wine lovers in general", back then all official members were professionals, such as cellar masters, chefs, bartenders, and waitresses as well as a category of associate members. This category was composed of people with relation to the business, but without a direct involvement, such as factory directors, engineers and other members of the economic establishment. The absolute majority were men, but there were a few exceptions, for example skolkökslärarinnor (school kitchen teachers) Eva Simonsson and Asta Östenius (Munskänken, 1959 nr 1-8).

The foundation of the guild Munskänkarna marked the start of a process of professionalization of the restaurant sector. Munskänkarna served as a base for the diffusion of knowledge for the members. Over the years the member composition of Munskänkarna transformed significantly. From member lists it is possible to see that from the early 1970s new members were not only people from the business, most of them were academics, dentists, housewives and other working categories that have no relation to the business (Munskänken several issues during the 1970's). Today, Munskänkarna is mainly composed of "wine lovers" in general and people in the business are organized in "Svenska sommelier förbundet" (Swedish Sommelier Association).

4.5 Creating wine culture – wine courses

The efforts to educate people into “wine culture” left the normative tone of the early alcohol policy and courses for “förståsigpåare” (know-it-alls) became frequent at Systembolaget, Vin & Sprit Centalen, but also by Munsänkarna (Munskänken from 1960-1969, Uppdraget 1960-1969 and Bouquet 1960-1969). There is also a new tone of professionalism of knowledge for people in the restaurant business, publishers and other specialists.

While Aktiebolaget Vin & Sprit Centralen and Systembolaget worked hard for an increase in the consumption of castle wines, Munsänkarna widened the horizon with reports from less known places like Hungary, Italy USA (Munskänken 1965, nr6, pp185). The development of aeronautics and the start of the use of DC8 planes in the transatlantic routes made wine trips to new places possible. Another new feature was the increase in the availability of wine books in Swedish. The relation between wine and health has also highlighted at first during the middle of the 1960s, One of the very first health articles “Vin – nyttigast av alla drycker” (Wine, the Healthiest of all Drinks), was published in Munskänken 1963, nr 6 number, pp 183 and was followed by many others over the years.

4.6 Wine and tourism

Some of the influential factors that affected the growth of wine consumption in the past were the boom in vacations to the Mediterranean countries during the 1960s and 1970s. Spain was one of the most important travel destinations.

Since the 1980s the travel habits of Swedes have changed. One of the most popular charter destinations for Swedes today is Thailand, but also flying s to Australia, Latin America, Africa and the United States has become common (SCB 2008). To further establish the extent of the influence of tourism destination and wine consumption patterns, it is necessary to delve more deeply into destination statistics.

4.7 An increased influence of the media

The increasing role of media as a source of influence over patterns of consumption is well established regarding wine consumption at an international level. The number of articles about wine increased during the 1970s. One good example in the Swedish context is the dedication of one of the issues per year of the magazine Allt om Mat (Allt om Mat 1970-2008).

The focus of the wine articles varied during the different decades. During the 1970s, the image of the articles shifted away from the beautiful ladies in colorful folkloric dresses and the enchantment of different regions that were typical of the 1950s and 1960s. The magazines started to show the modern technologies and mechanical harvests in California as well as labour force conflicts and issues never raised in Sweden before. (Munskänken 1973, nr 1:8-9). But also articles about far away places became more frequent. One

example is the first longer article about Australia that appeared in the nr 5, 1970 of *Munskänken* (*Munskänken* 1970:5, pp 190), Argentina received attention in *Munskänken* with a longer article for the first time in the 1971.

During the 1980s articles were characterized by an increased separation of food and wine. For the first time, wine was seen as a cultural experience by itself through wine tourism, promotion and articles about consumption of wines alone, and the number of wine columns in magazines and newspapers increased further, as well as wine related TV-shows²⁸. The more prominent role of wine as a cultural phenomenon in itself gave rise to a change of tone in the public debate, and especially among critics that tried to dismantle the dangers. The sobriety movement's central organization accused members of parliament of being passive against the "Swedish wine and restaurant mafia" that according to their Chairman used "semantic tricks to mark the wine drinking at restaurants as culture" (*Munskänken* 1984, nr 5:187). This led to an infected debate in the media.

