

## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)<sup>1 2</sup>**

### **Flavors and aromas of the Littoral: the production of knowledge for local viticulture, Entre Ríos (1912-1930)**

**Janet Priscila Cian**

Instituto de Estudios Sociales,  
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnica,  
Universidad Nacional de Entre Ríos (Argentina)  
janet.cian@uner.edu.ar

#### **Resumen**

La vitivinicultura en la provincia de Entre Ríos suscita la atención contemporánea de diversos sectores, como resultado del aumento de emprendimientos con fines productivos y de turismo rural asociado a la actividad. Este resurgimiento estimula la exploración sobre los antecedentes históricos del cultivo en la región, aspectos que requieren ser investigados desde diversas perspectivas. En este artículo realizamos una reconstrucción de los proyectos e instituciones desarrollados entre fines del siglo XIX y primera década del XX para mejorar la vitivinicultura local, centrándose en el caso de la Estación Enológica de Concordia. Sostenemos que su organización se produjo en un período en el que se apuntaba al fortalecimiento de la producción de vinos con características que se asemeja a lo que, actualmente, se conoce como terroir, iniciativa que era alentada por algunos técnicos del Ministerio de Agricultura Nacional (MAN). Dificultades económicas propias de la coyuntura, la expansión de otro tipo de cultivos en la provincia, cambios en la producción vitivinícola nacional y en la política educativa del MAN colaboraron en la reorientación que experimentó la institución.

---

<sup>1</sup> Agradezco especialmente los aportes teóricos y documentos brindados por el personal técnico y administrativo de la Estación Experimental Agropecuaria de Concordia (INTA).

<sup>2</sup> Asimismo, destaco y valoro las rigurosas lecturas y las sugerencias brindadas por Florencia Rodríguez Vázquez, Federico Martocci y los/las evaluadores anónimos de este artículo.

**Palabras Clave**

Estación Enológica; vitivinicultura litoral; políticas públicas; investigación; agroindustria.

**Abstract**

Viticulture (winegrowing) in the province of Entre Ríos is a topic that has attracted much attention lately, as a result of the increase in this type of activity and the industry of rural tourism that has developed around it. This current revival merits an enquire into the history of viticulture in the region, which can be approached from different perspectives. Our paper traces the history of the projects and institutions for the improvement of local wine production between the end of the nineteenth century and the first decade of the twentieth century, focusing on the Concordia Oenological Station [Estación Enológica de Concordia]. We argue that the institution was set up in a time when the main goal was promoting the production of wine with characteristics similar to what is currently known as terroir, an initiative that was initially backed by some technicians in the National Ministry of Agriculture [Ministerio Nacional de Agricultura]. Economic difficulties, the expansion of other types of crops in the province, changes in national wine production and in the educational policy of the National Ministry of Agriculture contributed to the reorientation of the institution.

**Keywords**

Oenological Station; viticulture; winegrowing; littoral; public policies, research, agriculture industry.

**Introducción**

En Argentina, la consolidación de la vitivinicultura industrial se produjo a partir de 1880, centrada fundamentalmente en las provincias de Mendoza y San Juan (Richard Jorba, 2010; Lacoste, 2019). No obstante la preponderancia de la región de Cuyo, también se registraron desarrollos vitícolas en otras zonas del país (Ospital, 2003). La provincia de Entre Ríos, ubicada en la región pampeana, fue uno de esos espacios donde se intentó extender el cultivo de la vid y su industrialización, con un relativo éxito en sus comienzos.

Esta constatación de la presencia local de la vitivinicultura a principios del siglo XX, sumada a la revalorización contemporánea de la actividad<sup>3</sup>, ha favorecido la consolidación de una visión que atribuye el ocaso de la “epopeya agrícola más notable”<sup>4</sup> de la provincia (Domínguez Soler, 2001, p.15) exclusivamente al intervencionismo estatal de la década de 1930, representado por la creación de la Junta Reguladora de Vinos —Ley N° 12137 de 1934—. Sin dejar de considerar los

---

<sup>3</sup> Se reconoce que la actividad se reinició a partir del Decreto N° 2284/1991, de Desregulación Económica.

<sup>4</sup> Con esta expresión, la autora citada señalaba el carácter incompleto que tendría la historiografía provincial si se desconociera el lugar preponderante que, presuntamente, tuvo el desarrollo de las viñas y la fabricación de vinos en la diversificación de la economía provincial. En el mismo trabajo, se reconoce la importancia que detentó en el desarrollo vinícola local el arribo de inmigrantes y, en ese marco, el impulso que brindó el General Justo José de Urquiza.

## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)**

efectos que las políticas de regulación económica tuvieron en la disminución de los viñedos locales, en este trabajo analizamos la participación estatal a través de la creación de agencias específicas para la generación y divulgación de conocimientos con fines de fomentar y expandir un sector secundario de la economía provincial (Plotkin y Zimmermann, 2012; Bohoslavsky, 2016). Con esto aludimos a la fundación de una Estación Enológica<sup>5</sup> en Entre Ríos, que tenía como propósito mejorar la producción vitivinícola en toda la región Litoral del país.

Dicha creación no constituía un fenómeno aislado, en tanto la organización de estaciones experimentales y agronómicas —muchas anexas a las escuelas agrícolas— cobró impulso en las primeras dos décadas del siglo XX como parte de la estrategia utilizada por el Estado nacional para el mejoramiento de los cultivos regionales. En este panorama, se destacaban los casos de Tucumán y Mendoza por la presencia de una pujante agroindustria local (Lenis y Rodríguez Vázquez, 2014), aunque también se han podido reconstruir las políticas públicas de los estados provinciales para el fomento de la agricultura cerealera (Martocci, 2018). Estas iniciativas representaban esfuerzos del Estado por “apuntalar de manera más decidida” y en lapsus breve la producción regional (Moyano, Campi y Lenis, 2011). En este trabajo se retoman los aportes de investigaciones efectuadas en las últimas décadas que mostraron las contribuciones de instituciones escolares y organismos dependientes del Ministerio de Agricultura Nacional (en adelante MAN) en la introducción de innovaciones agrícolas, la transformación de prácticas agropecuarias por la acción de personal técnico, el impacto de las actividades de extensión y la capacitación de la familia rural en distintas zonas del territorio nacional (Gutiérrez, 2007; Ascolani, 2011, 2014; Martocci, 2014 a y b, 2018; Rodríguez Vázquez, 2013; Moyano, 2013).

En virtud de lo expuesto, organizamos el artículo de la siguiente manera: en primer lugar, se reseña la introducción del cultivo de vid en la provincia de Entre Ríos y se reconstruye la trayectoria de una primitiva experiencia de asociacionismo que promovió las industrias derivadas de la vid y recuperó las demandas locales de conocimiento enológico. En un segundo apartado, se tratan los informes de los técnicos del MAN para fundamentar la introducción de este cultivo en diferentes regiones, centrándonos en las observaciones y conclusiones producidas sobre Entre Ríos. Por último, se exploran las investigaciones y ensayos efectuados en la Estación Enológica de Concordia, su posible conexión con las demandas locales, concentradas en el mejoramiento de la vitivinicultura de la zona Litoral y se describe la reorientación que, posteriormente, experimentó la institución. Para la elaboración del escrito se analizó un corpus conformado por artículos de prensa, leyes y

---

<sup>5</sup> La presencia de la institución fue advertida en Domínguez Soler (2000). También, desde la estación Experimental INTA Concordia se produjeron reseñas y materiales sobre la Estación. Véase *Centenario de la Estación experimental Agropecuaria Concordia Entre Ríos 1912-2012* (2012). Disponible <https://inta.gob.ar/documentos/centenario-de-la-eea-concordia> Vera y Garavello (2012).

decretos, Censos Nacionales, Boletines del Departamento de Agricultura y Ganadería, Memorias del Ministerio de Agricultura Nacional, Memorias y libros copiadores de la Estación Enológica Nacional de Concordia.

