



Desarrollo y consolidación de la vitivinicultura sanjuanina (1870-1915)

Lía Alejandra Borcosque
UNSJ

Resumen

A partir de 1880 la aparición, desarrollo y consolidación de la vitivinicultura capitalista, derivadas de la confluencia de factores internos y externos, transformaron la estructura de las relaciones económicas, sociales y del espacio sanjuanino. En este trabajo intentamos describir y analizar las principales características de ese proceso de expansión de la economía como actividad orientada al mercado interno y complementaria al desarrollo capitalista del país.

Palabras claves

Vitivinicultura - San Juan – bodegas- crisis vitivinícolas- 1880/1915

Abstract

From 1880 the appearance, development and consolidation of the capitalist vitivinicultura, derivatives of the confluence of internal and external factors, transformed the structure of the economic, social relations and of the space sanjuanino. In this work we try to describe and to analyze the principal characteristics of this process of expansion of the economy as activity orientated to the internal market and complementary to the capitalist development of the country.

Key words

Grape-growing industry - San Juan - Wine crises -1880/1915

Recibido con pedido de publicación el 12/11/2010

Aceptado para su publicación el 13/04/2011

Versión definitiva recibida el 28/07/2011

Introducción

En el presente trabajo partimos de la hipótesis que en el período comprendido entre 1870 y 1915 la producción y comercialización vitivinícola se desarrolló y apuntaló como la base económica de la provincia de San Juan, en un proceso capitalista que produjo profundas transformaciones en la geografía, la economía y la sociedad. Intentaremos, desde una perspectiva local, aunque sin abandonar lo regional, reconstruir estos cambios en la realidad económica, para lo cual, en primer lugar, nos dedicaremos a describir las particularidades de la economía previa a la consolidación de la agroindustria vitivinícola: el sistema económico basado en el engorde y comercialización ganadera y agricultura subsidiaria. Luego, en función del contexto regional y nacional, examinamos los elementos transformadores y transformados del nuevo modelo capitalista de producción vitivinícola: las características de los viñedos, uvas y vinos, las modificaciones en el espacio y su análisis en nuevas categorías espaciales (zonas), el surgimiento de los grandes establecimientos vitivinícolas y, finalmente, los periodos de prosperidad y crisis de la actividad.

En relación a lo mencionado, escasas resultan las investigaciones que se han referido a la temática planteada para el contexto sanjuanino. A nivel regional existen algunos estudios que dan un marco de referencia para el abordaje de las economías del interior -entre ellas, las cuyanas- y de la vitivinicultura. Destacamos aquí las investigaciones pioneras de Girbal-Blacha, los trabajos de Ospital, y los de economía vitivinícola de Gago¹. Asimismo, los estudios sobre la vitivinicultura cuyana en los profusos trabajos de Richard Jorba² referidos a los inicios

¹ Noemí Girbal Blacha. "Ajustes de una economía regional. Inserción de la vitivinicultura cuyana en la Argentina agroexportadora (1885-1914)", en *Investigaciones y Ensayos* Nº 35, Buenos Aires, Academia Nacional de la Historia, Pp.409-443. Noemí Girbal Blacha "Orígenes históricos de las economías regionales modernas. La Argentina agrícola. de la generación del ochenta hasta la Primera Guerra Mundial" (Tesis doctoral), Universidad Nacional de La Plata. María Silvia Ospital. *Empresarios, dimensión étnica y agroindustrias. El caso del Centro Vitivinícola Nacional (1905-1930)*. En *CICLOS*, año V, Vol. V, Nº 8, 1er. Semestre de 1995. María Silvia Ospital "Los intereses comerciales de la vitivinicultura. Actuación del Centro Vitivinícola Argentino" En Guido Galafassi (comp.). *El Campo Diverso*. Bernal Universidad de Quilmes, 2004. María Silvia Ospital. "Nuevas y viejas miradas en el estudio de la vitivinicultura" En Noemí Girbal Blacha, Sônia Regina Mendonça. (coord.) *Cuestiones agrarias en Argentina y Brasil*. Buenos Aires, Prometeo, 2007.pág. 173-182. Alberto Daniel Gago. *Dinámica de acumulación, poder y conflictividad social en la región de Cuyo a través de los siglos*. Tesis doctoral, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Universidad Nacional de Cuyo, 1996. Alberto Daniel Gago. *Rupturas y conflictos en la historia económica de Mendoza*. Mendoza, Zeta Editores, 1999.

² Rodolfo Richard Jorba, Conformación espacial de la viticultura en la provincia de Mendoza y estructura de las explotaciones 1881-1900, *Revista de Estudios Regionales*, Nº 10, Mendoza, CEIDER, 1992, pág. 131-172. Rodolfo Richard Jorba "Inserción de la élite en el modelo socioeconómico vitivinícola de Mendoza 1880-1900", en *Revista de Estudios Regionales*, Nº 12. Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, U.N.Cuyo, 1994.pág. 131-172. Eduardo Perez Romagnoli; Rodolfo Richard Jorba. "Una aproximación a la geografía del vino en Mendoza: distribución, de las bodegas en los comienzos de la etapa industrial (1880-1910)". En *Revista de Estudios Regionales*, Nº 11. Mendoza, CEIDER, 1994, pág. 110 – 173. Rodolfo Richard

104 páginas revista digital de la escuela de historia – unr / año 3 – nº 4 / Rosario, 2011
ISSN 1851-992X

de la vitivinicultura moderna en la región vitivinícola argentina resultan muy valiosos en la reflexión histórica de la economía regional. Otros investigadores vinculados al INCIHUSA-CCT de Mendoza han brindado, al abocarse al tema de las principales actividades económicas de esa provincia, un marco teórico metodológico orientador, bibliografía y fuentes documentales de gran importancia. Destacamos entre estos las investigaciones que sobre las industrias derivadas de la producción vitivinícola en Mendoza y San Juan ha realizado Pérez Romagnoli,³ los trabajos que arrojan luz sobre diferentes aspectos de la historia de empresas y empresarios vitivinícolas mendocinos a comienzos del siglo XX, de Barrio de Villanueva,⁴ y los que versan sobre diferentes aspectos de la industria vitivinícola para la provincia de Mendoza, de Mateu.⁵

Apenas podemos contar con poquísimos trabajos que centran su atención en la vitivinicultura sanjuanina a comienzos del siglo XX: el libro de Maurín Navarro⁶ constituye un clásico para acceder a la historia de la vitivinicultura de la provincia. Además, algunas publicaciones recientes del Instituto de Historia Regional y Argentina de la Universidad Nacional de San Juan, estudian las condiciones de la realidad

Jorba, *Poder, Economía y Espacio en Mendoza 1850-1900, Del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*, Facultad de Filosofía y Letras, U.N.Cuyo, 1998. Rodolfo Richard Jorba "¿Echar raíces o hacer la América? Un panorama de la inmigración europea hacia la región vitivinícola argentina y algunos itinerarios económicos en la provincia de Mendoza, 1850-1914" En *Amérique Latine Histoire et Mémoire*, N° 9, 2004. Rodolfo Richard Jorba. *La Región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad. 1870-1914*. Buenos Aires, Universidad Nacional de Quilmes, 2006. Rodolfo Richard Jorba. *Empresarios ricos, trabajadores pobres. Vitivinicultura y desarrollo capitalista en Mendoza (1850-1918)*. Rosario, Prehistoria Ediciones, 2010

³ Eduardo Pérez Romagnoli, "Aproximaciones comparativas sobre los talleres metalúrgicos para la vitivinicultura moderna: Los pioneros Antonio Baldé, Gil Miret y Carlos Berri en Mendoza". En *Mundo Agrario*. Vol.8, N° 15. 2007. Eduardo Pérez Romagnoli. *Los Guardianes de Baco. Artesanos toneleros e industrias de recipientes de vino en Mendoza y San Juan, Argentina (1885-1930)*. Rosario, Prohistoria ediciones, 2008. Eduardo Pérez Romagnoli. "Vaivenes de un temprano intento de sustitución de importaciones: la producción de ácido tartárico en Mendoza en los comienzos de la especialización vitivinícola". En *Mundo Agrario*. Vol.9, N° 18. Junio de 2009.

⁴ Patricia Barrio de Villanueva, "Grandes empresarios vitivinícolas mendocinos en crisis (1901-1904)", en *Actas del II Congreso de Historia de la vitivinicultura uruguaya en el contexto regional (1870-1950)*, Colonia, Fac. de Agronomía y de Humanidades y Ciencias de la Educación, U. de la República, 12-14 de noviembre. 2003. Patricia Barrio de Villanueva, "Grandes empresarios vitivinícolas en crisis – Mendoza, Argentina (1901-1904)". En *Revista História econômica & História de empresas*, vol. II.2, Sao Paulo, ABPHE, pág. 37-80. Patricia Barrio de Villanueva, "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, 2006, pág. 539-568. Patricia Barrio de Villanueva, [et al.] *Crisis y transformación de la vitivinicultura mendocina. 1890-1955*. Mendoza, el autor, 2010.

⁵ Ana María Mateu. "Bancos, créditos y desarrollo vitivinícola." En *Cuadernos de Historia Regional*, n° 17-18, Luján, U. N. de Luján, 1995. pág. 113-162. Ana María Mateu. "Sobre vinos, bodegas y empresas. Algunas reflexiones a partir del estudio de la bodega Arizu. Mendoza (1883-1920)". En *Actas del Segundo Congreso de Historia de la vitivinicultura uruguaya en el contexto regional (1870-1950)*, Colonia (Uruguay), Fac. de Agronomía y de Humanidades y Ciencias de la Educación, U. de la República, 2005 (CD-ROM).

⁶ Emilio Maurín Navarro. *Contribución al Estudio de la Historia Vitivinícola Argentina. Producción, comercio e industrias de San Juan desde su fundación hasta comienzos del siglo XX*. Mendoza, Instituto Nacional de Vitivinicultura, 1967.

páginas revista digital de la escuela de historia – unr / año 3 – n° 4 / Rosario, 2011

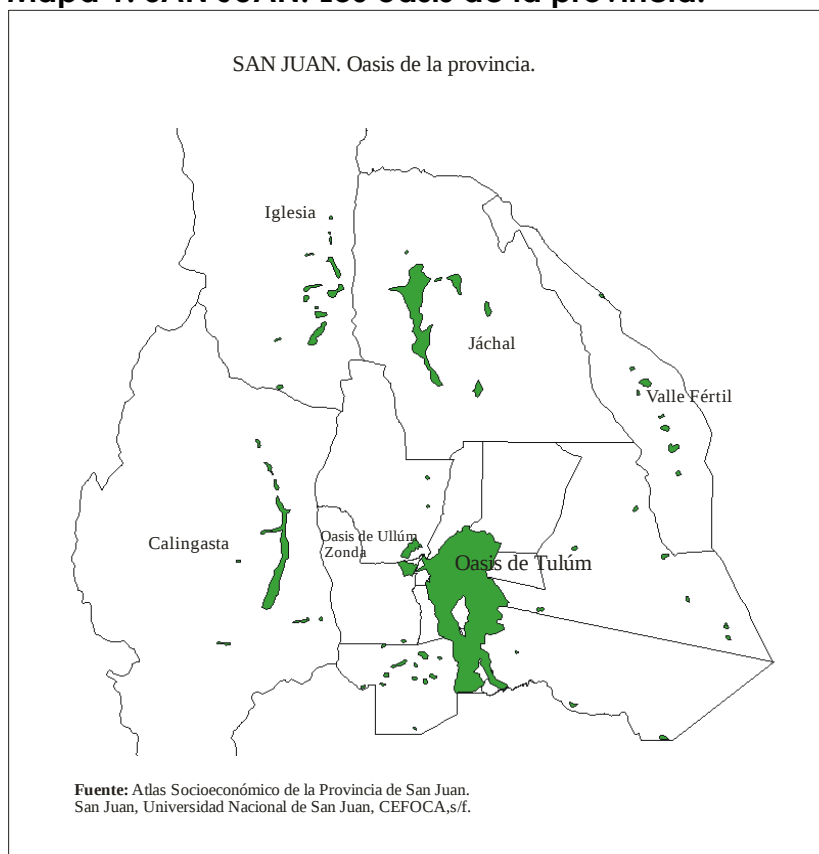
ISSN 1851-992X

sanjuanina en el contexto regional.⁷ Esta evidente falta de bibliografía específica ha constituido, sin duda, uno de los principales escollos en la reconstrucción de los inicios de la vitivinicultura moderna capitalista, por lo que hemos tenido que acudir a la documentación dispersa de diversa índole. En virtud de ello, éste constituye un trabajo de aproximación a la temática planteada, que, creemos, será profundizado en futuras investigaciones.