Today Sweden has several "wine superstars"²⁹, such as Bengt Fritiofsson, Bengt Göran Kronstam, Mikael Mölnstad och Lars Torstensson. All of these now public figures started their carriers as journalists and employees of either *Vin & Sprit* or *Systembolaget* during earlier decades (*Uppdraget* several issues 1970s and *Bouquet* several issues 1970s). These wine superstars became widely known by the population in Sweden during the 1980s. By the end of the decade there was an increase in the number of newspaper articles about specific wine houses increased. Summing up the decade, Kronstam concluded that the interest for wines is greater than ever and that further changes are to be expected, he stated that a new drinking culture is developing. A polarization of food and wines experiences has taken place when people choose to live healthy during the week and consume calorie rich food and expensive wines during the week ends. Purchasing habits have also changed, *Systembolaget* runs out of wine several time over the same day that 'news' is released promoting or recommending these wines (*Bouquet* 1990:2).

For the Southern Cone wines the media attention sent some mixed messages. The military coups in Argentina (1976) and Chile (1973) were highlighted in all Swedish media. There was a wide spread political consciousness in Sweden about the highly undemocratic character of these military regimes.

For Argentina this new negative attention meant the previously known adventures of Señor Fritiof Andersson and his love affair with Carmencita, shifted to the image of a country that became more connected to the violation of human rights. An event that especially aroused this feeling was the disappearance of Dagmar Hagelin, a young Argentinean girl, daughter of a

²⁸ This media explosion grasped both articles that solely were about wine, tv-programs about the subject but also an increase in the product placement in popular TV shows, such as *Falcon Crest* and other soap operas that entered the Swedish TV world forcefully.

²⁹ It is a phenomenon all over the world that a few journalists, writers and/or enologists become very well known through articles in the media or TV-shows. These superstars have an enormous influence over consumption patterns.

Swedish descendant, who disappeared in 1977 as she was captured and murdered by the military under the “Guerra sucia” (dirty war). The memory of Dagmar Hagelin has created so much interest, that anything new about her or the person alleged to have been responsible for her disappearance still after all these years makes the national newspaper headlines and TV-news broadcast. Another negative media impact that played against Argentina was the war over the Falkland Islands. A war that broke out as Argentinean forces invaded the British colony in 1982. As can be seen from Table 4, consumption decreased and started to increase again in 1987. The fluctuations that can be observed after 1989 were probably more related to financial instability in Argentina.

An important argument is that Argentina, in contrast to Chile and South Africa³⁰, was never exposed to a political boycott and Argentinean wines were imported during the outset of the military dictatorship. Since the wines of the country were sold during period during protests against and reports about the violation of human rights were frequent, there was at least a hypothetical possibility that consumers would have created a negative view of Argentina and its wines. However there is no empirical evidence of this and furthermore since Argentina was not boycotted, the country did not experience the wave of sympathy that Chileans and South Africans benefited from when democracy returned. Moreover, the media attention towards Argentina as a wine country, has become more frequent during the last years, but was very scarce before the end of the 1990s.

Argentina is a popular country as a travel destination, but other destinations like Australia, South Africa and Thailand are much more popular. Thus, the market potential for Argentinean wines in Sweden is yet to be discovered.

Contrary to Argentina, Chile did experience a wave of free publicity in Sweden after the return of democracy, the wine sector benefited specially from this publicity. Chile was not officially boycotted by the Swedish Government, but there was a strong public support for a boycott as well as massive solidarity campaigns and a conscious effort by political organizations to achieve a boycott. An action that attracted most attention was the campaign against the Davies Cup match in Båstad in 1975 called, “Aktion stoppa Chilematchen” (Stop the Chile match), which gathered thousands of Swedes.

When Chilean wines were officially launched in 1989 many articles were written about wines and winemakers in Chile. From the very start, wine writers in Sweden bought the story sold by the industry to make Chilean wines more picturesque and more related to Europe. In that saga the tradition starts in the 16th century with the Spaniards, the imports of quality grapes from Europe in the mid 19th century and the resurrection of the business single handedly done by Miguel Torres³¹ (Mölnstad 2008).

³⁰ Chile was exposed to a political and organized supported by political organization, but it was not an official state boycott, the South African boycott was formalized by the government

³¹ Even though many academics also bought the story about Torres, it has been proven that Torres capacity as trade mark builder gave him a place in the “Chilean Story”. However, the facts prove that this was mainly a PR trick.