### **Cultivos artesanales y demandas de conocimiento para la producción local**

Resulta una tesis consolidada el lugar preponderante de la provincia de Entre Ríos en la economía ganadera y la política rioplatense durante la segunda mitad del siglo XIX, al igual que los ensayos pioneros de colonias agrícolas que se replicaron en este territorio, la mayoría con resultados limitados (Djenderedjian y Schmit, 2008). En este sentido, la atención colocada en las variables económicas del proceso de colonización ha soslayado las contribuciones socioculturales que tales colectivos tuvieron en la economía local. En esta línea se advirtió que el asentamiento de grupos de inmigrantes posibilitó la introducción de los conocimientos y prácticas — entre los que estaba la vitivinicultura— que detentaban en los espacios geográficos de procedencia, una característica ya identificada en otras provincias (Rodríguez Vázquez, 2012). Esto fue reconocido por Alejo Peyret<sup>6</sup>, en ese momento inspector de colonias, que relevó los emprendimientos vitivinícolas que se instalaban en la zona este de la provincia:

“...ya hablé de la viticultura; parece que tiende a ser el cultivo predominante en estas colonias. Los colonos no están satisfechos con los resultados que da el trigo: cuando es abundante, el precio es insignificante; lo mismo pasa con el maíz y las papas. Por el contrario, una hectárea de viña, en buen estado, puede producir treinta bordalesas de vino, y aunque el vino sea inferior, siempre se venderá con ventaja, siendo a los titulados vinos sofisticados, adulterados, envenenados que vuelan en alas de la libertad comercial. Pero hay que fijarse en la clase de las cepas, para hacer vinos aceptables, y a este respecto, el vino de estas colonias nos parece que deja algo que desear” (Peyret, 1889, pp. 22 y 23).

Según confirmaba el mismo testimonio, en la provincia se habían radicado vitivinicultores de renombre, emigrados de sus países de origen por el avance de la filoxera, plaga que diezmó los viñedos europeos. Según lo observado por este inspector, los cultivos requerían la intervención del Estado para su mejoramiento. Para esto proponía la fundación de granjas modelos y jardines de ensayos, instituciones que permitirían adaptar las variedades de vides a las condiciones del ambiente local.

---

<sup>6</sup> Alexis Pierre Louis Edouard Peyret (1826 -1902) Bachiller en Ciencias y Letras, con estudios de Derecho. En Argentina se desempeñó como periodista, catedrático del Colegio de Concepción del Uruguay y Nacional Buenos Aires. Fue administrador y director de la Colonia San José, fundada por Justo José de Urquiza, donde realizó una prolífica labor de difusión y mejoramiento de cultivos. Ejerció como Juez de Paz de San José, Presidente de la Junta Municipal e Inspector de Colonias. Véase Quinodoz M y Pérez Colman (2004).

## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)**

De esta forma, el crecimiento de los emprendimientos vitivinícolas que se instalaron en los departamentos Concordia y Colón colaboró en la organización de una experiencia de asociativismo que contó con el aval de un ingeniero agrónomo del departamento Nacional de Agricultura<sup>7</sup>, Manuel Vázquez de la Morena, que había adquirido experiencia profesional en otras zonas vitivinícolas del país. La intervención pública del mencionado funcionario y la elaboración de un diagnóstico técnico sobre la potencialidad que tenía la vitivinicultura en la zona se convertía en un importante respaldo para la asociación en ciernes. En el informe se sostenía que la provincia contaba con condiciones análogas a las regiones vitivinícolas situadas en el mediterráneo europeo y, por ende, podían prosperar variedades características de las regiones de “Málaga, Jerez, Montilla y otros que hacen la especialidad y reputación de Andalucía” (República Argentina, 1886, p. 670).

Asimismo, también se reconstruía la introducción de este cultivo en la zona de Concordia y áreas limítrofes, como la vecina ciudad de Salto, espacio de importancia en el desarrollo vitivinícola de Uruguay (Beretta Curi, 2015). Los resultados de los exámenes realizados arrojaban que la producción de vinos de mesa tenía una graduación alcohólica de 12 a 13 % en volumen “y tendencia a reproducir por ese y los demás caracteres, a los renombrados vinos rojos de Borgoña y del Medoc” (República Argentina, 1886, p. 681). Entre las diferencias de los vinos locales, en relación a Cuyo, se encontraban las condiciones de conservación y riqueza de tártaros que beneficiaba a los vinos entrerrianos sobre los mendocinos.

Otra variable que favorecía la expansión la constituía la cercanía de Entre Ríos al mercado consumidor, respecto de Mendoza y San Juan, una importante ventaja comparativa en términos de menor tiempo y costo del traslado. Un punto favorable para la región, incluido en el informe de Manuel Vázquez de la Morena, era la adaptación de variedades de vid locales. Con esto se evitaría, en un futuro, la importación y se garantizaba la uniformidad del producto, un elemento central para la fabricación de vinos a gran escala. Entre las variedades mejor adaptadas, se destacaba la cepa lorda de Juan Jáuregui, sobre la que se auguraban grandes proyecciones por la óptima aclimatación y resistencia a las enfermedades criptogámicas. La conclusión de la inspección arrojaba que la provincia podría destinar el 3% de su territorio al cultivo de vid, a lo que también se podría sumar el olivo, tradicionalmente, plantaciones asociadas en las zonas europeas y en la cuyana. De este modo, el informe presentado por Vázquez de la Morena proporcionaba el sustento técnico necesario a los viñateros locales que promovían la creación de una sociedad anónima de viticultura y fabricación de vinos y alcoholes. La misma se formalizó el 10 de julio de 1886 en la ciudad de Concordia y el 12 de septiembre de

---

<sup>7</sup> Manuel Vázquez de la Morena, español, ingeniero agrónomo. Fue profesor y vice director de la escuela nacional de agricultura de Mendoza –1879– y director en 1881. La investigadora Florencia Rodríguez Vázquez sostiene que se podía percibir un intento de desplazamiento del funcionario por parte de la elite local y que desembocó en su renuncia.

ese año se efectuaron las conferencias y actos de apertura de esta iniciativa privada, donde asistieron funcionarios nacionales y provinciales. Días después, el 20 y 21 de octubre, la naciente “Sociedad Anónima Vinícola y de Destilería la Industrial Entrerriana” realizó la asamblea y sancionó sus estatutos, donde se subrayaba que “... tiene por principal objeto la explotación de la industria vitivinícola en la provincia de Entre Ríos y la elaboración de vinos y alcoholes en gran escala” (República Argentina, 1886 p. 738). También promovería industrias derivadas de la producción vitivinícola, una preocupación común en la etapa para el aprovechamiento industrial de los residuos de la vinificación (Pérez Romagnoli, 2010). Asimismo, se planeaba la creación de establecimientos modelos en Concordia y Federación que brindarían materias primas a la sociedad y funcionaria como “...escuela práctica a todos los que en esta provincia quieran dedicarse a esos importantes cultivos” (República Argentina, 1886, p. 738). La entidad también realizaría una tarea de extensión, por medio de la distribución de informes, el asesoramiento a los vitivinicultores y la venta de vides de calidad.