Transformación de la economía en San Juan

El sistema económico basado en el engorde y comercialización de ganado y en una agricultura subsidiaria de la ganadería caracterizó la región de Mendoza y San Juan desde mediados hasta finales del siglo XIX. Sin embargo, numerosas transformaciones políticas, sociales, demográficas, espaciales, tanto locales como nacionales, modificaron el panorama en las dos últimas décadas del siglo XIX y configuraron un nuevo modelo económico capitalista, basado en la modernización del cultivo de la vid, su industrialización y expansión territorial, que se transformaría en hegemónico y permanecería hasta la actualidad.

Mapa 1. SAN JUAN. Los oasis de la provincia.



⁷ Ana María García, y otros. *Construyendo la historia regional de San Juan: un desafío para el siglo XXI*. San Juan, Universidad Nacional de San Juan, FFHA, 2009. Ana María García, [et. al.] *Desde San Juan hacia la historia de la región: Parte 1. Siglos XVI-XIX*. San Juan, Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes, Universidad Nacional de San Juan, 2007.

La confluencia de una serie de condiciones internas y externas favoreció este cambio en la economía de la provincia, entre los cuales la inserción del país en la economía capitalista constituyó uno de los más importantes. Hacia fines del siglo XIX la Argentina comenzaba a insertarse en la economía mundial a través de un proceso que permitió la acumulación y concentración del capital en manos de la burguesía local, al tiempo que se articulaba funcionalmente al patrón de acumulación industrialista internacional. El rasgo predominante de su configuración económica estaba dado por la consolidación del modelo agroexportador, sobre el cual se perfilaría la distribución espacial y poblacional, las relaciones económico-financieras y comerciales hacia la región del Litoral (y especialmente a la gran ciudad portuaria, Buenos Aires) y de servicios conexos a este nuevo sistema, desigualmente distribuidos hacia ese único centro privilegiado de circulación. De esta forma, el Litoral adquirió preponderancia por sobre las otras zonas, acentuando el desequilibrio regional. Sin embargo, en el Interior surgieron dos regiones de agroindustrias modernas, que produjeron para el mercado nacional: la vitivinicultura en Mendoza y San Juan y la azucarera en el Noroeste (Tucumán, Jujuy y Salta).⁸

Así, a partir de la década de 1870 se dieron nuevas condiciones para un gran salto en el desarrollo económico social de la Argentina: el relativo “estado de paz” y organización nacional, el impulso a la agricultura y ganadería, el fomento de la inmigración y la colonización, la extensión de la red ferroviaria, la inversión de capitales foráneos en la estructura de transportes y comercialización que estimuló el aumento de las exportaciones agrícola-ganaderas y la inserción del país en el mercado mundial. En función de este último factor la elite local orientó la producción de la provincia hacia un producto no competitivo con la producción pampeana, de alto rendimiento y valor. Si bien todos estos factores fueron importantes, la llegada de contingentes de inmigrantes y la presencia del ferrocarril en la región fueron decisivos en la expansión y consolidación de la economía vitivinícola.

**Cuadro 1. SAN JUAN. Cantidad total de habitantes
(años seleccionados)**

Año	1869	1880	1895	1900	1910	1914
Cantidad de habitantes	60.319	69.533	84.251	89.869	106.021	119.252

Fuentes: Primer Censo de la República Argentina. Buenos Aires, Imprenta Porvenir, 1972. Pág. 371. Segundo Censo de la República Argentina. (Mayo 1895). Tomo 2. Buenos Aires, Taller de la Penitenciaría Nacional, 1908. Tercer Censo Nacional (Junio de

⁸ Alejandro B. Rofman, Luís A. Romero. *Sistema socioeconómico y estructura regional en la Argentina*. Buenos Aires, Amorrortu, 1998. Pág. 113-115.

1914). Tomo II. Buenos Aires, Rosso y Cia., 1916. Pág. XII, 77 (Los años de 1880, 1900 y 1910 han sido obtenidos de los datos que los mismos censos nacionales determinan para los años previos).

Cuadro 2. Población urbana y rural de Argentina y San Juan (años seleccionados)

	1869		1895		1914	
	Total país	San Juan	Total país	San Juan	Total país	San Juan
urbana	600.680	10.609	1.690.966	12.094	4.525.500	41.920
rural	1.136.396	49.710	2.263.945	72.157	3.359.737	77.332
total	1.737.076	60.319	3.954.911	84.251	7.885.237	119.252

Fuentes: Primer Censo de la República Argentina. Buenos Aires, Imprenta Porvenir, 1972. Pág. 371 y 637. Segundo Censo de la República Argentina. Tomo 2. Buenos Aires, Taller de la Penitenciaría Nacional, 1908. Pág., 407 y sig. Tercer Censo Nacional (Junio de 1914). Tomo II. Buenos Aires, Rosso y Cia., 1916. Pág. 324 y CLI

Cuadro 3. Población argentina y extranjera en el país y en San Juan (años seleccionados)

	1869		1895		1914	
	Total país	San Juan	Total país	San Juan	Total país	San Juan
argentinos	1.531.360	58.007	2.950.384	78.920	5.527.285	102.803
extranjeros	346.130	2.312	1.004.527	5.331	2.357.952	16.449
total	1.877.490	60.319	3.954.911	84.251	7.885.237	119.252

Fuentes: Primer Censo de la República Argentina. Buenos Aires, Imprenta Porvenir, 1972. Pág. 371. Segundo Censo de la República Argentina. Tomo 2. Buenos Aires, Taller de la Penitenciaría Nacional, 1908. Pág. 415 Tercer Censo Nacional (Junio de 1914). Tomo 2. Buenos Aires, Rosso y Cia., 1916. Pág. 109.

La provincia de San Juan pasó de tener 60.319 habitantes en 1869 a 119.252 en 1914, crecimiento indicativo de los resultados de la política inmigratoria implementada a nivel nacional, que se tradujo en los índices de inmigrantes en el país, la región y la provincia. Entre estos dos censos nacionales la distribución de europeos respecto del total de extranjeros en San Juan era de 17% de italianos, 18,9% de españoles y 15% de franceses, un total de 51%. Hacia 1914 creció la importancia de los inmigrantes españoles, representando el 65,2% del total de extranjeros, en tanto que los italianos que llegan a la provincia significaban sólo el 12,8%. Estos nuevos habitantes que arribaron a la provincia no se distribuyeron uniformemente en las distintas zonas. Por el contrario, se concentraron en el Valle de Tulúm, aumentando la importancia relativa de esta zona en detrimento de los pequeños oasis de Iglesia, Jáchal, Valle Fértil y Calingasta y provocando un enorme desequilibrio demográfico en relación con el interior

provincial.

A mediados del siglo XIX existía gran cantidad de población que vivía en las zonas rurales. Esta distribución respondía al sistema económico vigente de agricultura extensiva y ganadería comercial, en el cual los oasis alejados del valle del río San Juan, Jáchal, Iglesia, Guanacache, Valle Fértil y Calingasta, absorbían alrededor del 28% de la población total de la provincia. En 1914, en pleno proceso de transformación, con la implantación del modelo económico capitalista basado en la vitivinicultura, la proporción de población de estos oasis alejados descendió al 19% en relación al total provincial, lo que puso de manifiesto la gran polarización y centralización que asumía el oasis central del río San Juan a partir del cambio de modelo productivo. Al mismo tiempo, dentro de este oasis comenzó un proceso de urbanización al concentrarse la población en los pequeños núcleos urbanos de los departamentos cercanos y en la ciudad de San Juan.⁹

A su vez, la modernización de los transportes, fundamentalmente a partir de la llegada del ferrocarril en 1885, constituyó un elemento esencial en el proceso de consolidación de la vitivinicultura, de transformación de las relaciones socio- económicas, de la producción y de la comercialización de productos. Hasta ese momento los productos eran llevados por carretas tiradas por bueyes hasta Mercedes, en la provincia de San Luís, donde las vías férreas habían llegado en 1876, sin continuar su construcción hasta Mendoza y San Juan. La presencia del ferrocarril en la región a mediados de la década de 1880 permitió el mejor acceso de la producción vitivinícola de Mendoza y San Juan a los mercados nacionales, y también la llegada de inmigrantes y tecnología.¹⁰

Aunque todavía durante las primeras décadas del siglo XX eran numerosos los despachos en el ferrocarril de trigo, harina y alfalfa, paulatinamente comenzaron a predominar los envíos de vinos y aguardientes, uvas para consumo en fresco, pasas y demás productos

⁹ Los censos de 1869 y 1914 muestran este crecimiento de la población urbana, que pasó de representar el 17% al 35% del total de población entre estos dos años, siguiendo la tendencia observada para la realidad nacional. Sin embargo, los guarismos provinciales no llegaron a alcanzar los nacionales, en los cuales se observa un mayor crecimiento de la población urbana; del 34% en 1869 pasó a el 57% en 1914.

¹⁰ A mediados de la década de 1880 llegó a Mendoza y San Juan el ferrocarril Andino, de trocha ancha y construido con capital estatal, que luego sería entregado en concesión a una empresa inglesa para su explotación, el Gran Oeste Argentino (GOA). Hacia 1907 esta empresa fue absorbida por el ferrocarril inglés Buenos Aires al Pacífico, que continuaría con la explotación del ramal San Juan-Buenos Aires hasta la década de 1940. Las diferentes estaciones del ferrocarril inglés en la provincia recibían, entre otras mercaderías, los productos vitivinícolas que eran transportados hacia el Litoral. Por otro lado, en los inicios de siglo XX la provincia de San Juan se conectó con el norte argentino a través de otro ferrocarril construido por el Estado nacional, el Ferrocarril Argentino del Norte. El ramal Tello (La Rioja)-San Juan, de trocha angosta, fue inaugurado en 1910 y contaba con 8 estaciones en la provincia: Marayes, Bermejo, Vallecito, Pie de Palo, Caucete, Angaco Sud, Alto de Sierra y San Juan. El hecho de ser de trocha angosta implicaba un inconveniente importante ya que los usuarios debían optar por el ferrocarril estatal o por el inglés, pero no había posibilidades de beneficiarse de los dos al mismo tiempo.

derivados de la vitivinicultura.¹¹ La modernización del transporte determinó mejoras en la cantidad de los productos vínicos, que llegaron a nuevos mercados, aumentando el consumo. Esta mayor demanda en el país de los productos vitivinícolas de la región provocó un crecimiento considerable de las áreas cultivadas con vid y, ante la perspectiva de un negocio que comenzaba a ser lucrativo, se formaron importantes sociedades anónimas para su explotación. Posteriormente, las empresas ferroviarias favorecieron el desarrollo de la industria vitivinícola con la instalación de los llamados trenes industriales, los que eran desviados al interior de las bodegas para facilitar la carga y descarga.

Estos dos elementos, inmigración y ferrocarril, propulsores del cambio registrado en la estructura regional estaban íntimamente ligados al accionar del Estado local y de los propietarios particulares. Los sucesivos gobiernos elaboraron e implementaron una novedosa legislación tendiente a crear las condiciones propicias para el desarrollo del cultivo de viñedos y elaboración de vinos.¹² En este sentido fueron otorgados numerosos premios, exenciones impositivas, se destinaron partidas públicas para el fomento de sociedades agrícolas e industriales y para la introducción de máquinas agrícolas. Se aumentó la superficie regada a través del mejoramiento de la red de riego, se entregaron tierras fiscales para su producción, se realizaron exposiciones, etc.¹³

Los propietarios tuvieron un papel determinante en el surgimiento y consolidación de los nuevos cultivos y su industrialización. Inicialmente la transformación fue impulsada por propietarios criollos, muchos de los cuales comenzaron a abandonar el comercio ganadero y la agricultura de forrajeras y cereales, que dejaban de ser actividades lucrativas y se volcaron hacia la vitivinicultura, en función de su alta rentabilidad.¹⁴

¹¹ Borcosque, Lía Alejandra. "El ferrocarril y su importancia en la región cuyana en el siglo XX". En Ana María García y otros. *Construyendo la historia regional de San Juan: un desafío para el siglo XXI*. San Juan, Universidad Nacional de San Juan, FFHA, 2009. Pág. 117-128.

¹² La mayoría de los miembros del gobierno que accedieron al poder en este periodo pertenecían al llamado Club del Pueblo y al grupo de los Regeneradores, de filiación liberal. En el periodo 1875-1890 los sucesivos gobiernos de Rosauro Doncel, Agustín Gómez, Anacleto Gil, Manuel María Moreno, Carlos Doncel y Federico Moreno alentaron el cultivo de la vid y su industrialización a través de leyes y disposiciones que fomentaron la transformación económica en la provincia.