But also South Africa has received a lot of attention in the Swedish press and the state has been involved in supporting the return of democracy. South Africa is still one of the main receivers of development aid in Sweden. The support not only concerns democracy, but also economic support, gender empowerment and the fight against aids (SIDA 2008). The place of South Africa in Swedish minds raises the second hypothesis, put simply, that sympathy plus massive media attention supports the wine market position of any country. This phenomenon is special for wines, because wines are the bottled representation of the country of origin. In the wine press, the TV, and in the most influential newspapers, there have been countless of articles aiming to weaken our sympathy towards South African wines (DN, Sunday articles, SvD wine column, TV4 morning program every Friday).

Let us speculate for a second about what the media influence means for the Southern Cone countries. First of all, after World War II there was a massive media attention on Europe, which proved beneficial for consumption of wines, especially for Spanish wines. If we consider the development of Chilean wines, these experienced a massive wave of sympathy as democracy returned in 1989, thus the impact on wines is most likely to be highly correlated to media impact, especially since many articles promoted Chilean wines. It is therefore not far fetched to conclude that positive attention, as such experienced by European countries after World War II, Chile and South Africa after the return of democracy are really significant for wine consumption. In the same manner the image of Argentinean wines was negatively influenced by the negative media impact. Even if consumer trends have not been studied deeply enough I believe it is safe to state that Argentinean wines suffered from negative media attention while Chilean wines benefited from positive attention after the return of democracy.

4.8 Sweden and the European Union

The entrance to the European Union has also been significant for wine consumption, but also for the design of alcohol policy. As can be observed from consumption statistics, total consumption of wines increased after the entrance to the European Union, even though the countries that increased their market share the most are Australia and South Africa (see Appendix 3).

The entrance to the European Union meant a liberalization of private import rules for alcohol, the abolishment of four out of five alcohol monopolies previously held by the state, namely production, import, distribution and wholesale to Systembolaget²⁵ and the restaurants (Andersson 2008; Kronstam 2000:57). The private import rules for wines and alcohol from other EU countries changed, it is now almost completely free to import wines and spirits from other European countries for private use and a large number of border stores flourished. Another effect was the establishment of a large number of import and production firms, which created a variation and added heterogeneity to the available product portfolio in the import of wines and

spirits. The deregulation of imports also made possible the privatization of Aktiebolaget Vin & Spritcentralen. The company was sold at the beginning of this year to the transnational Pernod Ricard (V&S on-line yearbooks 2008).

One of the main arguments of the political campaign for the entrance of Sweden to the EU was that the Swedish Government would adopt European rules on the sale of alcohol and Swedish people would finally be treated as fully capable of being in charge of their own actions. Swedish politicians decided to negotiate for an exception for Sweden regarding the retailing of alcohol. Other countries that achieved that exception are Finland, the Faroe Islands and Iceland (Horverak 2008:77).

A very interesting result of the Swedish entrance to the EU is that the remaining monopoly, Systembolaget, had to fight for its survival. It is not surprising that Systembolaget employed proven methods that had been successful in the past. The most important being the modernization of its stores, which meant making them into self service stores, as the one in the pictures below.

Picture. A self service store in the area of Stockholm.



(Photo: Rytkönen 2008)

The self service boutiques allow customers to wander around and to have a much more tactile experience amongst the merchandise - to see and to touch and compare in a way that has not been possible before. This makes the design of the packaging and the label of utmost importance. In 2006 the share of self service stores amounted to 61 % of the total stores. The number of products on average in stores was 2208 items. This is complemented by the special assortment products that can be bought by placing a special order to any Systembolag store (Andersson 2008:136). One important argument used by Systembolaget, politicians but also by many public figures, is that the retail monopoly is a good business for the Swedish consumers. It has been said that Systembolaget has one of the largest assortments of wines and spirits under one roof. The amounts bought by them make expensive wines more affordable for the consumers. A objection against the retail monopoly is that while there is a great variety of wines from places and firms can easily meet standardized requirements, there is little room for variation with more odd

products (Åkesson 2000:257-260). Another important argument is that since Sweden entered the EU, the retail monopoly is a fiction, because 1/3 of all wines and spirits are imported privately (Åkesson 2000:261).