En un breve lapso, la Asociación construyó una bodega con insumos importados de Europa, con mobiliario y materiales necesarios para 800 bordalesas de vino, cifras que contrastaban con la reducida cosecha de uva de los primeros años. Al mismo tiempo se planeaba la creación de una Estación Agronómica Vitivinícola, al disponerse de infraestructura específica.

Contrariamente al impulso que recibió en sus inicios, tres años después de la inauguración, la Sociedad pedía la garantía acordada por ley provincial de las acciones emitidas, producto del poco rédito y apoyo social obtenido. En la Memoria del Consejo Administrativo presentada en la 2ª Asamblea Anual de 1889 se describía las dificultades en las plantaciones – se perdieron un 90% de almácigos – producto de las lluvias. Esto había producido efectos adversos en la opinión pública, poco receptiva en la adquisición de acciones, aunque se reconocía que tal panorama no estaba exento de crisis financiera general que experimentaba el país y que vaticinaban la gran depresión de 1890. Por esto, se autorizó el pago de la garantía del 7% que se acordó por ley del 26 de julio de 1888, ya que aún no se disponía de fondos para repartir dividendos “entre los accionistas, que abarquen el valor de las garantías acordadas”<sup>8</sup>. No obstante estas dificultades, tal emprendimiento registró continuidad, según relevan otros estudios (Domínguez Soler, 2000).

Empero las dificultades iniciales que experimentó la Sociedad, la vitivinicultura registraba crecimiento local. Así lo mostraban los informes de la Jefatura de Concordia, del 20 de noviembre de 1893: se relevaba un total 26 viticultores en el ejido de Concordia, Colonia Yerúa y 16 en Colón. En este último y en Colonia San José se registraban unas 600 hectáreas, con un promedio de unas “mil plantas por hectáreas, mayoría de clase Filadelfia, aunque se sustituye con Lorda, Cabernet, Malbec, Alicante, Alarije, Barberá y se producían 500 hectolitros por hectárea”. El

---

<sup>8</sup> Archivo General de Entre Ríos Gobierno Serie XIV-L Carpeta 2, 1889.

## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)**

tipo de vino que se estaba produciendo era francés<sup>9</sup>, “y han sido recibidos por el consumo con señaladas muestras de aprobación, habiéndose vendido, término medio, á razón de 140 pesos la bordalesa de 215 y 220 litros” (República Argentina, 1893 p. 368). El apoyo del ejecutivo provincial se daba de modos diversos: sanción de leyes y decretos<sup>10</sup> para la compra de plantaciones y distribución de sarmientos por parte de las autoridades políticas de cada departamento; se sumaba a esto el asesoramiento técnico a los viñateros realizado por una incipiente burocracia agraria local organizada en la Inspección General de Agricultura <sup>11</sup>, con funcionamiento anexo a la Oficina de Colonización (Provincia de Entre Ríos, 1895). En la última década del siglo XIX el cultivo e industrialización de la vid en Entre Ríos continuó avanzando, afectado sólo por la irrupción de plagas como la langosta. Los departamentos limítrofes con el río Uruguay eran los principales productores, aunque la prensa nacional promocionaba especialmente el departamento Concordia, destacando las ventajas que tenía el tipo de suelo de la zona, resistente a la filoxera, plaga que asolaba la viticultura europea en esos años. Al finalizar el siglo, se contabilizaba 2.158 hectáreas de vid sembradas, sin especificarse las variedades predominantes (República Argentina, 1900, p.253).

En 1904, en el departamento Concordia, se registraban alrededor de 1000 hectáreas de las cuales “la mitad pertenece a propietarios acaudalados que poseen viñedos de una extensión variable entre 50 y 80 hectáreas. Las quinientas hectáreas restantes corresponden a pequeños viñedos de una hasta cinco hectáreas de superficie” (Provincia de Entre Ríos, 1904, p. 200). En el ejido de la ciudad homónima se localizaban los principales emprendimientos vitícolas, y se había pasado de una producción de 900.000 litros en 1903 a 2.150.000 en 1905; en 1906 se produjo un abrupto descenso por el exceso de lluvias registradas durante la floración de los viñedos, lo que afectó el tenor sacarino de las uvas y su posterior fermentación.

En 1907, Concordia contaba con 1050 hectáreas de viña y entre los diagnósticos sobre el estado del cultivo de vid estaba la imperiosa necesidad de incorporar abonos —orgánicos y minerales— aptos para el tipo de suelo. Las enfermedades típicas detectadas eran la peronospora, la antracnosis y el oidium (Provincia de Entre Ríos, 1907 p 446). No obstante, en el censo agropecuario de 1908 se contabilizaban 4874 hectáreas en la provincia, en su mayoría localizadas en el departamento Colón (República Argentina, 1909, p. 429).

---

<sup>9</sup> Así se denominaban los caldos elaborados con variedades procedentes de Europa.

<sup>10</sup> El 19 de junio de 1894 se dictó un decreto que autorizó al senador por el departamento Federación para comprar 100.000 sarmientos para los agricultores de Villa Federal y Libertad. El 15 de agosto de 1895 se volvió a autorizar al mismo senador comprar 105.000 sarmientos Villa Libertad y las Colonias Ensanche, Ejido, Rosario y Belgrano, departamento Federación. En Victoria se registraban 13 viticultores que sembraron 19 ½ hectáreas y un total de 21.050 plantas.

<sup>11</sup> En el puesto de inspector fue nombrado el ingeniero agrónomo Luis Bellocq. Si bien se ocupaba del estudio de las prácticas agrícolas y el combate de la langosta, el 25 de enero de 1895 por pedido de los viñateros del departamento Colón, se lo autorizó para estudiar las causas de las enfermedades de la vid en esa zona.

## **Janet Priscila Cian**

Si bien la prensa local y los informes gubernamentales sostenían que el vino producido tenía un mercado seguro con buena recepción en la provincia y zonas aledañas, los principales problemas residían en la insuficiencia de conocimientos técnicos de los productores, a lo que se sumaban las exigencias de la Oficina Química para permitir la circulación de vinos de acuerdo a los requerimientos de la Ley Nacional N° 4.363, sancionada en 1904. La falta de conocimientos de los vitivinicultores locales era constante, así lo expresaba en un testimonio de la época:

“Hemos tenido oportunidad de visitar a un viticultor, en el momento mismo en que, satisfecho de su obra, se sentaba a esperar que una cuba de 2000 litros donde acababa de estrujar la uva con escobajo, iniciara y terminara su fermentación. Era un día de los primeros de febrero, época de plena vinificación en Concordia: el termómetro marcaba 32° a la sombra.

Por curiosidad examinamos el mosto. Acababa de ser aereado y en su interior el termómetro marcaba ya 34°. Tenía 290 gramos de azúcar por litro y 4900 por mil de acidez.

La uva había sido recogida en un periodo de madurez muy avanzado y el resultado de la fermentación, que espera tan tranquilo el pobre industrial, tenía que ser inevitablemente desastroso para sus intereses. Y así trabaja la inmensa mayoría” (Provincia de Entre Ríos, 1907, p. 473).

