

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

Las investigaciones en torno las economías regionales extra pampeanas han cobrado especial relevancia no sólo porque han permitido reconstruir la configuración política, social y económica de estos espacios, sino también porque han posibilitado un análisis más complejo acerca de la construcción del Estado Argentino. En el marco de la inserción de la Argentina en el comercio internacional (en la segunda mitad del siglo XIX) y la adopción de un modelo productivo que se basaba en la obtención de bienes primarios y en su exportación, el estudio de actividades agroindustriales ubicadas en el interior del país, ha ofrecido un fértil campo para examinar las características que asumieron estos emprendimientos y sobre todo explorar la vinculación de las elites locales con el elenco dirigente de la política nacional. De esta manera, las relaciones entre los poderes públicos y los empresarios regionales han sido una clave explicativa que ha permitido dar sentido al apoyo que los poderes públicos brindaron a estas industrias, cuya cara más visible eran tarifas aduaneras que permitieron el control del mercado doméstico.

La obra de Rodríguez Vázquez, retoma este tópico, pero ofrece una perspectiva diferente, en tanto analiza las vinculaciones entre los poderes públicos y los actores económicos desde un enfoque que examina las modalidades que asumió la educación técnica en la provincia de Mendoza. De este modo, a través del abordaje de la Escuela de Vitivinicultura y de la Estación Enológica se analiza el derrotero del proceso de modernización económica que experimentó la vitivinicultura, pero centrando la mirada en la producción de nuevos conocimientos y en la formación de recursos humanos. La obra de Rodríguez Vázquez entronca, de este modo, con la producción historiográfica de Noemí Girbal-Blacha, Osvaldo Graciano y Talía Gutiérrez.

Los dos primeros capítulos reconstruyen de manera minuciosa la vida institucional de la Escuela de Vitivinicultura, desde su fundación en 1873 hasta su efectiva puesta en marcha en 1896. Los altibajos experimentados obedecieron a razones múltiples, desde la falta de presupuesto hasta la carencia de profesores especializados. No obstante, este camino sinuoso también reveló las dificultades que

experimentaron los poderes públicos para definir el perfil de las Escuelas Experimentales, especialmente aquellas que se encontraban en espacios regionales extrapampeanos. En tal sentido, el recorrido que ofrece Rodríguez Vázquez sobre los derroteros de la Escuela de Vitivinicultura refleja claramente las diferentes concepciones que estuvieron presentes y que, de alguna manera, modelaron a esta institución educativa. En consecuencia, los diferentes diseños curriculares plasmados en los diversos planes de estudios revelan una serie de tensiones y dificultades vinculadas a la impronta a que debían asumir las Escuelas Experimentales, es decir, si debían privilegiar la enseñanza práctica o teórica, si debían ofrecer una educación que incorporara saberes vinculados a la economía regional, o si debían seguir enfatizando conocimientos generales relacionados con la producción ganadera y agrícola, pero sin prestar especial atención a la industria vitivinícola. Otro aspecto fundamental era el referido a quienes integrarían el plantel de alumnos del establecimiento: serían los agricultores con el propósito de formar “campesinos cultos” tal como Domingo Faustino Sarmiento lo había formulado, o si asistirían a ella miembros de los sectores medios o de la élite. En este sentido, la ubicación urbana de la mayoría de las escuelas experimentales, anexadas a la Escuelas Normales o a los Colegios Nacionales instalaba esta controversia, toda vez que el acceso a la educación experimental se tornaba sumamente difícil para los agricultores que no residían en la ciudad. En el caso mendocino, los estudiantes fueron jóvenes ya alfabetizados y que pertenecían a un sector social que participaba del proceso de transformación de la economía provincial, caracterizada por la especialización vitivinícola.

Por otra parte, la puesta en marcha de un sistema de becas para garantizar la permanencia en la Escuela de los alumnos es un dato relevante, en tanto demuestra la preocupación de las agencias estatales por sostener el establecimiento y por procurar la formación de recursos humanos idóneos. También resulta importante destacar la política de perfeccionamiento en el exterior instrumentada por el gobierno mendocino. La inserción de los egresados de la Escuela en dependencias nacionales y provinciales da cuenta de la necesidad de contar con cuadros burocráticos formados, pero también el ingreso de los graduados a la dirección técnica de bodegas demuestra los requerimientos y necesidades que existían en el sector privado. En tal sentido, la Escuela de Vitivinicultura cumplió un rol fundamental en el proceso de modernización económica, no sólo a través de la educación técnica a sus alumnos, sino también en la construcción de un campo de saber, tanto práctico como teórico, que impactaría en el desarrollo agroindustrial mendocino.

El tercer capítulo aborda la creación de la Estación Enológica de Mendoza en 1904, que fue anexada a la Escuela de Vitivinicultura. La

