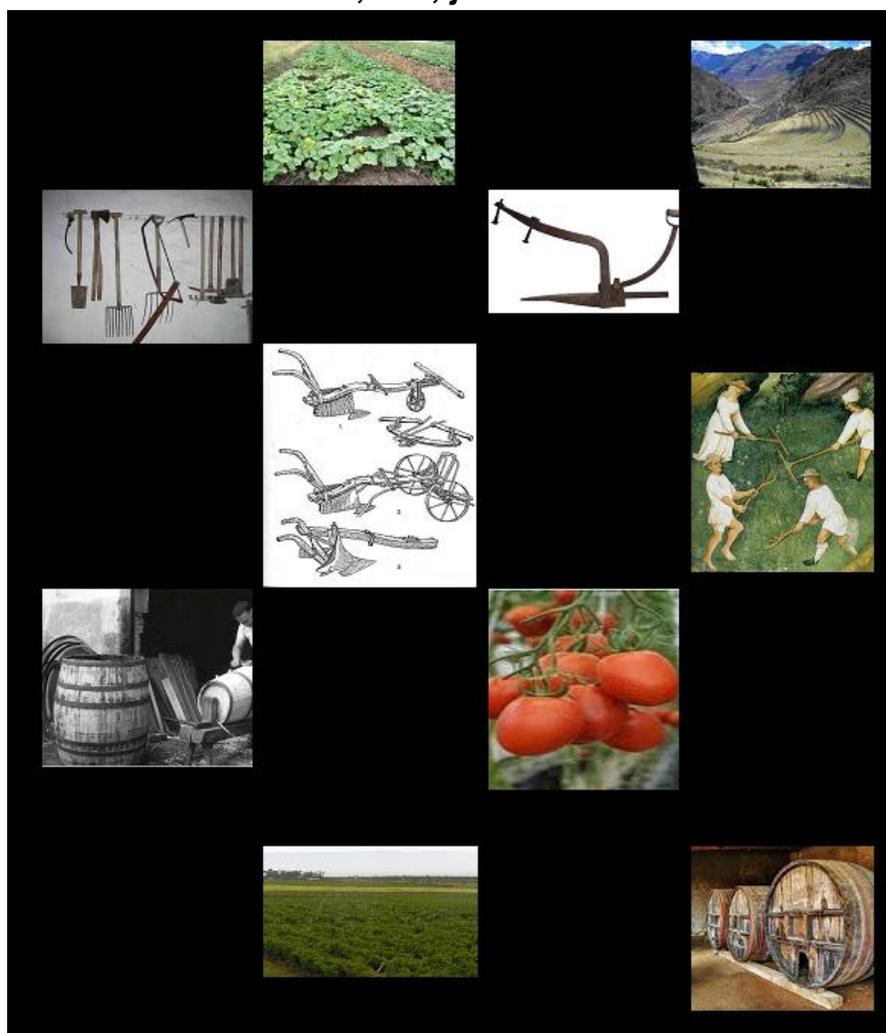




Vol. VII, nº 1, junio de 2013



### Estudios Agrarios Vitivinicultura

Entre 1991 y 2006, el Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos (CEIL) y el Centro de Estudios Interdisciplinarios Uruguayos (CEIU) coeditaron la revista "Encuentros". En 2007, ambos Centros resolvieron continuar esa edición en versión digital y desagregada en dos revistas electrónicas: Encuentros Latinoamericanos y Encuentros Uruguayos.

**REVISTA ENCUENTROS LATINOAMERICANOS** es una publicación electrónica semestral, especializada en América Latina. Los números se publican en línea, en los meses de junio y diciembre de cada año, presentando cuatro versiones temáticas: 1) Pensamiento, Sociedad y Democracia; 2) Inmigración, Estados, Empresas, Ciencia y Tecnología; 3) Estudios de Género y 4) Estudios Agrarios.

**ÍNDICE****I. Presentación** .....1**II. Dossier**

Andrea Bentancor: *El ojo del amo engorda el ganado. Reglamentos de trabajo, dispositivos para el control social de la mano de obra asalariada dentro del sector vitivinícola uruguayo*. . . . . 7

Félix Briones Quiroz, Cecilia Hernández Sandoval: *La educación agraria en Chile: el caso de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, 1895-1905*. . . . . 47

Amalia Lejavitzer L.: *Ecós de los agrónomos latinos en los manuales de agronomía uruguayos del siglo XIX: Antonio Teodoro Caravia y la viticultura*. . . . . 81

Eduardo Pérez Romagnoli: *Artesanos e industriales de ayer. Vitivinicultura y metalúrgicos del cobre en Mendoza y San Juan (1885-1930)*. . . . . 101

Paulina Rytkönen: *Imports of Latin American Wines in Sweden 1917-1955*. . . . .142

Lorenzo Huertas V.: *Cronología de la producción del vino y del pisco en el Perú 1548-2010*. . . . . 172

Carlos Altezor: *Paisaje y arquitectura en la bodega Los Cerros de San Juan. Una mirada actual sobre sus características patrimoniales*. . . . .190

**III. sección documental**

*La Asociación Rural Del Uruguay y la presencia de la Filoxera (1888-1916)*. . . . .208

**IV. Proyectos, tesis**

Ana Clara Polakof: *“Estudio léxico de las enfermedades de la vid (1870-1900)” (proyecto de Iniciación a la Investigación)*. . . . .221

Daniel Fessler: *Resumen de Tesis de Maestría. Apuntes sobre una historia del delito y el castigo en Uruguay*. . . . .230

Nicolás Duffau: *Resumen de Tesis de Maestría. Armar al bandido. Prensa, folletines y delincuentes en el Uruguay de la modernización: el caso de “El Clinudo” (1882-1886)*. . . . . 241

**V. Notas bibliográficas**

Ricardo José Hernández Duarte: *Juan Manuel Cerdá. Condiciones de vida y vitivinicultura: Mendoza, 1870-1950*, Bernal, Universidad Nal. de Quilmes, 2011. . . . 250

Andrea Cantarelli: *Inés Sanjurjo de Driollet, Pequeños espacios ex céntricos. Instituciones, sociedad y economía en la periferia de Mendoza (1900-1955)*, Rosario, Prohistoria, 2012. . . . .256

Heriberto Cairo: *Luis Vicente Elías Pastor, Los trabajos del vino y los paisajes singulares del viñedo*, Madrid, Eumebia, 2011. . . . .260

## PRESENTACIÓN

El número 16 de Encuentros Latinoamericanos, Sección Estudios Agrarios, está dedicado a la vitivinicultura. Tratándose de una publicación de carácter interdisciplinario, los núcleos temáticos presentan diversos abordajes que, en esta ocasión, se construyen a partir de los propuestos por la Historia Económica y Social, la Antropología, la Geografía, la Arquitectura y la Filología. En un espacio de estudio tan amplio y fértil como la vitivinicultura, las posibilidades de diálogo son prometedoras y concurren a la construcción de incompletos escenarios como aportes a una comprensión más amplia, compleja, profunda y totalizadora sobre el tema. Y esto es posible por el desarrollo que han tenido estos estudios en las últimas décadas, llevados adelante por equipos de investigación en universidades europeas, americanas, australianas y latinoamericanas y, más recientemente, por estudiosos africanos y asiáticos. Algunos temas y problemas que han sido objeto de seguimiento desde esta revista y desde otras publicaciones del Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos “Prof<sup>a</sup>. Lucía Sala”, constituyen pieza central en esta publicación. Los revisaremos brevemente.

Las elites han cumplido un papel relevante en los procesos de modernización, claramente estudiados en la región austral sudamericana. Este emprendimiento no fue llevado adelante por la clase terrateniente tradicional y en todos estos países se aprecia la incorporación de *hombres nuevos* que proceden de otras actividades económicas –comercio, banca, o minería- y de cuyo seno emerge una elite con un programa modernizador. La perspectiva de elites agrarias fuertemente conservadoras y principales soportes de las repúblicas oligárquicas asociadas a modelos agro-exportadores se expresó en organizaciones corporativas con un fuerte pensamiento modernizador, que no difirieron sustantivamente entre sí, y es reconocible en la similitud de objetivos

e instrumentos que adoptaron, por ejemplo, la Asociación Rural del Uruguay y la Sociedad Nacional de Agricultura de Chile. En estas sociedades, la modernización fue acompañada de tensiones sociales crecientes entre pequeños viticultores y terratenientes, y al interior de las grandes fincas – tampoco ausente en otras de menores dimensiones- entre patrones y asalariados.

Las elites como objeto de estudio enlazan con otro tema relevante, particularmente en los países del Río de la Plata: el rol de la inmigración europea en el desarrollo de nuevas actividades agrícolas. La afirmación no descubre una situación excepcional, ya que numerosos estudios han reparado en los inmigrantes como agentes del desarrollo de la agricultura y los procesos de innovación, en diferentes países y contextos históricos. El protagonismo de la inmigración europea en el desarrollo de la agricultura diversificada y la innovación en varios países de América Latina, Estados Unidos o Australia, en la segunda mitad del siglo XIX, ha suscitado interés y generado una extensa literatura en las últimas décadas. Esos flujos migratorios tuvieron como uno de sus destinos privilegiados los países del Plata, donde aportaron al desarrollo y modernización del sector vitivinícola. Dos trabajos abordan el tema desde diferentes perspectivas. El artículo de Eduardo Pérez Romagnoli *“Artesanos e industriales de ayer. Vitivinicultura y metalúrgicos del cobre en Mendoza y San Juan (1885-1930)”* incursiona en una línea de trabajo en la que el autor ha realizado importantes contribuciones en las dos últimas décadas: el aporte de la inmigración europea en innovaciones tecnológicas para la región, como respuesta a las demandas generadas por bodegas y destilerías industriales en Mendoza y San Juan, en las primeras décadas de la especialización vitivinícola regional, entre 1885 y 1930. El artículo de Alcides Beretta Curi *“Inmigración europea, elite terrateniente y agricultores: el desarrollo de la vitivinícola en el departamento de Soriano (Uruguay), 1870-1900”* ” aborda el problema de la innovación en la agricultura desde la constitución de espacios de socialización por los agricultores de algunas zonas pioneras del Uruguay. El estudio atiende algunas localidades del departamento de Soriano, centrandó la atención en Mercedes y su entorno, donde una elite muy dinámica –donde se reconoce la presencia de algunos inmigrantes y de otros hombres cuyos orígenes familiares

remontan a la colonia- articuló con medianos agricultores –en su mayoría italianos- y terratenientes que ensayaron con viñedos y otros cultivos.

El artículo de Carlos Altezor, *“Paisaje y arquitectura en la bodega Los Cerros de San Juan. Una mirada actual sobre sus características patrimoniales”*, rescata la obra de una familia de inmigrantes alemanes en el Departamento de Colonia, los Lahusen. Altezor advierte que el *“conglomerado social constituido por trabajadores y técnicos de la bodega se nutrió de la herencia inmigratoria de alemanes, irlandeses e italianos mayormente que supieron transmitir todo su saber agrario y particularmente el conocimiento sobre la producción vitícola con iniciativa e innovaciones”*. El autor realiza una síntesis de su estudio sobre la bodega y el viñedo de “Los Cerros de San Juan”, donde aprecia la conformación de un paisaje nuevo, *“encauzando la fecundidad natural y la ordenación del territorio sin afectar la armonía con el medio ambiente”*.

Los programas de modernización de la agricultura incluyeron como un capítulo clave y especial la formación de agrónomos –a través de instituciones especiales dependientes de ministerios y, principalmente a través de las universidades- y de agricultores y cuadros medios. Los proyectos de Escuelas Agrarias, como parte de los programas de modernización del agro en la América Latina, y especialmente en los países sudamericanos, registraron desiguales éxitos –también fracasos- no sólo determinados por la claridad de objetivos, la elaboración de programas con actualizada base científica, las necesarias dotaciones materiales, y recursos humanos con sólida formación. Las referencias obligadas fueron Francia y España, donde se contrataron directores y algunos profesores. El artículo de Félix Briones Quiroz y Cecilia Hernández Sandoval *“La educación agraria en Chile: el caso de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, 1895-1905”* aborda un caso particular, el de una escuela agraria especializada en la vitivinicultura entre los años 1895 y 1905.

El tardío proceso de creación de centros universitarios para la formación de profesionales en el agro, la ausencia de fuentes de información confiables para asesorar a los empresarios en la instancia de tomar decisiones, obligaron

a la elite a instrumentar diversas estrategias. Los viajes de algunos de sus miembros por los principales países de la Europa occidental y mediterránea, y los itinerarios transitados entre instituciones científicas, bibliotecas, organizaciones corporativas de productores, centros de enseñanza, así como el contacto directo con establecimientos modelos y empresarios innovadores, delinean una de las vías de apropiación del conocimiento. Sin embargo, la mayoría de estos hombres no escribieron –al menos con el propósito de hacerlo público- memorias ni impresiones, pero el conocimiento adquirido, sus observaciones y los asesoramientos recibidos, los registraron en la correspondencia, en tertulias y sesiones de trabajo, en conferencias y congresos de viticultores. Miembros de estas elites prepararon manuales o tradujeron textos franceses para su divulgación entre los viticultores. En Uruguay, el catalán Francesc Vidiella redactó un manual en el que resumía sus conocimientos y experiencias a pedido de la Asociación Rural del Uruguay; Eusebio Blanco publicó el «Manual del viñatero en Mendoza», donde tradujo y anotó el redactado por Henry Machard y Pablo Varzi volcó al castellano el libro de P. Viola y P. Ferrouillat, «*Manuel Pratique pour le traitement des maladies de la vigne*». No menos importante, los programas y las acciones de las direcciones corporativas que dedicaron importantes recursos y energías a la constitución de bibliotecas muy actualizadas. De igual modo procedieron la mayoría de los empresarios en el sector, y si aun las bibliotecas agrarias no han sido objeto de un estudio en profundidad, no es aventurado afirmar que los manuales franceses y españoles del XIX eran conocidos por los miembros de las elites tanto en Santiago, Buenos Aires, Mendoza, Montevideo, y también en otras ciudades de provincia. En este contexto, el artículo de Amalia Lejavitzer L. “*Ecos de los agrónomos latinos en los manuales de agronomía uruguayos del siglo XIX: Antonio Teodoro Caravia y la viticultura*” estudia la obra agronómica de este autodidacta, en particular lo referido a la viticultura. Lejavitzer rescata la vigencia que, hasta bien entrado el siglo XIX, tuvo “no sólo el canon de los agrónomos latinos en la educación humanista de corte clasicista de la época, sino el género del manual, concebido al estilo de la literatura latina, como una obra técnica que busca transmitir un saber práctico”.

La producción de vinos en los países americanos tenía por destino principal sus mercados internos. En esta perspectiva, el artículo de Lorenzo Huertas Vallejo *“Cronología de la producción del vino y del pisco en el Perú 1548-2010”* realiza un seguimiento de la producción en un larga duración, desde su papel destacado entre la segunda mitad del siglo XVI y la primera mitad del siglo XVIII, ocupando *“el primer lugar en la producción de vinos y piscos en América Latina”* y considerando diversos factores que afectaron negativamente esta situación de predominio luego de la independencia y la constitución del estado nacional.

Las políticas de expansión comercial promovidas por los Estados y demandadas por las corporaciones de industriales y comerciantes exportadores de los países de emigración (Italia y España, también Francia) valoraron la presencia de comunidades de emigrantes en ultramar con capacidad para generar una demanda creciente de productos procedentes de esos países. El comercio de vinos hacia los países sudamericanos operó en una trama de intereses mercantiles que involucraba a las casas exportadoras en Europa y a los comerciantes importadores de origen europeo en la región. En este espacio, se recupera un fenómeno poco visible: la recomposición de funciones de los importadores de origen español e italiano frente a un mercado en el que se les tornaba cada vez más dificultoso incidir. Si bien la presencia de inmigrantes-consumidores despertó una gran expectativa, por otro lado alimentó oportunidades que convirtieron a una parte de estos inmigrantes en productores de vinos, que compitieron con los importados. Esta tensión se derimió en la interna de las corporaciones empresariales étnicas y propició un reacomodo de los empresarios. El comercio de vinos, la sustitución de importaciones por políticas proteccionistas y la configuración de los mercados, definen pues otro nudo temático de interés para los estudios sobre la vitivinicultura regional y del que han resultado enfoques diferentes y complementarios. El artículo de Paulina Rytkönen *“Imports of Latin American Wines in Sweden 1917-1955”* ingresa a un aspecto menos conocido del comercio de vinos, las exportaciones de vinos latinoamericanos hacia un país consumidor, Suecia. Los envíos a otros mercados fue un objetivo -difícil de concretar por los productores sudamericanos- clave para enfrentar las crisis de

superproducción. La autora se propone *“una contribución puramente empírica con fuentes anteriormente desconocidas sobre las importaciones suecas de vinos argentinos y chilenos”*, antes de 1955.

Finalmente, la Selección Documental considera uno de los problemas fitosanitarios de mayor impacto en el siglo XIX: la filoxera. Un breve recorrido por la historia de este flagelo, las controvertidas soluciones propuestas por los científicos mientras la plaga devastaba el viñedo europeo, y sus repercusiones en Uruguay. La selección documental refleja la incertidumbre y las contradictorias medidas implementadas en el país, así como el papel de la Asociación Rural del Uruguay como institución asesora del gobierno, desde que la filoxera se hizo presente en el país, así como las recomendaciones que propuso para implementar su erradicación.

Alcides Beretta Curi  
Montevideo, junio de 2013

## **El ojo del amo engorda el ganado. Reglamentos de trabajo, dispositivos para el control social de la mano de obra asalariada dentro del sector vitivinícola uruguayo.**

Lic. Andrea Bentancor Bossio<sup>1</sup>.

### **Resumen**

Este artículo aborda la temática de los asalariados rurales comprendidos dentro del sector vitivinícola uruguayo entre 1870 y 1930. Para ello se tomó como fuente documental la reglamentación interna que organizaba el trabajo en dos de los más emblemáticos establecimientos de la época, “Reglamento Interno de la Granja Varzi” y “Reglamento Interno del Establecimiento Agronómico Piriápolis”. Estos documentos sintetizaron el pensamiento de las clases dirigentes que actuaron como agentes fundamentales en el cambio de la sensibilidad de las poblaciones rurales y urbanas que habitaban nuestro territorio. La consolidación del Estado Nación uruguayo requirió de este tipo de dispositivos como medios biopolíticos de control del cuerpo de aquellos considerados “bárbaros”. La reglamentación presentada nos acerca a la producción discursiva de una época donde la doctrina higienista pretendió generar una estabilidad social integracionista resultante de la aceptación de pautas y normas únicas para un conglomerado de personas disímil en sus raíces étnicas y culturales. Estos documentos tuvieron un valor prescriptivo fundamental, sirvieron como marco legal y justificación de la precisa y continua vigilancia que dicha doctrina imprimió para los espacios públicos y para la vida privada de las personas.

**Palabras claves:** Asalariados, reglamentos de trabajo, disciplinamiento, control social.

### **Abstract**

---

<sup>1</sup> Licenciada en Trabajo Social UdelaR/FCS, Estudiante avanzada de la licenciatura en Ciencias Antropológicas Udelar/ FHCE, Investigadora Grado 2, Proyecto “La vitivinicultura uruguaya en el marco regional y sus raíces atlántico mediterráneas, 1870-2000) “- Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos, Prof. Lucia Sala, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República, [manitou@adinet.com.uy](mailto:manitou@adinet.com.uy)

RECIBIDO: mayo 12 de 2012

ACEPTADO: noviembre 23 de 2012

This paper addresses the issue of rural workers fall within the Uruguayan wine industry between 1870 and 1930. This was made as a documentary source internal rules organizing the work in two of the most emblematic places of the time, "Internal Varzi Farm" and "Rules of the Agricultural Establishment average". These documents synthesized the thinking of the ruling classes who acted as key players in changing the sensitivity of the rural and urban populations that inhabited our territory. The consolidation of the nation state Uruguayan required devices such as media control biopolitical body of those considered "barbarians". The regulations introduced us to the discursive production of an era where the doctrine intended to generate a hygienist integrationist social stability resulting from the acceptance of guidelines and rules unique to a cluster of dissimilar people in their ethnic and cultural roots. These documents were worth prescriptive fundamental legal framework and served as justification for the accurate and continuous surveillance that doctrine printed for public spaces and private lives of people.

**Key words: Employees, work rules, discipline, social control.**

## 1- Introducción.

Este trabajo tiene por finalidad reconstruir las relaciones laborales dentro de los grandes Establecimientos Vitivinícolas<sup>2</sup> entre 1870 y 1930. A lo largo de las siguientes páginas se realizará una caracterización inicial de los vínculos laborales que se establecieron entre patrón y obrero tomando básicamente como fuente documental la reglamentación interna que organizó el trabajo de los asalariados del sector desde finales del siglo XIX. Para ello se trabajó básicamente con el **“Reglamento Interno de la Granja Varzi”** y el **“Reglamento Interno del Establecimiento Agronómico Piriápolis”**. Ambas ordenanzas fueron elaboradas y puestas en práctica por sus propietarios, Pablo Varzi y Francisco Piria respectivamente. Cabe destacar que este tipo de documentación de base preceptiva tuvo plena vigencia a lo largo del primer cuarto del siglo XX dando respuesta a un vacío legal existente en torno a la reglamentación del trabajo asalariado en nuestro país y en otros del continente.

---

<sup>2</sup> Estos establecimientos presentan características particulares que los diferencian de las pequeñas explotaciones familiares. Los mismos cuentan con: a) grandes extensiones de tierra cultivada, b) mano de obra asalariada todo el año, c) elevadas inversiones de capital, d) asesoramiento técnico (agronomo y/o enólogo), e) tecnología de punta, entre otras.

En nuestro país la cátedra sobre Legislación del Trabajo y Previsión Social, se instituirá recién en el año 1927 siendo su director el Dr. Emilio Frugoni. En el discurso inaugural se plantea además de su pertinencia la importancia de posicionarla como un verdadero dispositivo de extensión universitaria que afronte los problemas sociales del trabajo en relación directa con la organización jurídica.

“El industrialismo moderno ha provocado el nacimiento de ese derecho por doble manera, creando las condiciones sociales y los problemas que le dan base o razón de ser, y creando las grandes masas de obreros organizados que constituyen la fuerza directa o indirectamente determinante de su aparición y desarrollo (...) El campo de acción del Estado ha debido ampliarse a la presión de las nuevas reivindicaciones jurídicas, que dejaron fuera de la realidad histórica las concepciones de un Estado pasivo frente a los conflictos del capital con el obrero y sin más misión social que la de actuar como juez y gendarme - según la vieja fórmula spenceriana- para la defensa de la propiedad y del orden establecido. Hoy el Estado tiene una vasta y compleja función social que cumplir (...) Frente a la llamada “cuestión obrera” se ha visto obligado a asumir una actitud, y lejos de consagrarse exclusivamente a legislar con el criterio de los viejos códigos y de velar por la propiedad privada y la conservación del orden, ha debido ocuparse en atender la situación de los trabajadores en el presente y en el futuro, con espíritu humanitario y prudente de previsión social”. (Frugoni: 1927:171)

Hasta ese momento la única legislación sancionada para la regulación de la actividad agropecuaria fue el Código Rural<sup>3</sup> decretado por ley el 27 de julio de 1875. El mismo sufrió algunas reformas en el año 1879 (Decreto Ley del 28 de enero) y se adelantó algunos años al Código de Proceso Civil (1878), al de Instrucción Criminal (1878) y al primero Penal (1879).

---

<sup>3</sup> Se trató del segundo Código Rural de América Latina; el primero fue el Código Rural Argentino redactado por Valentín Alsina, que junto al Código Rural Francés fueron utilizados por la Comisión de Codificación Rural como referencias para la formulación de nuestra legislación rural.

El Código Rural fue pensado y redactado por la Asociación Rural del Uruguay. Se aprobó sin que mediara discusión de ninguna de las cámaras legislativas. Se convirtió en el instrumento jurídico de base ideológica propietarista de mayor relevancia que entendía en materia de tenencia de la tierra y del ganado. Junto a otros dispositivos de control (alambramiento de los campos y policías rurales) tuvieron como finalidad hacer habitable la campaña. Tal fue la incidencia directa que tuvo la Asociación Rural del Uruguay que a ésta se le concede en el texto de la ley la exclusividad por futuras ediciones<sup>4</sup>.