¹³ Entre las medidas de fomento, los premios fueron numerosos y pretendían incidir en el número de agricultores que plantaban viñas. Así, en noviembre de 1871 mediante una ley la Cámara de Diputados disponía que *"El que plante en la Provincia cepas de uvas para viñas o parrales, tendrá derecho al premio de treinta pesos por cada cuadra cuadrada que abonará el Tesoro público, una vez que se justifique esas horconadas y presas."* Archivo General de la Provincia. Libro 341. Folio 238, s/p. Otras disposiciones en este sentido, aunque con escasos resultados fueron la entrega de una recompensa estímulo a Jorge Mardones en junio de 1882 por su esfuerzo en mejorar los viñedos con variedades de calidad y otra ley, durante la gobernación de Anacleto Gil, de 1883, exoneró de la obligación de contribución directa por cinco años a la plantación de nuevas viñas. Horacio Videla. *Historia de San Juan*. Tomo VI. Buenos Aires, Academia del Plata, 1990. Pág. 353-354.

¹⁴ Bodegueros como Justo Castro, Juan Maurín, Rosauro Doncel, Segundino Navarro, Tierney, entre otros, integraron los gobiernos provinciales y municipales y participaban activamente de la vida partidaria de la provincia, sumando al poder político el poder económico.

Poco tiempo después, los inmigrantes europeos se incorporaron a este proceso productivo y se transformaron en propietarios de viñedos y de bodegas. Algunos de ellos se vincularon parentalmente con las antiguas familias criollas, formando parte de los grupos de poder y controlando, en poco tiempo, la industria. Pronto comenzaron a participar activamente en las decisiones del poder político, ya sea ocupando importantes cargos o integrando las distintas comisiones destinadas a asesorar al gobierno para la aplicación de medidas para solucionar los problemas que afectaban la producción y comercialización vitivinícola.

La expansión vitivinícola demandó modernos y eficaces implementos y maquinarias para el agro y la industria. Los equipos para la elaboración vínica fueron importados desde Europa, siendo Francia el mayor proveedor, en cantidad y calidad de moledoras, prensas, filtros, bombas, etc. Muchos inmigrantes europeos que poseían conocimientos técnicos comenzaron primero a reparar los equipamientos importados y, luego, instalaron fábricas propias en las que copiaron, adaptaron e innovaron nuevos productos.¹⁵ Ante el aumento de la superficie cultivada con viñas y de la elaboración vínica, la formación de personal especializado en las tareas del viñedo y de las bodegas, así como la difusión de información técnica específica fue contemplada. La temprana creación en 1862 de la Quinta Agronómica Modelo, posterior Escuela de Fruticultura y Enología, a instancia de D. F. Sarmiento, tenía como objetivo el desarrollo de la vitivinicultura y demás productos agrícolas, por lo cual se nombró como primer director un especialista en agronomía, el alemán Enrique Röveder¹⁶.

Asimismo, en una provincia de extrema aridez como la sanjuanina, la expansión de la actividad agrícola estaba en vinculación directa con las posibilidades de acceso al agua a través de obras para almacenar, conducir y distribuir adecuadamente la misma. De ahí la importancia de la construcción de diques, canales y tomas que permitían el asiento poblacional y el cultivo de los terrenos en zonas más alejadas del oasis original. Algunas obras hidráulicas -Dique Zonda, Dique La Puntilla, Dique San Emiliano- permitían, en las primeras décadas del siglo XX, almacenar y distribuir el agua proveniente del Río San Juan. A su vez, una red de canales matrices con sus respectivas compuertas, ramales y acequias llevaba el agua hasta las propiedades rurales.

Características de la producción: viñas, vinos y bodegas

¹⁵ Rodolfo Richard Jorba y otros. *La Región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad. 1870-1914*. Buenos Aires, Universidad Nacional de Quilmes, 2006. Pág. 83-86.

¹⁶ Emilio Maurín Navarro. *Contribución al estudio de la Historia Vitivinícola Argentina*. Mendoza, Instituto Nacional de Vitivinicultura, 1967. Pág. 112 Esta institución fue casi abandonada por completo en pocos años por falta de financiamiento oficial, resurgiendo en 1886, cuando se trasladó a los terrenos que ocupa actualmente, adquiriendo renombre en los años subsiguientes.

El espacio se modifica: la presencia de la vid

Los anteriores factores determinaron un importante crecimiento en la superficie plantada con viñas, pasando de 1.641 a 23.542 hectáreas entre 1870 y 1914. Sin embargo, los datos muestran que este crecimiento de la superficie dedicada al cultivo de la vid presentaba diferencias por departamentos y por zonas. Los departamentos que más tempranamente adhirieron al modelo vitivinícola eran aquellos que tenían condiciones geográficas y socioeconómicas favorables: tierras aptas, obras de riego, capitales suficientes, concentración de población, acceso a las vías de comunicación. Así, Capital y sus departamentos circunvecinos, Concepción, Desamparados, Trinidad y Santa Lucía, fueron los primeros en que se plantaron viñedos y se construyeron bodegas.

Cuadro 4. SAN JUAN. Evolución de la superficie cultivada con viñas 1870-1903 (en has.)

	1870	1875	1888	1895	1904	1908	1914
Superficie cultivada con viñedos	1.641	1.824	7.119	7.935	12.949	13.000	23.542

Fuentes: Rafael Igarzábal. *La Provincia de San Juan en la Exposición de Córdoba*. Buenos Aires, Imprenta, Lit y Fundición de Tipos a Vapor de la Sociedad Anónima, 1875. Pág. 143 y 161; Ricardo Napp. *La República Argentina*. Buenos Aires, 1876. Pág. 437; Pedro N. Arata. *Investigación Vitivinícola*. Buenos Aires, Talleres Briedma, 1904. Pág. 141. Segundo Censo de la República Argentina. Tomo III. Pág. 176. Tercer Censo Nacional. Tomo V. Pág. 901 y 930. Héctor C. Llaudat. *Análisis del Problema Vitivinícola*. Buenos Aires, Ministerio de Agricultura de la Nación, 1934. Pág. 9

Nota: Los datos presentan algunas diferencias cuantitativas entre las distintas fuentes consultadas; sin embargo, esto no modifica la tendencia general.

En pocos años se sumaron otras circunscripciones del oasis central, en las cuales se conservaron por algunas décadas formas mixtas de cultivo; la vid, la alfalfa y el trigo convivieron hasta bien avanzado el siglo XX en las explotaciones agrícolas. En estas propiedades, los viñedos fueron reemplazando poco a poco a los alfalfares y trigales. Finalmente, los departamentos ubicados fuera del valle del río San Juan, como Jáchal, Iglesia, Huanacache y Valle Fértil quedaron al margen de la transformación vitivinícola e iniciaron un lento proceso de decadencia de sus economías forrajeras y cerealeras, al competir con la producción pampeana.

Con el fin de facilitar el estudio de la propiedad, la producción y comercialización vitivinícolas hemos decidido representar esta evolución mediante la determinación de espacios diferenciados a las que denominamos "zonas vitivinícolas". Esta nueva categoría de análisis intenta solucionar el problema de las continuas modificaciones de demarcación político-administrativo de los departamentos, que

dificultan la correlación estadístico-cronológica y, a la vez, simplifican la comprensión de los cambios en la propiedad y producción vitivinícola.¹⁷ Así, se ha realizado la siguiente división de las principales zonas vitivinícolas de la provincia (Mapas 2 y 3):

Zona I: Departamentos de Pocito y Sarmiento

Zona II: Abarca los municipios cercanos a la ciudad ubicados en la margen derecha del Río San Juan (Capital, Concepción, Desamparados, Rivadavia, Santa Lucía y Trinidad). Eventualmente serán incorporados algunos como Rawson y Chimbas, y no serán considerados otros que desaparecen ante las modificaciones en los sucesivos límites departamentales, pero siempre incluimos los que se encuentran dentro de la zona.

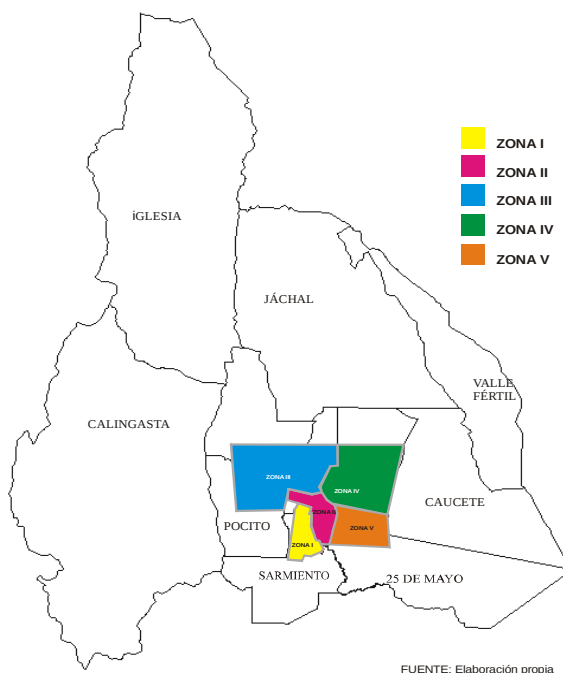
Zona III: Departamentos de Ullum y Albardón

Zona IV: Departamentos de Angaco y San Martín (antes de 1943, Angaco Norte y Angaco Sud respectivamente)

Zona V: Caucete y 25 de Mayo

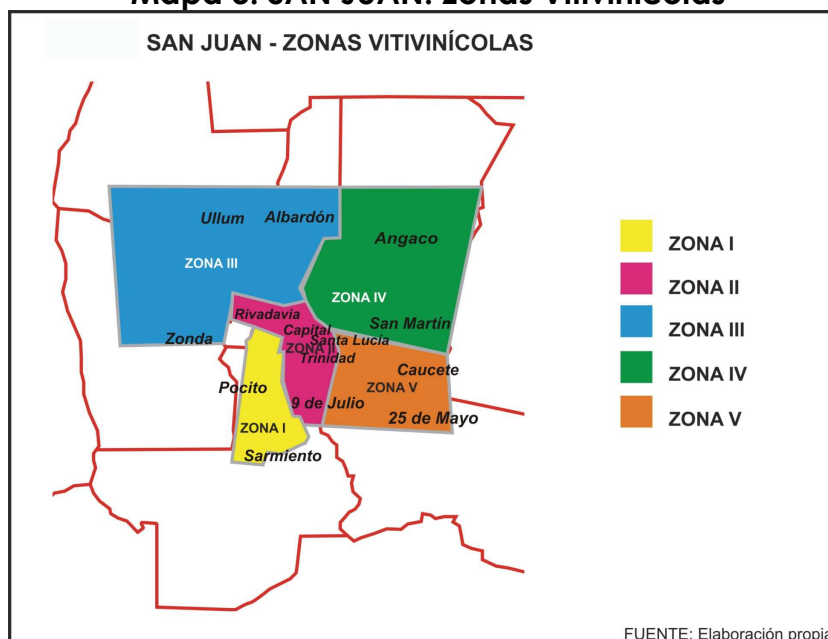
Mapa 2. SAN JUAN. Zonas Vitivinícolas

SAN JUAN - ZONAS VITIVINÍCOLAS



¹⁷ La delimitación por zonas fue establecida por el informe de la Secretaría de Vitivinicultura de San Juan para el año 1944. Consideramos propicia esta delimitación en función de que fue realizada teniendo en cuenta las condiciones edafológicas similares y características de la producción, dando una idea más acorde con la realidad pasada, al considerar las variables geográficas y económicas y no las circunscripciones municipales.

Mapa 3. SAN JUAN. Zonas Vitivinícolas



En el análisis de la transformación vitivinícola de la provincia de San Juan y su posterior desarrollo hemos incorporado también los datos pertenecientes a departamentos que consideramos no vitivinícolas porque nos permite completar los datos totales para la provincia. La denominada *zona no vitivinícola* – a la que llamamos así, no porque allí no existiesen viñedos y bodegas, sino porque eran de tan pequeñas proporciones que no tenían un peso significativo en el contexto general– comprendía los departamentos de Calingasta, Iglesia, Jáchal y Valle Fértil, así como el distrito denominado Las Lagunas o Huanacache para el siglo XIX.