Esta observación crítica mostraba un problema bastante generalizado de los viticultores y, con ello, el escaso impacto que tenía la escuela agropecuaria que se había instalado recientemente. En otro trabajo (Cian, 2019) hemos analizado la trayectoria institucional de la escuela agropecuaria “Tomas Espora”, fundada en 1904, resultado de una política pública provincial de creación de instituciones agropecuarias en cada departamento para el mejoramiento de las actividades económicas. Esta institución tenía una propuesta curricular de capacitación de personal idóneo en tareas agrícolas, con cierta especialización hacia el cultivo e industrialización de la vid, aunque se desconoce la incorporación de sus egresados en las bodegas locales. Las dificultades afrontadas producto de los conflictos entre actores institucionales, la administración de recursos y reorientación de la política educativa aceleraron su posterior supresión.

### **Expandir la vitivinicultura y el vino de origen: los informes de los agrónomos del Ministerio de Agricultura Nacional**

A pesar de las dificultades que tuvo la escuela agropecuaria provincial creada para dar impulso a la actividad, la demanda de asesoramiento a los productores locales permaneció y la cobertura de la misma se trasladó a la jurisdicción del MAN. En este sentido, las inspecciones que realizaban los técnicos del organismo en distintas zonas del país se volcaban en informes que reforzaban ideas existentes con respecto al cultivo, al mismo tiempo que se comunicaban conocimientos que ponían en valor

## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)**

los rasgos de origen de los vinos. En la presentación realizada por José Alazraqui<sup>12</sup>, un enólogo conocedor de la geografía nacional del vino, al Congreso Forestal y Frutal realizado en la provincia de Buenos Aires en el año 1911<sup>13</sup> se señalaba que:

“... la carga de racimos que hemos admirado en Entre Ríos y Buenos Aires, nos permiten concluir, apoyados por los hechos, que estas regiones distan mucho de merecer el calificativo de desheredadas, del punto de vista vitivinícola. He probado en Concordia un vino rosado de 6 años, que no temo en comparar a un Szamorodni de Hungría, y un tinto Cariñena de igual edad, color pelure d oignon, rico bouquet y excelente paladar, que lo pone en pie Francia” (República Argentina, 1913, p. 213).

En la misma publicación se sostenía que la provincia se encontraba ubicada, por sus condiciones geográficas y climáticas análogas a otras zonas productoras de vinos, en lo que se denominaba la región de la vid. Esto significaba que se podía destinar una porción del territorio provincial para producir uvas para consumo y una cantidad limitada de vinos finos de mesa

Sin embargo, en pos de garantizar una mejora económica de la actividad se recomendaba la organización de los viñateros en unidades productivas pequeñas, se sugería la explotación mediante contratista y la diversificación de la industria. Asimismo, se insistía en la necesidad de realizar los estudios ampelográficos<sup>14</sup>, mediante la selección de variedades de vid aptas para cada región del país y se concluía que la forma adecuada para transformar el panorama vitivinícola consistía en la instalación de dos instituciones: los campos de experimentación y la enseñanza vitivinícola práctica. Conjuntamente con las sugerencias técnicas específicas, se subrayaba el objetivo de producir vinos de origen y valorizar la impronta brindada por el terruño, “... debemos aspirar a crear nuestra viticultura argentina y edificarla sobre sólidos cimientos de la experimentación lógica y concienzuda, así como debemos aspirar a producir... vinos Maipú, Lujan, Rivadavia, Caucete, Nonogasta, Andalgalá, Cafayate, Sierras Médanos, Concordia...” (República Argentina, 1913, p. 235).

Otro informe elaborado por José Azlaraqui fue la “Contribución al Estudio de la geografía vitícola Argentina. Sur de Buenos Aires y Valle Superior de Rio Negro” publicado en 1911. En este trabajo analizaba factores de clima, suelo y otros aspectos necesarios para la vid; volvía a resaltar la falta de orientación técnica de los emprendimientos vitivinícolas, un punto en común con zonas donde este cultivo recién se establecía. Por esto, inducía la creación de estaciones experimentales para estudiar la adaptación de las vides y la transformación de la diversidad de prácticas

---

<sup>12</sup> José Alazraqui se desempeñó como director desde 1911 hasta 1912 de la Estación Enológica Anexa a la escuela Nacional de Viticultura de Mendoza. Además, fue director técnico de bodegas, colaborador en revistas y boletines de circulación provincial y nacional y asesor del Ministerio de Agricultura de la Nación. De acuerdo a Lenis y Rodríguez Vázquez, 2014, era de procedencia tunecina.

<sup>13</sup> Dicho informe se reproducía en el Boletín del MAN febrero de 1913 T XV N° 2.

<sup>14</sup> La ampelografía es una disciplina que se encargan de estudiar y clasificar las variedades de vitis.

## Janet Priscila Cian

de labranza, producto de la heterogeneidad étnica de los viñateros. Reconocía que se estaba atendiendo la necesidad de varias ciudades que aspiraban tener vinos del terruño, una observación no menor, si consideramos que durante esta etapa se va a cristalizar la hegemonía del paradigma francés en la producción vitivinícola nacional (Lacoste, 2019).

En el año 1912 también se publicó el informe del técnico mendocino Pedro Anzorena, agrónomo regional del Rio Negro y Neuquén, sobre “La viticultura en el departamento Concordia, Entre Ríos”. En el diagnóstico se advertía que:

“Los viñedos del departamento están casi todos situados en los alrededores de la ciudad de Concordia, alternando con hermosas plantaciones de naranjo. Desde ocho o diez años atrás, la plantación de viñas se mantiene estacionaria, debido tal vez al poco rinde que ellas dan. Todos los viñedos están en manos de pocas personas, muy progresista por cierto, pero que hasta hoy solo se han dedicado a mejorar sus locales de elaboración; no teniendo en cuenta tal vez, que la base de la industria vinícola es la materia prima; la uva” (República Argentina, 1912, p. 62).

Para este agrónomo, la vitivinicultura en el departamento de Concordia aún no tenía los rasgos de “verdadera industria” porque la población desconocía sus potencialidades. Se debían adaptar variedades, adecuar las prácticas al clima y se volvía a destacar la variedad *vitis lorda*, propia de la región, con similitudes con el malbec:

“Al decir de los vitivinicultores de Concordia la viña *lorda* resiste más que ninguna otra a las enfermedades criptogámicas y produce mucho, dada la pobreza natural del terreno (70 qq mts por h<sup>2</sup>) que es una producción menos que mediana. Se cultivan también otras variedades blancas a las cuales no se les ha prestado la atención debida. Todas las viñas antiguas sobre pie Francia empieza a sustituirse con *lorda* injertada sobre viñas americanas, especialmente *Riparia Gloire de Montpellier*, *Riparia Grand Glabre* y *Rupestris*” (República Argentina, 1912, p. 624)

Asimismo, se destacaban las bodegas, especialmente de Soage, San Román y sociedad industrial Robinson Hnos, por los insumos y las técnicas usadas en la conservación, aunque tenían como contraparte la mala calidad de la materia prima. Sobre el vino producido por la cepa adaptada localmente y con importante publicidad, el *lorda*, la opinión del experto resulta poco optimista en cuanto a su alcance industrial:

“...es muy cargado de color, predominado la materia colorante violeta, fácilmente oxidable, poco brillante, de alcoholicidad media que puede llegar a 15°, acidez normal, a veces excesiva (hasta 7 por ciento S. O 4 h<sup>2</sup>); el vino no es muy rico en extracto, y presenta al examen organoléptico u olor y sabor a fruta muy marcado; si no fuera por este último carácter, podrá ser un buen tipo de

## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)**

vino de corte pero nunca un tipo de vino de paso o directo para consumo”  
(República Argentina, 1912 p, 626).