El objetivo principal del Código Rural fue el de uniformar en todo el país el sistema de administración rural. A pesar de ello se ha podido constatar que su aplicación fue relativa debido a la diversidad de costumbres, rama de actividad que regulaba y coyunturas locales que terminaron por hacer dificultosa su ejecución a pesar de la percepción que a través de las páginas de la Revista de la Asociación Rural se dejaba entrever:

“La población honrada de la campaña acepta y se congratula de la existencia del Código Rural porque en él ve su garantía y salvaguarda, sabe que el código lo favorece, lo pone al abrigo del feudalismo de los grandes, de las californias de los chicos y de los avances del caudillismo [sin su presencia] continuará el mismo foco de corrupción y de arbitrariedades de todas épocas.”<sup>5</sup>

En una nota redactada por miembros de la Asociación Rural, fechada el 11 de febrero de 1875, se expresaba que el Código Rural constituía,

“el mejor tributo de amor al progreso que la Asociación Rural puede consagrar al país, desde que tiene por objeto el mejoramiento de las clases productoras, fijando de un modo claro y preciso, los derechos y

---

<sup>4</sup> Código Rural, 5ta. Ed., Montevideo, Barreiro y Ramos, 1912., p. 20.

<sup>5</sup> REVISTA DE LA ASOCIACIÓN RURAL, Febrero 1, 1878. Año VII, Nº 2; p.24.

deberes de las poblaciones rurales, con arreglo, no solo a la más adelantada legislación, sino a las necesidades y costumbres del que lo ha de utilizar.” (Código Rural, 1912:15)

Al gremio preocupaba el hecho de cómo llegar a constituirse en un sector moderno si aún no contaba con un marco legal que regulara la gestión de un modelo económico que se basaba fundamentalmente en la actividad agropecuaria.

Un síntoma fundamental de tal modernización lo constituyó la temprana agremiación de los terratenientes progresistas<sup>6</sup> que tuvo como principal tarea concentrar esfuerzos para dar los pasos necesarios hasta llegar a la redacción del marco legal que posteriormente regularía la actividad agropecuaria dentro de nuestro territorio, buscando constituirse en

“el vehículo de la transformación rural, aquel que convertiría el oscurantismo pastoril en la ganadería agronómica, aquel que eliminaría las causas de la guerra civil ambientada en un régimen de explotación primitivo y bárbaro, al introducir la agricultura como ocupación de los gauchos sueltos y los minifundistas ganaderos...” (Barrán – Nahum, 1967:351)

Algunas empresas del sector industrial<sup>7</sup> y agropecuario recurrieron a la elaboración de un marco normativo propio en materia laboral atendiendo posiblemente a los vacíos legales identificados en el Código Rural (1879) y en el Reglamento de Policía (1877). El joven e incipiente Estado uruguayo aún no se expedía con suficiente profundidad sobre estas cuestiones sociales, situación que medianamente quedaría saneada en ambos períodos presidenciales de José

---

<sup>6</sup> “En la década de 1860 comenzó a gestarse un nuevo proceso de agremiación. El “Club Nacional” (...) representó en alguna medida, el interés acuciante de la clase terrateniente (...) y puede ser considerado el antecedente más directo de la Asociación Rural...” (Barrán, Nahum, 1967:350).

<sup>7</sup> Ejemplo de ello es el Reglamento de la fábrica de Carnes “Trinidad”, analizado por Raúl Jacob en “Vida y Trabajo en el viejo Uruguay”, Revista “Hoy es Historia”, Nº2, 1984.

Battle y Ordoñez. A pesar de ello cabe puntualizar que las leyes laborales de 1916 tuvieron vigorosas restricciones por parte de las gremiales de los ganaderos (Asociación Rural y Federación Rural). Ejemplo de ello es que la Ley 5.350, más conocida como la Ley de 8 horas excluyó a los peones rurales así como a todo el personal de servicio, inclusive choferes. De esta manera solo se vieron salvaguardados los intereses de una de las partes, - el sector empresarial -, quienes buscaron además de los mayores rendimientos para un rápido enriquecimiento, el mantenimiento de un estricto control sobre sus trabajadores en el entendido de que de esta forma también aportaban desde su lugar de reconocimiento social al proyecto de disciplinamiento del asalariado rural. No descartamos la posibilidad de que tal vez, una de las funciones de dichos reglamentos fue la de posibilitar un mayor nivel de organización y control del trabajador asalariado.

### **El trabajo como dispositivo para el disciplinamiento de la mano de obra asalariada.**

Un hecho de notoria trascendencia fue el alambramiento de los campos, situación que finalizaría con “aquella insubordinación y altanería que había sido la pesadilla de los hacendados, ahora sí transformados en patrones. La opción de la vagancia desapareció al mismo tiempo que el gaucho se transformaba en peón (...) así se angostó el terreno propicio al juego bárbaro y al ocio del “vago” (Barrán, 1990:15).

El énfasis fue puesto sobre el trabajo, como si fuese la panacea del proceso civilizatorio de nuestra sociedad. El trabajo se convirtió en un tema recurrente que apareció citado en diferentes fuentes escritas y en diversas prácticas cotidianas.

“El trabajo resume en la actualidad las aspiraciones elevadas de todas las clases. Los impulsos a la industria arraigan y extienden sus proyecciones

benefactoras, dominando el amplio panorama de los esfuerzos colectivos que asientan sobre bases sólidas el desarrollo económico de las naciones...”<sup>8</sup>

Desde diferentes direcciones, los discursos apuntaron al disciplinamiento de la sociedad. Representantes del sector vitivinícola nacional también realizaron sus aportes en este sentido planteando que esta rama de actividad es “una fuente de riqueza y de moralización para las clases trabajadoras, y al mismo tiempo, una palanca que servirá a extinguir gran parte del pauperismo que va tomado raíz entre nosotros” (Guillot, 1880:316) Desde distintos frentes se sancionaba con vehemencia los “hábitos estacionarios, oscuros, apegados al rutinarismo y a las sugerencias del vicio (...) así como las cumbres patriarcales y la teoría del dejar hacer.” (Guillot, 1880:316), que tantos estragos ha causado en la campaña.

Existieron diferentes propuestas destinadas a encaminar y domesticar a todo aquel sujeto que anduviera errante por la campaña. Una de ellas la realizada por Lucio Rodríguez de crear un “Asilo de Desocupados”, convencido de que la ejecución de la misma “concurrirá eficazmente a que se aproveche el trabajo de los vagos o desocupados sea en beneficio de ellos mismos y de la más amplia explotación de la tierra, germen punitivo de la riqueza de las naciones!”<sup>9</sup>

Máximo Blanco<sup>10</sup> haciendo referencia a esta iniciativa realiza la siguiente apreciación: “se obtendrá reducir la vagancia y estimular el trabajo de nuestros paisanos que no saben ni comprenden la importancia de la agricultura...” En esta dirección también los comentarios de Ruperto Fernández, Presidente de la Comisión Extraordinaria de Maldonado, muestran una mentalidad particular en cuanto a las pautas culturales de nuestro sector asalariado. En la carta que dirige

---

<sup>8</sup> “Torneos del Trabajo”, en: LA VOZ DEL SUD, Año 1. Nº 15, 1903. p. 6.

<sup>9</sup> RODRÍGUEZ, L., Artículo: “Asilo de Desocupados”. Asoc. Rural Año V, Nº 84, 1º junio 1876. p. 180

<sup>10</sup> Jefe Político de Colonia, y quién puso en práctica, en dicho departamento un Asilo de Desocupados. Artículo: “Asilo de Desocupados” Asoc. Rural, Año V. Nº 85, 15 junio 1876. p.198.

a Lucio Rodríguez, hace hincapié justamente en que el éxito relativo de este Asilo en su departamento, sería para que:

“los habitantes de nuestra campaña, en general y aún comprendidos los dañinos son por índole, dóciles a la acción de la autoridad siempre que esa acción atañe un fin justo, una represión necesaria y legal... la adopción de medidas como las proyectadas para que se opere la transformación en los hábitos y la redención de los vicios que forman hoy el objetivo de los hombres interesados como usted en combatir unos y otros.”<sup>11</sup>

A pesar de ello existían posiciones encontradas, entre quienes plantearon que “esta laya de gente, no sabe, no quiere, no puede y por fin, no hay ni Roque que lo haga trabajar, por la sencilla razón de que no tiene necesidad de hacerlo y no tiene la necesidad de hacerlo, porque para él todo campo es orégano...”<sup>12</sup>

Todas las medidas adoptadas: Asilo de Desocupados, Código Rural, Código Penal, Código y Edictos Policiales, así como el tipo de reglamentos que estamos analizando tuvieron como función primordial modificar los “habitus”<sup>13</sup>, de una clase que se resistía al proyecto disciplinador del sistema de dominación vigente en la mayoría de los países de la región. Daniel Campi (2002) intentando explicar la formación y el funcionamiento del mercado de trabajo en Tucumán durante la segunda mitad del siglo XIX hace mención a que

“la revitalización de arcaicos mecanismos de represión social (persecución a “vagos” y “malentretidos”) y de captación y retención coercitiva de la

---

<sup>11</sup> Asociación Rural del Uruguay, año V, Nº 85, 15 de junio de 1876.

<sup>12</sup> ORDOÑANA, D., "Asilo de desocupados" Comentarios al texto de Lucio Rodríguez. Asociación rural, Año V, Nº 88, 1º de agosto de 1876. p. 246.

<sup>13</sup> Concepto definido por Pierre Bourdieu (1997:19), como “Principios generadores de prácticas distintas y distintivas – lo que come el obrero y sobre todo su forma de comerlo, el deporte que practica y su manera de practicarlo, sus opiniones políticas y sus maneras de expresarlas sistemáticamente de lo que consume o de las actividades correspondientes del empresariado industrial- pero también son esquemas clasificatorios, principios de visión y de división, aficiones, diferentes...”

mano de obra (instrumentación de la papeleta de conchabo y del peonaje por deudas) que se observa desde la segunda mitad de la década de 1850 perseguía el objetivo de disciplinar y acelerar la proletarización de las masas rurales, crear un flujo estable de trabajadores acorde con la creciente demanda de trabajo –generada, básicamente, por el incremento sostenido de plantaciones de caña de azúcar e ingenios– y evitar el alza de los salarios”.

A ello se sumaron otras influencias; nuevas pautas culturales pugnaron por encontrar un espacio social donde asentar diversos actores sociales: estancieros, maestros, médicos, curas, políticos, oficiales del ejército, jefes de policía, inmigrantes que “comenzaron a predicar en torno a los nuevos dioses y diablos (...) trabajo, ahorro, disciplina, puntualidad, salud e higiene del cuerpo fueron deificados a la vez que diabolizados el ocio, el lujo, el juego, la suciedad y la casi ingobernable sexualidad...” (Barrán, 1990:34)

El proyecto modernizador necesitaba de este tipo de agentes para poder llevar adelante la transformación de una clase social sobre la que recaía el mayor peso del estigma social de esta época: mendigos, desempleados, indigentes, cuatrerros. Todos ellos debían ser evangelizados a la luz de los nuevos valores que hacían del trabajo, un signo de distinción positiva. Había que lograr despertar en el sector obrero el interés por una actividad que en sus entrañas llevaba el germen de la plenitud, la felicidad y el progreso del hombre civilizado. El sector empresarial tuvo así una fuerte misión pedagógica la que quedó plasmada en textos y en prácticas concretas que incidieron sobre la mano de obra asalariada del sector.

Resultan también significativos algunos documentos que estaban dirigidos a los empresarios con el fin de realizar una buena administración de su negocio. El refrán que titula el presente trabajo va en la misma línea que los principios que guiaban las prácticas de la clase dirigente. Se incentivaba la prudencia, el orden

la economía y la perseverancia como normas éticas que debían guiar el ejercicio de la autoridad y la toma de decisiones. Consideraban que la mejor forma de predicar era con ejemplo, por ello se recomendaba que fuera “el amo el primer madrugador (...) Coja en ocasiones la azada, la esteva, o la podadera y vean gañanes y mozos que lo entiende, con lo cual adquirirá mayor fuerza su autoridad”<sup>14</sup>

El ocio era sentenciado al igual que la pereza ya que ambos “se asemejan a la herrumbre, que desgasta más que el trabajo, (...) la pereza todo lo hace difícil, mientras que el trabajo todo lo hace fácil”<sup>15</sup>

Otras recomendaciones tuvieron que ver con el poder del ahorro. Recomendaban al hacendado a que sólo contratara el personal necesario “el sobrante hace gasto y estorba”. La regla de oro: “Ganar lo que se pueda y a guardar lo que se gana, [ese era el secreto] de convertir el plomo en oro...”<sup>16</sup> Por último se exhortaba mantener un trato justo y cordial con los empleados tratando de no caer en “preferencias que pueden llegar a ofender a mozos y peones...”<sup>17</sup> Mantener coherencia en torno a las órdenes impartidas, “contra órdenes muy pocas, y si pueden ser ninguna”<sup>18</sup> Se considera beneficioso que se “recompense a los más entendidos y celosos, despidiendo a los perezosos y reincidentes en falta, porque de conservarlos se contaminarán los demás”<sup>19</sup>

Estos preceptos estuvieron presentes a lo largo de varias publicaciones de la época<sup>20</sup>

<sup>14</sup> Revista de la Asociación Rural del Uruguay, 1º de enero de 1895, Año IV, p. 875.

<sup>15</sup> Revista de la Asociación Rural del Uruguay, 1º de enero de 1895, Año IV, p. 875.

<sup>16</sup> Revista de la Asociación Rural del Uruguay, 1º de enero de 1895, Año IV, p. 875.

<sup>17</sup> Revista de la Asociación Rural del Uruguay, 1º de enero de 1895, Año IV, p. 875.

<sup>18</sup> Revista de la Asociación Rural del Uruguay, 1º de enero de 1895, Año IV, p. 875.

<sup>19</sup> Revista de la Asociación Rural del Uruguay, 1º de enero de 1895, Año IV, p. 875.

<sup>20</sup> “*Canciones Infantiles*”. Liga nacional contra el Alcoholismo, Montevideo, 1927. RODRÍGUEZ, Isabel “*Horas Amenas*”, de la Liga Nacional contra el Alcoholismo, Montevideo, 1926. VALETA, Antonio “*El arte de comer y nutrición*”, Montevideo, Talleres Gráfico Castro & Cía, s/fecha. VALETA, Antonio “*Regeneración física, moral y social*”, Montevideo, Imprenta Latina, 1917. VALETA, Antonio “*Tragedias del hogar*” Montevideo, Imp. Litotti & Falci, 1928. DEFFEMINIS, Juan

## Características y modalidades de los contratos laborales.

“Iniciada ya la nueva centuria, diversos establecimientos ordenaban el trabajo de sus operarios [de la siguiente forma] labor a destajo, ausencia de contrato; en ciertos casos obligación de aportar herramientas; jornadas prolongadas; ausencia de descanso semanal y feriados (...) El contrato de trabajo fue de carácter verbal en el lapso que nos ocupa; a esta costumbre concurren la fragilidad de la posición socioeconómica de los asalariados en una sociedad ajustada a los moldes del liberalismo económico..” (Beretta,1993:73).

A pesar de que en el Código Rural de 1875<sup>21</sup> se contemplaba la contratación formal y escrita, la mayoría de los acuerdos laborales se celebraban en forma verbal y sin la necesidad de que mediara un documento escrito entre las partes. Los mismos podían dividirse en dos categorías: transitorios y permanentes.

Para el caso de los establecimientos vitivinícolas familiares, menores de 50 hectáreas podríamos decir que existía una regularización verbal del trabajo asalariado, situación que obviamente estaría mayormente extendida si consideramos que los establecimientos de gran porte eran escasos para el período analizado. Entre las 51 y 100 hectáreas se registraban los viñedos de Perfecto Giot en Colón –con 100 hectáreas; en tanto en el departamento de Canelones albergaba los de Campistegui –64 hectáreas en Las Piedras-; y Diego Pons –75 hectáreas en el Sauce. En Soriano, Buenaventura Caviglia con 77

---

*“Para la buena educación de los niños. La Maestra de moral, hábitos, urbanidad y economía doméstica para las escuelas y las familias”, Mdeo. Tip. La Industrial, 1922. BELTRAN, Washington “Cuestiones sociológicas. Lucha contra la criminalidad infantil”, Mdeo., Talleres A. Barreiro y Ramos, 1910. NIEMMAN, Otto “Necesidad de la colaboración entre el hogar y la escuela”, Mdeo., ‘Casa A. Barreiro y Ramos’ S.A., 1926. ZERBINO, Víctor “Nuestros hijos. Higiene y educación” con colaboración de Luis Morquio, 1921.*

hectáreas y la Sociedad Vitícola Uruguay 91 hectáreas, en Florida. El único viñedo con más de 100 hectáreas, era el de Francisco Piria –250- en Maldonado. En estos establecimientos existieron dos modalidades de contratos, temporales y permanentes. Los primeros se empleaban con aquellos trabajadores que realizaban tareas zafrales. En este caso el jornal iba asociado directamente a la unidad producida, cajón, zanja cavada, fila: podada, desbrotada, enredada, calzada o descalzada, etc. Bajo esta modalidad gozaban de una retribución salarial más elevada que la percibida por un trabajador permanente.

Los contratos permanentes se aplicaron a un pequeño grupo de trabajadores calificados y con un buen desempeño general en el desarrollo de las tareas asignadas. A modo de ejemplo en el Establecimiento Sociedad Vitícola Uruguay sólo el 10% de los trabajadores se encontraba dentro de esta categoría. Entre los años 1889 y 1895 permanecieron estables sólo 19 trabajadores de una plantilla que ascendía a un promedio anual de casi 200 contratos laborales entre permanentes y zafrales.

**CUADRO 1**

<b>Nombre</b>	<b>Años de servicio</b>
Gregorio Quinteros	7
Domingo Quinteros	4
Antonio Quinteros	7
Juan Larramendi	4
Bartolomé Nicolini	7
Eusebio Quinteros	6
Carlos Irvin	6
Juan Boggia	7
Miguel Echeverri	4
José María Quinteros	7
Tomás Martínez	5

<sup>21</sup> El Estatuto del Trabajador Rural fue establecido primeramente en el Código Rural de 1875 en sus artículos 649 a 668.

Víctor Carrére	5
Juan Echeverri	7
Higinio Rambado	5
Felipe Echeverri	7
Rafael Quinteros	6
Pedro Gómez	4
Antonio Millán	5
Antonio Banfi	7

Fuente: Elaboración propia sobre el Archivo Empresarial de la Sociedad Vitícola Uruguaya. Departamento de Florida.

Ambas modalidades podían contemplar o no la residencia dentro del establecimiento. La modalidad residencial pagaba un salario menor pero incluía, habitación y alimentación. Fue mayormente utilizada por aquellos que llegaron de Europa sin familiares a cargo y sin un lugar fijo donde establecerse. También hubo casos de trabajadores que se instalaron dentro del Establecimiento con sus respectivas familias (Barrio Obrero Piriápolis-Maldonado).

La estrategia seguida por la mayoría de los empresarios fue la de mantener un núcleo fijo de obreros calificados. Esta elite de trabajadores se ubicaba en puestos de responsabilidad y confianza – capataces, encargados de bodega, mayordomos, etc.

La carta escrita por Pablo Varzi a Don Gabriel Real de Azúa, entonces Director de la Vitícola, y a propósito de que pretendía recontractar a su capataz, deja al descubierto la importancia que tenía un trabajador calificado para un emprendimiento productivo como la vitivinicultura que requiere de una sucesión de labores culturales<sup>22</sup> a lo largo de todo el año, posibilitando un óptimo manejo del viñedo.

<sup>22</sup> He definido como "*labor cultural*" todas aquellas tareas propias del oficio del viticultor,. Es decir, todas aquellas labores referentes al cuidado sanitario y manejo específico que se realiza sobre el viñedo. Estas labores culturales podrían ser divididas en primera instancia en dos tipos de categorías: a) trabajos aplicados sobre la vid (ejemplos: deshoje, desbrote, poda, recolección del

“Que mi capataz se formó en la Vitícola no es exacto, si alguna cosa sabe sobre viticultura - permítame la modestia - me lo debe a mi y no a esa Sociedad, de donde vino a mi casi semi ignorante, y también después de haberme sido ofrecido sus servicios...Niengo que tengan el derecho de atentar contra mis intereses, despojándome por medios innobles , de lo que me pertenece, de lo que es mío, de lo que he conseguido a costa de desvelos y sacrificios...”<sup>23</sup>

A pesar de ello se ha podido constatar una alta movilidad laboral dentro del sector para el período de estudio. A modo de ejemplo en el establecimiento de la Sociedad Vitícola Uruguaya (S.V.U) hacia el año 1895 se contrataron 192 trabajadores, de los cuales sólo un 11,4% permaneció estable a lo largo de todo el año. Dicha movilidad podría, en principio, relacionarse directamente con la alta safralidad que tiene esta rama de actividad. Entre los meses de marzo y abril es donde hay mayor demanda de mano de obra debido a las labores vinculadas directamente a la vendimia. Como se muestra en la figura 1, la contratación de personal llega a duplicarse durante dichos meses. En otros momentos del año también se visualiza un incremento de mano de obra que se asocia a tareas específicas de poda y atado (julio y agosto) así como del enredado de las ramas caídas hacia fin de año.

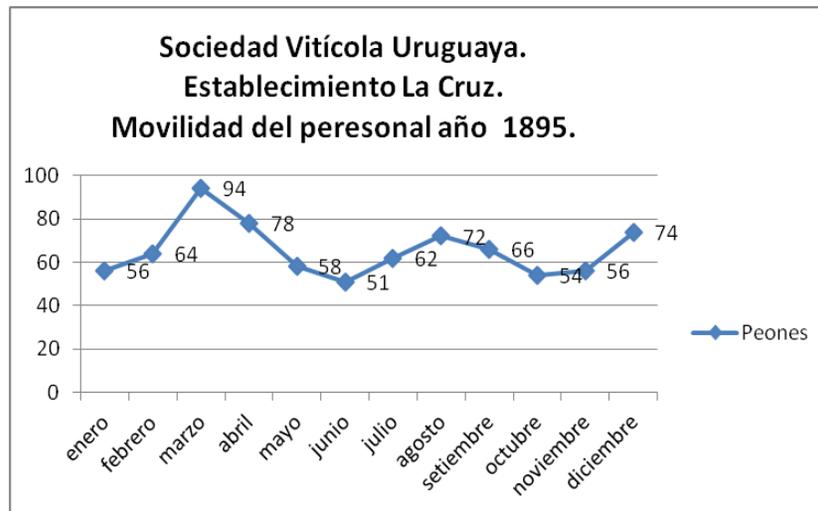
El gráfico 2 reafirma la estacionalidad de las labores culturales sobre el viñedo. En este caso la fuente de datos utilizada son los libros de registros de contabilidad del establecimiento Granja Pons entre los años 1921 y 1923. Si bien no se trata del mismo tipo de datos (en el gráfico anterior se presentaban datos del libro de trabajadores del establecimiento S.V.U), del mismo establecimiento y de idéntico período de tiempo el trazado de ambas gráficas resulta análogo.

---

fruto, etc., b) trabajos aplicados sobre la tierra.(ejemplos: arada, calzada, descalzada, preparación del terreno - abonos, limpieza del predio, etc.

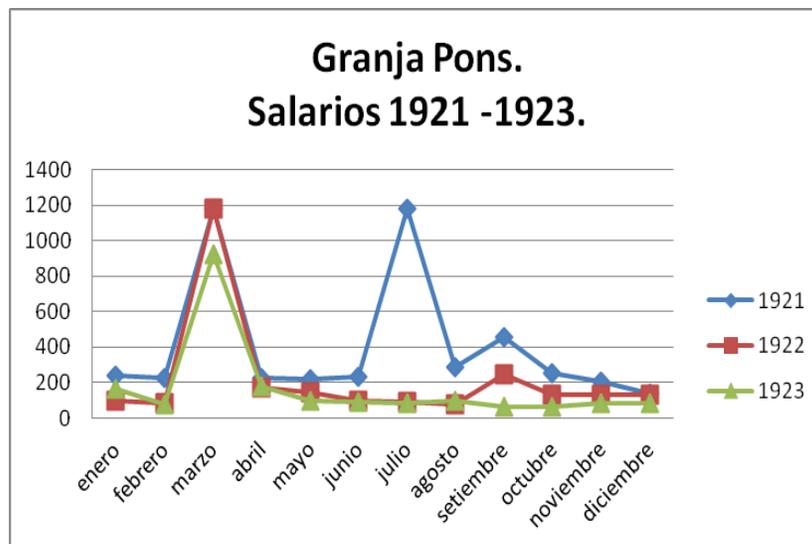
<sup>23</sup> Archivo Carlos Varzi, “Libro Copiador 1883/1905”: Nota de Pablo Varzi a G. Real de Azúa, Junio 21 de 1899; fols. 104/105.

**Gráfico 1**



Fuente: Elaboración propia sobre el Archivo Empresarial de la Sociedad Vitícola Uruguaya. Departamento de Florida.