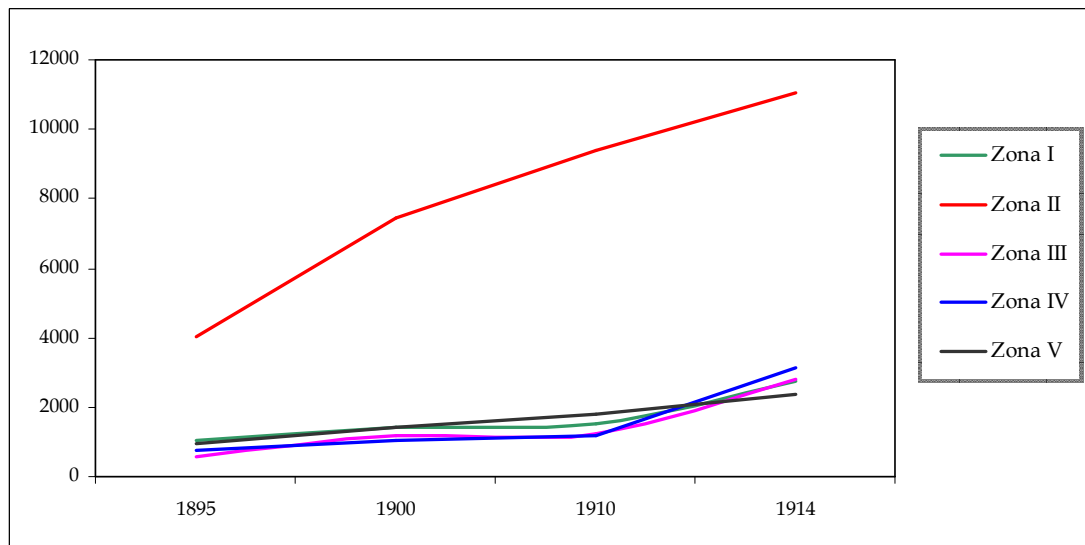
Cuadro 5. SAN JUAN. Evolución de la superficie plantada con viñedos por zonas.

Años seleccionados entre 1895 y 1914. (en hectáreas)

Años	Zona I	Zona II	Zona III	Zona IV	Zona V	Total Zonas Vitivinícolas	Zona no vitivinícola	Total Provincia
1895	1.065	4.041	585	750	933	7.374	565	7.939
1900	1.413	7.425	1.198	1.036	1.418	12.517	432	12.949
1910	1.525	9.391	1.240	1.190	1.779	14.584	541	15.125
1914	2.767	11.053	2.819	3.122	2.353	22.114	1428	23.542

Fuentes: Elaboración propia con datos de las siguientes fuentes: San Juan. Dirección de Industrias. *El Viñedo sanjuanino. Evolución por zonas, s/d, 1939*. Pedro N. Arata, "Investigación..." Pág. 141. Segundo Censo de la República Argentina. Tomo III. Pág. 140. Tercer Censo Nacional. Tomo II. Pág. 901.

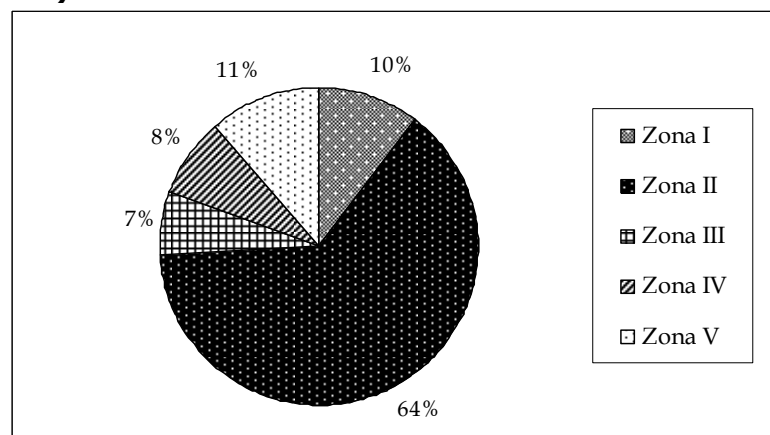
Gráfico N° 1. SAN JUAN. Superficie cultivada con vid. 1895-1914 (en hectáreas)



Fuente: Elaboración propia con datos del Cuadro 9.

Como se puede observar en el cuadro y gráfico precedentes, en todas las zonas aumentaron las hectáreas cultivadas con viñedos, sin embargo, la cercana a la capital -principalmente las circunscripciones de Desamparados, Concepción y Santa Lucía- presentaba mayor cantidad de superficie con vid desde inicios de la transformación económica, a fines del siglo XIX. Es más, no solo este crecimiento de la Zona II se da en los valores absolutos de la superficie con vid, sino también aumenta su importancia en relación con las otras zonas de producción vitícola, las cuales presentaban una evolución similar entre sí en las superficies con viñedos.

Gráfico 2. SAN JUAN. Superficie con viñedos por zonas de producción (1910)



Fuente: Elaboración propia con datos del

Cuadro 3

Analizando la superficie con viñedos por zonas en los años 1910 y 1915, observamos que hay una preponderancia de la Zona II sobre las demás zonas; no obstante su importancia proporcional disminuyó en este breve periodo de un 62 a un 49%. Las demás zonas aumentaron su importancia: la Zona IV pasó de un 8 a un 14%, lo que indicaría la mayor incorporación de nuevas tierras a la vitivinicultura en esta área del noreste del oasis central. La Zona I representaba un 10% de la superficie vitícola en 1910 y pasó a un 13%, proporción similar que la Zona III. Finalmente, la Zona V disminuyó su importancia en este periodo, aunque, en las décadas siguientes, será la que registrará un mayor crecimiento de los terrenos ocupados con vid.

El desarrollo de la economía vitivinícola entre 1880 y 1914 provocó cambios importantes en la estructura de la propiedad al registrarse, al mismo tiempo que se extendían los viñedos, un intenso proceso de subdivisión de las explotaciones. El gran incremento de las propiedades pequeñas y medianas -entre 5 y 30 hectáreas- provocó transformaciones en la configuración social de la provincia al incorporar miles de nuevos propietarios.¹⁸ Según los datos censales, en 1914 las explotaciones vitícolas abarcaban una superficie total de 23.542 hectáreas y 5.854 explotaciones distribuidas, según el tamaño de las propiedades, en la siguiente forma:

Cuadro 6. SAN JUAN. Número de explotaciones vitícolas según tamaño. Año 1914

Zonas	TOTAL	hasta 25 hectáreas	de 26 a 50 hectáreas	más de 51 hectáreas
Zona I	560	504	16	40
Zona II	3.140	3.040	55	45
Zona III	633	602	13	18
Zona IV	772	629	58	85
Zona V	454	358	17	79
Total Zonas	5.559	5.133	159	267
Total Provincia	5.854	5.402	179	276

Fuentes: Elaboración propia según los datos del Tercer Censo Nacional. Tomo V. Pág. 215 y siguientes.

Según podemos observar, en los primeros años del siglo XX ya existía una importante subdivisión de las propiedades vitícolas; las fincas con menos de 25 hectáreas tenían preponderancia sobre las propiedades grandes, representando el 92.2% de las explotaciones¹⁹.

¹⁸ Emilio Maurín Navarro. "Contribución..." Pág. 195. Rodolfo Richard Jorba y otros. "La región...". Pág. 59, 61, 82.

¹⁹ Los datos consignados en el Censo Nacional no estipulan propiedades menores a 25 hectáreas, por lo que no pudimos establecer diferenciaciones dentro de esta categoría. Normalmente una propiedad de más de 20 hectáreas ya se considera de tamaño mediano, pero nos permitimos esta división en función de los datos obtenidos.

Así, en la capital y departamentos que la circundaban, las viñas convivían con frutales y hortalizas, mientras que en los departamentos más alejados la transformación hacia la vitivinicultura era más lenta y era común todavía encontrar grandes campos cultivados con cereales y alfalfa y algunas hectáreas de viñas. Por otro lado, el número de las pequeñas explotaciones vitícolas era elevado en todas las zonas, aunque la zona II, en los departamentos cercanos a la ciudad - Concepción, Desamparados y Santa Lucía- presentaba una mayor subdivisión de las propiedades. También en esta zona se concentraba más de la mitad (56.6%) del total de propiedades de la provincia.

La presencia de una enorme cantidad de pequeñas propiedades se relaciona con existencia de un dinámico mercado de tierras hacia fines del siglo XIX. El acceso a las propiedades en función de la modernización y especialización vitícola, la puesta en producción de nuevos espacio productivos, la subdivisión de las grandes propiedades con derecho a riego y su compra por parte de los inmigrantes, que se volcarían a esta nueva actividad altamente rentable, determinaron las características de la posesión de la tierra en la provincia.²⁰

En los inicios de la transformación económica basada en la vitivinicultura, el sistema de plantación más generalizado era el de viñas de cabeza, que consistía en plantar las viñas con un rodrigón de retamo (*bulnesia retama*) que le servía de apoyo. Este sistema era el más común desde la época colonial y era preferido por ser el más económico y productivo para ese momento²¹. Otro sistema usado era el de parrales encatrados y en menor proporción viñas de espaldera alta. En este último, a los dos años de plantadas las viñas en hileras, se colocaban postes de algarrobo (*prosopis sp.*) -denominados "trabas"- en una distancia de diez metros a lo largo de las hileras, entre los cuales se extendían dos o tres alambres. Era común, en los alrededores de las viñas o en las cercanías de las casas, el antiguo sistema de parrales conducidos por una estructura de madera de algarrobo o álamo (*populus sp.*), en una distancia de tres a cuatro metros entre sí y con las líneas de hasta seis metros de ancho. Las cepas se sostenían con horquetas de algarrobo de dos metros y medio de alto y varillas de álamos formando una especie de galería.²²

Este sistema era el preferido para las uvas de mesa destinadas al mercado nacional. Las uvas más comunes eran de variedad "mollar" y "criolla" -conocidas también con el nombre de "uvas de viña"- con las que se producían vinos comunes y de mesa; "ferral", preferida para consumo en fresco y "moscatel", para fabricación de pasas y

²⁰ Las características de la subdivisión de la propiedad presenta similitudes a nivel regional. Ver Rodolfo Richard Jorba. *"Empresarios..."* Op. Cit. Pág. 99 a 101

²¹ Arminio N. Galanti. *La industria viti-vinícola argentina*. Tomo I. Buenos Aires, Talleres Oswald y Cia, 1900. Pág. 125. Pedro Pascual Ramírez. *Industria Viti-vinícola*. Buenos Aires, Compañía Sudamericana de Billetes de Banco, 1898. Pág. 88-89.

²² Pedro N. Arata. *"Investigación..."* Pág. 144-145.

elaboración de aguardientes. Las uvas francesas habían sido introducidas en algunas propiedades que estaban más avanzadas técnicamente, sin ocupar un papel preponderante sobre las variedades más comunes.²³

La industrialización de la uva para su transformación en pasas constituía, desde la época colonial, una actividad altamente rentable y sustentaba un activo comercio con el Litoral. A mediados del siglo XIX las remesas de pasas a las plazas consumidoras de Chile, Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe –y de esta provincia a las otras áreas del litoral– eran numerosas y estaban asociadas al comercio ganadero. Las excepcionales condiciones para la desecación de las uvas de la provincia la convirtieron en la zona productora de pasas más importante del país, aunque en la década de 1860 Sarmiento exhortaba a mejorar la calidad de producción y comercialización para afianzar su posición en el mercado nacional y posibilitar, inclusive, la exportación fuera del país.²⁴ Si bien algunos establecimientos dedicados a la producción de pasas se modernizaron más tempranamente que otros²⁵ –mejorando la calidad de su producción–, la cantidad de materia prima destinada a desecación y fabricación pasera no era constante sino que dependía, en gran medida, de la situación de los vinos en el mercado nacional. Así, en las épocas de crisis para la industria vítica, las uvas eran usadas para consumo en fresco o pasas, mientras que cuando la situación se estabilizaba y aumentaba el precio del vino, disminuían las cantidades destinadas a estos fines.

²³ Las uvas francesas representaban alrededor del 25% del total de variedades y eran cultivadas en las propiedades que habían introducido mejoras técnicas en sus viñedos. Se destacaban las variedades de Pinot Noir y Gris, Cabernet y Malbec., Arminio N. Galanti “*La industria...*” Pág. 124. Generalmente los viñateros no distinguían entre las distintas variedades, tan solo se hacía una diferenciación grosera entre uvas criollas y francesas, incluyéndose entre estas últimas, algunas variedades italianas y españolas.