Sugería mejoras en el suelo mediante drenaje, la incorporación de ácido fosfórico y las prácticas de laboreo adecuadas. Al mismo tiempo, se recomendaba atender las variedades de uvas blancas ricas en azúcar —con mayores posibilidades que los vinos tintos— y propensos a alterarse por las características del clima. Con esto se podría producir vinos blancos de “postre o de imitación Marsala”, del tipo Oporto, Jerez, Málaga, vinos ‘santos’ y también tintos de corte.

De esta manera, los informes anticipaban y legitimaban, mediante un discurso experto, los cambios institucionales que se avecinaban.

### **La Estación Enológica de Concordia: producción de conocimientos para la vitivinicultura local**

Como ya advertimos, la organización de una escuela agropecuaria con cierta orientación vitivinícola no tuvo un impacto apreciable en la difusión de mejoras productivas. Si bien en la última gestión directiva se había logrado restablecer las secciones y se habían plantado dos hectáreas con 5.645 vides y otras 7.958 estaban en invernaderos, la conflictividad entre el personal persistía y la política educativa provincial que había favorecido su organización se desmantelaba.

En estas condiciones, la supresión de la escuela favoreció la creación de una Estación Enológica promovida por el ministro de agricultura, Eleodoro Lobos, luego de la visita realizada a las zonas de Concordia y Concepción del Uruguay. Con esta acción se revalidaban las opiniones expertas que venían siendo difundidas por los técnicos del MAN sobre la importancia de adaptar cepajes y producir conocimiento específico en esta región. Precisamente, uno de los voceros era José Alazraqui, quien también participó del recorrido e instó la creación de una estación experimental de viticultura y enología que se convertiría en escuela de Viticultura y Horticultura del Litoral (Alazraqui, 1916, p. 47).

Así, por Ley N° 2.396, de diciembre de 1911, el Poder Ejecutivo provincial transfirió a la Dirección General de Enseñanza Agrícola, en forma gratuita, unas 45 hectáreas y el edificio de la escuela agropecuaria e industrial que funcionó hasta esa fecha (Véase figura 1), cuya valoración se calculaba en 113. 400 pesos. La Estación inició sus actividades en febrero de 1912, en víspera de la vendimia, y el 9 de marzo el gobierno nacional firmó el decreto que oficializaba su creación, bajo la dirección del mencionado Alazraqui. La transferencia a la jurisdicción nacional se realizó en el marco de la gestión de Adolfo Múgica, que se caracterizó por la organización de la Sección de Estaciones Experimentales y Viveros (Amadeo, 1915). Otro factor que pudo colaborar en el emplazamiento de la institución lo constituía la intervención de Alejandro Carbó, en ese momento director de Enseñanza Agrícola, destacado cuadro político del Partido Autonomista Nacional y exponente del normalismo que,



## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)**

cuestionamiento a la acción desenvuelta por los organismos del estado provincial<sup>16</sup> en la mejora de la actividad.

La puesta en funcionamiento de la Estación atravesó dificultades presupuestarias que retrasaron su apertura como centro enológico. El organigrama del personal reconocía un director, que cumplía las funciones de secretario administrador, un químico, dos ayudantes, un capataz, un sereno y una ordenanza. El plantel que efectivamente cumplió funciones distaba de lo exigido para garantizar un óptimo trabajo y su ampliación fue reclamada durante todo el período analizado, como también el incremento presupuestario (Cian, 2019). A pesar de las dificultades enunciadas, el director de la Estación intervenía en diferentes actividades, entre las que sobresalía la participación en la 21 Exposición de la Sociedad Rural de Gualeguaychú, donde presentó una conferencia sobre la vitivinicultura en la costa del Uruguay (República Argentina 1913, p. 552).

Al año siguiente, en 1913, se produjo la caída del precio del vino, con lo cual las provincias cuyanas generaron diversas medidas para evitar el fraude y la superproducción (Barrio, 2010). Ese año, en Entre Ríos se producían 80. 000 hectólitros y se ubicaba tercera a nivel nacional luego de Mendoza y San Juan; se registraban 188 establecimientos, de los cuales trabajaban 155 en el procesamiento de 12.638.848 kilos de uva para la obtención de 7.978.592 litros de vino (República Argentina, 1914, p. 192). Como era de esperarse, la crisis afectó directamente el presupuesto de la Estación, que se había reducido en más de un 60% — de 100000 pesos a 40000—.

Frente a este escenario adverso, la Estación continuó su tarea y realizó diferentes actividades. En esta instancia nos centraremos en el estudio de las consultas elevadas por los vitivinicultores locales, previamente seleccionadas por su director para su publicación y las respuestas y sugerencias que desde el organismo se brindaban. Por medio de ello, pretendemos identificar los rasgos de la producción local que fortalecían un tipo de vino de terruño. Aunque la cantidad de hectáreas dedicadas a viñedos, el tamaño de las unidades de producción y el número de bodegas resultaban menores en comparación con la región cuyana, el vino grueso de consumo popular que se elaboraba podía atender las demandas de un mercado local en expansión.

Entre las tareas de investigación y producción de conocimiento que se llevaron adelante estaba el descubrimiento de la alta resistencia de las levaduras locales al gas sulfuroso, el hallazgo de una nueva fórmula de líquido antiséptico para conservar las uvas y la posibilidad de fabricar ácido cítrico –un insumo importado necesario para la vinificación– con los limones de la región. Las prácticas introducidas posibilitaron la sistematización de los procedimientos idóneos para combatir las enfermedades o insectos, especialmente el mildiú, la antracnosis, el oidio, la gomosis bacilar y la cochinilla blanca. Se sumaba la difusión de métodos

---

<sup>16</sup> El Tribuno, 24/2/ 1912, p. 2.

racionales, principalmente la poda, las labores, despuntes, la aplicación metódica de enmiendas y de abonos químicos, el estudio ampelográfico de nuevas variedades de vid, adaptables a las condiciones naturales y económicas de la región. Además, en el corto interregno de funcionamiento, se había podido constatar la “riqueza de extractos de los vinos de la región” y la comprobación de que los elaborados en la Estación “no han dado más de 36% y un vino de Federación hasta cerca de 41%” (Alazraqui, 1916, p. 68). Esto llamaba la atención del mencionado enólogo, al punto que se comprometió en la presentación de los fundamentos necesarios para promover la sanción de una nueva ley de vinos que contemplara los rasgos singulares de las distintas zonas vitícolas del país.

“En Concordia el Semillón madura, en efecto, al mismo tiempo que los demás vidueños de segunda época, entre otros el Tannat o Lorda (...) aquí en Concordia, el Chasselas de primera época, madura en los primeros días de enero, de donde resulta que los vidueños precoces, son los que maduran a fines de diciembre; los de segunda época en la segunda quincena de enero, principios de febrero, y esta es efectivamente la época de cosecha de la Lorda o Tannat, variedad de segunda época tardía; los de tercera época, en la primera quincena de febrero, y los de la cuarta después de esa fecha” (Alazraqui, 1916, pp. 80 y 81).

Si bien en la Estación se caracterizó por la realización de ensayos sobre variadas actividades económicas que comprendían desde agricultura general, arboricultura frutal, citricultura, viticultura, horticultura, floricultura, fabricación de conservas y dulces. A su vez, las actividades del laboratorio química y enología, la formación de un gabinete de zootecnia y micrografía, las tareas de investigación y el asesoramiento ante los problemas locales resulta un aspecto a reconstruir, debido la preocupación por el desarrollo de una producción con rasgos regionales y la necesidad de brindar conocimientos a los productores locales, alejados de las posibilidades de acceder a otras instancias de capacitación formal.