**Gráfico 2**



Fuente: Elaboración propia sobre el Archivo Empresarial de la Granja Pons. Departamento de Canelones.

Finalmente sería válido consignar que la severidad con que se aplicó la normativa laboral por parte de los patrones; la oferta de mano de obra llegada de Europa, la escasa posibilidad de ascenso social, los bajos salarios y la posibilidad de emigrar a otros países de la región- donde se brindaban mejores oportunidades

laborales- fueron factores que incidieron negativamente en la estabilidad del trabajador dentro de los establecimientos analizados.

### **Perfil laboral de la mano de obra asalariada.**

Las fuentes consultadas han permitido la construcción de un perfil laboral entendido éste como un conjunto de capacidades y competencias que identifican la formación de una persona para asumir las responsabilidades propias del desarrollo de funciones y tareas de una determinada ocupación y/o profesión.

#### **a) Complejión física:**

El cuerpo era visto como una máquina, un eslabón de la cadena productiva. El obrero debía poseer ciertas capacidades motrices que aseguraran su rendimiento. Así la fuerza, la resistencia, la destreza y el vigor físico, eran cualidades buscadas y exigidas a los trabajadores.

#### **b) Capital cultural.**

El hecho de poseer experiencia laboral reconocida en el manejo del viñedo y/o en labores específicas de bodega redundaba en un puesto y seguramente en una remuneración diferencial. Varios inmigrantes llegaron a estas tierras con conocimientos y experiencia práctica como viticultor. Pablo Varzi contrató a Alberto Lefranc como viticultor quien se dice alumno de una Granja-Escuela de Francia. A modo de ejemplo un trabajador calificado cobraba mensualmente entre 10 y 12 pesos, mientras que un peón sin experiencia percibía un salario que oscilaba entre los 5 y 7 pesos mensuales<sup>24</sup>.

---

<sup>24</sup> Documentación inédita consultada en los archivos empresariales de los establecimientos de Pablo Varzi y de Diego Pons.

**c) La disposición frente al trabajo.**

Desde el punto de vista de lo que actualmente se denomina competencias transversales, se requería que el trabajador fuera laborioso, austero, obediente y honrado. La puesta en práctica de estos valores aseguraba la continuidad en el puesto laboral y en algunos casos el ascenso y concomitantemente una remuneración diferencial.

**d) El país de origen.**

Como en otros sectores de la economía, el elemento foráneo gozó de un estatus superior al del criollo que termina siendo un paria en su tierra. El inmigrante era visto como una pieza fundamental del engranaje que revitalizaría al Estado Nación. Atrás quedaron las guerras por la independencia y las guerras civiles a las que los criollos bien respondieron con su bravura y hasta con su propia vida. La modernidad exigía de otros actores para llevar adelante su proyecto. Inmigrantes de origen italiano, francés y español, se ubicaban rápidamente en diferentes puestos laborales una vez arribados a nuestro país. Peones de trabajo fuerte, labradores y mujeres para el servicio doméstico conforman la principal clase de individuos que la Oficina de Inmigración solicitaba hacia el año 1874. A modo de ejemplo en el informe elaborado por Lucio Rodríguez, y que fuera publicado en la Revista de la Asociación Rural, se hacía referencia a las ventajas que tenía para nuestro país la presencia de ciudadanos de origen vasco:

“La agricultura y la ganadería son las únicas industrias que se cultivan casi exclusivamente en las Provincias Vascongadas, y de aquí nace la indisputable aptitud de sus naturales para los trabajos del campo y del monte, a los que se dedican desde la niñez. Su constitución fuerte y robusta les permite emplear el día entero en el trabajo, con un ligero descanso a medio día... la sobriedad, la mansedumbre y las excelentes prendas morales les han granjeado el aprecio en

todas las Repúblicas Americanas, donde son muy estimados debido a la honradez, economía y amor al trabajo...”<sup>25</sup>

De todas formas es sabido que no sólo llegaban a nuestros puertos personas bien dotadas, física y moralmente hablando. Juan Biale Massé, al hacer referencia a los inmigrantes que llegaban al puerto de Buenos Aires, manifestaba que solo una minoría venía convocada por otros familiares o por algunas compañías colonizadoras, la mayoría eran “mendigos, muchos que huyen de la justicia y una masa de cabezas huecas que creen que llegando al país deben darles trabajo en Plaza de Mayo, y recibirlos a mantel puesto, dándoles aquí leyes, instituciones y divisiones a modo de su tierra...” (Biale Massé:1985:77)

La diferencia entre el elemento criollo y el extranjero radicaba básicamente en que este último tenía una ventaja, el hábito del ahorro, pero en términos generales era tan vicioso e intelectualmente ignorante como el criollo.

Salvo raras excepciones, no hubo una individualización del trabajador. Muy por el contrario era visto como una herramienta más del proceso productivo, lo cual nos lleva a considerar que la brecha entre invisibilidad y estigma se reduce.

### **Caracterización de los empresarios y establecimientos donde se puso en práctica la reglamentación interna para organizar el trabajo asalariado.**

#### **a- Establecimiento Agronómico “Piriápolis” / Francisco Piria.**

Francisco Piria se destacó por ser un empresario que incursionó en diferentes ámbitos de la esfera económica de nuestro país. Estudios varios hacen mención a su destacada actividad en el mercado inmobiliario, en el sector agroindustrial (tabaco, vino, minería y aceite) comercial, financiero y hasta político.

---

<sup>25</sup> REVISTA DE LA ASOCIACION RURAL DEL URUGUAY, Año IV, 1º de enero de 1895. pp. 875-

“Habiendo realizado una sólida fortuna con la venta de solares en Montevideo, en 1890 ya venía buscando el “Establecimiento Agronómico” que al fin encontró en la falda del Cerro Pan de Azúcar (...) El terreno fue adquirido en el año 1890, a Nícida Olivera, hija de Leonardo Olivera, fue de 2.460, o sea, 1.825 hectáreas...” (Martínez Cherro, 1990: 42)

Una década más tarde, Francisco Piria se convertiría en el productor vitivinícola que mayor extensión de viñedos tuviera en nuestro país. El Establecimiento Agronómico, contaba con 250 cuadras de campo sobre las que se habían plantado un 1.200.000 cepas europeas de las cuales más de la mitad estaban injertadas sobre pié americano, una importante área forestada que llegaba hasta la costa, a lo que se le sumaban plantaciones de tabaco, frutales y olivos. A ello se agregó el próspero negocio de la venta de granito, extraído del Cerro Pan de Azúcar. Dicho establecimiento fue acondicionado de manera tal que no olvidó ningún detalle. Sus viajes, tanto al interior del país (fundamentalmente a Salto al establecimiento de Pascual Harriague, "La Caballada") como al exterior (principalmente a Francia e Italia) tuvieron como objetivo fundamental, conocer la metodología aplicada al desarrollo de la industria y poner en práctica todo aquello que permitiera un desarrollo exitoso para su emprendimiento vitivinícola.

En cuanto a los recursos humanos, su plantel técnico (Administrador, Mayordomo, Ingeniero Agrónomo, etc.) fue traído directamente desde Europa. De esta forma llegó a nuestro país, desde Italia, a fines de 1892, Brenno Benedetti quien se desempeñó como enólogo y agrónomo del Establecimiento. También contó con el asesoramiento del Ingeniero Agrónomo Teodoro Álvarez quien se encargó de realizar el análisis de los terrenos adquiridos. Monsieur Próspero Renaux se desempeñó como Director Técnico<sup>26</sup> desde el año 1896, venido directamente de Avignon. Contando con una trayectoria de 25 años en el rubro.

La empresa contaba con una administración a la que se le llamó La Central, un “conjunto de sólidos edificios de piedra, donde está instalado el núcleo principal de la peonada del Establecimiento (...) se compone de cuatro edificios que rodean un gran patio y en los que se hospedan, entre capataces y peones, ciento veinte personas” (Vollo, 1899:26), finalmente queda por mencionar el Barrio Obrero, donde se alojaban las familias de algunos trabajadores permanentes de los diferentes emprendimientos productivos de la empresa.

El personal se agrupaba en función de los oficios para los cuales era contratado: personal dedicado al viñedo, personal de la bodega, carreros, aradores, peones de albañiles, herreros, carpinteros y picapedreros de la cantera. Entre 50 y 60 peones se dedicaban al manejo del viñedo a lo largo de todo el año (tareas de plantación, poda, cura, exterminación de hormigueros, y otros trabajos asociados). Durante la época de la vendimia se contrataba personal zafral que se dedicaba exclusivamente a la recolección de la vid.

#### **b- Establecimiento Granja Varzi. / Pablo Varzi.**

Pablo Varzi se dedicó desde temprana edad a incursionar en el mundo del trabajo. Tuvo una destacada labor comercial, participó activamente en política siendo Diputado por el departamento de Canelones y Montevideo. “Varzi fue una figura reconocida en el esfuerzo por organizar a los viñateros. Simultáneamente, concurrió con otros industriales a la creación de la Unión Industrial Uruguaya (actual Cámara de Industrias) de la cual fue su primer presidente.” (Beretta – De Frutos, 1999:130)

La extensión del viñedo llegaba a las 35 cuadras con 100.00 cepas (80.000 corresponden a la variedad Harriague, 7.000 de Borgoña; 3.000 de Vidiella y 10.000 de Cabernet, Malbec y Merlot.) en el año 1894 y según las declaraciones de Teodoro Álvarez, el mismo está “atendido con un esmero digno

---

<sup>26</sup> Mayordomo del Establecimiento contratado debido “a la ineptitud de los mayordomos anteriores” (Vollo, 1899).

del mayor elogio, se encuentra dividido en cuatro grandes secciones, de 4 o de 8 cuadras cada una con sus correspondientes caminos que permiten el fácil acceso a los centros de los cuadros (...) las 30 hectáreas de viña están cuidadas con la prolijidad de que solamente son capaces los más antiguos viticultores, que a ella se dedican con la fe y el entusiasmo que emanan de una envidiable cultura...” (Galanti, 1918:122- 123). La bodega fue adquirida en 1887 “era amplia y perfectamente instalada, la cual fue luego cedida a la Sociedad Cooperativa, de la que el Señor Varzi es presidente...” (Galanti, 1918:122) Asimismo contaba con instalaciones para peones, depósitos subterráneos, tecnología importada, etc. A pesar de sus dimensiones en la Granja se combinaban diferentes actividades, además de las relacionadas directamente con la vitivinicultura, los empleados también debieron atender los olivares, la huerta, y animales.

### **Presentación de los Reglamentos de Trabajo.**

El reglamento interno de la “Granja Varzi” fue redactado por su director, Pablo Varzi en noviembre del año 1895. Consta de 4 secciones con un total de 19 artículos, donde se prescriben y proscriben las tareas, exigencias, prohibiciones, recompensas y sanciones asignadas al personal (enólogo, capataz, segundo capataz y peones). Contiene además un apartado titulado “Máximas”, que consta de 10 prescripciones éticas en torno al trabajo y al ahorro. Una vez aceptadas las condiciones de trabajo se ingresaba al Establecimiento sin que mediara ningún contrato escrito, todo lo referente a las condiciones de trabajo se regulaba de manera verbal.

Por su parte el reglamento interno del Establecimiento Agronómico “Piriápolis” fue elaborado en octubre de 1898 por Francisco Piria. Consta de 57 artículos a lo largo de los cuales se prescribe el desempeño del personal (mayordomos, enólogo, capataces, jefes de cuadrillas y peones). El documento se divide en 7 secciones cada una de ellas refiere a un puesto dentro del

Establecimiento. Como en el caso anterior no existía un contrato escrito, el acuerdo era verbal. Luego de una lectura obligatoria del Reglamento quienes aceptaban las condiciones ingresaban automáticamente a su puesto laboral.

### **Análisis de los Reglamentos de Trabajo.**

El contenido de estos Reglamentos nos lleva a realizar una asociación con las categorías de análisis que fueron elaboradas por Erving Goffman (1984: 13) para estudiar las Instituciones Totales, entendidas estas como “un lugar de residencia y trabajo, donde un gran número de individuos en igual situación, aislados de la sociedad por un período apreciable de tiempo, comparten en su encierro una rutina diaria, administrada formalmente”. El autor las clasificó en cinco grupos<sup>27</sup> que comparten las siguientes características:

- a) La primera y central es que, mientras que en la sociedad moderna el individuo tiende a dormir, jugar y trabajar en distintos lugares con diferentes coparticipantes, bajo diferentes autoridades y sin un plan racional amplio, en las Instituciones Totales se comprueba una ruptura de las barreras que separan de ordinario estos tres ámbitos. Todos los aspectos de la vida se desarrollan en el mismo lugar y bajo la misma autoridad.

---

<sup>27</sup> A saber: "En primer término hay instituciones erigidas para cuidar de las personas que parecen ser a la vez incapaces e inofensivas: son los hogares para ciegos, ancianos, huérfanos e indigentes. En segundo grupo están las erigidas para cuidar de aquellas personas que, incapaces de cuidarse por sí mismas, constituyen además una amenaza involuntaria para la comunidad; son los hospitales de enfermos infecciosos, los hospitales psiquiátricos, y los leprosarios. Un tercer tipo de institución total, organizado para proteger a la comunidad contra quienes constituyen intencionalmente un peligro para ella, no se propone como finalidad inmediata el bienestar de los reclusos: pertenecen a este tipo las cárceles, los presidios, los campos de trabajo y de concentración. Corresponden a un cuarto grupo ciertas instituciones deliberadamente destinadas al mejor cumplimiento de una tarea de carácter laboral y que solo se justifican por estos fundamentos instrumentales: los cuarteles, los barcos, las escuelas de internos, los campos de trabajo, diversos tipos de colonias y las mansiones señoriales(...) finalmente hay establecimientos concebidos como refugios del mundo, aunque con frecuencia sirven también para la formación de religiosos, entre ellos las abadías, los monasterios, conventos y otros claustros." (Goffman, 1984:8-19).

- b) Cada etapa de la actividad diaria de cada interno se lleva a cabo en la campaña inmediata de un gran número de otros, a quienes se da el mismo trato y quienes se requiere que hagan juntos las mismas cosas.
- c) Todas las etapas de las actividades diarias están estrictamente programadas, de modo que una actividad conduce en un momento prefijado a la siguiente y toda la secuencia de actividades se impone desde arriba mediante un sistema de normas formales explícitas y de un cuerpo de funcionarios.
- d) Finalmente, las diversas actividades obligatorias se integran en un único plan racional deliberadamente concebido para el logro de los objetivos propios de la institución.

Goffman agrupó en cuarto lugar a aquellas “instituciones deliberadamente destinadas al mejor cumplimiento de una tarea de carácter laboral, y que solo se justifican por estos fundamentos institucionales...” (1984:18) Dentro de esta categoría se incluyen, fábricas y campos de trabajo. Consideramos que los establecimientos analizados perfectamente ingresarían dentro de esta clasificación si tomamos como fuente para tal aseveración los reglamentos internos que organizaban el trabajo cotidiano de la mano de obra asalariada.

En el marco de tal afirmación identificamos la existencia de serias restricciones en la movilidad del trabajador. En ambos establecimientos se concentraba un alto número de trabajadores con estadía permanente. Dichas restricciones no sólo se aplicaban sobre el personal subalterno sino también sobre los cargos técnicos y mandos medios. Imponen una residencia constante al enólogo y capataces “no pudiendo ausentarse de éste, ni aún en los días festivos,

ningún peón podrá salir ni entrar de noche a la Granja”<sup>28</sup> En todos los casos se requería del permiso expreso de los superiores. La misma restricción observaba Piria, aunque se denota una severidad mayor ya que todo “peón que se ausente del Establecimiento durante la noche será despedido en el acto, pagará dos pesos de multa y no será más admitido en el Establecimiento.”<sup>29</sup> En caso de obtenida “una licencia por un tiempo determinado para ausentarse del Establecimiento y no vuelva el día fijado, será multado en un peso...”<sup>30</sup>

La movilidad se reduce aún más para el caso de los peones, quienes tienen terminantemente prohibido el “transitar por los montes o por dentro de la viña salvo en caso de que el trabajo así lo requiera.”<sup>31</sup> Esta medida se tomaba con el fin de evitar el robo de frutos y animales así como el tránsito indiscriminado de personas dentro de su predio (ambas situaciones bastante generalizadas en las zonas rurales). Estrictas sanciones se aplicaban en este caso, las que iban desde multas hasta el despido. En el caso del Establecimiento Agronómico Piriápolis llegaron a imponerse ambas para

“todo peón que arranque fruta del Establecimiento, la cantidad o calidad que fuera pagará un peso de multa y a la calle”, [y en caso de que] “entre a los potreros a tomar caballos sin permiso del encargado del Central, (...) será considerado ladrón y denunciado como tal a las autoridades respectiva para que le apliquen el castigo que con arreglo al Código Rural merece.”<sup>32</sup>

---

<sup>28</sup> Varzi, P., “Reglamento Interno de la Granja Varzi”, Ed. El Siglo Ilustrado, Montevideo, 1895, Artículos: 5, 9, 11 y 12.

<sup>29</sup> Piria, F., “Piriápolis, Reglamento Interno del Establecimiento”, Piriápolis, 1898. Artículo 33.

<sup>30</sup> Piria, F., Ib Artículo 31.

<sup>31</sup> Varzi, P., “Reglamento Interno de la Granja Varzi”, Ed. El Siglo Ilustrado, Montevideo, 1895, Artículo 19.

<sup>32</sup> Piria, F., “Piriápolis, Reglamento Interno del Establecimiento”, Piriápolis, 1898. Artículos 44 y 52.

## Política empresarial de multas y sanciones.

En ambos reglamentos<sup>33</sup> se desarrolla una desmesurada y variada economía de multas y sanciones que impactó directamente sobre el salario de los trabajadores. Se sometía a los mismos a un estricto régimen que controlaba: horarios, movilidad, comportamientos, hábitos y rendimiento general entre otros. Según Biale Massé (1985: 931) este tipo de reglamentación tiene “tiene un fuerte olor a esa disciplina militar que ha originado tantos escándalos mundiales. ¡Cuánta falta hace y cuan urgente es dictar la ley del trabajo!” En distintos establecimientos se elaboró un exhaustivo registro de comportamientos plausibles de sanción. En este sentido resulta paradigmático el reglamento del Establecimiento Agronómico Piriápolis. Según lo expresado por Vollo (1899:28) “las disposiciones contenidas son el fruto de larga experiencia y de inteligente observación practicada sobre el trabajador en general y sobre el elemento criollo en particular...”

A través de estos dispositivos se intentó someter y a la vez controlar los movimientos sociales que pudieran ir surgiendo a consecuencia de las pésimas y estrictas condiciones a las que quedaban expuestos los trabajadores. Si bien no es objeto de este artículo el abordaje de los diferentes mecanismos de resistencia impulsados por los trabajadores rurales vale la pena mencionar que en el año 1916 - el 26 de octubre- el diario La Tribuna Popular titula “Huelga en Piriápolis”,

---

<sup>33</sup> Y también en otros de su época como presenta Raúl García (2000:118) para el caso de un Taller de Buenos Aires: “Todos los obreros deben respetar rigurosamente este reglamento. Artículo 1- Deberá levantar cada uno su medalla antes de penetrar al establecimiento y presentarla con la tarjeta todas las veces que se lo exijan. Artículo 2- Pasados 10 minutos de la hora fijada perderán un cuarto del día. Artículo 3- Todo aquel que no depositase su medalla al salir, ya sea al mediodía o a la tarde, perderá un cuarto del día. Artículo 6- Es rigurosamente prohibido fumar bajo multa de 1 pesos por la primera vez. Artículo 9- No puede ningún oficial, trabaje al día o por la pieza, abandonar su trabajo sin haberlo concluido. Artículo 10- Todo aquel que faltara al contenido del artículo 9 le será retenido el valor de una quincena, o será expulsado. Artículo 15. Todo aquel que no respetase este reglamento será rigurosamente penado con una multa, establecida por la Dirección. Por otra parte el reglamento de la bodega La Germania es considerado por Biale Massé ya en 1904 (185:930) “una verdadera pieza para un “museo social”. En el mismo se consignaba que quedaba terminantemente prohibido fumar dentro del establecimiento, recibir visitas durante las horas de trabajo, sacar o llevar sin permiso vino de las vasijas, faltar al trabajo sin dar aviso, a los que se encuentren borrachos se los expulsará inmediatamente, toda

cuatrocientos obreros de varios oficios pararon sus actividades reivindicando el derecho de tomar agua durante las horas de trabajo, aumentos de salarios y que el jornal no excediera las 8 horas.

“El gremio de los picapedreros era uno de los que integraban la Federación Obrera Regional del Uruguay (FORU), gremio compuesto en su gran mayoría por centro europeos venidos antes y durante la guerra de 1914. Un número no determinado de ellos trabajaba en las canteras de Piriápolis. “¡Al Fin!”, con mayúsculas y signos de admiración tituló el seminario anarquista de combate”, la noticia de la huelga de Piriápolis propiedad del literato y explotador Francisco Piria (...) los obreros se han levantado en huelga a causa de los miserables salarios que perciben y por los malos tratos a que están sujetos por los canallas del referido lugar de turismo” (Martínez Cherro, 1990: 71)

Condiciones tan rígidas de trabajo necesariamente van acompañadas de conductas insurgentes y de medidas colectivas – gremiales- que tuvieron por objetivo flexibilizar la reglamentación laboral y la normativa estatal que atentaba contra los derechos laborales de los trabajadores. La huelga es tal vez el dispositivo más conocido y utilizado, pero no el único. Como bien ha relevado Campi (2002) para el caso de los ingenios azucareros tucumanos la fuga de trabajadores se constituyó en otro mecanismo de resistencia que llegó a poner en cuestión la normativa vigente.

Se desarrolló un segmento de trabajadores “prófugos”, en un buen porcentaje con fuertes deudas por anticipos de salarios, que se contrataban con nombres supuestos o cuyas contrataciones no eran denunciadas por los patrones. En ese marco, los costos derivados de las fugas de peones endeudados (costo privado) y del sistema represivo (costo estatal y privado), como un aceptable nivel

---

herramienta que se pierda será hecha pagar inmediatamente, correspondiendo al capataz de la sección cobrar su valor a los trabajadores. Las multas oscilaban entre los 2 y los 10 pesos.

alcanzado en el disciplinamiento de la mano de obra, apuraron la derogación del sistema coactivo, que decidió la legislatura tucumana por unanimidad a mediados de 1896.

El lunes era especialmente sancionado en caso de falta. Esta situación fue consignada a nivel regional (Bilaet Masé: 1985) y se asociaba al tema de la ingesta indiscriminada de alcohol durante el descanso dominical. Las restricciones en el uso del alcohol y una buena alimentación fueron consejos que se llevaron adelante con el propósito de cuidar el cuerpo del trabajador, su enfermedad perjudicaba la productividad de la empresa.

El alcohol aparece como una droga problemática para las clases trabajadoras pero era la bebida más consumida debido a las limitaciones existentes en torno a la disponibilidad de agua corriente.

“Si bien el agua era considerada la bebida natural y más necesaria el hecho que los pozos muchas veces estuvieran cerca de depósitos orgánicos en descomposición, provocaba que las filtraciones enturbiaran el agua con filtraciones. “Esto, por desgracia, ha sucedido con mucha frecuencia y es por tal motivo, sin duda, que el jornalero por todas partes prefiere apagar su sed con vino, sidra o cerveza, y en defecto de estas bebidas cortan el agua con vinagre o alcohol.” En segundo lugar, los sectores populares complementaban su pobre dieta calórica con ingestas de vinos. El consumo aparente de la población uruguaya estuvo alrededor de los 29 litros de vinos por persona, cifra que se mantiene sin grandes modificaciones hasta el presente. Esto marca una diferencia importante con el resto de la región<sup>i</sup>, y abre la interrogante sobre las alternativas alcohólicas que disponían los habitantes de la República. (Bouret, 2005)

Hubo quienes explicaron esta conducta en el hecho de que “el vino natural es barato, el obrero bebe y el hábito creciente lo hace borracho...¡Cosa tan

natural!" (Bialet Massé, 1985: 914). Algunos recomendaron la contratación del obrero extranjero "es más conveniente porque el criollo bebe mucho, falta los lunes y a veces los martes, a los 35 años está embrutecido por la bebida..." (Bialet Massé, 1985: 920) mientras que otros consideraban que la causa de la adicción a las bebidas alcohólicas era el resultado de "una jornada excesiva, buscan en la bebida la defensa de ese exceso de trabajo y se hacen viciosos..." (Bialet Massé: 1885: 928) es decir, en la explotación de que era objeto el obrero. Además de sancionarse los vicios como el alcohol, el juego de cartas, las luchas, el mate y el cigarrillo, se penaba la holgazanería y la mala voluntad. Éticamente estos "anti-valores" eran severamente castigados por la moral burguesa que fundaba su valía en el trabajo, la responsabilidad, el sacrificio, el ahorro y la dedicación. Para ellos todo aquel que se alejaba de estos preceptos y del ethos que identificaba al hombre civilizado era plausible de una medida punitiva. El trabajo aparecía como el mesías capaz de disciplinar a todos los que se encontraban hundidos en el pecado.