4.9 The Bag-In-Box

Australia has not only been a popular travel destination, they are also masters of one of the inventions that appeal to Swedes, namely the Bag-in-Box (Systembolaget 2008). One of the factors behind the increase in wine consumption during the latest years is the exponential increase in the consumption of Bag-in-Box wines.

Are there any differences between the assortment of Argentinean and Chilean wines? And other countries? There are only three red and two white bag-in-box wines sold at systembolaget. Chile has 13 red bag-in-box and 2 whites. Uruguay has no bag-in-box wines. The largest assortment of Bag-in-Box originates from Australia (where the Bag-in-Box was invented) and South Africa. Another important feature that is shared by all Southern Cone wines is that self service has probably been beneficial for the sales and imports from all three Southern cone countries.

4.10 Changing dependencies – the perspective of the exporting countries

During the 1960s, exports of Argentinean wine amounted to a very low value, even though the number of liters is quite high. In 1969 for instance the total value amounted to 762,374 USD, but the number of liters was 4,382,681. The value per liter was thus 17,4 cents. During this first years of re-opening of commercial relations, the Swedish imports constituted an important contribution to the total value of exports from Argentina. But after 1973 exports to Sweden decreased, and even though they increased for a few years, the wine trade from Argentina to Sweden became very unstable. (see Appendix 1 and 2). A significant change in the trade relations between Sweden and Argentina is that while Sweden was an important market for Argentina in 1970, today they constitute a small market compared to many other of Argentina's trading partners, for example the United States (The number of markets has increased from 20 in 1970 to 106 in 2006 (Comtrade 2008). For Systembolaget on the other hand, Argentinean wines are an important part of the product basket. Since one of the most important arguments to maintain the state retail monopoly is that Systembolaget has the largest assortment of wines and spirits, is dependent on being able to live up to that argument.

Exports from Chile to Sweden increased rapidly after 1989. During the first years exports to Sweden seem to have been important for Chilean exporters, but they did not constitute a significant share of exports. Over the years the Swedish market has become less important for Chile. With a total exports of 10.9 million liters in 2007, the Swedish market accounts only for 2.3 % to the value of Chilean exports. But looking from an importers perspective, the sales

of Chilean wines have become an important component of the assortment of Systembolaget.

Uruguay has only recently entered the Swedish market. This small wine nation has a great potential for exporting to a country like Sweden, because of the desire of Systembolaget to have "the worlds largest assortment". Uruguay's weak market position is related to the industry's weaknesses in their own domestic market. Uruguay has been a net importer of wines during the outset of the 1990's. They have barely achieved balance between exports and imports (Comtrade 2008). The Uruguayan market seems to have become dominated by Argentinean exports, according to Daniel Pisano, former chairman of the Wine Exporters Association, Argentinean companies dominate the sales to supermarkets, they can afford to sell at dumped prices, which leads to a very difficult situation for Uruguayan producers. Another problem is according to Mr Pisano is the lack of capital to invest in economies of scale. His argument here is that Uruguayan firms are captive of the Argentinean market, which then impedes capital formation in the Uruguayan industry (Daniel Pisano, 2008)

5. Final remarks

This article highlighted the development of wine consumption in Sweden in general and the consumption of Southern Cone wines in particular. The main factors behind wine consumption have also been discussed at length.

Three distinct phases can be seen during the period studied. The first is consumption under restriction. During this period, only a few Southern cone wines were imported and sold in Sweden. Consumption of wines was dominated by wealthy people of urban origin. During World War II, the lack of European wines led to large imports of Southern Cone wines. It is clear that Sweden was not interested in maintaining these imports, the aspiration of the Swedish monopoly was to restore the assortment to the pre-war contents as soon as was possible. The immediate post war period brought surprises, because Swedes preferred Spanish and Algerian wines to French.

The 1955 alcohol reform led to a shift in the economic policy. The new policy was implemented by the state owned monopolies and was embedded in a discourse of modernity. 'Operation wine' was the main tool for creating a shift from dangerous strong spirits to less harmful wines. One of the components was the import of cheap bulk wines that were bottled in Sweden. Imports from the Southern cone were re-established by the end of this operation in 1968. During the decades that followed the 1955 reform, the total consumption of wines increased.