²⁴ Decía Sarmiento en un artículo enviado desde Estados Unidos al diario “El Zonda” en 1866: “...*San Juan y Mendoza producen una enorme cantidad de pasas de uva, casi sin valor por falta de consumidores en proporción de la masa ofrecida en el mercado. Y sin embargo, si ese producto fuera exportable, ganaría con ello inmensamente en el bienestar común de las gentes... Ahora, si esta producción pudiera presentarse en Buenos Aires en condiciones de mercado y a ciertos precios, ¡ójánlo bien! San Juan y Mendoza no producirían nunca bastante pasa para proveer al solo consumo de treinta millones de habitantes presentes en los Estados Unidos y otros tantos que aumentarán en veinte años, sin que aumente en proporción la producción en los climas cálidos y secos, que se requieren para que la uva se seque.*” Con respecto a la calidad, más adelante reprobaba: “*Pero la pasa de San Juan es secada en los techos y esto le da una sabor a quemado, con la reverberación del sol, que da un sabor abominable: y de este accidente y de los frecuentes vientos se llena de polvo que la hace desaseada y repugnante*” Citado en Guillermo R. Aubone. *La Producción de pasas de uvas en San Juan. Antecedentes y Perspectivas*. Buenos Aires, Ministerio de Agricultura de la Nación, 1937. Pág. 5.

²⁵ Por ejemplo la S.A. Gutiérrez y de la Fuente, empresa industrial afamada, modernizó las técnicas y equipos, incorporando el enripiado de los secaderos, el uso de toldos para preservar las pasas del polvo, las lluvias y rocío, desagües para el escurrimiento de las aguas, galpones para las actividades de almacenamiento y empaque, cámaras de fumigación y maquinarias destinadas a la limpieza, despallado y clasificación de las uvas. Guillermo. R. Aubone. “*La Producción...*” Pág.12-13.

La producción de vino y los establecimientos elaboradores

La ampliación de la superficie cultivada con vid, su industrialización a base de modernas técnicas y una demanda creciente de los productos vánicos transformó a San Juan y Mendoza en la región vitivinícola por excelencia, contribuyendo con más del 90% de la producción de uvas y vinos. La continua expansión del mercado nacional de vinos debido al aumento de la demanda por el ingreso masivo de inmigrantes europeos al país y a la posibilidad de colocarlos en las principales plazas consumidoras más rápidamente a través del ferrocarril -que unía las regiones productoras con las consumidoras-, estimuló a muchos sanjuaninos y recién llegados a dedicarse a la vitivinicultura. La producción de vinos registró un aumento considerable en pocos años al convertirse en una actividad altamente rentable, desplazando a la anterior actividad del engorde y comercio ganadero y a la agricultura de forrajeras y cereales.²⁶

**Cuadro 7. SAN JUAN. Cantidades de vino producido.1895-1915
(en hectolitros)**

Año	Vino	Índice Crecimiento	Año	Vino	Índice Crecimiento
1895	358.000	100	1912	636.593	177
1900	550.000	153	1913	744.630	207
1907	600.000	167	1914	681.360	190
1910	658.085	183	1915	729.680	203

Fuentes: Elaboración propia con datos de: Pedro P. Ramírez. "La Industria..." Pág. 102. Pedro N. Arata. *Investigación...* Pág. 219; Ricardo Palencia. "Monografía de la Industria Viti-vinícola Argentina" En 3º Censo Nacional. Tomo X. Pág. 247. Galanti, A. N. "La industria..." Pág. 135. Centro Vitivinícola Nacional. *La Vitivinicultura Argentina en 1910*. Buenos Aires, 1910. s/p. Junta Reguladora del Vino. *Memoria correspondiente al año 1936*. Buenos Aires, Kraft, 1936. Pág. 110

Entre 1895 y 1920 la producción de vinos aumentó casi cuatro veces, convirtiéndose en la base del desarrollo de la economía sanjuanina, desplazando a la antigua producción de aguardientes. San Juan se caracterizaba por producir vinos criollos, sobre todo blancos y del tipo licoroso, mientras que la producción de vinos tintos era específica de la elaboración vánica mendocina. Este aumento de las cantidades vinificadas estaba en estrecha relación con el aumento de las bodegas, las cuales fueron instaladas mayormente en los años siguientes a la llegada del ferrocarril en 1885. A pesar de registrarse un

²⁶ "En toda la región, cualquier finca implantada con viñedos franceses superaba holgadamente el valor de los mejores alfalfares, a veces en proporción de cinco a uno. Por ejemplo, en 1908, una hectárea con viñedos, cercana a la ciudad de San Juan y al ferrocarril se vendía entre \$m/n 3.500 y 4.500, mientras que un terreno alfalfado oscilaba entre \$ m/n 600 y 700 por ha. " Richard Jorba, Rodolfo. "La Región..." Pág. 74.

incremento en el número de establecimientos elaboradores de vino, comprobado por todas las fuentes consultadas, la proporción de ese aumento varía según los diferentes autores y documentos de la época.²⁷ El siguiente cuadro ha sido elaborado en función de los datos que consideramos más consistentes.

Cuadro 8. SAN JUAN. Cantidad de bodegas en producción y elaboración de vinos (en hectolitros). 1870-1914

Año	Cantidad de bodegas	Vino
1870	221	291.173
1898	312	550.000
1909*	396	662.277
1914	499	681.360

Fuentes: Rafael Igarzábal "La Provincia..." Pág. 161; Arminio N. Galanti. "La industria..." Pág. 135; . Centro Viti-Vinícola Nacional" Vitivinicultura..." s/p. Tercer Censo... Tomo VII Pág. 361.

*Nota: Otra fuente presenta datos dispares con el obtenido por el Centro Vitivinícola Nacional para 1910, determinando la cantidad de bodegas en 330 y 750.000 hectolitros de vino producido. Ver Impresiones de la República Argentina en el siglo XX. *Su historia, gente, comercio, industria y riqueza*. Londres, Lloyd's Greater Britain Publishing Company Ltda., 1911. Pág. 277.

Los establecimientos elaboradores se transformaron, aumentando no solo en número sino también en capacidad, características edilicias, equipamiento y personal especializado. Antes de la década de 1890, los antiguos establecimientos que elaboraban vinos y aguardientes lo hacían en forma artesanal y rudimentaria, con escasa incorporación de maquinarias modernas y técnicos capacitados científicamente (enólogos, químicos) en el proceso de elaboración. Las bodegas eran organizadas por particulares con muy poco apoyo por parte del Estado, tanto en el capital invertido como en la obtención de condiciones favorables para la comercialización. La producción, sobre todo de aguardientes, estaba destinada casi totalmente al consumo local; las remesas que salían de la provincia eran enviadas al norte y este del país en carros tirados por animales, lo que terminaba por afectar la calidad del producto.²⁸ Por esta y otras razones, los vinos nacionales eran de

²⁷ Posiblemente las diferencias entre los datos estén relacionadas con el criterio que cada autor o fuente estadística adopta al considerar el número de bodegas; algunos incluyen el total de establecimientos existentes y otros atienden solamente a aquellos que en aquel año produjeron vinos. El hecho de que en cada fuente no se especifique esta diferencia nos imposibilita obtener el número preciso de bodegas en cada época.

²⁸ Salvo contadas excepciones, antes de 1880, las bodegas eran casas de adobe de escasas dimensiones, de techo bajo, piso de tierra y mal cuidado, paredes rugosas, sin blanqueo e higiene mediocre o nula. Los lagares y cubas de fermentación estaban ubicadas en los corredores, expuesto al aire, al polvo, a los cambios de temperatura y las pudriciones que emanaban de los patios. Era poco común la práctica de mantener la limpieza de los equipamientos de elaboración y la molienda se realizaba con elementos con varios días de uso sin higienizar. Esta descripción se ajustaba no solo a las bodegas antes de la transformación

120 páginas revista digital de la escuela de historia – unr / año 3 – n° 4 / Rosario, 2011
ISSN 1851-992X

mala calidad y, por lo tanto, para los consumidores de mayor poder adquisitivo el mercado ofrecía vinos importados y la gran masa de población consumía otras bebidas o vinos nacionales de bajísima calidad.²⁹

Esta situación se modificó rápidamente, como mencionamos previamente. Los cambios registrados entre 1880 y 1920 provocaron una verdadera transformación que afectó profundamente la estructura productiva de la provincia de San Juan. De las 221 pequeñas bodegas registradas en 1870 se pasó a casi 500 en 1914, de las cuales alrededor de 10 producían más de 50.000 hectolitros de vino cada una. Algunos establecimientos incorporaron tecnología proveniente de Europa, principalmente de Francia e Italia, que ingresaba a la región transportada por el ferrocarril, nuevos capitales eran invertidos en la naciente industria y nuevos trabajadores provenientes de los países de ultramar se incorporaban como personal especializado -agrónomos y enólogos- o como labradores y operarios en las bodegas y viñedos. Estas bodegas fueron las que en las dos últimas décadas del siglo XIX dinamizaron los cambios en la vitivinicultura, aunque sus estrategias empresariales no se dieron en forma homogénea.

En la transformación de las bodegas más modernas se pueden identificar dos procesos. Por un lado, los antiguos y pequeños establecimientos que se adaptaron e incorporaron nuevas tecnologías y conocimientos técnicos, transformándose en modernas fábricas que producían vinos en gran cantidad y de mediana calidad. En segundo lugar encontramos numerosas bodegas que fueron establecidas atendiendo a los novedosos procedimientos de elaboración y sus instalaciones exhibían equipamiento adecuado para una elaboración que atendía la calidad. Veamos dos ejemplos ilustrativos.

Un caso representativo del primer tipo, en el que la bodega artesanal se transforma en moderna, fue el establecimiento fundado en 1888 por Juan Del Bono. Este inmigrante llegado de Italia comenzó trabajando en la bodega de Marengo y Ceresetto encargado de la dirección técnica y elaborando algún vino propio que vendía a sus patrones. Luego compró terrenos en el departamento de

sino también a la mayoría de ellas incluso en las primeras décadas del siglo XX. Esto porque en la provincia fueron instalados, a fines del siglo XIX pocos establecimientos de gran envergadura y con tecnología de punta. Ver descripción más detallada en el informe de Amadeo Conte Grand. Pedro N. Arata, *"Investigación..."* Pág. 151 a 168. También Galanti, A. N. *"La industria..."* Pág. 137.

²⁹ De 1870 a 1874 la importación de vinos era de 671.500 hectolitros. Estas cifras disminuyeron a 628.633 hectolitros en 1883, a 279.480 hectolitros en 1914 y a 59.570 hectolitros en 1920. . Pedro N. Arata. *Investigación...* Pág. 220 Y 222; Héctor C. Llaudat *"Análisis..."* Pág. 23. Con respecto al consumo de los sectores de menores recursos económicos, se informaba que: *"...ha disminuido el consumo de vino en las familias y ha disminuido por haberse sustituido por la cerveza en la alimentación...las cerveza ordinarias, algo así como lo que se llaman chichas en las provincias del Interior y en los países limítrofes...estas bebidas fermentadas, à mi juicio, se preparan en las familias, ó para el consumo de limitadas personas, en los conventillos, en los corralones, fuera del alcance y la inspección administrativa."* Pedro N. Arata. *"Investigación..."* Pág. 224

páginas revista digital de la escuela de historia – unr / año 3 – nº 4 / Rosario, 2011

ISSN 1851-992X

Desamparados e instaló allí un establecimiento de modestas dimensiones. En su nueva bodega elaboró vino -que vendía a los bodegueros exportadores- y posteriormente amplió las instalaciones de la bodega y aumentó la producción que se vendía en los centros del litoral y centro del país.³⁰ Posteriormente en 1903 los hijos, Bartolomé y Carlos, se encargaron de la firma, incorporando nuevas vasijas y maquinarias. En 1910 la bodega ocupaba cuatro hectáreas, tenía once cuerpos destinados a conservación y fermentación, además de secciones separadas de tonelería, de prensado, alambique, filtros, depósitos de vasijas vacías, laboratorios de análisis, caldera, maquinaria y dínamo. Constaba también de casas para el personal de administración, técnicos y capataces. La capacidad de elaboración llegó a 40.000 cascos (80.000 hectolitros) en los primeros años del siglo. Las ventas se realizaban directamente en la Capital Federal en sus propias oficinas de venta y depósito, siendo uno de los primeros bodegueros integrados de la provincia.³¹ En 1922 se constituye la Sociedad Anónima "Del Bono" Ltda. , incorporando nuevos socios y adquiriendo viñedos y bodegas en el Departamento de 25 de Mayo.³²

Otro ejemplo de este primer tipo de bodega era la de Santiago Graffigna. Uno de los establecimientos más antiguos de la provincia, fundado en 1870 por el inmigrante italiano Juan Graffigna, en los primeros cinco años elaboraba vinos en forma modesta para el mercado local y algunas partidas eran vendidas en Córdoba y Tucumán. En 1875 llegó a San Juan un sobrino, Santiago Graffigna, quien estaba familiarizado con los detalles de fabricación del vino y se incorporó al establecimiento. Luego de la muerte del fundador, el establecimiento quedó a cargo del sobrino quien se dedicó a ampliar los cuerpos de la bodega, a modernizar el proceso de elaboración mediante su tecnificación e iniciar una campaña para difundir su nombre comercial.³³

A fines del siglo XIX la bodega Colón tenía una superficie de 3.551 metros cuadrados y una capacidad de 8.000 hectolitros de vino, en su mayoría del tipo francés. Constaba un departamento para fermentación, con ocho piletas de mampostería y numerosos toneles y pipones, un departamento para depósito, espacioso y ordenado y un departamento de destilación -con alambique sistema Egrot. Los sistemas de molienda y prensado eran modernos; la prensa para los

³⁰ Las primeras maquinarias fueron traídas de Chile a lomo de burro. Constaba el primer establecimiento de solo un cuerpo con zaranda, alambiques primitivos, moledora movida a mano y una prensa. Centro Viti-Vinícola Nacional *"La Vitivinicultura..."* s/p.