A modo de síntesis se presenta una tabla donde se detallan las multas y sanciones prescriptas en ambos reglamentos.

**CUADRO 2**

<b>Establecimiento "Granja Varzi"</b>		<b>Establecimiento Agronómico Piriápolis</b>	
<b>Acciones sancionables</b>	<b>Multas</b>	<b>Acciones sancionables</b>	<b>Multas</b>
No estar en el lugar de trabajo	¼ del día trabajado	No estar en el lugar de trabajo	¼ del día trabajado
El ingreso de bebidas alcohólicas	2 pesos y si reincide se despide.	Lentitud y pérdida de tiempo	Despido
Falta sin causa justificada	Descuento del doble del jornal percibido	Desobediencia a la autoridad	Despido
Pérdida de herramientas	Abonará su importe.	El resistirse a realizar trabajos urgentes en días de fiesta	1 peso.
Herramientas fuera de su lugar	20 centésimos por cada vez	Ruptura de herramientas por descuido	Abonará su compostura

Arrancar fruta	1 peso de multa	Reincidencia en la falta	Despido
		Solicitar aumento de sueldo	Despido
		Faltar a trabajar un LUNES	Se descontarán 2 jornales.
		Estar fuera del lugar de trabajo	Se descontarán 2 jornales
		Discusiones políticas	Despido
		Tomar mate, lavarse en la pieza y arrojar agua sucia en el patio	50 centésimos.
		Regresar fuera de hora de una licencia	1 peso.
		Ausentarse durante la noche del establecimiento	2 pesos .Despido. No vuelve a ser reincorporado al establecimiento
		Herramientas fuera de su lugar	50 centésimos
		Trotar con los carros	20 centésimos
		Juegos de lucro.	Deportado a las autoridades.
		Limpiar herramientas contra los postes	Amonestado y si reincide despedido.
		Alcoholizarse	Despedido
		Arrancar fruta	1 peso y “a la calle”
		Romper una planta carpiendo	5 centésimos. Reincidencia despido.
		Romper un árbol	1 peso. Reincidencia despido
		Transitar sobre los carros	Despido
		Dejar una portera abierta	20 centésimos
		Entrar al potrero sin autorización	Deportado a las Autoridades.
		Orinar y hacer necesidades fuera del excusado	25 centésimos Reincidencia despido.

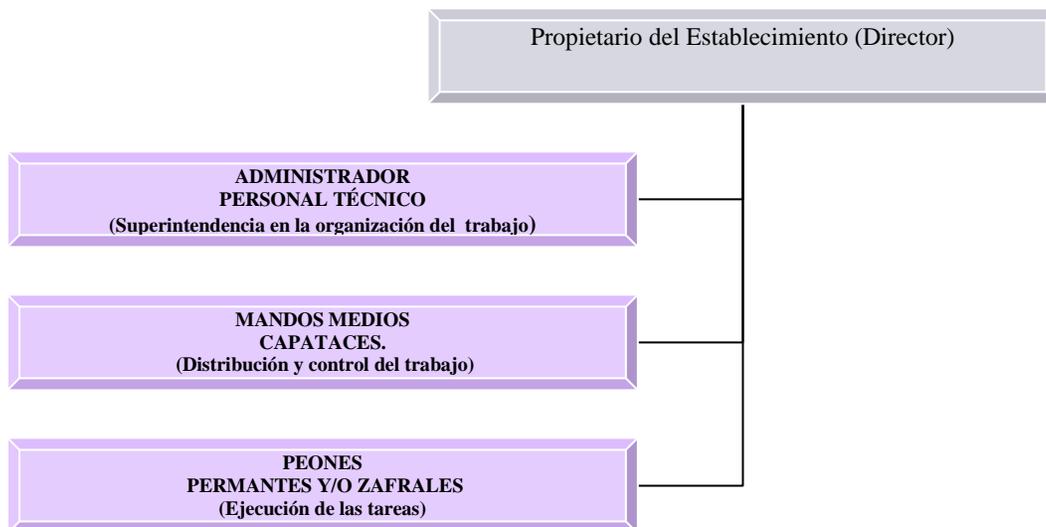
Fuente: Elaboración propia sobre Reglamentos internos de los Establecimientos Granja Varzi y Establecimiento Agronómico Piriápolis

## Organización de la vida cotidiana.

“Todos los aspectos de la vida se desarrollan en el mismo lugar y bajo la misma autoridad...” (Goffman: 1984:19) En ambos documentos se denota una

marcada estratificación de las jerarquías laborales que podría indicarse de la siguiente manera si tenemos en cuenta la función asignada a cada actor dentro de los Reglamentos:

**CUADRO 3**



Fuente: Elaboración propia sobre Reglamentos internos del Establecimiento Granja Varzi.

En el caso del Establecimiento Agronómico Piriápolis los peones eran además agrupados en cuadrillas en función de las actividades para las cuales eran contratados. Entre los oficios señalados se destacan los aradores, carreros, herreros, carpinteros, albañiles, picapedreros de la cantera, personal de bodega y personal asignado directamente al manejo del viñedo. Estos últimos representaban el 15% del total de los trabajadores vinculados en forma permanente al establecimiento.

Todas las actividades diarias están detalladamente programadas de manera que “una actividad conduce en un momento prefijado a la siguiente y toda la secuencia de actividades se impone desde arriba mediante un sistema de normas formales explícitas” (Goffman, 1984:19) El sentido de esta programación, se vincula directamente con la necesidad de que los objetivos de la empresa se puedan llevar adelante con las menores interferencias. Para ello Varzi dividió la jornada de trabajo en cuartos (Artículo 14, inciso 4) iniciando la actividad al

amanecer y finalizándola al anochecer. “El primer cuarto del amanecer a las 8 a.m, segundo cuarto, de 8:30 a 12, tercer cuarto de 1p.m a 3 en invierno y de 2 a 4 en verano.” También se establecía un horario para servir los alimentos “A las 8 se llamará para el desayuno y a las 12 para almorzar.” (Artículo 3). El inicio de las actividades en ambos Establecimientos estaba marcado por el toque de campana, y en caso de que el peón no se encontrara en su lugar de trabajo “se le descontará un cuarto del día...”<sup>34</sup> Piria, terminó optando por izar una bandera a medio día ya que según el relato de algunos informantes, muchos trabajadores se dedicaban a descansar confiados de que el toque de campana les despertaría para ir almorzar. El sueño también era reglamentado debiendo, luego de tocar una campana “de silencio”, apagar las luces. A las 21 horas en verano y a las 20 horas en invierno. La limpieza y la higiene ocuparon un lugar de relevancia. Se preveían días y horarios específicos para el mantenimiento y la limpieza del lugar donde residían los peones. Se buscaba la introyección de nuevos hábitos que eran parte del disciplinamiento de los bárbaros. A modo de ejemplo se fomentaba el uso del excusado y el aseo personal diario. También se prescribía en torno a maneras de mesa, “nada de ir a buscar la comida en latas viejas (...) todo peón deberá proveerse de una fuente grande de lata...” (Art.39. Piria) “En el tratado de Urbanidad de 1890 que fuera utilizado por los docentes de la época se expresaba claramente que “la limpieza revela cultura y orden y nos la recomiendan el decoro, la higiene, la decencia y el respeto que debe merecernos la sociedad. (Barrán, 1990:52). Esta consigna de mantener el orden y la higiene a nivel personal debía hacerse extensiva a las instalaciones y a las herramientas del patrón. En lo que respecta a la higiene y presentación del personal se destaca además del aseo de los trabajadores de la Sociedad Vitícola Uruguay – empresa fundada en el año 1887, que contaba con 84 hectáreas de viñedos- el uso de uniforme, “polainas livianas y un pantalón con pechera, que a la par de las condiciones higiénicas extensivas a la propia salud del obrero, reúne las de una estética agradable” (Galanti, 1918:121).

---

<sup>34</sup> P. Varzi, Artículo 14, inciso 1 y 2. – F. Piria, Artículos 3 y 4.

## Derechos laborales y beneficios sociales.

Lo que se conoció como legislación obrera fue una serie de leyes que se promulgaron entre 1914 y 1930 que reglamentaron el trabajo de hombres, mujeres y niños y cuyo control y aplicación quedó en manos de la Oficina Nacional del Trabajo. Fue durante la segunda presidencia de José Batlle y Ordoñez que se promulgó el número más importante de leyes en materia social y laboral.<sup>35</sup>

En lo que respecta a:

- Reclamos salariales: “se harán directamente al propietario o al Director y a solas. Nunca en presencia de terceros” (Art. 20, Piria) Este aspecto apunta a impedir todo intento de “asociación”, o “reclamo conjunto”. “Todo aquel peón que pida aumento de sueldo será despedido en el acto” (Art. 22, Piria).
- Inexistencia de beneficios en caso de enfermedad. Sólo cuando existía “reconocida enfermedad, [el peón] podía dejar de trabajar, bajo pena de descontársele el doble de lo que importe el jornal (...) cuando la enfermedad [era] grave o [duraba] más de 3 días el peón tenía que asistirse fuera del Establecimiento...” (Art. 14, inciso 6, P. Varzi), y en el caso de F. Piria se era más intransigente aún ya que todo aquel peón que por cualquier causa no pueda trabajar se debía retirar inmediatamente del Establecimiento. Excepciones a esta situación, las encontramos en la provincia de Mendoza; en el establecimiento vitivinícola de Domingo Tomba y Hermanos, “la asistencia es el único socorro que reciben los obreros en caso de enfermedad o accidente.” y esta contemplación se tenía por el hecho de que esta empresa contribuía regularmente con la manutención del Hospital Belgrano. También en el Establecimiento Vitivinícola del Señor Francisco Uriburu en Caucete (San Juan - Argentina-) se brindaba “en caso de enfermedad los medicamentos comunes que hay en el botiquín y se pagan los curanderos que hay en el lugar,

---

35 En el artículo “Discursos, imaginarios y condiciones laborales de niños y adolescentes en el sector vitivinícola uruguayo (1870-1930)” se profundiza en torno a este tema.

en caso de accidentes de trabajo se da el sueldo, la asistencia y después un empleo conveniente y se atiende a la familia de los muertos aunque no lo sean por accidentes de trabajo.” (Bialet Massé, 1985:943)

- Régimen de descanso. Excepto hubiera que realizar algunos trabajos urgentes, los únicos días que estaba permitido ausentarse del Establecimiento eran los “Domingos después de las 7 de la mañana hasta las 8 de la noche. Se consideraban feriados los días domingos, Año Nuevo, Viernes Santo y Navidad...” (Art. 24- F. Piria) En el correr de un año, se trabajaba aproximadamente el 85% de los días en extensas jornadas, que superaban ampliamente las 8 horas diarias a pesar de que se había promulgado en 1915 la ley 5.350. El obrero que residía dentro del establecimiento estaba a disposición de su empleador las veinticuatro horas, no tenía el derecho de negarse a realizar trabajos extras, y en caso de hacerlo “pagará un peso de multa” (Art.44- F. Piria).
- Pago de salarios: se contabilizaban sobre los 30 días del mes. A ello se descontaban los domingos (4 jornales) además de los días no trabajados, las multas, etc. En el Gran Almanaque de la Asociación Rural se incluía una publicación titulada "Tablas de Sueldos", donde se registraban en función de los días, el dinero que los obreros debían percibir mensualmente por su trabajo. Estas tablas resultaron de gran utilidad a la hora de realizar las liquidaciones de haberes, especialmente en los grandes establecimientos. Los incentivos podían catalogarse de irrisorios para quienes mantenían una conducta que no se apartaba de la normativa vigente. Los mismos eran otorgados por algunos empresarios y en algunos casos sólo una vez al año. La tabla que se presenta a continuación da cuenta de aquellas conductas plausibles de beneficios.

**CUADRO 4**

<b>Acciones Realizadas</b>	<b>Incentivos</b>
Peón captura a un ladrón en época de zafra.	Recibirá el importe del daño causado en caso de que el ladrón opte por abonarlo en lugar de ir preso.
Peón que se hayan distinguido durante el transcurso de la vendimia. Requisito, 1 año consecutivo de trabajo.	Premios entre 5 y 50 pesos extras.
Vendimiador (zafra) que durante la zafra haya trabajado sin registrar faltas	Premio 5 jornales extras.
Por trabajar días de descanso (domingos y feriados)	Pago del doble del jornal percibido en curso del mes.

Fuente: Elaboración propia sobre Reglamentos internos de los Establecimientos Granja Varzi y Establecimiento Agronómico Piriápolis

Un aspecto interesante que se introduce en el Reglamento Interno de la bodega La Germania (San Juan, Argentina 1904) es la distribución de la plusvalía obtenida por concepto de multas y sanciones entre aquellos obreros que no habían incurrido en multas y/o sanciones a lo largo del mes. “Todas las multas recogidas a fin de cada mes serán repartidas entre los trabajadores que no hayan incurrido en multas.” (Bialet Massé: 1985: 930-931). Para el caso de los reglamentos que estamos analizando, no se consigna esta posibilidad redistributiva.

**Consideraciones Finales.**

El proceso civilizatorio de esta época, tal como lo ha expresado Norbert Elias (1987), ha sido fruto de un complejo devenir histórico en el que interactúan factores de diversa índole que dan lugar a transformaciones en las estructuras sociales y políticas, también en la estructura psíquica y del comportamiento de los individuos.

“En principio son las personas situadas más alto en la jerarquía social, las que de una u otra forma, exigen una regulación más exacta de los impulsos, así como la represión de éstos y la continencia en los afectos. Se lo exigen a sus inferiores y, desde luego, a sus iguales sociales. Sólo bastante más tarde, cuando las clases burguesas [...] se convirtieron en clase alta, en clase dominante, pasó la familia a ser el centro único o, mejor dicho, el centro primario y dominante de la represión de los impulsos. Únicamente a partir de este momento la dependencia social del niño con respecto a los padres, pasó a convertirse en una fuerza especialmente importante e intensiva de la regulación y la modelación emotivas socialmente necesarias.” (Elias, 1987:179)

A través de estos Reglamentos Internos se sintetizó el pensamiento de las clases dirigentes que actuaron como agentes fundamentales en el cambio de la sensibilidad de las poblaciones rurales y urbanas que habitaban nuestro territorio. La consolidación del Estado Nación uruguayo requirió de este tipo de dispositivos como medios biopolíticos de control del cuerpo de los bárbaros. En el medio rural, sobre todo, se hacía necesario establecer consensos y sobre todo normativas que iban más allá de aspectos estrictamente partidarios.

La reglamentación presentada nos acerca a la producción discursiva de una época donde la doctrina higienista pretendió generar una estabilidad social integracionista resultante de la aceptación de pautas y normas únicas para un conglomerado de personas disímil en sus raíces étnicas y culturales.

Estos documentos tuvieron un valor prescriptivo fundamental, sirvieron como marco legal y justificación de la precisa y continua vigilancia que dicha doctrina imprimió para los espacios públicos y para la vida privada de las personas.

“El Uruguay del trabajo a la “yanqui” sustituyendo el ocio a la “española”, del aquietamiento de las pasiones políticas y el “desenfreno” lúdico, en el sentir de estos sectores pasaba por el fortalecimiento del gobierno central, la inmigración europea y la colonización agrícola de la campaña ganadera, pero también dependía del cambio de sensibilidad de nuevas actitudes ante la vida y la muerte”. (Barrán, 2009:221)

La escuela, el ejército, el hospital, la familia y el trabajo entre otros, se constituyeron en campos de poder donde los individuos fueron guiados hacia un polo moral.

“El trabajo tenía principalmente una utilidad social de reconocimiento y se encontraba más asociado a valores religiosos y sociales que económicos es a la vez castigo por el pecado original, vía de redención, prueba que debe templar el alma, instrumento de moralización, al tiempo que necesario para asegurar la supervivencia personal y sustentar la prosperidad general” (Castel, 1996:672)

A través del trabajo se intentó que los “bárbaros” introyectarán valores y nuevas formas de relacionamiento social así como conocimientos y habilidades para el desempeño de un puesto laboral. Fue a través de la figura del capataz que se ejerció una estricta vigilancia panóptica no sólo sobre el proceso de trabajo (el cuidado de las herramientas, las labores encargadas, la higiene, la intensidad en el desarrollo de la tarea, el relacionamiento establecido con pares y superiores, la actitud general hacia el trabajo, etc.), sino también sobre aspectos inherentes a la vida privada de las personas (sexualidad, seguridad, participación, ocio y tiempo libre, etc.)

Los documentos analizados reglamentaron el proceso productivo y la convivencia en base a un criterio estrictamente discrecional por parte de los empresarios ya que

“cada patrón redactaba su reglamento de taller a su antojo en Buenos Aires, y el obrero obedece a las disposiciones de este reglamento, o paga multa (...) El obrero tiene que someterse calladamente a esta infame injusticia, si no quiere perder la ocupación y aun ser agarrado por la policía, pegado y estropeado y echado a los inmundos calabozos, en donde estarán todo el día que quiera el comisario...” (García, 2000:117-118)

Según analistas de la época, el éxito de los empresarios venía de la mano del cumplimiento estricto de estas pautas,

“la perfecta organización de todo el establecimiento se deben indudablemente en máxima parte al señor Varzi, quien mediante su visita diaria a la bodega y su directa intervención en toda la organización comercial contribuye eficazmente a que la sociedad funcione como un modelo de rectitud, orden y armonía” (Galanti, 1918: 122)

En este contexto la existencia y el accionar del obrero como ser social quedaba reducido a una serie muy limitada de actividades donde el trabajo ocupaba un lugar privilegiado. Se apostó a la construcción de un mundo aséptico que intentó por todos los medios mantener el control y la subordinación de los trabajadores a los referentes de autoridad y poder de la época, maestros, patrones, sacerdotes, policías y médicos, entre otros.

## **FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA.**

### **A) FUENTES INÉDITAS.**

- VIÑA VARELA ZARRANZ: ARCHIVO ESTABLECIMIENTO DE DIEGO PONS (1913-1924)
- ARCHIVO SOCIEDAD VITÍCOLA URUGAYA (1892-1897)

- ARCHIVO GRANJA VARZI. (1883-1905)

## **B) FUENTES ÉDITAS.**

- Piria, F., “Piriápolis, Reglamento Interno del Establecimiento”, Piriápolis, 1898.
- Varzi, P., “Reglamento Interno de la Granja Varzi”, Ed. El Siglo Ilustrado, Montevideo, 1895,

## **C) PRENSA.**

- **LA VOZ DEL SUD**, Maldonado. Años consultados 1900 - 1903.

## **D) REVISTAS.**

- **REVISTA DE LA ASOCIACIÓN RURAL DEL URUGUAY**, Montevideo. Años consultados 1876/1895.
- **REVISTA “HOY ES HISTORIA”**, Montevideo. Año consultado 1984.
- **REVISTA DE LA UNION INDUSTRIAL URUGUAYA**, Montevideo. Años consultados, 1898/1900.
- **GRAN ALMANAQUE DE LA ASOCIACIÓN RURAL**, Montevideo. Años consultados, (1883/1891)

## **E) BIBLIOGRAFÍA.**

- Barrán J.P, Nahum B.,(1967), “Historia Rural del Uruguay Moderno (1851-1885)”, Tomo I, Banda Oriental, Montevideo.
- Barrán, J.P., (1990), “Historia de la sensibilidad en el Uruguay. TOMO II “El disciplinamiento (1860-1920)”, Banda Oriental, Montevideo.
- Barrán J.P., (2009), “Historia de la sensibilidad en el Uruguay. La cultura bárbara(1800-1860). El disciplinamiento (1860’1920), Banda Oriental, Montevideo.
- Beretta, A., De Frutos, E., (1999), “Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay”, Santillana, Montevideo.

- Beretta, A., (1993), "Pablo Varzi, un temprano espíritu de empresa, Fin de Siglo, Montevideo.
- Biale Massé, J. (1985), "Informe sobre el estado de las clases obreras argentinas a comienzos de siglo", CEAL, Tomo 1 y 2, Buenos Aires.
- Bouret, D., (2005) "El horizonte de sentido en los consumidores de vinos. La conformación del gusto". Actas del III Congreso de Historia Vitivinícola Uruguay, en CD, FHCE-Facultad de Agronomía-CSIC-Intendencia Municipal de Montevideo.
- Bourdieu, P., (1997), "Razones Prácticas. Sobre la teoría de la acción", Anagrama, Barcelona.
- Campi, D, (2002), "La conformación del mercado de trabajo en Tucumán (1800-1870). En: Trabajo y Sociedad, Indagaciones sobre el empleo, la cultura y las prácticas políticas en sociedades segmentadas Nº 5, vol. IV, septiembre-diciembre, Santiago del Estero, Argentina, ISSN 1514-6871
- Castel, R., (1996), "Trabajo y utilidad en el mundo", en "Revista internacional del trabajo, Vol. 115, Nº 6, OIT, Ginebra.
- Código Rural Montevideo (1912), Barreiro y Ramos, 5ta. Ed., Montevideo.
- Elias, N., (1987), "El proceso de la civilización: investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas, Fondo de Cultura Económica, México.
- Galanti, A., (1918), "El vino. La industria vitivinícola uruguaya.", Tip. Italia, Montevideo.
- García, R., (2000), "Micropolíticas del cuerpo ", Editorial Biblos, Buenos Aires.
- Goffman, E., (1984), "Internados. Ensayos sobre la situación social de los enfermos mentales", Amorrortu, Buenos Aires.
- Latorre, R., (1986), "Sindicalización rural", CIEDUR, Serie Inv. Nº 58, Montevideo.
- Martínez Cherro, L., (1990), "Por los tiempos de Francisco Piria", Asociación de Fomento y Turismo del Uruguay, Montevideo.

- Mateu, A., (2002), “Empresa y trabajo vitivinícola: las condiciones laborales en una finca de Mendoza-Argentina (1919-1927)”, CRICYT-CONICET Facultad Ciencias Políticas y Sociales Universidad Nacional de Cuyo, Argentina.
  - Nicodello, N., (1945), “Código Rural de la República Oriental del Uruguay. Actualizado y anotado por Nelson Nicodello, Ed. Jurídicas, Amalio M. Fernández, Montevideo.
  - Vollo, H., (1899), “Piriápolis”, Montevideo.
  - Weber, M., (1992), “La ética protestante y el espíritu del capitalismo, Península, Ed. 11, Barcelona.
-

## La educación agraria en Chile: el caso de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, 1895-1905<sup>1</sup>

Félix Briones Quiroz<sup>2</sup>  
Cecilia Hernández Sandoval<sup>3</sup>

### Resumen

En la segunda mitad del siglo XIX, específicamente a partir de la década de 1880, se crearon Escuelas de Agricultura en diversas ciudades del país. Una de ellas estuvo dedicada exclusivamente al estudio de la actividad vitivinícola. Se trata de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, que funcionó con esta denominación entre los años 1895 y 1905.

La creación de esta Escuela demuestra el interés del Gobierno por esta nueva actividad en el agro chileno. Es fundamental la instalación en la localidad de Cauquenes, que se ubicaba en el centro-sur de la zona productora de vino del país. Principalmente, se procesará vino de cepa *país* y, en menor medida, las de variedades francesas, debido a la existencia en esta localidad de las plantas tradicionales.

**Palabras claves:** Educación – Vitivinicultura – Vino de cepa país

### Abstract

In the second half of the nineteenth century, specifically from the 1880s, several Schools of Agriculture were created in various cities. One of them was devoted exclusively to the

---

<sup>1</sup> Proyecto Fondecyt 1130096

<sup>2</sup> Departamento de Ciencias Sociales. Escuela de Pedagogía en Historia y Geografía. Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile. E-mail: [fbriones@ubiobio.cl](mailto:fbriones@ubiobio.cl)

<sup>3</sup> Departamento de Ciencias Sociales. Escuela de Pedagogía en Historia y Geografía. Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile. E-mail: [mchernan@ubiobio.cl](mailto:mchernan@ubiobio.cl)

RECIBIDO: abril 7 de 2013

ACEPTADO: mayo 19 de 2013

study of vitivinícola activity. It is the Vitiviniculture School of Cauquenes, which operated under that name between 1895 and 1905.