The imports and consumption of wines in Sweden have increased, but while Southern Cone wines are important for the Swedish market and in particular for the Swedish retail monopoly, the Swedish market is rather small for the Southern Cone producers, if exports are compared with those to more important partners like the United States.

The design of retail stores have shown to have had a strong influence over the consumption of wines. Even if it has not been studied before in the case of Systembolaget, it is very likely that when the consumers could walk around in the stores among the merchandises might stimulate consumption. After all, the immediate effect of displaying the products after 1955 was a fast increase in the consumption of wines. The recent modernization of Systembolaget stores, with a shift to self service, also led to an increase in the consumption of wines and a positive trend for all New World suppliers, including Argentina, Chile and Uruguay.

Over the entire century, the most influential factor behind consumption is the policy implemented by the State. As such, policy led to a limitation of consumption, policy led to an increase of wine consumption in the post 1955 period and a new shift in policy led to another change and increase in production since 1995. The entrance to the European Union led to the dismantling of four of the five state monopolies in Sweden. Resulting in an increase in the imports and consumption of wines. The entrance of private interest clearly makes a difference, because the private ownership means a desire to sell more. The press has exerted a large influence over consumption patterns. The press benefited consumption of South African and Chilean wines, while Argentinean have not had the same support. Uruguayan wines have not been highlighted at all. Another beneficial change was the development of the Bag-in-box, a package that is preferred by Swedish consumers. Especially Chilean wine makers have used the Bag-in-box to good effect.

During the 20th century Sweden witnessed a shift from vodka country to wine country. This shift is intimately correlated to the societal change that Sweden underwent, from a rural society, to an industrial nation, and later on to a post-industrial country. The rise and fall of vodka consumption and the rise of wine consumption are partly a result of the implementation of the tools of the welfare state and social engineering. This article is a first attempt to study the development of wine consumption in a societal development perspective. This initial manuscript will in time form the first step in a much larger perspective exploring the dynamics and changing character of this relationship.

Sources

Not published sources

Sales statistics from Systembolaget.

Interviews

Daniel Pisano, former chair of the Wine Export Association of Uruguay and CEO of Pisano Family Wines, interviewed 5th of March 2008.

References

Aktiebolaget Vin & spritcentralen, V&S Yearbooks 1917-2007.

” , “meddelande från katalogredaktionen”

1920-1970.

” , Uppdraget, 1955-2008.

Allt om Mat, 1970-2008 (All about food, leading food magazine in Sweden)

Andersson Christine, How to sell alcohol? Nordic Alcohol Monopolies in a Changing epoch, Nordic Studies on Alcohol and Drugs, 2008.

Australian Wine Industry, Strategy 2025, Wine Industry Journal 11:3, Aug 1996.

Bauer Arnold, Chilean Rural society from the Spanish conquest to 1930, Cambridge University Press, 1975.

BAR, special magazine about wines and spirits, 1953-1956.

Björkman Jenny, Operation Vin, Spiritus nr 6, Vin och Sprihistoriska Museet 2004.

Centralförbundet för alkohol och narkotikaupplysning, Drogutvecklingen i Sverige 2007, rapport 107, 2007.

COMTRADE, Trade statistics, Comtrade explorer, search word "dairy products", <http://comtrade.un.org> 2008-10-05.

Elmér Åke, CAN 1961-1981, Centralförbundet för alkohol och narkotikaupplysning 1983.

FHI, Försäljning av spritdrycker, vin och öl i Sverige under åren 1861-1999, http://www.fhi.se/templates/Page_1265.aspx 2008-10-27

Göteborgssystemets priskuranter 1907-1955

Hagar Helmut, Stockholms Vinhandlare, in Odelberg Wilhem, "Guldet I Flaskan, historia kring starka drycker i Sverige", AB Vin & Spritcentralen, 1967.

Hirdman Yvonne, Att lägga livet till rätta, Carlssons, 2000.

Horverak Oyvind, The transition from over-the counter to self-service sales of alcoholic beverages in Norwegian monopoly outlets, Nordic Studies on Alcohol and drugs, Volume 25, 2008.

Johansson Lennart, Alkoholförsäljningen/konsumtionen 1861-1997, ett försök att placera in statistiken i ett historiskt sammanhang, www.scb.se 2008-10-27

Johansson Lennart, Staten, Supen och Systemet, Svensk alkoholpolitik och alkoholkultur 1855-2005, Brutus Östlings Bokförlag Symposion, 2008.