³¹ Del Bono fue la primera empresa vitivinícola que incorporó las piletas de cemento armado con galerías subterráneas para mantener condiciones uniformes y conservar mejor los vinos.

³² La sociedad industrial y comercial se constituye en sociedad anónima cuyo directorio estaba conformado por Bartolomé y Carlos del Bono, Esteban Dubós, Ángel y Valentín Beretta, incorporando el establecimiento de éste último en la ciudad de San Juan, "La Etelvina", y adquiriendo también una gran bodega y finca en Las Casuarinas, en el departamento de 25 de Mayo. Bodega del Bono. Copia de *Actas Constitutivas de la Sociedad Anónima Del Bono Ltda. Actas nº 1 y 2. Año 1922.*

³³ Centro Viti-Vinícola Nacional. *"La Vitivinicultura..."* s/p.

orujos eran de sistema Maville a mano y la moledora podía triturar hasta 46.000 kilogramos de uva por día. El viñedo era de 40 hectáreas, plantadas en forma de viñas de cabeza y otra parte alambrado.³⁴ En 1910 los adelantos eran aún mayores. La bodega se asentaba en una propiedad de dos hectáreas, ocupadas en gran parte por la bodega, dependencias, las oficinas de administración y las casas habitaciones de los empleados superiores. Tenía seis cuerpos destinados a la conservación y fermentación, vasijas de roble y una sección de piletas de corte de vinos de cemento armado. A comienzos de ese año se habían inaugurado el sexto cuerpo y ya estaban en construcción el séptimo y octavo, la maquinaria era movida a vapor y poseía una caldera y dos motores de 120 caballos de fuerza. La antigua maquinaria había sido desalojada y remplazada por máquinas modernas –bombas de trasiego, prensa continua y una nueva máquina de pasteurización– ubicadas en las secciones de moledoras, alambiques, tonelería, prensado, filtros y expedición. La capacidad de producción se había elevado a 40.000 hectolitros en 1909 y para 1910 llegaría a 52.000 hectolitros.³⁵

A comienzos de 1910 se elaboraban distintos tipos de vinos: un barbera tinto, un tinto francés, vino blanco para vermouth y un moscato especial, fabricado para un mercado selecto. Abastecía el tradicional mercado del norte del país llegando con sus vinos a Tucumán, Córdoba, Salta, Jujuy y Santiago del Estero; en cantidad de 60.000 hectolitros, de los cuales 40.000 eran de elaboración propia y 20.000 de otros establecimientos. El viñedo había aumentado su superficie a 60 hectáreas, conducido mayormente en sistema de viñas en espaldera alambradas con tres hilos y postes de algarrobo. Para 1920 la bodega elaboraba 160.000 hectolitros y contaba con tres viñedos que proveían de materia prima para la elaboración de los caldos. El crecimiento de este establecimiento en 1920 se circunscribía dentro de las características de la bodega moderna con alto grado de tecnificación.³⁶ Los viñedos se ubicaban alrededor del establecimiento

³⁴ Pedro P. Ramírez. “*Industria ...*” Pág. 206.

³⁵ Centro Viti-Vinícola Nacional. “*La Vitivinicultura...*” s/p.

³⁶ La sala de conservación tenía 22 cubas con capacidad de 460 hectolitros cada una y en el subsuelo se encontraban trece cisternas para conservar los caldos, también en otra sección había una piletta de ladrillo para conservar 3.600 hectolitros y además 60 cubas de 100 hectolitros cada una. La sección de filtrado presentaba una moderna bomba marca “Daubron” de aplicación constante y el más novedoso sistema de filtros conocidos en aquel momento. Otra sala de conservación, ocupada por doble fila de 40 piletas de cemento de 230 hectolitros cada una, era, según una fuente de la época, una “...*espléndida construcción, hecha a todo costo, y la mejor que hemos visto en la Provincia...*” Pero lo que llamaba más la atención por lo novedoso era un enorme reservorio subterráneo con capacidad para 5.000 hectolitros que era el mayor del país. Un gran galpón depósito destinados a cascos vacíos tenía más de 1.000 metros cuadrados era contiguo a la sección de fermentación, un cuerpo de 100 piletas de 100 hectolitros cada una. La torre distribuidora de agua estaba construida en mampostería a veinte metros de altura y albergaba 100.000 litros de agua de pozo y río, elevada por una bomba a dínamo. La maquinaria era movida por tres motores “Diesel” y dos calderas de 100 y 80 Hp y una cámara frigorífica enfriaba los vinos a fin de evitar las borras. Completaban este establecimiento modernos almacenes de botellas, destilería, maestranza y numerosos

habían ascendido a 150 hectáreas y completaban la producción de uvas otro viñedo formado en 1914 en Ullum -que tenía 12 hectáreas de superficie-, así como la Bodega Las Lomas en el mismo departamento. Posteriormente otra bodega y viñedos en Pocito³⁷ completarían la producción de la bodega Colón.

La Bodega Langlois Hermanos, posteriormente Bodegas y Viñedos "Las Piedritas", constituye otro claro ejemplo del tipo de bodega instalada con los más avanzados equipos técnicos de la época. Fue fundada en 1897, en el departamento de Pocito, con posterioridad al viaje que los propietarios realizaron a Francia para conocer y aplicar las últimas técnicas vitivinícolas de ese país. Desde el comienzo fue considerado un establecimiento modelo, tanto por la incorporación de conocimiento técnico -Emilio Langlois era químico graduado de la Universidad de París- como por las instalaciones y maquinarias modernas.³⁸ Construida en forma de cruz, poseía más de 2.000 m² con un departamento de fermentación, cuatro salas de depósito de vinos, un laboratorio químico, un cuarto para el motor y otro para los alambiques, etc. Cerca de la bodega se ubicaban las casas de los trabajadores y personal administrativo, los cuales no eran muchos ya que casi todo el proceso estaba mecanizado; tan solo 16 operarios en época de cosecha y cinco permanentes.³⁹ En los primeros años no elaboraban con uvas propias sino que compraban a viñateros, aunque en pocos años ya poseían un viñedo de interesantes proporciones, con variedades europeas.

En 1903 poseían cuarenta hectáreas con uvas francesas (Malbec, Cabernet, Sauvignon y Pinot) y tres hectáreas de uvas criollas⁴⁰. Hacia 1920 la superficie con viñedos se habían extendido a 130 hectáreas; aunque las numerosas variedades francesas de antaño se habían reducido al cultivo de las vides Malbec -90 hectáreas-, completando el viñedo 40 hectáreas de uvas criollas⁴¹. Cuando comenzaron a detectarse las primeras viñas atacadas con la plaga filoxera (*phylloxera vastatrix*), Emilio Langlois viajó a Francia y tomó conocimiento de las

departamentos con cubas de roble Nancy y en el patio de expedición una gran cuba francesa de capacidad de 200.000 litros, la más grande toda América Latina. Jaime Molins y Jorge Dantil. *La Republica Argentina, Región de Cuyo*, Buenos Aires, 1922. Pág. 20.

³⁷ Esta bodega localizada en la Rinconada, en Pocito, tenía una capacidad de 50.000 hectolitros y en el año 1923 había elaborado 20.000 hl. Francisco Follino. *Guía comercial e industrial del agro-viti-vinicultor de las provincias de Cuyo*. Año 1925. Mendoza, La Lucha, s/d

³⁸ Ramírez enumeraba las máquinas que poseía la bodega: máquina azufradora, aparatos refrigerantes para el enfriamiento de los mostos, que permitían una temperatura constante en la fermentación, ventiladores en las distintas alas del establecimiento, bombas a vapor y cañerías fijas y móviles, cubas de mampostería, pipones y toneles de roble, etc. Los alambiques eran franceses, así como la moladora Pierre Paul de Cette, el motor inglés Garrette. Pedro P. Ramírez. *"La Industria..."* Pág. 192- 193. Para una descripción de la misma bodega en 1920 ver Jaime Molins y Jorge Dantil. *"La Republica..."* Pág. 35 a 37

³⁹ Pedro P. Ramírez. *"La Industria..."* Pág. 196 -198.

⁴⁰ Pedro N. Arata *"Investigación..."* Pág. 296-297.

⁴¹ Al parecer esta selección de variedades respondía a las pocas posibilidades de adaptación que presentaban las otras variedades francesas a los suelos del departamento de Pocito. Jaime Molins y Jorge Dantil. *"La Republica..."* Pág. 36.

técnicas de hibridación aplicadas en los países europeos, que constituían el método más novedoso y definitivo en la lucha contra la plaga.⁴²

Dos décadas después de iniciada la transformación capitalista, en 1900, la cantidad de bodegas existentes-aunque no necesariamente todas en producción- en la provincia de San Juan era de 612, de las cuales una gran proporción (66,3%) se ubicaba en los departamentos cercanos a la capital: Desamparados, Santa Lucía y Trinidad (Zona II). El resto de las bodegas se repartía en forma proporcional en las demás zonas vitivinícolas, mientras que en los departamentos más alejados -zonas no vitivinícolas- los establecimientos eran pocos y de pequeñas proporciones, representando solo el 3,2% del total. Veamos la distribución de los establecimientos por zonas y categorías en función de la clasificación realizada anteriormente para las "zonas vitivinícolas" y de las siguientes categorías:

Categoría 1: Bodegas que elaboran más de 50.000 hectolitros
Categoría 2: Bodegas que elaboran de 10.000 a 49.999 hectolitros
Categoría 3: Bodegas que elaboran de 5.000 a 9.999 hectolitros
Categoría 4: Bodegas que elaboran de 1.000 a 4.999 hectolitros
Categoría 5: Bodegas que elaboran de 400 a 999 hectolitros
Categoría 6: Bodegas que elaboran menos de 399 hectolitros

Cuadro 9. SAN JUAN. Tamaño y cantidad de bodegas distribuidas por zonas. 1900

Zonas	Categorías						Total
	1	2	3	4	5	6	
Zona I	0	1	1	3	4	39	48
Zona II	1	4	9	29	55	308	406
Zona III	0	0	0	5	8	39	52
Zona IV	0	0	0	2	4	36	42
Zona V	0	1	0	1	4	38	44
Otras Zonas	0	0	0	0	0	20	20

⁴² En sus viñedos, realizó numerosas experiencias con distintas variedades para intentar detener el avance de la plaga que en 1928 ya había sido detectada por primera vez en la provincia. Luego de descubrir la plaga en sus propias viñas, comenzó sus trabajos para obtener nuevas variedades injertadas sobre pie americano y su viñedo se transforma en un verdadero de campo experimental en la lucha contra la filoxera. Ministerio De Agricultura de la Nación. *Informe de la Comisión de Estudio del Problema Filoxérico. San Juan*, Compañía Impresora Argentina, 1938. Pág. 44 a 48.

Desarrollo y consolidación en la vitivinicultura sanjuanina (1870-1915)

Total	1	6	10	40	75	480	612
--------------	---	---	----	----	----	-----	-----

Fuente: Elaborado según Armiño N. Galanti. "La industria..." Pág. 135-136. Para Mendoza ver clasificación de Eduardo Pérez Romagnoli, y Rodolfo Richard Jorba, "Una aproximación a la geografía del vino en Mendoza: distribución, de las bodegas en los comienzos de la etapa industrial (1880-1910)", en *Revista de Estudios Regionales* N° 12, Mendoza, CEIDER, 1994, pág. 151 – 173.