The creation of this school demonstrates the Government's interest in this new activity in Chilean agriculture. Installation is essential in the town of Cauquenes, which was located in the south-center of the wine producing area of the country. Mainly, it will be processed strain country wine and to a lesser extent, the ones of French varieties, due to the existence of traditional plants in this locality.

**Keywords: Education - Vitiviniculture - Strain wine country**

## Introducción

La educación agraria en Chile en el siglo XIX, se remonta a la creación de la Quinta Normal de Agricultura en 1842. Desde esta fecha hasta 1876, se prepara a los mandos medios que se desempeñarán en las diversas actividades agrícolas. A partir de 1876, se crea el Instituto Agrícola, que proporcionará al país los agrónomos e ingenieros agrícolas, con mayor preparación que se desempeñarán en los fundos existentes.

En 1885, se crea la Escuela Práctica de Agricultura de Santiago, que funcionará en la misma Quinta Normal de Agricultura. En 1895, se crea la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, dedicada exclusivamente a la formación de mandos medios que se desempeñarán en los fundos cercanos a la localidad mencionada.

En el presente artículo, se pretende dar a conocer el surgimiento de la educación agraria en Chile y, principalmente, destacar la creación de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, única dedicada solamente al estudio y fabricación de vino en el Chile de finales del siglo XIX.

Se contextualizará su creación, las diversas actividades desarrolladas, la matrícula de sus alumnos que serán de la zona y de escasos recursos. Se

mencionará a sus directores, su funcionamiento y la importancia que tiene para la gente de esta región una Escuela de este tipo, la compra de una propiedad para su instalación y los vaivenes que se presentarán en su desarrollo hasta 1905, año en que concluye y recibe otro nombre: Escuela de Vitivinicultura y Arboricultura de Cauquenes.

Es importante destacar el desarrollo de la industria vitivinícola llevada a efecto en el país en la segunda mitad del siglo XIX, la creación de nuevas viñas en la región central del territorio hasta el día de hoy, algunas sobreviven aunque sea con el nombre, perduran las bodegas o construcciones en su sitio original, pues, por un lado, el avance urbano las ha limitado y, por otro, el cambio de dueños y la asociación con otros, les ha permitido la llegada de nuevos capitales y la experimentación de nuevos cambios. Es el caso de Concha y Toro, Undurraga, Errázuriz-Panquehue, Macul, Santa Carolina, Santa Rita, entre otras.

### **La Educación Agraria en Ahile: el caso de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, 1895-1905**

#### **a) La Quinta Normal de Agricultura: Escuela Práctica de Agricultura e Instituto Agrícola.**

Este establecimiento que fue fundado en 1842 gracias a los esfuerzos y los empeños de la antigua Sociedad de Agricultura, no vino a constituirse de un modo serio sino en el año de 1849, y solo con fecha del año siguiente encontramos datos en la Memoria del Ministerio de Hacienda sobre las cantidades invertidas en compra de terrenos, construcción de edificios, dotación de profesores y adquisiciones de plantas.

La creación del establecimiento tuvo por principal objeto el fomento y progreso de la agricultura nacional, difundíendola por medio de una instrucción adecuada, en la que se hermanaran los principios teóricos con las operaciones

prácticas. Se pensó también al instituir la en tener un local aparente y determinado para hacer ensayos y observaciones relativas a las mejoras agrícolas, que debían, con datos precedentes, introducirse en el país. Así, pues, estaba destinada a ser el foco de donde debían irradiar todos los perfeccionamientos referentes de nuestra agricultura cuya prosperidad nos es tan preciosa por encerrarse en ella los más caros intereses de nuestro bienestar, comercio e industria.

La instrucción que en él debía darse, según aparece en los proyectos precedentes a su instalación, era destinada a la formación de *verdaderos agricultores*, es decir, de futuros jefes de empresas agrícolas, instruidos teórica y prácticamente en todo lo concerniente al arte que profesaban, y no únicamente destinados a injertar, podar y sembrar con más o menos habilidad. Las miras del proyecto de su fundación se hallan perfectamente reveladas en el nombre que se le dio de Quinta Normal de Agricultura.

La Quinta contaba en el año 1856 con 33 alumnos cuya procedencia era la siguiente:

De Santiago	16
De Quillota	1
De Chillán	2
De Cauquenes	2
De Curacaví	1
De Concepción	3
De Talca	1
De Rancagua	1
De Coquimbo	2
De Aconcagua	3
De Colchagua	1
Total	33

De estos, 30 son agraciados y tres pensionistas. La edad de ellos es desde 15 hasta 25 años.

Las clases que se cursan se hallan reducidas a las de Agricultura, Religión, Aritmética, Gramática castellana, Geografía y Teneduría de libros. Estas asignaturas dejaban mucho que desear, no cumplían con el objeto de la Quinta Normal de Agricultura. Es por ello que se planteaban las siguientes soluciones, pues de otra forma no estarán a la altura de lo que se quiere conseguir:

1.- Debe encargarse la dirección del establecimiento a una persona que desempeñe *únicamente* este cargo en él, y que entienda en la parte distributiva de los trabajos en general y vigile constantemente sobre su exacto cumplimiento.

2.- Establecer clases aunque sean muy elementales de química, física, geología y botánica, sin cuyas nociones es imposible emprender con provecho el estudio de la agricultura, y hacerse cargo de los hechos que a cada paso se encuentran en el ejercicio de ella.

3.- La adopción de un buen texto de Agricultura que tenga un método ordenado de exposición. Se recomienda con este objeto el Curso Elemental de Agricultura que fue traducido al español por don Francisco Solano Astaburoaga.

4.- La creación de una clase de Economía Rural, cuyo estudio es forzosamente complementario de la anterior.

5.- El estudio práctico de la botánica hecho en un jardín conteniendo las plantas con arreglo a los sistemas.

6.- La cría de animales de razas finas, como principales tipos reproductores.

7.- Establecer una lechería y fábrica de quesos con la extensión y recursos suficientes solo para lo que exige la enseñanza de este ramo de industria. Este establecimiento unido a otro de Veterinaria, lo creemos muy importante en una Quinta Normal, donde deben tener preferencia los ensayos de mejoras que se refieran a las producciones más generales de Chile.

8.- Que se lleve un libro en el cual se apunten oportunamente todas las acciones a que dan lugar los experimentos hechos sobre aclimatación de plantas extranjeras, de las nacionales, resultados de injertos, enfermedades de las plantas y causas que pudieran producirlas<sup>4</sup>.

En el año 1881, se aprueba una ley que va a permitir la creación de diversas escuelas agrícolas a lo largo del país. Es así como la ley que otorgaba Pensiones a los inválidos y a las familias de los fallecidos en la campaña contra el Perú y Bolivia, estableció lo siguiente:

Art. 27. "El Estado fundará y sostendrá una escuela práctica de agricultura en cada una de las provincias de Coquimbo, Valparaíso, Aconcagua, Santiago, Colchagua, Talca, Ñuble, Concepción y Bío-Bío y una escuela práctica de minería en la provincia de Atacama y otra en la de Coquimbo, destinadas a dar asilo e instrucción gratuita a todos los hijos de los individuos del Ejército o Armada que hayan fallecido durante la campaña, sea a consecuencia de acción de guerra o muerte natural. El Presidente de la República queda autorizado para establecer escuelas prácticas de agricultura en las provincias no designadas en el inciso anterior, cuando así lo estimare necesario"<sup>5</sup>.

---

<sup>4</sup> Miquel. M. La Quinta Normal de Agricultura, su estado actual y medios de mejorarlo. En: Vicuña Mackenna, Benjamín. El Mensajero de la Agricultura. Boletín Mensual de la Sociedad Nacional de Agricultura. Tomo I. Santiago de Chile, Imprenta Chilena, octubre de 1856, pp. 59-61; 65-66.

<sup>5</sup> Pensiones a los inválidos y a las familias de los fallecidos en la campaña contra el Perú y Bolivia. Ley aprobada el 22 de diciembre de 1881 y promulgada con fecha 26 de diciembre de 1881, en el nº 1.418, del Diario Oficial. Esta ley tiene similitud con lo establecido en el Reglamento de la

Es así, como en 1886, en un paseo de estudio que se hace a la Escuela Práctica de Agricultura de Santiago, se señalaba:

“Recorriendo esta campiña, vimos de trecho en trecho grupos de alumnos ocupados en labrar los campos i aprendiendo el manejo de esas máquinas económicas de tiempo i dinero que la rutina de nuestros *huasos* se resiste todavía a emplear en sus cultivos. Era de ver la expedición como los más grandes de estos alumnos manejaban los arados de nueva invención i acometían las más rudas faenas, mientras los más pequeños removían la tierra y extraían las papas, que echaban en canastos i alegres transportaban a los depósitos en carretoncitos guiados por ellos mismos. Sentíamos, ante tal espectáculo, removerse el sentimiento patriótico en lo más hondo del corazón, viendo, por una parte, como el Estado paga, en esos huérfanos, una deuda de gratitud contraída por la patria para con los héroes i mártires de la última guerra; i viendo, por otra, en esos niños, simientes del progreso, maestros del porvenir llamados a transformar nuestros campos con nuevos métodos i nuevo espíritu, multiplicando la producción agrícola, i con ella la riqueza pública”<sup>6</sup>.

La Escuela Práctica de Agricultura de Santiago, constaba de una enseñanza práctica y otra teórica. A continuación entregaremos algunos antecedentes de la enseñanza práctica y, luego, de la enseñanza teórica.

---

Escuela de Agricultura de 1851 que en su Art. 27 establecía: que para las becas de gracia serán preferidos: 1° Los hijos huérfanos de padres que hayan prestado importantes, servicios a la patria. En: Boletín de las leyes del gobierno. Escuela de Agricultura, Santiago, 13 febrero de 1851, Título 8°, art. 27, p. 154; Boletín de las leyes del gobierno. Quinta Normal de Agricultura, Valparaíso 18 de febrero de 1858. Reglamento para la Quinta Normal de Agricultura, Título XI, De la Escuela, Art. 40, 1°.

<sup>6</sup> Chacón, Jacinto. *La Quinta Normal y sus establecimientos Agronómicos y Científicos. Paseo de estudio. Santiago de Chile*, Imprenta Nacional, 1886, p. 7.

La Escuela Práctica fue inaugurada el 16 de agosto de 1885 con 74 alumnos, se componía de dos partes: el colegio, y los departamentos agrícolas que servían para el aprendizaje práctico. El colegio era un vasto edificio de patios espaciosos. Poseía cuatro grandes salones para dormitorios, altos, anchos y bien ventilados; cuatro salas para estudio, igualmente cómodas, ventiladas y provistas de todos los útiles y mapas que exigía un aprendizaje práctico; un hermoso salón de estudio, que servía a la vez de capilla; un gran comedor general y otro para profesores.

Los departamentos para la enseñanza agrícola eran los siguientes: la chacra de "La Merced", de 33 hectáreas de extensión, donde se harán los cultivos de forrajes, cereales, plantas industriales, etc. Una viña con 40.000 plantas de vid, que comprendía seis cuarteles, de una hectárea cada uno, plantados de pinot, merlot, cot-rouge, cabernet, sauvignon, semillon, romaine, etc., destinados a la fabricación de vinos borgoñas y burdeos. Había también una serie de pequeños cuarteles con un crecido número de variedades de esas plantas y, espalderas alrededor de toda la viña, con uva de mesa. Una bodega en forma de T, cuyo cuerpo principal tenía 40 metros de largo por 8 de ancho. Constaba de una parte subterránea, otra al nivel del suelo y un cómodo piso superior que hacía de granero; los dos primeros pisos estaban subdivididos en otros dos, para poder clasificar mejor los vinos. Los trabajos de vendimia, de embotelladura, destilería, etc., se hacen en departamentos especiales que completaban el conjunto de la bodega.

Además, la Escuela disponía de un establo y caballerizas para 30 animales. Una lechería para la fabricación de quesos y mantequilla, con departamento subterráneo para la conservación y manipulación de aquellos.

Las diversas secciones de arboricultura, horticultura y jardinería de la Quinta Normal, servían para la instrucción práctica de los alumnos sobre esas

materias. Pronto se completarán, señalaba el señor Le Feuvre, “estos anexos con una mañanería, colmenas, chiqueros y corrales para la crianza de aves domésticas”.

La parte teórica estaba reducida a los conocimientos generales más indispensables, y eran: nociones de aritmética, gramática castellana, geografía y geometría aplicadas, levantamiento de planos y medidas de pequeñas porciones de terreno, nivelaciones sencillas, etc., cursos especiales de agricultura y zootecnia y doctrina cristiana. Estos ramos que formaban un curso, se estudiaban en cuatro años.

La dirección y administración de la Escuela estaban a cargo de un director y un subdirector, encargado este de la administración y régimen interior. La enseñanza teórica estaba dirigida por los siguientes profesores: un profesor de agricultura teórica, un profesor de zootecnia aplicada, uno de religión, que hace de capellán y dos inspectores encargados de la educación primaria. Los jefes que dirigían la enseñanza práctica eran cinco: un jefe de cultivo, un arboricultor hortelano, un viticultor bodeguero, un jefe de establos y de lechería, y un jardinero.

A principios de cada mes se renovaban los alumnos en las siguientes secciones que funcionaban en la época: cultivos generales, arboricultura y hortalizas, viñas y bodegas, jardinería, hospital veterinario, establos y lechería. Así, cada alumno pasaba por las distintas secciones de trabajos procurando que se perfeccionara más en aquellos trabajos en los cuales se le notara mejores disposiciones naturales, con el objeto de formar especialidades en los diversos ramos del arte agrícola.

Como las faenas del campo no cesaban en todo el año, la Escuela funcionaba sin interrupción, salvo 8 días en mayo y otros 8 en septiembre, que eran otras tantas vacaciones para sus alumnos”<sup>7</sup>.

Hacia el año 1901, se señalaba que la Quinta Normal pertenecía al Estado como asimismo todas las distintas secciones que encerraba. Dependía la Ministerio de Industria Obras Públicas y estaba bajo la supervigilancia de un comité especial llamado “Consejo de la Quinta Normal”. La dirección y administración eran ejercidas por dos directores nombrados por el Supremo Gobierno. Uno se ocupaba de todo lo que se refería a la producción vegetal y el otro estaba encargado de las industrias zootécnicas.

Desde el punto de vista de las comunicaciones interiores, la Quinta poseía seis kilómetros de ferrocarril Dacauville, cerca de quince kilómetros de avenidas y caminos, con más de cuarenta puentes y dos líneas telefónicas servían para poner en comunicación las distintas instituciones y secciones y permitían visitar el establecimiento al numeroso público que acudía diariamente a él. Las avenidas destinadas a la circulación de carruajes estaban plantadas de árboles sobre dos o tres líneas formando una o dos contra-avenidas para el tráfico de los peatones.

---

<sup>7</sup> *Ibíd.*, pp. 10-15. Terminada la visita de todos los departamentos de esta Escuela, Jacinto Concha, señalaba: “nos alejamos de ella preocupados, meditando en el gran porvenir que espera a la agricultura cuando se hallen establecidas escuelas semejantes en todas las cabeceras de provincia, en cumplimiento de la ley de recompensas militares de 23 de diciembre de 1881”. Además, agregaba que según lo aseguraba el Mensaje Presidencial de junio del corriente año, la Escuela Práctica de Agricultura de Concepción, “se instalará en días más, pues están listos los profesores venidos de Europa; i si bien no está terminado completamente el edificio, tiene el terreno necesario para la labranza i parque. En Talca se ha adquirido ya el terreno i clausurándose éste en parte. En la actualidad se trabajan los planos en el sentido de armonizar la teoría con la práctica, que es lo esencial en escuelas de este jénero”. De ahí que continuaba señalando: “Hacemos votos por la pronta realización del propósito que anima el Supremo Gobierno de radicarlas en todo el territorio i darles, para su desarrollo, los amplios elementos que hoy posee la Escuela madre, fundada en esta Quinta”. Finalmente y completando nuestro pensamiento, señalaba Jacinto Concha, el señor Le Feuvre, hacía notar que: “Con la creación ya realizada de estas escuelas agrícolas en varios puntos del país, el problema de la riqueza nacional parece resuelto. El complemento del Instituto Agrícola, que es la Escuela Práctica, está creado. Un joven salido de una de estas Escuelas, será bastante ilustrado i competente para ejecutar con acierto toda clase de trabajos agrícolas”

Las esencias de las árboles que formaban esas plantaciones eran: encinas, tilos, moreras, castaños de la India, fresnos, plátanos, acacias robinas, olmos, arces, casearías, magnolia, nogales negros, tulíferos de Virginia y álamos. La extensión total de la Quinta era de 134 hectáreas<sup>8</sup>.

Esta Escuela representaba la enseñanza manual que se daba y en su reglamento, se señalaba lo siguiente:

Art. 1º. “La Escuela tiene por objeto formar operarios prácticos especialistas, tales como viñateros, bodegueros, arboricultores, jardineros, chacareros, ganaderos, mantequilleros, queseros, apicultores y otros oficios análogos relacionados con la agricultura nacional y mayordomos de campo”.

En cuanto a la Supervigilancia y Fomento, se establecía que:

Art. 2º. “La Escuela Práctica de Agricultura de Santiago está bajo la supervigilancia del Consejo de la Quinta Normal de Agricultura, el que dictará también un reglamento especial interior”<sup>9</sup>.

La Escuela Práctica de Agricultura, aprovechó para su instalación y funcionamiento la infraestructura que existía en la Quinta Normal de Santiago. Es

---

<sup>8</sup> Le Feuvre, René F. Breve reseña de la Quinta Normal de Agricultura. Santiago de Chile, Imprenta Moderna, 1901, pp. 3-5. La Quinta Normal estaba situada al oeste de Santiago a las puertas mismas de la ciudad; dos de las principales calles se prolongaban hasta las puertas del establecimiento. La Estación Central de los Ferrocarriles y la Estación de Yungay se encontraban tan solo a algunos centenares de metros de las puertas del establecimiento. Cuatro líneas de tranvías pasaban delante del establecimiento y lo ponían en comunicación rápida y fácil con los distintos barrios de la ciudad y estaciones de los ferrocarriles. Dos líneas telefónicas la comunicaban con la ciudad y el resto del país.

La Quinta Normal poseía tres puertas de entrada: la de la Catedral, que se hallaba al frente de la calle de su nombre; la de las Agustinas que abría sobre la Avenida Portales y la de la calle de los Pajaritos destinada más especialmente a la Escuela Práctica de Agricultura y secciones culturales.

<sup>9</sup> *Ibíd.*, p. 23.

así, como nos referiremos al Instituto Agrícola, centro de instrucción superior, que existía en ese espacio. Funcionaba en el Palacio de la Exposición, que

“era un vasto edificio arquitectural cuyo frontis mira hacia el norte. Tiene dos alas, una al oriente i otra al poniente, divididas por el espacioso salón central, destinado a las futuras exposiciones. Las dos alas son en sí grandes construcciones, de las cuales, la oriental guarda las maravillas del Museo, i en la occidental funciona el Instituto Agrícola. En este palacio occidental dispone el Instituto de un espacioso local para salas de estudios i de ensayos i para guardar sus armarios donde están los instrumentos y las muestras de semillas i tierras para la enseñanza. Esta enseñanza se halla al nivel de los primeros establecimientos europeos en su clase”.

A este respecto, el señor Le Feuvre señalaba:

“Los extranjeros competentes que visitan este Instituto, una vez que conocen su plan de estudios y recorren sus salones, poblados de muestrarios de objetos agrícolas, quedan sorprendidos de encontrar en Chile un establecimiento tan completo, i aseguran no haber visto Instituto Agrícola europeo más acabado”<sup>10</sup>.

---

<sup>10</sup> El autor, Jacinto Concha, mencionaba los salones y las materias que contenían:

Un salón de agricultura, adornado con toda clase de productos agrícolas, diferentes clases de semillas y plantas, tabacos, colecciones completas de tierras, muestras de maderas, etc.

Un salón destinado al curso de zootecnia, con el material adecuado: piezas anatómicas, esqueletos de animales, utensilios de lechería y mantequillería, menesteres de una caballeriza, colmenas, etc.

Un salón de ingeniería rural, que disponía de los instrumentos topográficos más perfectos, teodolitos, niveles, brújulas, cartabones, planchetas, etc., modelos y dibujos de maquinaria y construcciones rurales, motores hidráulicos, etc.

Un salón de química con su laboratorio completo y del cual disponían los alumnos a toda hora y durante todo el año.

Un salón de botánica, que servía a la vez para la clase de legislación rural.

Además contaba el Instituto con departamentos para los repetidores e inspectores, y salas de trabajo para los alumnos, donde hacían análisis, dibujaban sus planos, etc. La biblioteca, exclusivamente agrícola, era el lugar de consulta para las mejores obras del país y extranjeras,

Para el complemento de esa enseñanza el Instituto poseía: una biblioteca agrícola; un museo de productos, aparatos y máquinas agrícolas; una estación agronómica; un observatorio

Los ramos de estudio que se cursaban en este Instituto, se dividían en enseñanza práctica y teórica.

La enseñanza práctica se daba en la Agricultura, en que se estudiaba en primer lugar, los dos elementos naturales de producción: suelo y aire. Una colección completa de muestras de tierra y el examen ocular de los diversos suelos en algunas regiones del país, instruían por completo a los alumnos en esta importante materia. Con esta se relacionaba la enseñanza de las enmiendas y abonos, que era el sistema de medios de que se disponía para corregir los defectos de las tierras imperfectas o cansadas.

Venía enseguida la agricultura frutal y forestal, que se estudiaba teniendo a la vista, en la misma Quinta, arboledas y árboles forestales los más variados.

Almácigos, injertos, crianza, poda, etc., todo se hacía por mano de los alumnos conducido por el profesor o el repetidor.

Los cereales se sembraban en la “Chácara de la Merced”, anexa a la Quinta, siguiendo todos los sistemas, a fin de que los jóvenes pudieran palpar, las ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos. Las chácaras ocupaban allí una gran extensión y las plantas industriales como el cáñamo, la ramie, el oblón, el tabaco y la betarraga sacarina se cultivaban con especial cuidado porque siendo ellas materias primas, su propagación en el país facilitaba plantearse nuevas industrias en nuestro territorio. El cultivo de los pastos ha merecido también preferente atención por el gran desarrollo e incremento que, desde la época de la

---

meteorológico agrícola; un campo de estudio y experimentos culturales; un hospital veterinario; una estación de animales reproductores; un establo para los experimentos zootécnicos; una quesería, lechería y mantequillería; una colección de animales y aves de corral; una sección especial para la multiplicación de árboles y arbustos frutales, forestales y de ornato; una sección de cultivo para la principales plantas agrícolas: cereales, farináceas, raíces, forrajes y plantas industriales.

guerra (Guerra del Pacífico), ha tomado el comercio de las alfalfas, ya en rama, ya aprensadas, dentro y fuera del país.

El estudio de la viña y la elaboración del vino, se hacía por los alumnos en las más favorables condiciones. Todos los sistemas de podas, crianza, cultivo, etc., y el estudio de la fabricación del vino, se hacían en la Quinta, pues esta poseía ya una viña de ocho y media hectáreas, donde aquellos trabajos han tomado mayor amplitud. Los alumnos a la vez que hicieron presupuestos y planos para bodegas y anexos, prepararon el suelo y plantaron ellos mismos esta viña.

La enseñanza teórica se dividía en zootecnia, ingeniería rural, química (en esta se enseña tecnología y legislación rural) y botánica.

A la conclusión de sus estudios y de sus pruebas los alumnos recibían un diploma de agrónomos, expedido por el Supremo Gobierno. Los agrónomos que acreditaban haber rendido los exámenes exigidos en el curso secundario de matemáticas, como también los de topografía, mecánica, química general y física general en la Universidad, podían aspirar al título de Ingeniero Agrícola<sup>11</sup>.

El Instituto Agrícola representaba la enseñanza superior agrícola, que se destinaba principalmente a los hijos de propietarios agrarios, que explotarán más tarde sus fundos. También tenía por fin formar agrónomos e ingenieros agrícolas. Fue fundado en 1876<sup>12</sup>.

---

<sup>11</sup> *Ibidem.*, pp. 15-21.

<sup>12</sup> Le Feuvre, René F. Breve reseña de la Quinta Normal de Agricultura, op. cit., p. 3. En las páginas 15 y 16, se explica lo siguiente: En el Reglamento Orgánico del Instituto Agrícola, XI, art. 30 se refiere al Título de agrónomo. Certificado de estudio: "Los alumnos del curso completo que hayan sido aprobados en todos los exámenes anuales, recibirán a la conclusión de sus estudios un diploma de agrónomo expedido por el Supremo Gobierno". En el XII, art. 32, se refiere al Título de Ingeniero Agrícola: "Los agrónomos que presentaren el diploma de bachiller en matemáticas, podrán aspirar al título de ingeniero agrícola Para este fin rendirán una prueba final ante una comisión compuesta del director del Instituto Agrícola, de los profesores del establecimiento y de dos comisiones que designará el Consejo de la Quinta Normal, los cuales podrán también

Otras secciones anexas al Instituto Agrícola eran la Estación Agronómica, el Laboratorio de zootecnia y preparación de virus y el Laboratorio de patología vegetal y ensayos de semillas agrícolas<sup>13</sup>.