La Estación había logrado avances en diversos tópicos que formaban parte de las principales discusiones técnicas sobre enología. Según lo atestiguaba su director habían logrado contribuciones en modernizar los sistemas de vinificación por métodos de recolección, el bisulfiteo y acidificación, la conducción de la fermentación, las mezclas de uva y refrigeración. Se diversificaron los tipos de vinos, priorizando los vinos blancos y rosados de calidad semi-fina, en relevo del vino grueso de la etapa anterior; se perfeccionó la calidad y la conservación mediante examen periódico por degustación, el análisis químico y el estudio microscópico.

Otro logro que se destacaba era el incentivo para la elaboración de jugos de uva, descubriéndose novedosos métodos de filtración y del calentamiento repetido, o “tyndallización”. Al mismo tiempo, se promovió la utilización de los derivados de la vinificación, como el aprovechamiento de los orujos, el crémor tártaro y las borras de vino. Esto tenía que ver con el mencionado impulso a las industrias derivadas de la vinificación, con el objetivo de utilizar los subproductos de la vinificación y la

## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)**

materia prima excedente. Se realizaban numerosos análisis de uva, mosto y grapa producida en la zona, aunque también se respondían consultas de otras regiones del país:

“...aconsejo encarecidamente el empleo de unos 25 a 30 gramos de metabisulfito de potasio por cada 100 kilos de uva. No precisa la dosis ordinaria de 30 a 35 que aconsejo este año, porque la altísima graduación gleucometrica impedirá que la fermentación parta rápidamente. Sugerencias prácticas, como el acarreo tapado de la uva, que evitaba la introducción de elementos que perturbaban el gusto del vino eran señalados” (Alazraqui, 1916, p. 44).

Todas las observaciones e investigaciones que se habían podido realizar en la Estación daban elementos para probar la inadecuación que presentaba la ley de vinos vigente. Con esto, José Alazraqui sostenía que la producción vitícola en el país presentaba un panorama más complejo “y con el mayor placer tratare de hacer cesar, en la medida de mis posibilidades, los enormes perjuicios que sigue acarreando esta dichosa cuestión del extracto seco” (Alazraqui, 1916, p. 57) que, en la práctica, implicaba pago de impuestos ya que los caldos que no se adecuaban a la graduación establecida por la normativa eran catalogados como bebida artificial. Asimismo, la intervención territorial de la Estación se justificaba, pues era el único ente que había examinado científicamente las condiciones locales de la vid y, por ello:

“... En esta oficina—la única que puede dictaminar a ciencia cierta, por cuanto es la única que ha analizado uvas de las diferentes regiones de Concordia, en las distintas fases de su maduración, durante las vendimias de 1912 y del corriente año,—existen datos para comprobarlo, y a título de ejemplo le citaré el análisis de una uva efectuado ayer...” (Alazraqui, 1916, p. 45).

En una consulta realizada por Sebastián San Román para mejorar la producción de uno de los mayores emprendimientos de la zona, se apelaba a diversas estrategias para adecuar la producción a los requerimientos vigentes, mientras se trataban de mantener los componentes del vino particular de la zona:

“... si Ud. piensa hacer un vino dulce, por el estilo del malvasía que se le ha aconsejado, puede usted agregar un ½ gramo de cítrico por litro. Luego, a la degustación, se verá si exige otro tratamiento.

*2 Mistela rosado o tinta con lorda.* Contentándose con el color rosado que de por si da el lorda, al prensarse, estimo que con el bisulfiteaje habitual y filtrando el mosto al salir de la prensa (como para la elaboración del blanco), por medio del amianto, tendrá usted un caldo que alcoholizando fuertemente hasta donde permite la ley, le dará mistela rosada.

Si, por el contrario, lo que usted desea es lo que enológicoamente llaman los españoles, muy apropiadamente, *vino maestro*, tiene que fermentar con el orujo unas cuantas horas, acidificando fuertemente (hasta 7 y 8%) y bazuqueando con frecuencia” (Alazraqui, 1916, p. 96)

Mientras se continuaban con las tareas de asesoramiento a los viñateros y bodegueros locales, se renovaban los pedidos de mejoramiento de infraestructura y aumento del personal, asuntos que no fueron atendidos debido, entre otros motivos, a las dificultades económicas que ocasionaba el conflicto bélico internacional. Al mismo tiempo, en la provincia se registraba un descenso en la producción a solo 3694 hectólitros, procedentes de 571.183 kilos de uva, con lo cual mostraba una caída al noveno lugar a nivel nacional. Además, es oportuno mencionar, que de los 216 establecimientos registrados, ese año solo trabajaron 44 (República Argentina 1916, p. 17).

En 1918, por modificaciones en la ley de presupuesto, la sección Estaciones Agronómicas y Experimentales pasó a llamarse Chacras Experimentales, aunque su personal no se alteró, pese a las dificultades económicas que afrontaba la enseñanza agrícola y que pusieron en riesgo el funcionamiento de las instituciones. De este modo, la Estación Enológica de Concordia se transformó en Agronómica, con el probable objetivo de atender las demandas técnicas de otras producciones, en particular la promoción de la citricultura, un cultivo menor pero que comenzaba a registrar un crecimiento significativo durante estos años<sup>17</sup>. Con esto se reconocía la confianza de los agricultores locales en el “porvenir del citrus” y la Estación acompañaba con ensayos: extracción de esencia de ‘Zeste’ de citrus, por medio de éter, de ‘Zeste’ de naranja agria por destilación, por separación de esencias de hojas y se preparaban lociones alcohólicas con las esencias extraídas.

Para 1918, las hectáreas de viñas sembradas en la provincia eran 1162. Al año siguiente registró un leve ascenso a 1453 y en 1920 de 1476. Este incremento menor ponía en escena los límites de la expansión de la vid, que desde su implantación local no logró superar el máximo de 5000 hectáreas; por su parte, el cultivo de naranjos pasó de 1178 en 1919 a 2123 en 1920<sup>18</sup>.

A fines del año 1918 se produjo el alejamiento del director José Alazraqui, que fue reubicado en otra agencia del MAN especializada en enología, en Cafayate (Salta). La Estación de Concordia quedó a cargo de su ayudante, Luis Kelety, que renunció posteriormente quedando acéfala y sin la orientación tradicional. Esto conllevó su conversión hacia la granja con la construcción de infraestructura —porqueriza, gallinero, conejera y apiario— para obtener nuevos ingresos y educar a los agricultores en esta orientación productiva.

---

<sup>17</sup> En Argentina, el citrus se comenzó a cultivar en el siglo XVII en los enclaves de la Compañía de Jesús asentados en la Mesopotamia. A principios del siglo XX, la provincia de Corrientes comenzó a desarrollar su cultivo con fines comerciales (INTA, 2012). La proximidad geográfica con Entre Ríos podría explicar su rápida expansión en los departamentos del noreste.

<sup>18</sup> Para ampliar este cuadro productivo, en el censo agropecuario de 1908 se contabilizaron en Entre Ríos 506, 6 hectáreas de citrus (naranja y limón). En 1929 se registraron, solo en el departamento Concordia, 6980 hectáreas de citrus.

## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)**

La vacancia de la dirección fue resuelta con la designación del ingeniero agrónomo Pablo Trico hasta 1923. Si bien la falta de enólogo dificultaba la continuidad de los estudios, se practicaron algunos ensayos de levadura aplicadas a la enología, sin resultados concluyentes, se probaron abonos químicos potásicos con escasa proyección por lo elevado de los costos y, especialmente, se logró aumentar las plantaciones de mandarinas y viñas (República Argentina, 1920). Advertimos, así, que a pesar de los esfuerzos de asesoramiento y experimentación de esta oficina, la cantidad de hectáreas de vid en la provincia se mantuvo sin demasiadas variaciones. Al mismo tiempo, el crecimiento de los cultivos de citrus se vislumbraba como una actividad promisoriosa, especialmente en el departamento Concordia.

En 1928, la Estación redefinía su orientación al convertirse en citrícola (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, 2012), corolario, quizás, de los cambios productivos que experimentaban los departamentos donde la vitivinicultura había tenido su mayor esplendor.

### **Balance**

A fines del siglo XIX, en Entre Ríos, se podía identificar una zona — comprendida por los departamentos del noreste— donde había adquirido notoriedad el desarrollo vitivinícola, promovido por los grupos de inmigrantes que trasladaron costumbres de sus tierras de origen. Las aparentes prosperidad y velocidad del cultivo del viñedo alertó a funcionarios y productores de la necesidad de disponer de conocimientos para mejorar las explotaciones e impulsar la industrialización a una escala mayor. Desde el ámbito privado y el estado provincial se crearon instituciones para colaborar en la formación de personal idóneo, la caracterización de las problemáticas y demandas de las vides de la región, pero tuvieron corta duración y su impacto en la producción local resulta difícil de identificar.

En este contexto, el Estado Nacional, a través del Ministerio de Agricultura, asumió la tarea de investigación, divulgación y capacitación en la vitivinicultura regional, una preocupación que circulaba entre los cuadros técnicos del organismo, interesados por el desarrollo de un vino de origen. Las inspecciones que habían realizado, primeramente Manuel Vázquez de la Morena y, posteriormente, José Alazraqui y Pedro Anzorena a los viñedos de Entre Ríos —reputados agrónomos de origen extranjero los dos primeros— convalidaba desde una mirada experta un diagnóstico sobre la potencialidad que podría adquirir los vinos de origen, con destaque de las propiedades de cada zona del país.

La puesta en funcionamiento de la Estación Enológica y el nombramiento del mencionado Alazraqui en la dirección, revelaba el interés por mejorar una actividad que tenía como principal ventaja, frente a Cuyo, la cercanía de los mercados de consumo, puntualmente Buenos Aires y otras provincias del Litoral. Si bien las actividades realizadas en la Estación cubrieron varias demandas, especialmente

## Janet Priscila Cian

vinculadas a la difusión de prácticas y conocimientos propios de la producción vitícola y, con ello, legitimó un saber técnico de desarrollo local, también afrontó numerosas dificultades. Entre las que se encontraba la falta de personal y presupuesto para cubrir la atención del predio y las variadas acciones emprendidas. Se sumaba la crisis de producción del año 1913, la competencia que representaba la principal región vitivinícola del país, la legislación en vigencia que no contemplaba los rasgos de los vinos de origen, llevaron a la paulatina reconversión. Esto podría explicar el traslado del enólogo, luego de seis años en la provincia, y también los graduales cambios en la orientación de la institución, producto de las necesidades locales.

Con respecto al último punto señalado, advertimos que las consultas que realizaban los productores en la Estación también incluían a las problemáticas del citrus, un cultivo que crecía en la región; mientras la cantidad de hectáreas de vid mostraba tendencia a disminuir, el citrus se expandía según exponía la estadística nacional y provincial. Se puede conjeturar que dicho avance se efectuaba por la mayor seguridad que ofrecía la citricultura, al resistir las variaciones del clima, tener un margen de rentabilidad superior por requerir un cuidado menor que la vid y la escasa competencia que enfrentaría en el mercado nacional. Sin embargo, no contamos con elementos suficientes para concluir que dicho desplazamiento involucró a los mismos actores, viñateros y bodegueros, reconvertidos en citricultores, un asunto que requiere una exploración particular.

## Bibliografía

Archivo General de Entre Ríos. *Jefatura de Policía de Colon 1893, enero diciembre*. Gobierno Serie XII C Carpeta 2 Legajo 10.

Ascolani, A. (2011). Los agricultores y la educación para la modernización e integración social, durante el apogeo y crisis de la Argentina agroexportadora (1899-1936)". En Civera, A, Alfonseca Giner de los Ríos J. y Escalante, C. (coord.). *Campesinos y escolares: la construcción de la escuela en el campo latinoamericano (siglos XIX y XX)*. México: Porrúa-El Colegio Mexiquense, pp. 349-392.

Ascolani, A. (2014). El agrónomo Silvio Spangenberg y la consolidación de la Escuela de Agricultura de Casilda (1900-1928). *Revista HISTEDBR*, Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Educação, Grupo de Estudos e Pesquisas "História, Sociedade e Educação no Brasil" – HISTEDBR, Campinas, Brasil, 14 (60), pp. 3-20. Recuperado de: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/histedbr/article/view/8640545>

## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)**

Alazraqui, J. (1916). *La estación enológica Nacional de Concordia. Consultas técnicas y síntesis de su labor*. VASI, Hnos. Concordia y Buenos Aires.

Barrio, P. (2010) Controles estatales a la industria del vino en Mendoza, 1890-1914. *H-industri@ Revista de historia de la industria, los servicios y las empresas en América Latina*, 4 (7), Recuperado de <https://ojs.econ.uba.ar/index.php/H-ind/article/view/425>

Beretta Curi, A. (2015) Los caminos de innovación en el agro: Inmigración, redes de agricultores, elites y viticultura en el Uruguay de la modernización (1870-1900). En Beretta Curi, A (director) *Historia de la viña y el vino de Uruguay El viñedo y su gente (1870-1930) Tomo I* Ediciones Universitarias, Unidad de Comunicación de la Universidad de la República (UCUR) pp 197-232.

Bohoslavsky, E. (2016). ¿Hay una nueva historiografía del Estado argentino? En F. Rodríguez Vázquez, & y C. Raffa (Comp). *Profesionalizando un Estado provincial, Mendoza, 1890-1955*. Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo, Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado, pp. 7-18. Recuperado en [http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos\\_digitales/8430/libro-profesionalizandounestado.pdf](http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/8430/libro-profesionalizandounestado.pdf)

Cian, JP. (2019) Instituciones educativas para el desarrollo de la vitivinicultura litoral. Entre Ríos, Argentina (1904-1918). *RIVAR* 6 (17). Recuperado de [http://revistarivar.cl/images/vol6-n17/art06\\_RIVAR17.pdf](http://revistarivar.cl/images/vol6-n17/art06_RIVAR17.pdf)

Djenderedjian, J. y Schmit, R. (2008). Avances y límites de la expansión agraria argentina: crecimiento económico y distribución de la riqueza rural en Entre Ríos (1860-1892). *Investigaciones de Historia Económica* (11), pp. 75-106. Recuperado de: <https://recyt.fecyt.es/index.php/IHE/article/view/70133/42379>

Domínguez Soler, S. (2000). *Entre Ríos viñas y vinos*. Buenos Aires: Dunken.

Estación Enológica Nacional de Concordia (1915) *Copiador*.

Gutiérrez (2007a). *Educación, agro y sociedad. Políticas educativas agrarias en la región pampeana 1897-1955*. Buenos Aires: Editorial Universidad Nacional de Quilmes.