Kronstam Bengt Göran, Vinlandet Sverige, Tidernas Mat 1970-2000, Nordiska Museet, 2001.

Larrimbe Miguel, Lanza Eduardo and Michelini Margarita, Vinos y Bodegas de Uruguay, Editorial Fin de Siglo, 2005.

Munskänken 1958-2008, Munskänkarna.

Myrdal Alva and Myrdal Gunnar, Kris i Befolkningsfrågan, AIT Scandbook, 1997 (reprint of the original version published in 1934)

Mölnstad Mikael, Vinets Värld, Millhouse Förlag 2008.

Nationalencyklopedin • Lång
<http://www.ne.se/artikel/172560> 2009-01-16

Nycander Svante, Svenskarna och spriten, alkoholpolitik 1855-1995, Sober Förlag 1996.

Odevall Per Eric, I den svenska matkorgen 1940-2000, Tidernas Mat, Nordiska Museet , Bonnier Tidskrifter 2000.

Rostow Walt, The stages of economic growth – a non communist manifesto, Cambridge: Cambridge at the University press, 1960.

SCB, Statistics on line, search word “resor” www.scb.se, 2008-10-12

SIDA, <http://www.sida.se/sida/jsp/sida.jsp?d=352&a=1047&searchWords=boykott%20sydafrika> 2008-10-17

Stockholmssystemet, Prislister a spirituosa från AB Stockholmssystemet 1916-1954.

Systembolagets Prislister, Systembolaget 1955-2008.

Systembolaget, Uppdraget, 1955-2008

Svensk Alkoholpolitik Genom Sex Sekel, Bouquet nr 10, 1974.

Uusitalo Ingemar, Svenskarnas förändrade dryckesvanor, Spiritus 2000.

V&S, Yearbooks on-line www.vinochsprit.se

Appendix 1.

Summary of Southern Cone wines found in "Lilla Katalogen, prislista, Stockholmssystemet" between the years of 1916 to 1955

Vino de Chile is sold during several years between 1932-1937. In 1934 Stockholmssystemet launched several Swedish fruit wines in the same price category than Vino de Chile, during that particular year Vino de Chile was not sold at all. Was the start of sales of fruit wines targeting a substitution of imported wines among the cheapest wines?

Vino de Chile was again sold in 1938 to 1940. The price was 2.55 for a liter bottle and 1.45 for a half liter bottle. It was also sold in 1941, then the price was raised to 2,85 Swedish crowns for one liter and 1,60 for a half liter.

In 1944, the Chilean wine obtained its own banner. During this year there were no French wines in the price list.

In 1948, several wines are found

Argentina

Nr 2020 Pinar del Rio, Vitivinicola Escorihuela,

Nr 2008 Cuevas de Vera, Vitivinicola Escorihuela.

Nr 2024 Rodas extra reserve, Cuadro Benegas,

Nr 2022 Rincon Famoso, José Lopez e hijo,

Nr 2028 Trapiche Derby från Benegas Hnos y Cia.

Nr 2009 Cuesta del Parral från Arizu SA,

Nr 2066 Semillon Arizu, från Arizu SA and Pinot blanco from Sinclair y Cia..

Chile

Nr 2130 Santa Rosa del Peral from Planella Hermanos,

Nr 2135 Vina Undurraga Cabernet från Undurraga, 56-2-3722932

Nr 2128 Santa Elena tinto, Vinos de Chile SA,

Nr 2129 Santa Rita Especial superior tinto from D. Fernandez. 56-2-3622000

Nr 2151 Santa Elena blanco, dry, Vinos de Chile SA, 56-2- 4362400

Nr 2152 Santa Rita espeCia.l supeRior blanco from Fernandez Concha.

Bottled in Sweden

Nr 2144 Vino de Chile – San Pedro,

Nr 2143 Vino Corriente.

During 1948 French wines seen to have recovered and are again dominant in the assortment (Lilla katalogen 1 okt 1948).