Tanto la Escuelas Agrícolas que se crean en el país como el Instituto Agrícola, van a utilizar maquinaria importada, pero también se fabricaban a imitación de las extranjeras o modificadas, en las maestranzas y fundiciones existentes en el país., A comienzos de la década de 1870, existían en el país fábricas que construían y reparaban las máquinas y herramientas agrícolas. Por ejemplo, la fábrica de Hamel Hermanos, la maestranza de Debonaire Stoll y Cía., la de Klein Hermanos, la de Makin y Bravo, la de Limache y la Escuela de Artes y Oficios. También la fundición de Valparaíso, la maestranza de Talca y la de Concepción. En estas fábricas se formaban conductores y operarios que eran de gran utilidad en las explotaciones agrícolas para la asistencia de los útiles mecánicos que en ellas existían<sup>14</sup>.

### **A) Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, 1895-1905<sup>15</sup>.**

La creación de un Escuela que impartiera conocimiento técnico sobre la viticultura y vinificación, constituía la base para la obtención de un producto de mejor calidad y competencia. Por sus características físicas, territoriales y

---

pertenecer al cuerpo de profesores del establecimiento. Esta comisión podrá funcionar con el quorum de cinco”.

<sup>13</sup> *Ibíd.*, p. 22.

<sup>14</sup> Crónica Agrícola. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura, 15 de enero de 1871, p. 109. Citado en: Briones Quiroz, Félix. *Vitivinicultura chilena: 1850-1900*. Tesis para optar al grado de Magister Artium en Historia. Universidad de Santiago, 1995; Encina, Francisco A. *Historia de Chile*. Santiago, Editorial Ercilla, vol., 22, 1984, p. 86. En relación a la Escuela de Artes y Oficios, señalaba que fue fundada en 1849 y comenzó a funcionar con cuatro talleres: carpintería, herrería, mecánica y fundición.

<sup>15</sup> Para tratar el tema de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes nos hemos basado en el artículo de la Revista *Historia de la Universidad de Concepción*, vol. 17, nº 2, 2º semestre de 2007, cuyos autores fueron Félix Briones Quiroz, Blanca González Beltrán y Tamara Peñailillo Moya.

climáticas, fundamentalmente fue Cauquenes la localidad escogida para este fin, concretándose su fundación en el año 1895. Esta institución aportó con jóvenes técnicos especializados que trabajaron en los fundos de producción, y contribuyeron en el proceso hacia la mejora de los vinos. Su primer director señalaba:

“Habrá una clave segura, inequívoca de elaboración, un guía luminoso para el que quiere beber en sus experiencias. Habrá pasado el tiempo de los alquimistas para ceder su lugar a la ciencia exacta”<sup>16</sup>.

Según el francés René F. Le Feuvre la vecindad de Cauquenes era el punto más adecuado para la escuela en cuestión<sup>17</sup>. Por encontrarse en la provincia del Maule, tenía ventajas latitudinales que favorecerían la producción de la vid, ya que esta presentaba características físicas y climáticas acordes con las necesidades de un desarrollo óptimo de las parras. Al respecto se decía:

“Por su posición geográfica, su configuración topográfica, su suelo y clima, la zona de la costa que forma la provincia de Maule tiene mucha analogía con la costa norte y central de Portugal, con ciertas partes de la costa norte de España y la del sur oeste de Francia”<sup>18</sup>.

En Cauquenes los viñedos se extendían principalmente del lado de la Cordillera de la Costa. Al ser de este modo, la producción vitivinícola se

---

<sup>16</sup> Rojas, Manuel. *Tratado de Viticultura y Vinificación*. Santiago, Editorial Barcelona, 1897, p. 442.

<sup>17</sup> Le Feuvre, René F. Informe pasado al ministro de Industria y Obras Públicas sobre el estado actual de la agricultura i muy especialmente de la viticultura en la provincia de Maule i los medios de fomentar estas industrias. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*. Santiago, nº 14, 20 de julio de 1890, p. 564.

<sup>18</sup> *Ibíd.*, p. 599. Cauquenes está situada en el paralelo 36 de latitud sur, situación que corresponde a los 40º y 42º de latitud norte de España y Portugal, esto es debido a que la corriente de Humboldt, que baña las costas de Chile y que viene del Polo Sur, refresca el clima y lo hace retroceder 4º o 5º geográficos. Estas condiciones procuran una similitud entre la zona del Maule y las zonas europeas donde se produce con éxito el vino. Véase en Rojas, Manuel. *Tratado de viticultura y vinificación*, op. cit., p. 442.

encontraba, en su mayoría, con pocas posibilidades de perderse por catástrofes climáticas o de obtener una mala cosecha, pues su posición le garantizaba los elementos necesarios para el buen desarrollo de las viñas, lo que en un futuro se traduciría en excelentes resultados en cuanto a producción y calidad.

El suelo de esta zona propiciaba las condiciones para el desarrollo de la mayoría de las cepas conocidas, pues la zona de Cauquenes se asemejaba a las características climáticas de los países mediterráneos de Europa. Esta similitud también ocurría con el tipo de suelo, poniendo como ejemplo a España, donde “los mejores frutos se recogen de viñas plantadas en suelo arcillo-areno-calcáreos, categoría que encontramos en Chile en toda la región de Cauquenes”<sup>19</sup>.

Principalmente en Cauquenes se cultivaba cepa país, que era la más común. También se cultivaban del tipo moscatel, y en menor medida, variedades francesas. Se producían aquí los vinos secos y dulces, que “se asemejaban bastante a la región del Duero en Portugal, conocido bajo el nombre de Oporto”<sup>20</sup>. Además de sus ventajas físicas y climáticas, Cauquenes fue considerado como sede educacional por la futura e inminente llegada del ferrocarril a Cauquenes, materializada en 1895 y paralelo a la fundación de la escuela. Esta constituía una importante sincronía entre buenas condiciones para la producción y un nexo comunicacional relevante.

El ferrocarril contribuiría al progreso y conexión con el resto del país, siendo una carta fundamental para la ciudad y la región en el mejoramiento del comercio vitícola, que traería grandes ganancias a todos los sectores. Al mismo tiempo, el

---

<sup>19</sup> Rojas, Manuel. Tratado de Viticultura y Vinificación, op. cit., p. 59. Para tratar el tema de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes nos hemos basado en el artículo de la Revista Historia de la Universidad de Concepción, vol. 17, nº 2, 2º semestre de 2007, cuyos autores fueron Félix Briones Quiroz, Blanca González Beltrán y Tamara Peñailillo Moya.

<sup>20</sup> Le Feuvre, René F. Informe pasado al ministro de Industria y Obras Públicas sobre el estado actual de la agricultura i muy especialmente de la viticultura en la provincia de Maule i los medios de fomentar estas industrias, op. cit., p. 560.

funcionamiento de la Escuela elevaría, gracias a sus especialistas, la calidad del vino. De esta forma:

“Con la construcción del ferrocarril de Parral a Cauquenes que uniría la capital de la provincia con el resto de la República, se permitiría una fácil comunicación con los principales centros comerciales, por lo tanto, un nuevo horizonte se abriría para este rincón que encerraba elementos importantes de riqueza agrícola e industriales”<sup>21</sup>.

René F. Le Feuvre aseguraba que:

“establecida así la salida de los vinos de Cauquenes, forzosamente los métodos culturales se perfeccionarán, las plantaciones nuevas se harán en gran escala, la vinificación se mejorará pronto, el gobierno de los vinos se hará por negociantes entendidos, en bodegas adecuadas, y estos productos adquirirán la cualidad a la cual pueden alcanzar”<sup>22</sup>. Este francés fue el principal gestor para que la Escuela de Vitivinicultura se instalara en Cauquenes, ya que estaba convencido de sus ventajas.

En cuanto a la fundación de la Escuela, en febrero de 1895 el diario “La Gaviota” de Curanipe comunicaba a sus lectores:

“En breve será un hecho la existencia de una Escuela práctica de Vitivinicultura en Cauquenes, debido a la iniciativa del señor Intendente y a la buena voluntad con que esa bella idea fue acogida por S.E. el presidente de la República, los S.S. Ministros de Industria y del Interior, auxiliados en las discusiones del Congreso por nuestro Senador señor Gandarillas”<sup>23</sup>.

---

<sup>21</sup> *Ibíd.*, p. 558.

<sup>22</sup> *Ibíd.*, p. 563.

<sup>23</sup> Escuela de Vitivinicultura. *La Gaviota*, Curanipe, 7 de febrero de 1895, nº 13, s/p.

Luego de muchos esfuerzos y estudios por parte de los expertos en el rubro, las autoridades del Ejecutivo y el Parlamento decidieron aprobar el proyecto, en el cual figuraba una partida de 10.000 pesos, los cuales estaban destinados para el sostenimiento de la Escuela en general.

En cuanto a la fecha exacta de fundación de la Escuela, existen contradicciones en las fuentes. La mayoría de ellas señala su apertura en mayo<sup>24</sup>, pero la existencia de una publicación de un periódico local con fecha 22 de abril de 1895, afirma que dicha institución abrió sus puertas el 1 de abril del año ya mencionado. Al respecto señalaba:

“El 1 de abril de 1895 por fin se abrió en Cauquenes la Escuela de Viticultura y Vinificación que desde tanto tiempo atrás venía siendo reclamada como una necesidad urgente, en atención al desarrollo que la provincia, en especial en los departamentos de Cauquenes e Itata, ha tomado el cultivo de la vid”<sup>25</sup>.

La institución tenía por principal objetivo, según un documento de la Intendencia de Maule, fechado el 18 de enero de 1895, “fomentar mayordomos instruidos teórica y prácticamente en todas las operaciones agrícolas”<sup>26</sup>, específicamente de la viticultura y vinificación.

En 1898 se nos presentan con mucha más claridad las metas que se proponía la Escuela. Principalmente:

“Formar, por medio del trabajo, operarios idóneos en todas las operaciones prácticas de una explotación vitícola y en el manejo racional de la bodega

---

<sup>24</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al congreso Nacional en 1896. Valparaíso, Imprenta de la Patria, 1896, p. 34.

<sup>25</sup> Escuela de Vitivinicultura y Vinificación. La Gaviota, Curanipe, 22 de abril de 1895, nº 18, s/p.

<sup>26</sup> Archivo de la Intendencia de Maule, Curanipe, 18 de febrero de 1895, s/p.

de elaboración de vinos. Y sólo como ramos secundarios o accesorios se dedicarán los alumnos a otras secciones de la industria agrícola, como arboricultura, horticultura, lechería, etc.”<sup>27</sup>.

A esta Escuela asistían jóvenes de bajos recursos, becados por el gobierno, para desempeñarse en los mandos medios. La institución atendía a dos tipos de alumnos: los pupilos operarios y los medios pupilos.

Los pupilos operarios, residían en la Quinta, por lo tanto tenían el carácter de internos, allí se les proporcionaba habitación, alimento, ropa de trabajo (paletó, pantalón, calzado y sombrero), libros de estudios, útiles de escribir, catre desnudo y el lavado de ropa. Los alumnos debían llevar, entre sus cosas, un colchón con ropa, ropa interior, de salida y una caja con llave para guardar sus pertenencias. El número de becas estimadas eran 25 y los alumnos debían cumplir los siguientes requisitos: justificar con certificado médico una buena salud; tener de 15 a 20 años; saber leer y escribir; acreditar una conducta intachable y rendir una fianza de 100 pesos, para el caso de que fueran expulsados por mala conducta o deserción sin motivo justificado<sup>28</sup>.

En cuanto a los medios pupilos, tenían derecho a almorzar en la Quinta, pagando una mensualidad de 10 pesos que debían cancelar por trimestre anticipado, es decir, 30 pesos. Los alumnos externos debían presentar, al igual que los pupilos operarios, un apoderado responsable de los deterioros o perjuicios que intencionalmente ocasionaran. Estos estudiantes no estaban obligados a ejecutar constantemente operaciones manuales, pero debían realizar, los trabajos que a juicio del profesor fueran necesarios para apreciar sus aptitudes<sup>29</sup>. Estos medios pupilos asistían por el día a recibir la instrucción que ofrecía la Escuela, es

<sup>27</sup> Morel, Elías. Escuela de Vitivinicultura. La Esperanza, Cauquenes, 19 de marzo de 1898, nº 880, s/p.

<sup>28</sup> Morel, Elías. Escuela de Vitivinicultura. La Esperanza, Cauquenes, 31 de julio de 1899, nº 947, s/p.

<sup>29</sup> Archivo de la Intendencia de Maule, Curanipe, 18 de febrero de 1895, op. cit., s/p.

lo que hoy llamaríamos alumnos oyentes. En su mayoría, residían en el mismo departamento de Cauquenes, pues las distancias entre las demás localidades eran más grandes y los medios de transporte resultaban onerosos para quienes querían estudiar.

En relación a los planes de estudios, en un principio se estimó como duración de la enseñanza dos años. La Escuela sostendría “alumnos operarios que en un curso de dos años de práctica saldrían preparados para ponerse al frente de una propiedad vinícola, desde su planificación hasta las últimas manipulaciones de la bodega”<sup>30</sup>.

Este plan de estudios se impartió de la siguiente manera: el primer año se enseñaba la clasificación y trabajos del suelo, abonos, enmiendas y la zootecnia (la que consistía en adiestrar animales como caballos y asnos para el trabajo). En segundo año se preparaba a los alumnos para la recolección de los frutos de las diversas clases de plantas, descripción y manejo de máquinas y aparatos para la transformación de los productos<sup>31</sup>.

Sin embargo esta enseñanza de dos años no fue suficiente y se debió ampliar el proceso a tres años de educación, debido a que los alumnos necesitaban profundizar sus conocimientos y recibir una formación teórica-práctica que estuviera acorde con las metas de la Escuela y los requerimientos de sus futuros patrones.

Los alumnos se turnaban periódicamente en distintas secciones de trabajo para poder ejercitarse de manera adecuada en todos ellos. La parte práctica comprendía trabajo manual con el arado, azadón, pala, tijeras, fuelles, etc. La vendimia y el manejo de la bodega eran ejecutados por todos los alumnos. Se

---

<sup>30</sup> Escuela de Vitivinicultura. La Gaviota, Curanipe, 7 de febrero de 1895, nº 13, op. cit., s/p.

<sup>31</sup> Archivo de la Intendencia de Maule, Curanipe, 18 de febrero de 1895, op. cit., s/p.

ejercitaban también pequeñas operaciones de mensura y nivelación, en la mecánica aplicada y el manejo de motores. Había también un taller de tonelería donde se fabricaban las vasijas de la Escuela por los mismos alumnos<sup>32</sup>. Además algunas excursiones por la región vecina completaban este aprendizaje y aportaban a un conocimiento más acabado de los terrenos de la provincia.

En cuanto a la teoría, los estudiantes adquirían nociones de Aritmética, Gramática Castellana, Geografía y Religión; también elementos de Agricultura, nociones sobre construcciones rurales, contabilidad agrícola, dibujo de planos y datos complementarios en el ramo de la Viticultura y Vinificación. Estos conocimientos les serían útiles al momento de realizar labores como administración, manejo y cuidado de suelos, plantas e instrumentos.

Una vez terminado el año escolar, los exámenes anuales se rendían ante el Director y empleados de la Escuela. Si los alumnos eran reprobados en la mayor parte de sus pruebas anuales, no podían continuar en el establecimiento, pero sí podían quedar en la Escuela los que no siendo aceptados en sus exámenes teóricos, acreditaran su buena conducta y su constancia en el trabajo, debiendo en todo caso permanecer en el mismo curso del año anterior<sup>33</sup>.

Para una época donde la educación superior no era de fácil acceso, escuelas como estas eran una opción de ascenso social y mejores expectativas de vida. En este sentido se señalaba que: “En nuestra Escuela Vitivinícola tenemos la base de una nueva educación teórica y práctica, que tan benéfica, útil

---

<sup>32</sup> Morel, Elías. Escuela de Vinivicultura. La Esperanza. Cauquenes: n° 880, 19 de marzo de 1898, s/p; Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al congreso Nacional en 1896, op. cit., p. 34. Se señalaba que: “Se ha instalado también este año con la suma de \$20.000 que se destinó al efecto, un taller de tonelería en el que los alumnos, bajo la dirección de un maestro competente, construyen ellos mismos la dotación de vasijas que necesitan las bodegas de la Escuela”.

<sup>33</sup> Morel, Elías. Escuela de Vinivicultura. La Esperanza. Cauquenes: n° 880, 19 de Marzo de 1898, s/p.

e interesante se considera para el desarrollo y engrandecimiento de cuantos creen y estiman que no son tan indispensables los títulos universitarios”<sup>34</sup>.

En cuanto al funcionamiento de la Escuela como Institución vitivinícola, durante su primer año de vida, funcionó con 14 alumnos, no llegando a completarse el cupo de 25 becas, posiblemente por la indecisión de los interesados por embarcarse en un proyecto nuevo y sin antecedentes.

En 1895 se aprueba, antes de la apertura de la institución, una partida de 10.000 pesos, destinados al sostenimiento de los alumnos y al arriendo de un fundo en 4.000 pesos. Este en un principio debía comprarse, pero por falta de presupuesto no se realizó. La Quinta Olivar, lugar donde funcionaba desde su fundación dicha institución, pertenecía al señor Napoleón Trucco, distaba del pueblo ocho cuadras desde la Plaza de Armas hacia el norte, a la salida del Puente Tutuvén, con cuyo río colindaba. La extensión de la propiedad alcanzaba las 24 hectáreas. El suelo era todo de rulo. Las lomas eran muy suaves y accesibles al arado. Sin embargo, esta propiedad no aportaba con las condiciones ideales para albergar tan importante obra.

---

<sup>34</sup> Morel, Elías. Escuela de Viticultura. La Esperanza. Cauquenes: n° 903, 20 de Junio de 1900, s/p. Este autor especificaba que había un Profesor de Viticultura, Vinicultura y Zootecnia que era a la vez el Director de la Escuela. Un Jefe de Cultivo, que enseñaba la práctica de las operaciones en todo lo concerniente a Arboricultura, Horticultura, etc. Un Jefe de Bodega que a su vez enseñaba la práctica de las operaciones en lo concerniente a la Vinificación y Destilería. Un Preceptor que enseñaba los ramos de Lectura, Aritmética y Contabilidad. Un Inspector Económico que llevaba la cuenta de entradas e inversiones, los fondos del Establecimiento y a la vez el inventario de los útiles y herramientas de la Quinta.

Director: Era nombrado directamente por el Presidente de la República y los demás empleados nombrados por el Presidente a propuesta del Director.

Consejo de Administración: Estaba compuesto por el Intendente de la Provincia y el Alcalde de la comuna.

Como toda institución educacional, esta Escuela contaba además con un personal auxiliar en las labores de cocinería, lavandería, aseo y seguridad. Lo que iba en directo beneficio de los profesores y alumnos, ya que se encargaban de proporcionarles los alimentos, el lavado y aseo de sus pertenencias, además de la seguridad y resguardo de la Quinta.

La viña poseía 70.290 plantas, lo cual era poco para las ambiciones del establecimiento. La edad de la viña era de 15 años, lo que significa que estaba en el máximo de su producción. En cuanto a las bodegas, se encontraban en el mismo edificio de las casas y aunque eran espaciosas, no proporcionaban la comodidad necesaria. El lugar donde estaban ubicadas las cubas fermentadoras era estrecho y bajo y no tenía posibilidad de arreglo. La casa-habitación donde funcionaba la Escuela era grande, pero se encontraba en tan mal estado como las bodegas. Las piezas eran regulares, y sólo la parte delantera podía calificarse como decente. El segundo patio, con sus corredores bajos y los departamentos que lo rodeaban, formaban una sección con la peor apariencia. Las únicas ventajas que presentaba la propiedad eran, por un lado, la cercanía con la ciudad; y por otro, el tener el agua a mano para las necesidades domésticas<sup>35</sup>.

En cuanto a su autoridad máxima, el primer año de funcionamiento, recibió como primer director al señor Víctor Riveros, de quien no se tienen muchos antecedentes, puesto que estuvo al frente de la institución sólo 4 meses presentando su renuncia ante el Intendente de Maule en agosto de 1895, por razones que desconocemos a cabalidad. Como sucesor fue nombrado el Ingeniero Agrónomo Manuel Rojas Labarca, quien se desempeñó en su cargo hasta el año 1900.

Por otro lado, el año de 1895 fue un período excepcional para la producción de la Escuela, con 900 arrobas, augurando éxito en las futuras pretensiones de la institución.

Al llegar a 1896 nos encontramos con una dotación de 23 alumnos, habiéndose fijado en 25 el número de becas.

---

<sup>35</sup> Rojas, Manuel. Antecedentes relativos a las propiedades que se ofrecen en venta para instalar la Escuela de Viticultura de Cauquenes. Diario Oficial de la República de Chile. Santiago: nº 5847, 27 de marzo de 1897, pp. 3058-3059.

El presupuesto correspondiente a este año, estimado en poco más de 17 mil pesos, se destinó principalmente a la adquisición de material de enseñanza y de trabajo, excluyendo el canon de 4.000 por arriendo de la finca. Se instaló un taller de tonelería en el que los alumnos, bajo la dirección de un maestro competente, construían ellos mismos la dotación de vasijas que necesitaban las bodegas de la Escuela. Esta medida tenía además la ventaja de proporcionar a los alumnos enseñanza y trabajo útiles en los días en que las lluvias no les permitían salir al campo. Se logró construir 600 arrobas de vasijas propias.

Este año volvió a plantearse el problema de la localización del establecimiento, y al respecto, se señalaba que “la falta de un local propio impedía que esta Escuela, llamada a tener una gran importancia, dé hoy todos los resultados que son de esperar”<sup>36</sup>. De hecho, este año fue fatal para los viñedos, pues se cosecharon sólo 216 arrobas de vino asoleado, lo que correspondía a 240 arrobas de vino normal. “Toda la cosecha del 96 se asoleó para fabricar vinos generosos de oporto, y ninguna gota se ha vendido, para seguir manipulándola conforme a las reglas del caso”<sup>37</sup>.

Llegamos al año 1897 con la dotación completa de 25 alumnos, sin embargo hubo deserción, lo que disminuyó a 20 el número de pupilos. Se dotó a la Escuela de una vendimiadora de primer orden y de una bomba excelente para las labores prácticas.

Se calculó la cosecha de 1897 en 700 a 800 arrobas de mosto sin asoleo; además de fabricar por vía de la enseñanza chicha cocida, vinos burdeos, vino común del país, vino tinto asoleado, calabre o mistela de uva<sup>38</sup>.

---

<sup>36</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1896. Imprenta de la Patria, Valparaíso, 1896, p. 36.

<sup>37</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1897, p. 42.

<sup>38</sup> *Ibíd.*, pp. 41-42.

Hasta ese momento se señalaba que la Escuela funcionaba bien dentro de su campo de acción, pero se volvió a repetir el problema de instalación del establecimiento, el que seguía siendo defectuoso y no prestaba ninguna comodidad para los alumnos. Además, se señalaba, “la chacra es sumamente estrecha para alimentar siquiera los animales de trabajo, no hay campo para nada, pues la propiedad sólo cuenta con 24 hectáreas”<sup>39</sup>.

En el año de 1898 egresaron los primeros 10 alumnos luego de tres años de estudio, “habiendo logrado todos ellos ocuparse ventajosamente”<sup>40</sup>. Esto último demuestra que la Escuela era capaz de preparar jóvenes instruidos en la materia y, a la vez, la existencia de interés por parte de los viñateros en incorporar nuevas técnicas y conocimientos en el cuidado y fabricación de sus vinos. Sin embargo, la Escuela comienza a presentar problemas de carácter económico, el presupuesto para este año fue de 16.800 pesos, incluyendo el arriendo. Quedaban sólo 12.800 pesos, con los cuales se pretendía comprar instrumentos para el trabajo en las bodegas, tales como alambiques, gamelas, prensas, pero sólo se adquirió parte de lo que se requería. Con estos problemas monetarios, sumados al de todos los años, el fundo y la Escuela no funcionaban al 100% de su capacidad.