INTA (2012). *Centenario de la Estación Experimental Agropecuaria Concordia-Entre Ríos 1912-2012*. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Presidencia de la Nación. Recuperado <https://inta.gob.ar/documentos/centenario-de-la-eea-concordia>

Lenis M. y Rodríguez Vázquez F. (2014) Instituciones agronómicas y economías regionales en Argentina: el vino mendocino y el azúcar tucumano, 1890-1916.

## Janet Priscila Cian

*Historia Agraria*, 62 pp. 117-145. Recuperado de file:///C:/DialnetInstitucionesAgronomicasYEconomiasRegionalesEnArge-4663189%20(1).pdf

Lacoste, P (2019) *La vid y el vino en el Cono Sur de América Argentina y Chile (1545-2019). Aspectos políticos, económicos, sociales, culturales y enológicos*. Mendoza: Inca Editorial.

Martocci, F. (2014 a). Cultivar al agricultor en la pampa seca. Generación y difusión de conocimientos agrícolas en las primeras décadas del siglo XX. *Mundo Agrario* (15). Recuperado en <https://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/MAv15n29a02/6002>

Martocci, F. (2014b). La producción agrícola en los márgenes: prácticas, saberes e innovaciones en el Territorio Nacional de La Pampa (1883-1940)". *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana "Dr. Emilio Ravignani"*, pp. 11-48. Recuperado de <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/boletin/article/view/6752>

Martocci, F. (2018) ¿Cómo resolver los problemas del agro en el interior argentino? Las iniciativas estatales para la formación de técnicos y el desarrollo de investigaciones científicas en La Pampa (1952-1959). *Apuntes. Revista de Ciencias Sociales*, pp.1-36. Recuperado de <https://revistas.up.edu.pe/index.php/apuntes/article/view/908/1088>

Moyano, D. (2014). El azúcar se forma en el campo El papel de las agencias estatales en la modernización de la agricultura cañera tucumana (1880-1910). *Mundo Agrario* (15), pp. 1-33. Recuperado en <https://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/MAv15n29a04>

Moyano, D, Campi, D, Lenis, M. (2011). La formación de un complejo científico-experimental en el norte argentino. La estación experimental agrícola de Tucumán (1909-1922). *Prohistoria*, (16), pp. 1-18.

Ospital, S. (2003) Vino en la pampa. La actividad vitivinícola en la provincia de Buenos Aires, 1900-1940. *Mundo Agrario*, 4(7). Recuperado de: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/>

Peyret, A. (1889) *Una visita a las colonias de la República Argentina*. Buenos Aires: Tribuna Nacional.

Plotkin, M y Zimmermann, E. comp (2012). *Los saberes del Estado*. Buenos Aires: Edhasa.

## **Sabores y aromas del Litoral: la producción de conocimiento para la vitivinicultura local, Entre Ríos (1912-1930)**

Quinodoz M y Pérez Colman (2004). Alejo Peyret, generarca argentino. En *Revista del Centro de Genealogía de Entre Ríos*.

República Argentina (1893). *La provincia de Entre Ríos. Obra descriptiva escrita con motivo de la exposición Universal de Chicago, bajo la dirección de la Comisión nombrada por el Exmo Gobierno de la provincia, pro decreto de fecha 16 de julio de 1892*. Paraná: Tipografía, Litografía y Encuadernación La Velocidad.

República Argentina Ministerio de Agricultura (1900). *Memoria presentada al Honorable Congreso enero de 1899-octubre de 1900*. Buenos Aires: Imprenta de M. Biedma e Hijo.

República Argentina (1912) *Boletín Oficial*, Buenos Aires, 29 de marzo.

República Argentina (1914). *Boletín del Ministerio de Agricultura*. Febrero de 1914, Buenos Aires: Talleres gráficos del Ministerio de Agricultura.

República Argentina (1916). *Boletín del Ministerio de Agricultura* marzo abril de 1916 N 3 y 4, Buenos Aires: Talleres gráficos del Ministerio de Agricultura.

República Argentina (1920) *Memoria presentada al Congreso de la Nación por el Ministro de Agricultura Ing Alfredo Demarchi 1919*. Buenos Aires: Talleres Gráficos del Ministerio de Agricultura de la Nación.

República Argentina (1921) *Memoria presentada al Congreso de la Nación por el Ministerio de Agricultura Ing. Alfredo Demarchi 1920*. Buenos Aires: Talleres gráficos del Ministerio de Agricultura de la Nación.

Richard Jorba, R. (2010) Comercio y producción en el proceso de desarrollo capitalista en la provincia de Mendoza, Argentina, 1850-1915. De fábrica de carne y grasa a fábrica de vinos. *América latina en la historia económica* (33), pp. 159-188. Recuperado en <http://alhe.mora.edu.mx/index.php/ALHE/article/view/432>

Rodríguez Vázquez, F. (2009 a) Conocimiento y agricultura: los agentes estatales de la modernización técnica en el Oasis Sur de Mendoza, Argentina, 1908-1920. *Antíteses* 2 (3), pp 297-318 recuperado de <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/antiteses>

Rodríguez Vázquez, F. (2009 b) Desarrollo científico e industria vitivinícola moderna: Orígenes y consolidación de la Estación Enológica de Mendoza (Argentina), 1904- 1920 *Mundo Agrario* 9(18). Recuperado de [http://www.fuentesmemoria.fahce.unlp.edu.ar/art\\_revistas/pr.3785/pr.3785.pdf](http://www.fuentesmemoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.3785/pr.3785.pdf)

## Janet Priscila Cian

Rodríguez Vázquez, F. (2011) Las escuelas de orientación productiva en Mendoza como fundamento de la consolidación de la economía regional vitivinícola argentina (1880-1914). *Sociedad de Historia de la Educación Argentina*

Rodríguez Vázquez, F. (2012) La recepción italiana en la educación agrícola y en la difusión de conocimientos técnicos para la vitivinicultura de Mendoza, Argentina (1890-1920) *Mediterranea. Recherche Storiche*; pp. 539 - 558

Rodríguez Vázquez, F. (2013). *Educación y vitivinicultura. Formación de recursos humanos y generación de conocimientos técnicos en Mendoza (1890-1920)*. Rosario: Prohistoria.

Rodríguez Vázquez, F. (2014) Educación agrícola, enólogos y tecnología: trayectorias de cambio y perfeccionamiento en bodegas de Mendoza, 1890-1930. *Mundo Agrario* 15 (28). Recuperado <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/>

Vera, L y Garavello, M. (2012). *Artículos sobre la historia de la Experimental Concordia. Presentación en texto y audiovisual. Jornada interdisciplinaria de estudios para el desarrollo de la región de Salto Grande Concordia*, 18 y 19 de octubre de 2012.

Pérez Romagnoli, E. (2010) *Industrias derivadas de la vitivinicultura moderna en Mendoza y San Juan. Dinámicas de una región en formación (1885-1930)*. Rosario: Prohistoria.

Provincia de Entre Ríos (1904). *Memoria presentada a la Honorable Legislatura de la provincia por el Ministro de Gobierno, Ing. Alberto Méndez Casariego, tomo I, 1903-1904*. Buenos Aires: Compañía Sud Americana de Billetes de Banco

Provincia de Entre Ríos. *Decretos y acuerdo dictados en ambos Ministerios en el mes de enero de 1895*.

Recibido: 11/04/2022

Evaluated: 30/05/2022

Versión Final: 15/07/2022