Una primera aproximación a la realidad de los establecimientos nos revela que para comienzos del siglo funcionaban muy pocas bodegas de gran envergadura y existía gran cantidad de establecimientos pequeños (categorías 5 y 6). Así, las fábricas de vinos que elaboraban más de 10.000 hectolitros (categorías 1 y 2) constituían apenas el 1,1% del total de las bodegas, las medianas (categorías 3 y 4) el 8,1%, mientras que las pequeñas representaban el 90,6%. Tanto las bodegas de mayor tamaño como las más pequeñas se ubicaban mayoritariamente en la zona II, que -como ya mencionamos- constituía el espacio más dinámico en la transformación vitivinícola. Si por un lado, la cercanía a las estaciones del ferrocarril para el traslado de las existencias de vino fuera de la provincia determinaba la presencia en esta zona de las grandes bodegas, a su vez éstas hacían que numerosas pequeñas bodegas se instalaran en sus inmediaciones para abastecer de "vino de traslado"⁴³ a los establecimientos exportadores. Como fue observado, esta zona también presentaba los mayores índices de superficie plantada y la existencia de numerosas pequeñas explotaciones vitícolas que vendían materia prima a las pequeñas y grandes bodegas. Sólo dos grandes bodegas no pertenecían a la zona II; una localizada en el departamento de Pocito y la otra en Caucete. A pesar de no estar cerca de la ciudad, su emplazamiento respondía a la presencia en esos lugares de importantes viñedos propios- instalados en esas zonas por la excelencia de las tierras y la posibilidad de irrigación a través de los canales y acequias y, en los dos casos, por la cercanía de las estaciones del ferrocarril para sacar el producto fuera de la provincia.

A comienzos del siglo aún no se había completado el proceso de transformación hacia la vitivinicultura moderna. La existencia de numerosas bodegas de menor tamaño (Categorías 5 y 6) asociadas a los pequeños viñedos nos indica, en esta etapa inicial, la presencia de pequeños viñateros que elaboraban vino en forma artesanal. El aumento de las bodegas exportadoras en las décadas siguientes, sobre todo de las categorías intermedias, y la disminución de los establecimientos que elaboraban menos de 1.000 hectolitros transformaron el panorama anterior, desplazándose los viñedos y

⁴³ El vino de traslado era elaborado por el "bodeguero trasladista", que generalmente era propietario de viñas y elaboraba productos vínicos. A veces compraba la producción de otros viñateros y, junto con los vinos propios, los vendía en el mercado local o nacional a los comerciantes de vinos o a los bodegueros exportadores.

bodegas a otras zonas. En este proceso, la Zona II perdería su lugar prioritario en las décadas siguientes.

Por otro lado, los productores vinculados a la vitivinicultura no constituían un grupo homogéneo. A partir de la instauración de la vitivinicultura moderna, la producción y comercialización vitivinícola se fue complejizando con la aparición de nuevos actores y el desarrollo de sus relaciones económicas. Los *viñateros*, propietarios o arrendatarios, eran los que producían la materia prima y la vendían a los elaboradores; constituían el eslabón más débil de la cadena productiva, ya que generalmente debían subordinarse a las condiciones comerciales impuestas por los industriales. A su vez, el *industrial bodeguero* elaboraba productos vínicos en bodegas propias o arrendadas; a veces compraba la producción de otros viñateros y vendía lo elaborado, denominado vino de traslado, en el mercado local o nacional. Los *productores agroindustriales* eran dueños de viñas y elaboraban vinos en bodegas pequeñas o medianas y, finalmente, se encontraban los *bodegueros integrados*, eran propietarios de grandes establecimientos y controlaban toda la cadena productiva, desde el cultivo de las vides hasta su comercialización en las plazas de consumo.

Estos bodegueros integrados se transformaron en el grupo dominante del sector al ser quienes determinaban los precios y controlaban la industria mediante su participación directa en las decisiones de los gobiernos.⁴⁴ Asumían el menor riesgo empresarial ya que, dependiendo de la situación coyuntural del mercado, utilizaban la estrategia más conveniente a sus intereses: si el año era bueno, compraban vinos de traslado y uvas a terceros, si no, elaboraban solo con uvas propias. En San Juan, establecimientos como el de Jaime Colomé y Cia., José D. Graffigna y Hnos., Establecimiento Vitivinícola Bartolomé del Bono, Establecimiento Vitivinícola Santiago Graffigna, Francisco Uriburu S.A., entre otros, producían más de 50.000 hectolitros de vino, cantidad a la que se agregaba la producción de otras bodegas trasladistas, que estas grandes bodegas compraban y vendían en los centros de consumo nacional. Posteriormente, conjuntamente con el aumento de la producción, otras bodegas se irán incorporando a este grupo mediante la fusión de algunas de ellas y la compra de otras por parte de importante capitales regionales o nacionales.⁴⁵

⁴⁴ En la clasificación de los productores hemos seguido la realizada por Richard Jorba. Richard Jorba, R y otros. “*Transformaciones...*”. Pág. 87-88; Richard Jorba, Rodolfo A., Inserción de la élite en el modelo socioeconómico vitivinícola de Mendoza 1880-1900, en *Revista de Estudios Regionales*, N° 11. Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, U.N.Cuyo, 1994. Pág. 161 – 185.

⁴⁵ Firmas como El Parque S.A., que pertenecían a Yornet y Manuel A. Gutiérrez y El Globo, antigua bodega que había pertenecido a Marengo y Cerecetto, se transformaron en las principales exportadoras de vinos en el mercado nacional. En el caso de El Globo, la antigua bodega de Marengo y Ceresetto había sido vendida a los hermanos Wiedenbrüg que la transformaron en la bodega La Germania, cuyo directorio estaba integrado por capitales de origen nacional. Luego se transforma en la sociedad anónima El Globo, comprando la bodega Tomba de Mendoza y transformándose en uno de los establecimientos de más peso en la región y el país.

Además, los más importantes bodegueros exportadores fueron también destiladores, producían aguardientes y otros productos vínicos de gran fama en el país.⁴⁶

Las crisis en la vitivinicultura

En las primeras décadas del siglo XX ya estaba en marcha un proceso de expansión y consolidación de la producción vitivinícola, que si bien la convertían en la principal actividad generadora de riquezas en la provincia, originaba gran inestabilidad y dependencia de la economía provincial. Si para el sector primario la preponderancia del cultivo de la uva se presentaba como factor clave en la vulnerabilidad e inestabilidad de la economía, en el sector industrial significaba un agravamiento de esos problemas. Así, cuando a los inconvenientes ocasionados por la misma estructura de la industria vitivinícola -uso de variedades de uvas inadecuadas, atraso tecnológico, mala calidad, fraude y “estiramiento” del vino, entre otras- se sumaban dificultades externas-, factores climáticos, crisis económicas nacionales e internacionales que provocaban la caída del consumo y de los precios- la economía de la provincia entraba en un proceso de estancamiento. Esta situación ocurría periódicamente, determinando la aparición de las llamadas “crisis cíclicas” de la vitivinicultura, las cuales se desarrollarán a lo largo de todo el siglo XX.

La primera de estas crisis tuvo lugar entre 1901 y 1904, la segunda entre 1914 y 1916, y aunque de alguna manera aparecían vinculadas a factores externos como las crisis económicas nacionales que afectaban el consumo, o conflictos externos como la Primera Guerra Mundial, la superproducción vínica y la adulteración de los vinos eran constantemente apuntadas como importantes causas de las mismas. Así, las soluciones a las crisis, implementadas por el Estado o por los mismos productores, tenían como fin último disminuir los excedentes de uvas y vinos para equilibrar la oferta ante la disminución de la demanda y, por otro lado, mejorar la calidad de los mismos.⁴⁷

Si bien algunos pocos vinos sanjuaninos eran de calidad aceptable y consumidos por los paladares más exigentes, la gran mayoría no gozaba de buena fama y eran clasificados como “de calidad dudosa” o directamente de “malos”. La buena o mala calidad de los vinos que llegaban al consumidor dependía de varios factores. Por un lado, del procedimiento de elaboración y conservación de los

⁴⁶ Como destiladores se destacaban Del Bono S.A., El Globo S. A., Gutiérrez y de la Fuente S. A. Ltda., Graffigna Hnos., Santiago Graffigna S. A., Copello Siboldi, Manuel Gutierrez (h), Emilio Langlois, José Paviolo, Blas Polloni y Cinzano S. A., entre otros. *Guía de Bodegueros y Exportadores de San Juan. Boletín del Centro de Viticultores y Enólogos de San Juan*. Año I. Nº 5. San Juan, abril de 1936.

⁴⁷ Estas crisis y sus soluciones afectaron en forma similar a toda la región vitivinícola. Para Mendoza ver Patricia.

Barrio de Villanueva. “Las asociaciones de empresarios vitivinícolas mendocinos en tiempos de crisis y expansión económica. (1900-1912)”. En Richard Jorba, R y otros. “Transformaciones...”. Cap. IV. Pág. 181-232.

caldos, en el cual asumían un rol preponderante las características edilicias de las bodegas, el equipamiento técnico y las posibilidades de acceso al conocimiento enológico. Por otro, obedecía a las condiciones en las que el producto se compraba y vendía, siendo frecuentes las denuncias por fraudes, falsificaciones o adulteraciones. La solución a este último aspecto era más compleja ya que en la cadena de comercialización existían numerosos eslabones que iban desde los pequeños bodegueros que vendían localmente el producto hasta agentes comerciales y almaceneros encargados de la venta en los centros de consumo. Por esto, la falta de control oficial, tanto de organismos provinciales como nacionales, en las diferentes etapas de elaboración y comercialización constituía otro elemento agravante de la situación que, desde inicios de la transformación, afectó negativamente la industria.

La falta de conocimientos e instrumentos adecuados en la formación del viñedo y en el proceso de elaboración de los vinos era apuntada como causa de la deficiente calidad de los vinos. La preparación de los terrenos, la disposición y sistema de conducción de los viñedos, la elección de las variedades y cuidados dispensados a los frutos –poda, combate contra las plagas- influía en el producto industrializado.⁴⁸ En este sentido la gran cantidad de pequeños agricultores que no tenían preparación específica en las tareas vitícolas, así como las falencias de las instituciones de enseñanza agronómica en la provincia y el país, agravaban el problema.⁴⁹

La inestabilidad de la oferta de mano de obra para levantar la cosecha y la idea generalizada de que “mientras más tarde, mejor”- sin tener en cuenta el adecuado tenor azucarino de las vides ni las diferencias en función de las variedades- eran factores determinantes en esta primera etapa de elaboración. Se esperaba hasta último momento para levantar la cosecha, buscando alcanzar el mayor grado alcohólico posible y de esta manera obtener vinos que eran pasibles de ser “estirados” mediante el agregado de agua y otras sustancias. Existían dificultades también en la tarea de regular la cantidad de uvas que entraba a las bodegas, ya que la capacidad de vasija de los establecimientos era inferior a las cantidades cosechadas, demorando la cosecha de tres a cuatro meses hasta la liberación de las piletas.

⁴⁸ Con respecto a las variedades cultivadas, la preeminencia de las uvas criollas sobre las francesas en la provincia era apuntada como la causa principal de los malos vinos. Pedro N. Arata, “Investigación...” Pág. 149, Armiño N. Galanti, “La industria...” Pág. 126-127. En cambio, otros autores destacaban los beneficios de las llamadas uvas de viña –gran productividad, resistencia a las plagas, longevidad, alta graduación alcohólica- aunque reconocían la deficiencia de los vinos obtenidos con estas variedades. Pedro P. Ramirez, “La Industria...” Pág. 55-56.

⁴⁹ En 1911 se denunciaba la existencia de numerosos técnicos agrónomos que “...se apropiaban de títulos indebidos, haciendo alarde de ciencia infusa que desprestigia sobremedida a los agrónomos de verdad. Y todo ese número de profesionales actúa y se desenvuelve en la mayor desorientación, sin leyes que amparen sus derechos e impidan a tanta gente la adopción de títulos que no poseen.” En Agronomía. Revista Agrícola-Ganadera-Industrial. Año V. Nº 30-31-32. 1914. Pág.238.