La cosecha de este año se tradujo en 1.156 arrobas, de las cuales una buena parte quedaba en la casa para su añejamiento y el resto se vendía, pasando el producto a las arcas fiscales<sup>41</sup>. De esta forma, resultaba muy difícil lograr las metas propuestas, pues el trabajo y esfuerzo realizado por profesores y alumnos no era recompensado por el Estado, ya que absorbía gran parte de los frutos obtenidos y no permitía a la Escuela crear sus propios fondos e invertirlos.

---

<sup>39</sup> *Ibidem.*, p. 42.

<sup>40</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1899, p. 8.

<sup>41</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1898, p. 25.

Por otro lado, el taller de tonelería cada año progresaba más, pues se habían hecho vasijas de madera con capacidad máxima de 400 litros, además de todas las medidas inferiores y se comenzó la fabricación de fondos de roble americano, con esto los alumnos completarían su perfeccionamiento en esta área.

Llegando a 1899, la matrícula ascendía ese año a 16 alumnos, por lo que se esperaba fundadamente que ese número aumentara. En julio de 1899 terminaron sus estudios 5 alumnos, de los cuales 4 obtuvieron trabajo en fundos vecinos<sup>42</sup>. Esta fue la segunda promoción de técnicos en Vitivinicultura egresados de la Escuela de Cauquenes.

Desde el punto de vista de la producción, para este año se señalaba que, “fue funesto para las viñas; las lluvias prematuras y torrenciales pudrieron el fruto, no se pudo guardar para el añejamiento sino 100 arrobas de un vino asoleado apenas regular. El resto se vendió”<sup>43</sup>. Esta venta se hizo a bajos precios para recuperar parte de lo invertido y realizar una entrega rápida de un producto de baja calidad por efecto de los desastres climáticos ocurridos.

A principios de 1900, comenzó a funcionar la Escuela en el nuevo fundo comprado para realizar las labores propias del establecimiento, petición hecha desde los primeros años, ya que la antigua Quinta se encontraba en malas condiciones y se hacía estrecha para albergar a los profesores, alumnos, funcionarios y los instrumentos adquiridos con mucho esfuerzo para la Escuela. En 1897 se tomó la decisión de comprar el fundo “Santa Margarita”, porque poseía las condiciones más idóneas para la instalación de la Escuela. Sin embargo, en el año 1898, cuando se disponían a egresar los primeros diez alumnos, la Escuela aún se encontraba en el terreno arrendado. Sólo tres años después de la aprobación del proyecto se concretó el cambio de lugar.

---

<sup>42</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1900, p.16.

<sup>43</sup> Ministerio de Industria y Obras Públicas, vol. 1189, n° 198, año 1900, s/p.

El fundo “Santa Margarita” pertenecía a don Desiderio Ilabaca y estaba situado en el departamento de Cauquenes. El indicado bien raíz tenía 208 cuadras de extensión, 162.000 plantas de vid, varios edificios y 8 aguadas. En dicha compra-venta, se comprendían también herramientas y enseres. El valor pagado al señor Ilabaca ascendió a los 32.779 pesos 80 centavos.

Durante los primeros meses luego del traslado, se comenzó a trabajar para dar al edificio más comodidades, construyendo pequeños departamentos para herramientas y para taller de tonelería donde los alumnos ejercitaban durante todo el año. También se comenzó a dividir el campo en potreros bien calculados con postes y alambres. El cambio de fundo traería ventajas y desventajas, ya que si bien era importante contar con más espacio para que la Escuela tuviera un mejor desarrollo, esto fue en desmedro de sus fondos, pues se tuvo que invertir gran parte de ellos en hacer arreglos, comprar instrumentos, animales y otros<sup>44</sup>.

Por otro lado, en este año se produce por tercera vez el cambio de director, quedando al frente de la Escuela el señor Guillermo Figueroa, quien reemplazó a don Manuel Rojas, ya que este último viajó a España y Portugal por petición del gobierno, a estudiar el cultivo, plantación y vinificación de los caldos que se asemejaban a los de Cauquenes.

Durante los dos años que le siguen a 1900, se sabe muy poco de los progresos, avances y contrariedades de la Escuela. No se exhibe un interés por mostrar lo que ocurría al interior del establecimiento, ni siquiera por parte de la prensa local que tanta simpatía demostraba hacia su gestión. Esto nos hace pensar en una posible decadencia que será el principio de un penoso e inesperado cambio a futuro.

---

<sup>44</sup> Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas presentada al Congreso Nacional en 1900, pp. 15-16.

En el año 1903 se produce el cuarto nombramiento de director, quedando a cargo de Máximo Jeria, quien fue encargado de presentar al gobierno un plan general de reorganización de la Escuela<sup>45</sup>; lo que nos lleva a confirmar la idea de que durante dos años no hubo propagación de información relativa al establecimiento debido a que pasaba por una crisis administrativa y financiera, que trataba de ser ocultada o desviada de la atención por parte de sus simpatizantes. Esta es una etapa de transición y decadencia.

Es en esta época cuando comienzan a nacer las ideas de incluir nuevas secciones en la Escuela, pero no fueron del gusto de los adherentes, debido a que se alejaban del proyecto original. Se argumentaba que la Escuela era y debía ser exclusivamente vitícola hasta tal punto, que ella permitía aún a los más humildes dueños de un centenar de plantas de viñas que estudiaran, aprendieran y supieran todo lo que debía saber un cultivador, cuidador o acaparador de caldos alcohólicos<sup>46</sup>.

Los dineros invertidos para el funcionamiento de la Escuela eran considerados excesivamente altos y no eran proporcionales a los resultados obtenidos por sus alumnos en la práctica, pues se reprochaba duramente al ejercicio de su profesión, alegando que “no se ha instruido medianamente a ningún vinicultor ni se ha preparado debidamente ni una botella de vino”<sup>47</sup>.

A la vez, la Escuela se veía afectada por el centralismo económico y político que operaba en Chile, ya que la mayoría de los recursos quedaban retenidos en la capital, principalmente en la Quinta Normal de Agricultura, puesto

---

<sup>45</sup> Morel, Elías. La Escuela de Vitivinicultura. La Esperanza. Cauquenes: n° 1125, 18 de Abril de 1903, s/p.

<sup>46</sup> Morel, Elías. Escuela de Vitivinicultura. La Esperanza. Cauquenes: n° 1127, 2 de Mayo de 1903, s/p.

<sup>47</sup> Morel, Elías. Escuela de Vitivinicultura. La Esperanza. Cauquenes: n° 1133, 13 de junio de 1903, s/p.

que cubría una población más numerosa, y también más influyente. Recordemos que los alumnos de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes eran de bajos recursos.

Por otro lado, no sólo la administración defectuosa y la falta de recursos fueron factores para socavar el prestigio de la institución, sino también los problemas internos que existían en ella. En 1897 se realizó una denuncia en un diario local, que podría clarificar en parte la baja en las matrículas:

*“Sabemos positivamente que los inspectores de esta Escuela obligan a los alumnos, que ahí hay inscritos en los registros electorales, a que se inscriban en el registro conservador, aplicando severos castigos a quienes se resisten”<sup>48</sup>.*

Esta mala propaganda pudo haber repercutido negativamente en las personas que deseaban enviar a sus hijos y que luego desestimaron esa opción.

La fianza a la cual se hace alusión como requisito para mantenerse en el establecimiento, pudo también ser una explicación para el impedimento de la dotación completa de matrículas en la Escuela. No todas las familias disponían de 100 pesos para financiar la educación de sus hijos, aun cuando fuera en calidad de garantía.

También debemos tomar en cuenta que el hecho de estar internos la mayor parte del año, contribuía a disminuir la mano de obra campesina que en ese entonces era escasa, por las obras públicas y la minería del Norte. Por lo tanto, no motivaba de sobremanera a las familias para enviar a los jóvenes a estudiar,

---

<sup>48</sup> La Escuela de Vitivinicultura. El Roto. Cauquenes: nº 6, 6 de enero de 1897, s/p.

ya que en esos tiempos la educación no era vista por el bajo pueblo como una opción válida para salir de la pobreza.

Otro punto importante de discutir era el requisito de saber leer y escribir que se exigía a los jóvenes aspirantes para obtener las becas que les permitirían mantenerse en la Escuela. Si bien es cierto, era fundamental para recibir esa clase de instrucción, en aquella época era muy difícil que se cumpliera ese requisito, sobre todo en los estratos bajos de la población, ya que el asistir a la escuela era considerado como una pérdida de tiempo, pues éste podía ser utilizado en ayudar a las familias en los trabajos del campo. Debe haber costado trabajo encontrar personas de escasos recursos que leyeran y escribieran satisfactoriamente, pues aún hoy en día la ortografía y comprensión lectora son elementos bastante deficientes en los estudiantes.

El rol social que alguna vez se pensó que pudo tener esta institución, nunca se llevó a cabalidad, pues los jóvenes que no tenían dinero para la fianza, simplemente no cumplían con uno de los requisitos para entrar a la Escuela y se veían impedidos de recibir una educación calificada. Además según apuntamos, las denuncias hechas en contra de la intención de integrarlos obligadamente a pertenecer a un partido político determinado nos lleva a pensar que existía una intención ideológica oculta detrás de esta noble tarea que prometía la Escuela.

Finalmente, podemos hablar de cambios en el rubro educacional. La crisis arrastrada por años, trajo como consecuencia un cierre parcial de la Escuela durante dos años, ya que necesitaba ser reformada para continuar con su enseñanza. “Volver a la vida a un establecimiento cruelmente azotado por el más grande desprestigio, corrupción e inmoralidad y el abandono, es obra de un educacionista y de un institutor de la talla del señor Jeria”<sup>49</sup>.

---

<sup>49</sup> Morel, Elías. La Escuela de Vitivinicultura. La Esperanza. Cauquenes: n° 1208, 18 de marzo de 1905, s/p.

La Escuela vuelve a funcionar en mayo de 1905, por lo que a partir de marzo de ese año comienzan a hacerse llamados para llenar las vacantes de las matrículas y las becas. Pero esta nueva escuela está totalmente renovada y según un aviso publicado en el diario “La Esperanza” se hace llamar “Escuela de viti-vinicultura y arboricultura de Cauquenes”. Por esto comienza a ser llamada también “Escuela Agrícola de Cauquenes”, nombre con el cual fue conocida y reconocida durante el siglo XX.

Si bien es cierto, como escuela dedicada específicamente a la vitivinicultura, no logró alcanzar el renombre y prestigio esperado, pero con el tiempo consiguió un cambio en la mentalidad de la época con respecto a la necesidad de impartir una educación científica que fuera en directo beneficio de la economía regional y nacional.

En 1905 se afirmaba que “es imposible que nuestro país salga por completo del período rudimentario en que se encuentra su agricultura; es imposible que obtenga todo el provecho que pueden darle sus riquezas naturales, mientras no desarrolle esta clase de enseñanza en las debidas proporciones”<sup>50</sup>.

### **A modo de conclusión**

La educación agraria en Chile durante el siglo XIX y específicamente, a partir de la década de 1870 podemos considerarla en su plenitud. Es en estos años que comienza en Santiago con la creación del Instituto Agrícola en 1876 y, la Escuela Práctica de Agricultura, a partir de 1885. Son estas dos instituciones los pilares en que se basa la educación que preparará a los futuros

---

<sup>50</sup> *Ibíd.*

administradores y trabajadores de mandos medios en los diversos fundos y haciendas existentes en el país.

Ambas instituciones de educación funcionaron en la Quinta Normal de Agricultura de Santiago, dependían del Estado y el o los directores de ambos planteles tenían que presentar un informe anual al Ministro de Industria y Obras Públicas. Cabe destacar, que previo al Instituto Agrícola ya se formaban mandos medios relacionados con la labor del campo chileno. Estos se formaban también en Quinta Normal de Agricultura, que tuvo sus inicios en los finales de la década de 1830.

A partir de 1885 se crean escuelas prácticas de agricultura a lo largo de todo el país, con la finalidad de preparar a los futuros trabajadores del campo con una especialización. Se crean escuelas, por ejemplo, en Coquimbo, Valparaíso, Aconcagua, Santiago, Colchagua, Talca, Ñuble, Concepción y Bío-Bío. Además, una escuela práctica de minería en la provincia de Atacama y otra en la de Coquimbo. Todas ellas, junto con los alumnos que entraban por conducto normal, estaban “destinadas a dar asilo e instrucción gratuita a todos los hijos de los individuos del Ejército o Armada que hayan fallecido durante la campaña, sea a consecuencia de acción de guerra o muerte natural”.

Finalmente, este trabajo que empezó con la pretensión de estudiar y dar a conocer la creación de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, se vio ampliado a una educación agraria que estamos descubriendo y destacando. Seguiremos investigando con la finalidad de dar a conocer como se dio en el contexto del siglo XIX y su relación con la industria vitivinícola en Chile, no solo basada en Escuelas Agrícolas e Instituto Agrícola sino también la importancia que le cabe a la Escuela de Artes y Oficios que fue fundada en 1849.

## **Bibliografía**

### **A) Fuentes**

Archivo de la Intendencia de Maule: 1895.

Memoria del Ministerio de Industria y Obras Públicas: 1896, 1897, 1898, 1899, 1900.

Ministerio de Industria y Obras Públicas: 1900.

### **B) Bibliografía básica**

Briones Quiroz, Félix. Vitivinicultura chilena: 1850-1900. Tesis para optar al grado de Magister Artium en Historia. Universidad de Santiago de Chile, USACH, Chile, 1995.

Chacón, Jacinto. La Quinta Normal y sus establecimientos Agronómicos y Científicos. Paseo de estudio. Santiago de Chile, Imprenta Nacional, 1886.

Encina, Francisco A. Historia de Chile. Santiago, Editorial Ercilla, vol. 22, 1984.

Le Feuvre, René F. Breve reseña de la Quinta Normal de Agricultura. Santiago de Chile, Imprenta Moderna, 1901.

Rojas, Manuel. Tratado de Viticultura y Vinificación. Santiago, Barcelona, 1897.

### **C) Periódicos**

Diario Oficial de la República de Chile: 1881, 1897.

El Roto. Cauquenes: 1897.

La Esperanza. Cauquenes: 1898, 1899, 1900, 1903, 1905.

La Gaviota. Curanipe: 1895.

### **D) Boletines**

Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura: 1871, 1890.

El Mensajero de la Agricultura. Boletín Mensual de la Sociedad Nacional de Agricultura: 1856.

## **Ecos de los agrónomos latinos en los manuales de agronomía uruguayos del siglo XIX: Antonio Teodoro Caravia y la viticultura**

Amalia Lejavitzer L.<sup>1</sup>

### **Resumen**

En este artículo, la autora muestra la vigencia que, hasta bien entrado el siglo XIX, tuvo no sólo el canon de los agrónomos latinos en la educación humanista de corte clasicista de la época, sino el género del manual, concebido al estilo de la literatura latina, como una obra técnica que busca transmitir un saber práctico. Para ello, estudia la obra agronómica de Antonio Teodoro Caravia, en particular lo referido a la viticultura, a la luz de las fuentes citadas por el propio Caravia, quien, además de las *Observaciones de agricultura* de Pérez Castellano, menciona a Catón, Varrón, Columela y Paladio. A través del análisis comparativo de ciertos pasajes acerca de la viña y la uva de los escritores mencionados, la autora ejemplifica algunos ecos de los antiguos agrónomos romanos en los libros de agronomía escritos por Caravia en la segunda mitad del siglo XIX.

**Palabras clave:** agrónomos romanos, viticultura, literatura técnica, Antonio Teodoro Caravia.

### **Abstract**

*In this article, the author shows the influence that, until the 19th century, had the canon of the Latin agronomists in the humanist education of the period, and the literacy gender of the manual, conceived to the style of the Latin literature, like a technical book that spread a practical knowledge. For this, the author studies the works of Antonio Teodoro Caravia,*

---

<sup>1</sup> Universidad Católica del Uruguay, Facultad de Ciencias Humanas. Email:

[alejavitzer@hotmail.com](mailto:alejavitzer@hotmail.com)

RECIBIDO: Abril 19 de 2013

ACEPTADO: Mayo 11 de 2013

*in particular the passages referred to the viticulture. Besides from the Observaciones de agricultura of Pérez Castellano, Caravia cites Catón, Varrón, Columela and Paladio, like his sources. Through the comparative analysis between some passages about the vineyard and the grapes variety of the writers mentioned, the author exemplifies some echoes of the ancient Roman agronomists in the books of agronomy written by Caravia in the second half of the 19th century.*

**Keywords: Roman agronomists, viticulture, technical literature, Antonio Teodoro Caravia.**

*Aunque el arte hace en los árboles algunas cosas que no obra en ellos la naturaleza; debemos, sin violentarla, o violentándola lo menos posible, imitarla y seguirla. Esto que dije de los árboles, lo aplico también a las vides.*

Pérez Castellano

## 1. Antecedentes

Las *Observaciones sobre agricultura*, escritas hacia finales del año 1813 y principios del siguiente por el presbítero José Manuel Pérez Castellano, constituyen el punto de partida ineludible para hablar no sólo de la literatura agronómica en el Uruguay, y de los comienzos del cultivo de la vid en este país, sino además de las primeras referencias a la recepción de las obras de los agrónomos latinos en la literatura uruguaya.

Las *Observaciones* de Pérez Castellano son fruto de más de cuarenta años de práctica de la agricultura<sup>2</sup> en su chacra a las orillas del arroyo Miguelete, en las cercanías de Montevideo. Pero también lo son de las lecturas clásicas que el presbítero atesoró en su memoria a lo largo de sus setenta años de vida. En su

---

<sup>2</sup> Cfr. Pérez Castellano, p. 9.

obra conviven Horacio, Cicerón, Virgilio, junto con fray Luis de León y Cervantes<sup>3</sup>. El propio Pérez Castellano confiesa que, en el aislamiento de su establecimiento rural, el único libro de agricultura que tenía era un ejemplar de las *Geórgicas* de Virgilio<sup>4</sup>, y es, en efecto, este poeta, quien de los autores latinos aparece citado un mayor número de veces en las *Observaciones*.

Sobre el tema de las referencias a los autores latinos de época clásica en las *Observaciones sobre agricultura*, ya ha escrito Juan Introini un excelente capítulo en su libro, *Viejas liras y nuevos vates* (Montevideo, 2012), donde afirma que “Pérez Castellano, formado en el conocimiento de los clásicos, refleja y transmite ese tejido de referencias que fue de uso por lo menos hasta el siglo XVIII y que en estas latitudes [sc. Uruguay] encontramos todavía en el siglo XIX”<sup>5</sup>.

Más allá de la erudición, que hoy en día parecería vana, de citar versos latinos en una obra de agronomía, hay que ver en la obra de Pérez Castellano un libro que pretende transmitir consejos para el ejercicio de una práctica: el cultivo del campo.

En el prólogo, el presbítero afirma que “quiere tratar la materia con claridad y de un modo que sea útil”<sup>6</sup>, y un poco más adelante, justificando la necesidad de una obra como la suya, añade: “para los labradores del Miguelete, que es para quienes yo [...] escribo, no tengo noticia [de que] se haya escrito hasta la hora presente ni una jota”<sup>7</sup>. En ese sentido, dice Introini que “la obra de Pérez Castellano se presenta [...] como un manual para agricultores, más precisamente para los chacareros del Miguelete”<sup>8</sup>.

---

<sup>3</sup> Cfr. Introini, p. 14.

<sup>4</sup> Cfr. Pérez Castellano, t. 1, p. 101.

<sup>5</sup> Introini, p. 14.

<sup>6</sup> Pérez Castellano, p. 9.

<sup>7</sup> Pérez Castellano, pp. 11 y 12.

<sup>8</sup> Introini, p. 17.

## 2. Antonio Teodoro Caravia y su obra

Ciertamente, Pérez Castellano es una de las fuentes para la obra de Antonio Teodoro Caravia, quien además menciona la enciclopedia del abate Rozier, y los escritos de autores latinos, como Catón, Varrón, Columela, Plinio, Virgilio y Paladio<sup>9</sup>. Quizá no sea desatinado suponer, a pesar del silencio que rodea la vida privada de Caravia, que este intelectual haya sido el primer escritor agronómico uruguayo, sin ser él mismo agricultor.

En ese caso, siguiendo con el paralelismo entre los autores latinos de escritos agronómicos y los pioneros uruguayos en la materia, si Pérez Castellano fue considerado el Columela de nuestras tierras —“Nuestro pequeño Columela [lo] llama Carlos María de Pena” (en su prólogo a la edición de Clásicos Uruguayos, Montevideo, 1968)<sup>10</sup>—, habría que decir de Caravia que está más cercano a Paladio. Este autor romano compendió un *Tratado de agricultura* en el siglo IV de nuestra era, a partir de sus predecesores en la materia. Paladio y Caravia han sabido ser compiladores y divulgadores lúcidos de un saber, sin quizá haberlo ejercido personalmente<sup>11</sup>.

A diferencia de Pérez Castellano que escribe su obras por encargo del “gobierno económico de la provincia”<sup>12</sup>, y en un principio con escasa motivación, “venciendo la repugnancia que tenía de entrar en materia, y sacando, como se suele decir, fuerzas de flaqueza, tomé la pluma y comencé a escribir”, confiesa él

---

<sup>9</sup> Cfr. Caravia, *Manual práctico* [...], parágrafo 32.

<sup>10</sup> Carlos María de Pena, p. x apud Introini, p. 11.

<sup>11</sup> Cabe señalar, no obstante, que Domingo Ordoñana, director de la Asociación Rural del Uruguay, en la *Revista* de la misma Asociación (enero de 1883, año XII, núm. 1, p. 1) escribe que la obra de Caravia “es el resultado de larga, profunda y continua meditación sobre datos y experimentos ejecutados en su quinta de [sc. *Arroyo*] *Seco*”.

<sup>12</sup> Pérez Castellano, p. 8.

mismo en el prólogo<sup>13</sup>, Caravia es consciente en todo momento de la necesidad y del beneficio de su obra para el país: “sólo tuvimos en vista hacer un servicio a nuestro país y quizá a varios puntos de la América presentando ideas prácticas”<sup>14</sup> sobre la agricultura.

Caravia perteneció a la elite social y económica del país. Este grupo, vinculado al círculo de los allegados al poder, estuvo integrado por empresarios y políticos, casi todos hijos de inmigrantes europeos, preocupados por el impulso al agro uruguayo, como fuente de riqueza y de desarrollo para el país, pero también convencidos de la necesidad de la difusión del conocimiento tecnológico<sup>15</sup>. Más aún, Caravia se muestra plenamente convencido de esta necesidad, pues considera que la falta de escritos en la materia es una de las causas para que la Agricultura permanezca sin adelantar en Uruguay o para que sus progresos hayan sido lentos<sup>16</sup>, y en consecuencia fue un escritor prolífico en materia agronómica.

Aunque sus obras tuvieron amplia difusión y reconocimiento en su tiempo, se conocen pocos datos sobre su vida privada. Nació en el Cordón de Montevideo el 2 de noviembre de 1809; fue hijo de Juan Caravia de la Isla, inmigrante asturiano, y de María Pérez<sup>17</sup>; tuvo varios hermanos, de los cuales destacan el mayor, Bernabé Antonio, nacido apenas un año antes que nuestro escritor, y el menor, Juan Pablo: ambos tuvieron una participación activa en la convulsionada vida política del país de aquel entonces.

---

<sup>13</sup> Pérez Castellano, p. 8.

<sup>14</sup> Caravia, *Manual práctico* [...], p. 57.

<sup>15</sup> Antonio Teodoro Caravia y su hermano menor, Juan Pablo, figuran en la lista de los socios fundadores de la Asociación Rural del Uruguay, inscriptos en 1871, *Documentos relativos a la fundación de la Asociación Rural del Uruguay*, Montevideo, Imprenta “Del Siglo”, 1871. Cfr también Beretta, “Inmigración europea [...]” y Bonfanti, “Problemáticos comienzos [...]”.

<sup>16</sup> Cfr. Caravia, *Manual práctico* [...], 1858, parágrafo 27.

<sup>17</sup> Cfr. Fernández Saldaña, p. 290.

Del hermano mayor se dice que frecuentó “los buenos colegios de la capital”<sup>18</sup>, pero es de suponer que los otros hermanos también lo hicieran. Tampoco se dice si Antonio Teodoro realizó estudios terciarios, aunque Caravia fue llamado “agrónomo”, por algunos de sus contemporáneos<sup>19</sup>. También podría pensarse que hubiera estudiado en Argentina, ya que Fernández Saldaña afirma que su hermano mayor hizo estudios de derecho en Buenos Aires. Sin embargo, si bien es probable que hubiera sido agrónomo, dados sus amplios conocimientos teóricos en agricultura, desconcierta el hecho de que la fecha de fundación de las Escuelas de Agricultura de Córdoba o de Mendoza y de la Facultad de Agronomía de La Plata es posterior a 1860, y para esta época Caravia ya era un escritor conocido, y rondaría los cincuenta años de edad.