creación de esta institución tenía por norte la generación de investigaciones que permitieran colocar a la agroindustria sobre bases científicas. En tal sentido, los saberes empíricos y el predominio de prácticas tradicionales debían ser reemplazados por conocimientos científicos producidos en el contexto local. La crisis vitivinícola provincial de 1902-1903 ofreció el puntapié necesario para que la fundación de una institución de esta característica tomara consistencia, puesto que aunque circulaban revistas especializadas que daban cuenta de los avances registrados en otras zonas productoras, la coyuntura de la crisis puso de manifiesto la necesidad de desarrollar conocimientos científicos de base local. La puesta en marcha de la institución se produjo en 1905 y ofrecía clases prácticas, por ejemplo sobre injerto de viñas a la vez que proporcionaba servicios de análisis gratuitos a través de los laboratorios que eran realizados por estudiantes avanzados y profesores. Desde sus orígenes la Estación se abocó al estudio sobre las particularidades de cada variedad de vid, sus grados de adaptabilidad al clima y al terreno, además de aclimatar variedades extranjeras, como así también a propender a brindar soluciones a uno de los problemas de la vinificación que tenía que ver con la materia prima local, que poseía características particulares puesto que era rica en azúcar y pobre en ácido lo que afectaba la fermentación. En tal sentido, la recomendación de usar el ácido tártrico en reemplazo del enyesado fue una consecuencia de los estudios desplegados en la Estación, al margen de que la utilización de este insumo ya haya sido una práctica bastante extendida entre los bodegueros mendocinos.

En 1914 se creó la Sección de Estaciones Agronómicas y Experimentales dependiente del Ministerio de Agricultura de la Nación, lo que implicó una reformulación de la Estación Enológica que pasó a denominarse Agronómica. El cambio de nombre tenía un sentido preciso, puesto que pretendía que la institución ampliara sus estudios lo que se podría entender como una clara intención por parte de los poderes públicos, de impulsar una diversificación productiva. Sin embargo, este intento no tomó cuerpo en la dotación de la Estación, ya que no significó el ingreso de recursos humanos y materiales, por lo que en consecuencia, siguió, muy vinculada a la vitivinicultura. Como destaca Rodríguez Vázquez "La importancia de la Estación anexa a la Escuela [...] reside, precisamente, en la configuración y consolidación de [un] corpus científico técnico local",¹ puesto que contribuyó a instalar la figura del enólogo, que aportó un sustento científico inexistente a la elaboración del vino, y permitió reemplazar las viejas tradiciones y prácticas heredadas en el cultivo de la vid y en la fabricación por otras sustentadas en base a conocimientos científicos.

¹ Rodríguez Vázquez, Florencia, Educación y Vitivinicultura... p. 140.

Esto fue posible en gran medida por las tareas de divulgación y extensionismo.

En el cuarto capítulo analiza la política de difusión y los agentes que llevaron adelante las transformaciones tecnológicas en la vitivinicultura mendocina. En tal sentido destaca la coexistencia de diversas clases de conocimientos que, de una u otra manera, intervinieron en el desarrollo de una tecnología. Ese abanico de saberes incluía la experimentación a través de prueba y el error, las tradiciones y experiencias previas y los conocimientos científicos. Asimismo, señala que entre 1870 y 1900 Europa fue la gran proveedora tanto de maquinarias como de conocimientos, que sufrieron un proceso de adaptación y de innovación que fue protagonizado por un contingente de inmigrantes y criollos miembros de una burguesía industrial en ascenso. Durante esta etapa se advierte la resistencia de los agricultores a adoptar innovaciones por medio de la lectura de folletos, revistas o manuales, aunque se mostraron más sensibles a confiar en prácticas que habían sido adoptadas por vecinos u otros agricultores cercanos. De este modo, “escala local y conocimiento tácito [...] fueron las notas características en los inicios de la modernización capitalista del viñedo y de la agricultura en general”.²

A comienzos del siglo XX comienzan a registrarse algunos cambios a través de la consolidación de establecimientos educativos y de la formación de técnicos que cumplieron un papel central en el desarrollo de investigaciones y en la difusión de nuevas técnicas agroindustriales. Uno de los problemas fundamentales que atravesó esta etapa tenía que ver con el rendimiento cualitativo de la materia prima y no con el cuantitativo. El discurso técnico, precisamente señalaba, que el excesivo rendimiento de las vides redundaba en un déficit en la aptitud enológica de las uvas. A pesar de ello, esta prédica no tuvo el eco esperado, toda vez que la demanda de un tipo de vino “grueso” tornaba, en gran medida, innecesaria la introducción de procedimientos tendientes a mejorar la calidad del producto final.

A partir de 1914 se registran algunos cambios importantes, como ser la presencia de enólogos en las bodegas, lo que daba cuenta, en última instancia, de que los criterios técnicos en la elaboración de vinos habían tomado consistencia entre los principales actores económicos. Del mismo, estos cargos eran ocupados por egresados de la Escuela de Vitivinicultura, que se convirtieron en figuras centrales en el proceso de modernización que experimentó la provincia de Mendoza en la segunda década del siglo XX.

A modo de balance, la obra de Rodríguez Vázquez entrelaza las vinculaciones existentes entre agencias estatales, burguesía regional y

² Rodríguez Vázquez, Florencia, Educación y Vitivinicultura... p. 142.

Reseñas

educación técnica. A través del estudio de la Escuela de Vitivinicultura y de la Estación Enológica nos ofrece un panorama mucho más complejo del proceso de modernización económica que experimentó Mendoza, nos revela los límites existentes en la aplicación de innovaciones y nos advierte sobre la importancia de la lógica económica en la adopción o rechazo de determinados conocimientos. Asimismo, nos muestra las dificultades que estuvieron presentes en la formulación de las políticas educativas con base técnica, y cómo el proceso de generación y difusión de conocimientos, fue mucho más sinuoso y menos lineal de lo que se supone. En síntesis, *Educación y Vitivinicultura*, nos brinda una mirada alternativa al proceso de configuración de la economía mendocina, basada en la producción de vinos, que complementa y enriquece la ya consolidada historiografía regional de Mendoza.

María Lenis.