Pocos establecimientos industriales controlaban la forma de realizar la vendimia y el transporte de las uvas y, generalmente, la falta de higiene, de instrumentos adecuados y de personal especializado eran habituales en las fincas.⁵⁰

Una vez que las uvas entraban en los establecimientos y pasaban por las diferentes etapas de molienda, prensado, fermentación, y envasado el producto final muchas veces eran vinos de “sabor detestable y conservación dudosa”⁵¹. Salvo algunas bodegas de gran porte, la falta de aseo e higiene en las piletas o cubas de fermentación o de conocimientos científicos apropiados en los diferentes procesos eran apuntadas como los grandes males de la industria y causas de la mala calidad del vino sanjuanino. Muchas veces, para asegurar la conservación de los caldos, los bodegueros buscaban obtener vinos muy alcohólicos, por lo que luego era necesario el agregado de agua, alcohol vínico y endulzantes, miel o azúcar de caña, rebajando la calidad del producto. Pero también las condiciones de vinos excesivamente dulces exigida por los comerciantes fuera de la provincia, para luego cortar vinos avinagrados o en mal estado, contribuía a evitar mejoras en la calidad.⁵²

A su vez, las adulteraciones o falsificaciones eran comunes en los lugares de expendio de los vinos en los grandes centros de consumo, realizadas sin ningún tipo de inspección ni control por parte de instituciones oficiales. Al respecto, la Sociedad de Fomento Industrial de San Juan denunciaba la existencia de un mercado clandestino de vinos “averiados” en Catalinas (Buenos Aires) donde se realizaban operaciones de falsificación de vinos enviados desde Cuyo, así como la presencia de “...un regular número de corredores tan escasos de conciencia como faltos de patentes, que viven con unas pocas casas de fama dudosa y que no sirven más que para producir repulsión hacia los vinos cuyanos”⁵³. Esta fama estaba tan extendida entre los consumidores que los buenos vinos que se elaboraban en la provincia eran ubicados rápidamente en el mercado mayorista y vendidos como vino extranjero. El estiramiento de los vinos mediante el agregado de agua o su manipulación al ser cortados con otros vinos de calidad diversa contribuía a evitar que Mendoza y San Juan impusieran un determinado tipo de vino que les otorgara identidad como región productora.

⁵⁰ Pedro N. Arata. “Investigación...” Pág. 125-126 y 143 a 149. La excepción a estas condiciones generalizadas eran algunas grandes bodegas altamente tecnificadas.

⁵¹ Informe de Amadeo Conte Grand incluido en Pedro N. Arata. “Investigación...” Pág. 155.

⁵² Decía el informe de Conte Grand: “Y los bodegueros siguen tan cándidamente cooperando al desprestigio de sus productos bajo el pretexto de que mandan como los piden, y que la elaboración hecha como la hacen, sin correcciones costosas como la adición de ácidos, es económica!”... “¿Cuál puede ser la razón de esta tendencia (de elaborar vinos de baja acidez) sino la necesidad de cortar, para darles salida a los vinos avinagrados con los pobres en acidez y dulzarrones, que se envían desde San Juan y Mendoza, y que tan bien se prestan para disimular defectos ajenos”. Pedro N. Arata. “Investigación...” Pág. 154-155.

⁵³ Informe del Representante de la Sociedad de fomento Industrial de la provincia, Agustín V. Gnecco. En Pedro N. Arata. “Investigación...” Pág. 315-316.

Esta situación era posible también por la falta de un control estricto por parte del Estado en bodegas y en los distintos puntos de venta en los centros de consumo. Desde inicios de la transformación económica en la provincia de San Juan, los productos vínicos y sus derivados comenzaron a ser gravados con distintos impuestos, transformándose en la actividad sostenedora de la economía provincial.⁵⁴ Sin embargo, la legislación que reglaba la producción hacía referencia solo a la contribución de la tasa correspondiente al erario público, sin realizar los necesarios controles de calidad del producto, tanto del elaborado como del comercializado. Muchas fuentes contemporáneas daban cuenta de esta situación y sugerían medidas paliativas.⁵⁵

Ante las crecientes denuncias de la mala calidad de los vinos nacionales y la crisis que debió afrontar la industria en los primeros años del siglo XX, el diputado mendocino Julián Barraquero presentó un proyecto de ley sobre elaboración y clasificación de vinos genuinos, estableciendo las prácticas lícitas para la elaboración y las penas y castigos para las transgresiones. Este proyecto se convirtió en la primera ley del país en regular la industria⁵⁶ vigente hasta la promulgación de la segunda ley de vinos en 1938.

Las crisis cíclicas acompañaron la evolución de la industria vitivinícola desde sus primeros años y pusieron en jaque a los productores, los cuales debieron implementar diversas estrategias empresariales para solucionar los problemas. En 1890, dentro de la crisis económica que afectó al país y a la provincia, se produjo una merma en la demanda de vinos con la consecuente caída de los precios; situación que fue superada poco tiempo después. Sin embargo, nuevamente entre 1901 y 1903 sobrevinieron nuevas dificultades para la vitivinicultura. En este caso, el consumo no acompañó el aumento de la producción a los que se sumaron factores extraregionales: caída de la circulación de la moneda nacional por la contracción de la entrada de capitales y del comercio exterior, las dificultades económicas de la provincia de Buenos Aires y la posibilidad de una guerra con Chile a

⁵⁴ Véase la abundante cantidad de leyes y disposiciones, desde inicios de la transformación, referidas a la creación de impuestos al vino y la uva y modificación de los gravámenes. Videla, H.. *"Historia..."* Tomo VI. Pág. 415-640-642-662-823-824. Junta Reguladora de Vinos. *Recopilación de Leyes, Decretos y Disposiciones sobre la Industria Vitivinícola*. Tomo II. Buenos Aires, Guillermo Kraft Ltda., 1938. Pág. 655 a 670.

⁵⁵ Gnecco proponía la creación de "juris catadores" en todas las regiones vitivinícolas, los cuales, junto con la Oficina Química de cada zona, tendrían la función de aprobar los productos aptos para el consumo y destruir aquellos nocivos. También sugería el dictado de una reglamentación uniforme en todo el país para realizar los análisis químicos de los vinos, establecimiento de controles municipales para los locales de venta de vinos e inspectores técnicos en los establecimientos elaboradores. Pedro N. Arata. *"Investigación..."* Pág. 307 a 317.

⁵⁶ Ley Nacional de Vinos N° 4363, aprobada en septiembre de 1904.

fin de 1901.⁵⁷ La depreciación de los productos experimentada en este periodo se detuvo y ya en 1904 los precios volvieron a repuntar.⁵⁸

Esta situación de inestabilidad planteó la necesidad, por parte de los bodegueros sanjuaninos, de asociarse con el fin de defender sus intereses ante el gobierno y ante otros sectores de la vitivinicultura, como viñateros, fraccionadores, trasladistas y comerciantes. Desde inicios del siglo se integraron al Centro Vitivinícola Nacional que, con sede en Buenos Aires, nucleaba los principales empresarios del ramo y contaba con delegaciones en las provincias.⁵⁹ En San Juan la sub-comisión del Centro estaba presidida por los bodegueros Jaime Colomé y Bartolomé Del Bono, los vocales Juan Maurín, Ramón Yornet y Francisco Campodónico y como secretario Roberto Sarmiento. Esta asociación tuvo destacada actuación durante la negociación del tratado de libre comercio entre nuestro país y Chile, negociado entre 1905 y 1910, que pretendía la anulación de las tarifas aduaneras para la comercialización de carnes argentinas y vino chileno. El Centro Vitivinícola realizó intensas gestiones para evitar la firma del tratado; en San Juan se realizaron movilizaciones y se redactó un documento que fue presentado al Centro apoyando las gestiones de este organismo.⁶⁰

La crisis mundial surgida a partir del conflicto bélico mundial en 1914 trajo consecuencias negativas para la economía del país y de la región, aunque afectó de manera distinta a las dos provincias vitivinícola. En Mendoza, los efectos de la crisis se dejaron sentir con mayor rigor; se acumularon numerosas existencias en las bodegas, la uva y el vino se desvalorizaron y los productores no pudieron hacer frente a los compromisos bancarios, ante lo cual el gobierno tomó medidas para evitar situaciones similares en el futuro.⁶¹ En San Juan, a

⁵⁷ Barrio de Villanueva, P. "Las Asociaciones..." Pág.187-188

⁵⁸ Los precios pagados por la uva en este periodo descienden de 7\$ el quintal en 1900 a 2,40\$ en 1901. En 1904 se pagaba 6,70\$ el quintal,

⁵⁹ Esta institución había surgido en 1904 como Defensa Vinícola Nacional fusionándose al año siguiente con la Sociedad Defensa Vinícola de Mendoza y asumiendo el nombre con que se la conocería hasta 1934. Con sede en Buenos Aires, contó con la participación de importantes productores y comerciantes y estuvo dirigido por productores extranjeros radicados y argentinos de primera generación. El Centro Vitivinícola Nacional tenía entre sus principales objetivos la urgente sanción de una ley general de vinos, el fomento oficial mediante medidas de protección a la industria y la regulación impositiva que gravaban al sector. María Silvia Ospital. "Empresarios, dimensión étnica y agroindustrias. El caso del Centro Vitivinícola Nacional (1905-1930)." En *Revista CICLOS*, año V, Vol. V, Nº 8, 1er. Semestre de 1995. 155-156

⁶⁰ Pablo Lacoste. *Vinos, carnes ferrocarriles y el tratado de Libre Comercio entre Argentina y Chile (1905-1910)*. Talca, Historia Nº 37. Vol. 1. Pág. 97-127

⁶¹ La crítica situación para el sector en la provincia mendocina provocó respuesta desde el gobierno que constituyó, mediante la Ley 625 del 1º de mayo de 1914, el ente oficial Comisión de Defensa y Fomento con el propósito de adquirir el excedente de la producción a precio sostén. Posteriormente, al amparo de la ley 703 del 1 de diciembre de 1916, se constituyó la Compañía Vitivinícola de Mendoza Sociedad Cooperativa Limitada, que tenía entre sus objetivos la protección de intereses de bodegueros y viñateros, el mejoramiento de las técnicas agroindustriales, la regularización del comercio, la defensa de la calidad y el fomento de las industrias derivadas. Una serie de irregularidades en su funcionamiento, sumado a la compulsión casi obligatoria de incorporarse a la Sociedad y la amplitud de sus funciones hizo

pesar de la depreciación de la uva, la producción vínica fue vendida casi totalmente en los mercados del Litoral gracias a la disminución de entradas de vinos extranjeros por la guerra.

Consideraciones finales

Analizamos hasta aquí como hacia fines del siglo XIX, en la gran región vitivinícola argentina –Mendoza y San Juan– se inició una nueva fase económica productiva caracterizada por intensas transformaciones en la base económica-social, respondiendo a un proyecto económico para todo el país y cuya función fue la de complementar el cambio que se estaba produciendo en la región pampeana. El objetivo de esta transformación fue el de sustituir una agricultura de forrajeras y cereales por otra intensiva que fuera complemento de la pampeana, basada en el fomento y mejoramiento del cultivo industrial de la vid.

La llegada del ferrocarril y de inmigrantes a la región, el accionar de fomento del Estado provincial y nacional, la consolidación del mercado interno como consumidor de vinos, la optimización del sistema de irrigación y la incorporación de nuevas tierras al cultivo fueron dando lugar a un proceso de expansión y afianzamiento de la producción vitivinícola. La cantidad de tierras dedicadas a este nuevo cultivo crecieron de manera abrupta en pocos años, dinamizando el espacio productivo al producirse la ocupación de diversas zonas, fundamentalmente en el oasis de Tulum, y un intenso proceso de subdivisión de las propiedades.

Conjuntamente con la expansión de la superficie cultivada con vid, creció la producción de uvas y vinos que se volcaría, básicamente, al mercado interno. Los establecimientos elaboradores aumentaron en pocos años, llegando existir más de 600 bodegas en la provincia, la mayoría de pequeñas dimensiones. Estas bodegas irán disminuyendo en las décadas siguientes al producirse un proceso de concentración de la producción en algunos empresarios, los cuales modernizaron sus instalaciones y buscaron integrar todas las etapas de producción.

Finalmente, si bien la consolidación de la economía vitivinícola en San Juan transformaría profundamente las características de la sociedad y se convertiría en la principal actividad regional generadora de riquezas, originó gran inestabilidad y dependencia en la economía sanjuanina. Así, vimos cómo los períodos de prosperidad se conjugaban con las continuas crisis que afectaban el sector, definiendo una situación inestable para la vitivinicultura regional en general, y en la sanjuanina en particular.