1950

Argentina

Nr 2020 Pinar del Rio, red (8,75 and 4,75), from Vitivinicola Escorihuela,

Nr 2008 Cueva de Vera, Vitivinicola Escorihuela (8,75 and 4,75)

Nr 2024 Rodas extra reserva, from Cuadro Benegas (7,60kr)

Nr 2022 Rincon Famoso, José Lopez e hijos (6,30 and 3,85) kr,

Nr 2028 Trapiche Derby, Benegas Hnos (5,70 hb).

Vermouth

Nr 8760 Casimiro Polledo (11,75)
Nr 8750 Vermouth Challabert El Globo Ltda (11,75)
Nr 8752 Gran Destilleria Santini (11,65)
Nr 8749 Vermouth Globo, (19,75).

Chile

Nr 2130 Santa Rosa del Peral red, Planella Hnos 8,10
Nr 2135 Viña Undurraga Cabernet, 7,75 resp 4,25.
Nr 2128 Santa Elena Tinto, Vinos de Chile S.A. 5,90 resp 3,35
Nr 2151 Santa Elena Blanco torrt, Vinos de Chile 5,90 resp 3,35.

1951.

Argentina

Nr 2008 Cuevas de Vera, Vitivinicola Escorihuela (8,75 resp 4,75)
2028 Trapiche derby Benegas hnos, 5,70
2020 Pinar del Rio Vitivinicolas escorihuela 5,50
2024 Rodas Extra reserva Cuadro benegas 4,50.

Vermouth Argentina

8760 Casimiro Polledo galeon, 11,75
8750 Vermouth Chileallaberg El globo ltda 11,75
8752 Gran Destilleria Santini 11,65
8749 Vermouth Globo el globo ltda, 10,75

Chile red

2130 Santa Rosa del Peral, Planella hnos 8,10
2128 Santa Elena tinto, Vinos de Chileile sa ½ 3,35
2135 Vina Undurraga cabernet, Fr Undurraga sa, 5, resp 2,85.

1952

Argentina red

2008 Cuevas de Vera, Vitivinicola Escorihuela 8,50 resp 4,60
2028 Trapiche Derby Benegas hnos y Cia., 5,70
2020 Pinar del Rio Vitivinicolas Escorihuela 5,25
2024 Rodas Extra reserva Cuadro Benegas, 4,25

Vermouth

8760 Casimiro Polledo 11,75
8750 Vermouth Challbert, 11.75
8752 Gran Destilleria Santini, 11,65
8749 Vermouth Globo, 10,75

Chile red

2130 Santa Rosa del Peral, Planella hnos 7,75
2128 Santa Elena tinto, Vinos de Chile SA, ½ 3,25
2135 Vina Undurraga Cabernet, 4,75, resp 2,75
Härtapping, Vino de Chile, 3,50 resp 2.

1953,

Argentina red 2008 cuevas de Vera, 8,50 resp 4,60
Chile red 2130 Santa Rosa del peral, 7,75
2135 Undurraga Cabernet, 4,75 resp 2,75
Härtappning 2144 Vino de Chile, 3,50 resp 2.

1954

Argentina red 2008 Cuevas de vera, 8,50 resp 4,60 – ingen vermouth
Chile red 2130 Santa Rosa del peral, 7,75
2135 Vina Undurraga cabernet, 4,75 resp 2,75
Härtappning 2144, Vino de Chile 3,50 resp 2.

1955

Argentina red 2008 Cuevas de Vera 8,50 resp 4,60
Chile red 2130 Santa Rosa del peral, 7,75
2135 Vina Undurraga cabernet, ½ 2,75 denna tog slut under året
Härtappning 2144 Vino deChileile, 3,50 resp2.

1953, 2008 Argentina Cuevas de Vera, Viti-Vinícolas Escorihuela, Chile 2130 Santa Rosa del Peral, Planella Hnos, 2135 Vina Undurraga Cabernet Fr Undurraga SA, samt 2144 Vino de Chile, härtappning.

Appendix 2.

Pricelists "Göteborgssystemets priskuranter" 1907-1955

1926, "Preliminär prislista å viner, Aktiebolaget Göteborgssystemet"
"other light wines"

Red Chilean, bottled in Sweden 7386, Vino de Chile, price 1/1 bottle 2,55 scr.

Listdate 1939, 1/3, 1/10, 1938, 1/1, 15/4, 1/7 1939

973 Red Chilean, "Vino de Chile" bottled in Sweden, 1,60 1/1 but

Listdate 1/11, 1939, 1/2 1940, 1/3 1940, (2,85)

7386 Vino de Chile, bottled in Sweden, price 2,55 scr

(the core of wines is considerably more expensive from over 4,05 up to 20,65)

Listdate 1941 less output of wines, the Chilean wines disappeared, the same during 1942 and even more during. In 1943 a few French and German wines were sold.

Listdate 15/10 1944 Chilean wine bottled in Sweden

7386 "Vino de Chile", price 3,50 scr for 1/1 and 2 scr 1/2 bot.

Between February and July almost all wines disappeared, but 15 of October 1945 several new wines are found in the lists.

2008 Cuevas de Vera Argentina, price 7,25 scr and 3,75 scr for 1/2

2020 Pinar del Rio, price 7,25 scr for 1/1 and 3,75 for

2030 Uvalegre, price 5,75 resp 3,75

2022 Rincon Famoso, price 5,50 resp 3,50

2045 Mendoza Tinto, bottled in Sweden, price 3,50 resp 2.

BIT 2065 San Felipe i boxbeutel, 7,25

Chilean red 3144, Vino de Chile, price 3,50 resp 2.

Listdate 15/12 1945

2008, 2020, 2030, 2022, 2045

2010 El gaitero, Casimiro Polledo SACG, price 6,50

2130 Santa Rosa del Peral, Chile, price 9,25

2144 Vino de Chile red, price 3,50 1/1 and 2 scr for 1/2

2159 Vino de Chile white, price 3,50 1/1 and 2 scr for 1/2

Listdate 15/3 1946 and 1/7 1946

2008, 2020, 2010, 2030

2007 Cordon verde, Sinclair y cia, price 6,25

2015 Mendoza Argentino A Florio y Cia, price 6,25 for 1/1 and 3,75 for 1/2

2004 Cabernet Sinclair y Cia, price 5,25

Listdate 15/12

2009 Cuesta del Parral, price 4,35 for 1/1

2066 Semillon Arizu, price 4 scr

2045 Mendoza Tinto, price 3,50 for 1/1 and 2 scr for 1/2

Whites

2065 San Felipe, bud y vin La bural, price 7,25 scr

2060 Pinot Blanco Sinclair y Cia 6 scr

Chilean red

2130 Santa rosa del peral 9 scr

Härtappn, 2159 Vino de chile vitt, price 3,50 scr for 1/1 and 2 scr for 1/2

2143 Vino Corriente red price 3 scr for 1/1 and 1,75 scr for 1/2

Listdate 1947

Argentina röda 2007, 2008, 2015, 2022, 2030, 2004 och hörtappat 2045

Argentina vita 2065, 2060, 2066

Chilenska röda 2130, härtappat 2144 och 2143

Listdate November 1947 tillkommer buteljerat 2151 Santa Elena torrt 5,60.

2 röda argentinska har då försvunnit, 2010 och 2020

Listdate 1948

Only 3 argentinean wines were sold. The French have recovered

2008 (8,85 scr), 2020 (8,75 scr) och 2022 (6,30 scr)

Of the Chilean only Santa Rosa del Peral (8,10 scr) remains

Latin American wines are priced far below the average och move in the cheapest levels of the price lists, just above Algerian wines.

Listdate 1949

Argentina red 2008, 2020 och 2022 same price as last year

Chile röda Santa rosa del peral, same price as last year

1/12 1949 number 2022 fell out.

Listdate 1950

2008 and 2020, Argentina red price 8,75 scr

2130, Chilean red price 8,10 scr

I december 1950 har priset på Pinar del rio, nr 2020 sänkts från 875 till 5,50

Listdate 1951

2008 Argentina red, price 8,75 scr

2020 Argentinean red price 5,50 scr

In december 1951 the price of nr 2020 was lowered to 5,25 scr

2130 Chilean red, price 8,10 scr, in December the price was lowered to 7,25 scr

Listdate 1952

Red argentina 2020 pris 5,25

Chile red 2130, pris 7,25. priset höjdes till 7,75 i december

Andelen algeriska viner har ökat, också de franska

Listdate 1953, 1954, 1955

2008, Cuevas de Vera, price 8,50 scr

2130, Chilean red price 7,75 scr

2144 Vino de Chile, price 3.50 scr