Lo cierto es que en el vecino país Antonio Teodoro fue colaborador de los Anales de la Sociedad Rural Argentina, fundada en 1866, y obtuvo la medalla de oro, por sus obras de agricultura, en la Exposición de Córdoba, en el año de 1872<sup>20</sup>.

“Sin fortuna particular ni capacidad para hombre de negocios, decepcionado por no hallar en los poderes públicos la protección que merecían sus trabajos, y quebrantado por los años, Caravia puso fin a su existencia el 27 de julio de 1873”<sup>21</sup>.

No obstante las palabras citadas de Fernandez Saldaña, Caravia obtuvo en vida fama y reconocimiento, gracias a sus escritos agronómicos. No sólo recibió la ya dicha distinción en Córdoba, sino además su *Curso de agricultura* fue

---

<sup>18</sup> Fernández Saldaña, p. 291.

<sup>19</sup> “Uno de nuestros más beneméritos agrónomos” lo llama Isidoro de María en la *Revista de la Asociación Rural*, diciembre de 1893, año XXII, núm. 23, p. 541.

<sup>20</sup> Cfr. Fernández Saldaña, p. 291.

<sup>21</sup> Fernández Saldaña, p. 291.

declarado texto de lectura para las escuelas por el Instituto de Instrucción Pública, lo cual benefició grandemente la difusión de su obra, e hizo que también fuera apreciada y publicada en varios países de sud y centroamérica<sup>22</sup>.

Sin embargo, no parece que su suicidio fuera producto de un arrebató momentáneo, pues en el mismo mes de su muerte, Caravia realizó a la Asociación Rural del Uruguay una donación que incluía en total ocho bultos con varios ejemplares de su obra impresa, manuscritos, el diploma y la medalla de oro obtenidos en Córdoba, además de “la nueva obra que debo publicar, *Un diccionario de agricultura, manual práctico del cultivador americano* al alcance de todo el mundo, en seis legajos comprendiendo desde la letra A a la Z”<sup>23</sup>.

De todos los escritos de Caravia, me voy a centrar en dos de ellos: en el *Catecismo*, y en el *Manual práctico del cultivador americano. En forma de diccionario sobre agricultura*, en la edición póstuma de 1882 bajo los auspicios de la Asociación Rural del Uruguay.

Este último libro comprende la cuarta y la quinta (y última) parte del *Curso de agricultura*, y contiene una amplia introducción que incluye el opúsculo ya publicado en 1858, titulado *Historia de la Agricultura desde el Diluvio Universal hasta el siglo V de nuestra era*, extractado, como afirma el propio Caravia, del *Cours complet d’Agriculture* de Rozier.

Las cinco partes de que se compone el *Curso de agricultura* son las siguientes:

---

<sup>22</sup> Cfr. Caravia, *Manual práctico* [...], 1882, pp. v-vii, carta firmada por Caravia en julio de 1873.

<sup>23</sup> Carta firmada por Caravia en julio de 1873, también publicada en la *Revista de la Asociación Rural del Uruguay*, agosto de 1873, año II, núm. 18, p. 312.

Primera parte. El *Catecismo* comprende 331 preguntas con sus respuestas, y expone las nociones básicas e indispensables que se debe tener en agricultura, expresadas de manera “clara y sencilla” para fijarlas en la mente de la juventud y de los principiantes, según palabras de Caravia<sup>24</sup>.

Segunda parte. Nociones necesarias al cultivador, donde el autor amplía los conocimientos generales, y trata del cultivo y propagación de los árboles.

Tercera parte. Cultivo de las abejas y los gusanos de seda.

Cuarta parte. El injerto y la poda.

Quinta parte. *El manual del cultivador, en forma de Diccionario*. Este libro no se ocupa de los principios y operaciones generales, sino que comprende el cultivo y el tratamiento de las plantas útiles que se cultivan en estos países<sup>25</sup>. *El manual* interesa por las menciones que hace del cultivo de la vid.

Ahora bien, el éxito del *Catecismo* fue inmediato. En 1863 fue declarado texto de lectura por el Instituto Nacional de Instrucción pública de la República, bajo la dirección de Joaquín Requena, y para 1865 ya iba en su cuarta edición corregida por el autor. En ese mismo año, el Instituto refrenda y amplía su declaratoria para todo el *Curso de agricultura*, del cual en ese momento ya estaban publicadas las primeras tres partes, mientras que la cuarta y la quinta todavía se encontraban inéditas.

En su brevedad y sencillez, el *Catecismo* resulta una obra fundamental para entender las ideas de Caravia. Más aún, me atrevo a decir que el *Catecismo*

---

<sup>24</sup> Cfr. Caravia, *Manual práctico* [...], 1882, p. VI.

<sup>25</sup> Cfr. Caravia, *Manual práctico* [...], 1882, pp. VII-VIII.

constituye una verdadera declaración programática del valor que Caravia otorga a la agricultura, no sólo en el ámbito la economía, pensando en el crecimiento y el desarrollo económico de los pueblos: la agricultura, dice, “es indispensable para fomentar y enriquecer a los pueblos”<sup>26</sup>, sino en el terreno de la ética, pues Caravia sostiene que el agricultor “hará un grande servicio a la nación, y llegará a ser un honorable ciudadano, digno de recompensas y consideraciones, y tendrá consigo la abundancia, la riqueza y el bienestar en todos los sentidos”<sup>27</sup>.

### 3. El género literario del manual

Caravia tomó de los escritores latinos tanto los referentes para su obra como el género literario que el autor uruguayo eligió, para transmitir a sus compatriotas sus conocimientos en agricultura: el manual.

Ahora bien, llegados a este punto, me parece oportuno recordar que en la antigüedad la ciencia y las técnicas se difundieron no sólo a través de escritos en prosa, sino también la poesía estuvo al servicio de la transmisión de estos conocimientos.

De aquí que, cuando Pérez Castellano remite a los versos de Virgilio, como autoridad en materia de agricultura, en realidad se hace eco de una larga tradición que considera la poesía didáctica un medio de difusión del conocimiento científico. La poesía didáctica fue un género muy bien definido en la antigüedad, tuvo enorme aceptación, y destacados representantes, como Hesíodo, con *Los trabajos y los días*, Parménides que escribió en hexámetros su poema didáctico *Sobre la naturaleza*, o Arato, poeta y astrónomo de época helenística, quien compuso en

---

<sup>26</sup> Caravia, *Catecismo*, p. 2.

<sup>27</sup> Caravia, *Catecismo*, pp. 5-6.

verso los *Fenómenos*, por citar algunos autores entre los griegos. Por su parte, entre los romanos, hay que destacar el célebre poema epicúreo, *Acerca de la naturaleza de las cosas* de Lucrecio, y las ya mencionadas *Geórgicas* de Virgilio.

Por su parte, la literatura técnico-científica adoptó dos formas bien definidas: el manual y la enciclopedia. El primero, cuyo nacimiento se sitúa en el helenismo, es la forma preferida de las obras técnicas con fines didácticos, dedicadas tanto a un destinatario especializado en la materia como a un público general. La segunda, a pesar del evidente origen griego del concepto, es una forma literaria que se vuelve propiamente romana<sup>28</sup>, pues “hasta donde sabemos el ideal enciclopédico nunca se concretó entre los griegos en forma de libros”<sup>29</sup>. Son los autores latinos, quienes adoptaron e hicieron suyo este ideal de una  $\square\gamma\kappa\acute{\upsilon}\kappa\lambda\iota\omicron\varsigma\ \pi\alpha\iota\delta\epsilon\acute{\iota}\alpha$ , es decir, de una enseñanza en cultura general.

Una de las obras más representativas de ese ideal sin duda es la monumental *Historia Natural*, de Plinio, quien en el prefacio, lo expresa con estas palabras: “ninguno se encuentra entre nosotros, que haya intentado lo mismo; ninguno, entre los griegos, que él solo haya tratado todas las cosas en una”<sup>30</sup>.

La trascendencia que las obras latinas de carácter técnico-científico han tenido en la historia de la literatura universal es incuestionable, y muy en especial el llamado canon de los agrónomos latinos integrado por las obras de Catón, Varrón, Columela y Paladio.

Todas estas obras presentan un rasgo en común: pretenden “la aplicabilidad práctica”<sup>31</sup>, y además buscan satisfacer la necesidad de proveer una

---

<sup>28</sup> Cfr. Albrecht, v. 1, p. 536.

<sup>29</sup> Fuhrmann, p. 243.

<sup>30</sup> Plinio, *Historia natural*, prefacio, 14.

<sup>31</sup> Fuhrmann, p. 240.

instrucción profesional, para el desempeño de ciertas actividades humanas. Se trata de escritos especializados cuya particularidad es transmitir la aplicación práctica de ciertos conocimientos, son textos que fundamentalmente se ocupan “de las técnicas [...] necesarias para la vida humana”<sup>32</sup>.

Si bien desde el nacimiento de la ciencia griega, según señala Mondolfo, “los helenos aparecen convencidos íntimamente de la conexión mutua que vincula el trabajo manual de la técnica con el intelectual de la ciencia”<sup>33</sup>, son los autores romanos quienes, en sus tratados, manuales y demás escritos técnicos, reflejan claramente la distinción entre *epísteme* (conocimiento, ciencia, saber teórico) y *téchne* (técnica, arte, saber práctico). Fuhrmann define *téchne* como un oficio manual, una habilidad técnica o una ciencia práctica que sirve para producir algo<sup>34</sup>. En este sentido la *técnica* debe ser entendida como el *ars* en una materia, es decir, el conjunto de saberes prácticos sobre una disciplina (por ejemplo, el *ars grammatica* o el *ars rhetorica*).

Por consiguiente, estos libros “no se basan solamente [...] en conocimientos científicos, sino que combinan conocimientos y experiencias o se limitan a reunir lo que se ha acreditado como bueno y útil”<sup>35</sup>, a través del paso del tiempo.

En verdad, lo dicho hasta aquí se puede transponer tanto a las *Observaciones de Pérez Castellano* como al *Catecismo* y al *Manual práctico del cultivador* de Caravia. Cabe aquí recordar las aspiraciones de Pérez Castellano cuando afirma que pretende escribir para los hortelanos del Miguelete, con claridad y lo que es útil; mientras Caravia dice que al escribir su *Catecismo* tuvo

---

<sup>32</sup> Fleury, p. 360.

<sup>33</sup> Mondolfo, p. 124.

<sup>34</sup> Cfr. Fuhrmann, p. 241.

<sup>35</sup> Fuhrmann, p. 240.

por objeto formar “un corolario de conocimientos y de ideas prácticas, establecidas con sencillez y claridad”<sup>36</sup> para los nóveles agricultores.

Domingo Ordoñana, presidente de la Asociación Rural del Uruguay, en 1883 lo expresa con estas palabras:

Caravia no ha pasado por alto en su Manual ni una sola doctrina, ni un solo principio, ni una sola máxima, ni un solo pensamiento, ni una sola idea que pudiera ser útil o ventajosa al cultivador, ni tampoco ha expresado nada que no sea practicable<sup>37</sup>.

En este sentido, las primeras obras agronómicas escritas en Uruguay, al igual que los escritos latinos en la materia, muestran como rasgo principal la búsqueda por transmitir, en forma de consejos e indicaciones elementales, la aplicación práctica de ciertos conocimientos.

#### 4. La obra de Caravia y la viticultura

Caravia trata de la vid y de las uvas, en distintas partes de su obra. En su *Manual práctico del cultivador* bajo el término *vid* explica con amplitud lo relacionado con sus variedades, su cultivo, la viña, la parra, el injerto, la poda, la despampanadura y con sus cuidados en general.

Allí describe distintas clases de uvas producidas en Uruguay; entre ellas, menciona “la *moscatel* de fruto blanco, grande, alargado, hollejo grueso, de un

---

<sup>36</sup> Caravia, *Catecismo*, p. VI.

<sup>37</sup> *Revista de la Asociación Rural del Uruguay*, 1883, año XII, núm. 1, p. 2.

sabor muy remarcado y agradable, [y] la de *invierno* [de] fruto negro o morado muy oscuro, alargado”<sup>38</sup>. Para ambas especies aconseja un cultivo “con resguardo de los vientos, como en los patios de algunas casas, elevadas en zarzos”<sup>39</sup>. También cita otras especies, “como las llamadas *chaselas*, uva blanca [de] hollejo fino, regularmente muy apiñado el fruto en los racimos, [y] la *uva negra*, pequeña, que fructifica del mismo modo, siendo el fruto renegrido”<sup>40</sup>.

Asimismo se refiere al cultivo de la vid en forma de viña, esto es, “manteniendo a la planta en forma de arbusto pequeño” o en forma de parra, haciéndole extender su ramas, cubriendo amplios espacios, como una pared, o formando una bóveda, o recubriendo una rejilla, o rodeando un madero, un pilar u otro árbol<sup>41</sup>.

Enseguida trata de los cuidados que exige la viña y de los que son apropiados para la parra; habla del injerto y de la poda, a ambos temas, además, dedica sendas entradas de varias páginas cada una de ellas en el *Manual*; advierte de los males que afectan a la vid: “uno[s] de los más desastrosos son las heladas tardías en la primavera, siendo más dañinas cuando al frío de la noche sucede un sol fuerte”<sup>42</sup>; por último, aconseja cómo proteger los racimos de uvas de la voracidad de los pájaros: “deben cubrirse los racimos o parte de ellos con redes o encerrando cada racimo en sacos de papel, tela [...] u otra cosa semejante”<sup>43</sup>.

---

<sup>38</sup> Caravia, *Manual práctico [...]*, 1882, p. 485.

<sup>39</sup> Caravia, *Manual práctico [...]*, 1882, p. 485.

<sup>40</sup> Caravia, *Manual práctico [...]*, 1882, p. 485.

<sup>41</sup> Caravia, *Manual práctico [...]*, 1882, p. 486.

<sup>42</sup> Caravia, *Manual práctico [...]*, 1882, p. 488, dato que además evidencia que aún no existía la filoxera en el país.

<sup>43</sup> Caravia, Caravia, *Manual práctico [...]*, 1882, p. 489.

En el *Catecismo*, por ejemplo, al hablar de las distintas maneras de realizar injertos por aproximación, trata del “injerto para constituir varios árboles en un solo tronco”<sup>44</sup>.

Allí dice

en un solo agujero se plantan sarmientos de varias clases de uva, se dejan crecer los brotos más vigorosos de cada una y se destruyen los demás; cuando alcanzan una altura conveniente se les trenza con suavidad, ligándolos en toda su extensión para obligarlos a unirse; después solo forman un tronco, obteniéndose diferentes clases de uva en un solo pie<sup>45</sup>.

Columela, diecinueve siglos antes, explicaba

también hay un tipo de injerto que produce racimos tales que en ellos se pueden encontrar granos de uva de especie, sabor y color variados. Esto se consigue por el siguiente método: toma cuatro o cinco varas [...] que sean de diversas especies de vid, y átalas en manojo con cuidado y procurando igualarlas; luego, las metes en un pequeño tubo de barro cocido o en un cuerno, de forma que sobresalgan un poco por uno y por otro extremo [...]; lo introduces en un hoyo y lo cubres de tierra mezclada con estiércol; y lo riegas hasta que le broten yemas. Cuando las varas se hayan

---

<sup>44</sup> Caravia, *Catecismo*, p. 43.

<sup>45</sup> Caravia, *Catecismo*, pp. 43-44.

soldado entre sí, formando una sola unidad [...] destruirás el tubo [...]»<sup>46</sup>.

No obstante el agrónomo gaditano consideraba que esta práctica ofrecía ciertas dificultades, ya que

las vides de distintas variedades no florecen ni maduran al mismo tiempo; por esta razón, quien no tiene los viñedos separados por especies, preciso es que sufra una de estas dos incomodidades, a saber: recoger el fruto tardío junto con el temprano, lo que va a traer acidez al vino, o si espera a que madure el tardío, perder la vendimia del temprano<sup>47</sup>.

Por su parte, Paladio también acepta injertar las cepas viejas con púas de distintas especies, y, a diferencia de su antecesor, ve en esta práctica la ventaja de que “la vendimia llega escalonadamente y con un número menor de obreros podrá solventarse y guardarse por especies”<sup>48</sup>. Sin embargo, en seguida sugiere que, si esto parece difícil y para evitar los problemas planteados por Columela, el injerto se realice sólo con aquellas variedades que coincidan en sabor, floración y maduración<sup>49</sup>.

## 5. A modo de conclusión

Se puede afirmar que, en el Uruguay del siglo XIX, la influencia de los escritores paradigmáticos de la agronomía latina son más que un recuerdo

---

<sup>46</sup> Columela, *De los árboles*, cap. 9, párrafos 1-2.

<sup>47</sup> Columela, libro 3, cap. 21, párrafo 5.

<sup>48</sup> Paladio, libro 3, cap. 9, párrafo 13.

<sup>49</sup> Paladio, libro 3, cap. 9, párrafo 13.

remoto, sino una presencia viva en la incipiente educación agronómica del país. Las referencias a los autores clásicos, citados como argumento de autoridad, muestran, como señala Introini, “la vigencia de una formación humanista con fuertes resonancias clásicas, según lo marcaban la educación y el gusto de esos tiempos”<sup>50</sup>. En la *Revista de la Asociación Rural del Uruguay*, en el número de febrero del año 1883, al reseñar la obra de Caravia se lee: “el *Manual práctico del agricultor americano* [...] está calcado en las antiguas escuelas agrícolas de Grecia y de Roma”<sup>51</sup>.

Más aún, un buen ejemplo de esto lo constituye el célebre verso virgiliano *mens agitat molem*<sup>52</sup>, que puede traducirse por “el espíritu mueve la materia”, inscrito en el frontispicio del primer edificio de la Facultad de Agronomía. La Facultad fue creada por decreto del Poder Ejecutivo en 1906<sup>53</sup>, con el cometido de profesionalizar la instrucción de los trabajadores del campo a fin de que éstos pudieran impulsar el desarrollo de las industrias rurales del país<sup>54</sup>.

El surgimiento de esta institución y de otras recién constituidas, como la Asociación Rural del Uruguay que, desde su fundación en 1871, tuvo por cometido la difusión del conocimiento y la formación de profesionales y técnicos<sup>55</sup>, fue un claro estímulo para la creación de obras técnicas dedicadas a la enseñanza, y de aquí la necesidad de literatura técnica que acompañara estos esfuerzos formativos<sup>56</sup>. Otro aspecto que impulsó la impresión de libros de agricultura y temas afines fue la conformación de bibliotecas especializadas tanto de

---

<sup>50</sup> Introini, p. 17.

<sup>51</sup> *Revista de la Asociación Rural del Uruguay*, febrero de 1883, año XII, núm. 3, p. 82.

<sup>52</sup> Virgilio, *Eneida*, 6, 727.

<sup>53</sup> Cfr. Bonfanti, 2007, p. 9.

<sup>54</sup> Cfr. De Frutos y Beretta, p. 30.

<sup>55</sup> Cfr. Beretta, “Inmigración europea [...]”, p. 27.

<sup>56</sup> Cfr. Beretta, “Vitivinicultura y elite [...]”, pp. 99-127.

particulares como de las instituciones ya referidas. Este tema ha sido analizado en profundidad por Beretta<sup>57</sup>.

Sin duda, Caravia se hizo eco de esta necesidad educativa, él mismo fue socio fundador de la Asociación Rural del Uruguay, y un asiduo colaborador en la Revista que publicaba la Asociación; él mismo escribió con un doble cometido, por una parte, solventar la carencia de libros en materia agronómica, a fin de promover la educación de la gente dedicada a las tareas del campo; por la otra, contribuir, de esta forma, al desarrollo de la agricultura en el país, y en última instancia al crecimiento económico del Uruguay<sup>58</sup>.

En este sentido, resultan plenos de significado los títulos dados por el autor a sus obras: *manual* y *catecismo*. Este último término proviene del verbo griego *κατηχῶ* que originalmente significa “resonar, hacer sonar en los oídos”, y después por extensión “instruir”, y con este significado lo popularizó el cristianismo. Sin embargo, *catecismo* también es una denominación para referirse a la acción didáctica de generar el conocimiento preguntando, al arte de instruir por medio de interrogantes y respuestas. Ambos géneros literarios, el manual y el catecismo, están asociados de forma indisoluble a la enseñanza desde los tiempos más remotos.

En suma, la obra de Caravia se inscribe en la más sólida tradición clásica, no sólo por las fuentes latinas citadas de manera explícita, sino por la forma literaria que el autor adopta para la transmisión de una de las técnicas más antiguas, valiosas y decisivas para la humanidad: el cultivo de la tierra. Caravia hace propio el compromiso que había tenido Pérez Castellano de enseñar a los agricultores “la nobleza que un oficio como la agricultura ostenta desde los

---

<sup>57</sup> Cfr. Beretta, “Vitivinicultura y elite [...]”, pp. 109-115.

<sup>58</sup> Cfr. Caravia, *Manual práctico [...]*, 1858.

tiempos más antiguos de la humanidad”<sup>59</sup>. Un oficio que dignifica y vuelve a los hombres más humanos, más apegados al *humus*, esto es, a la tierra. Para decirlo en palabras del propio Caravia: “es tanto más noble y honrosa la profesión de agricultor, como la más noble y la más honrosa de las carreras a que pueda dedicarse el hombre, siendo ésta [sc. la profesión del agricultor] la más importante y la más útil, por los grandes beneficios que de su práctica reportan los pueblos”<sup>60</sup>.

### Referencias bibliográficas

- Albrecht, Michael von, *Historia de la literatura romana*. Barcelona, Herder, 1997.
- Asociación Rural del Uruguay, *Documentos relativos a la fundación de la Asociación Rural del Uruguay*, Montevideo, Imprenta “Del Siglo”, 1871.
- Beretta Curi, Alcides, “Inmigración europea y desarrollo vitivinícola en la modernización del Uruguay: la construcción de redes de productores y la socialización de conocimientos y prácticas (1870-1916)”, *Universum*, 2005, núm. 20, vol. 2, pp. 252-267. Versión en línea, doi: 10.4067/S0718-23762005000200013.
- Beretta Curi, Alcides, “Inmigración europea y pioneros en la instalación del viñedo uruguayo”, en Betancor, Andrea, Daniele Bonfanti, Daniela Bouret, et al., *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: La constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay*, Montevideo, Trilce-Centro de Bodegueros del Uruguay, 2008, pp. 19-33.
- Beretta Curi, Alcides, “Vitivinicultura y elite: el rol del la Asociación Rural del Uruguay (1871-1900)”, en Betancor, Andrea, et al., *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: La constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay*, Montevideo, Trilce-Centro de Bodegueros del Uruguay, 2008, pp. 99-127.
- Beretta Curi, Alcides, *Inmigración y elite empresarial. Tomo 1: La Asociación Rural del Uruguay en el origen y consolidación de la vitivinicultura uruguaya*, versión engargolada, s/d., s/págs. [Biblioteca de la Asociación Rural del Uruguay, R2594]

<sup>59</sup> Introini, p. 11.

<sup>60</sup> Caravia, *Catecismo*, p. 2.

- Betancor, Andrea, Daniele Bonfanti, Daniela Bouret, et al., *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: La constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay*, Montevideo, Trilce-Centro de Bodegueros del Uruguay, 2008.
- Bonfanti, Daniele, "Problemáticos comienzos (1906-1925). *Mens agitat molem*", en Esther Ruiz (coord), *Una poderosa máquina opuesta a la ignorancia. Cien años de la Facultad de Agronomía*, Montevideo, Hemisferio Sur, 2007, pp. 1-80.
- Caravia, Antonio Teodoro, *Manual práctico del agricultor americano precedido de un opúsculo o Historia de la Agricultura desde el Diluvio Universal hasta el siglo quinto de nuestra era*, Montevideo, Imprenta de Jaime Hernández, 1858.
- Caravia, Antonio Teodoro, *Catecismo. Primera parte del Curso de agricultura con láminas*, Montevideo, Imprenta Liberal, 1865, 4ª ed. corregida, 128 págs., 1 lámina ú. p. s/núm.
- Caravia, Antonio Teodoro, *Manual práctico del cultivador americano. En forma de diccionario sobre agricultura*, Montevideo, Imprenta Rural, 1882. xliii + 492 págs.
- Columela, Lucio Junio Moderato, *De los trabajos del campo*, Antonio Holgado Redondo (ed.), Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación-Siglo XXI, 1998.
- De Frutos, Estela, y Alcides Beretta, *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*, Montevideo, Aguilar-Fundación Banco de Boston, 1999.
- Fernández Saldaña, José María, *Diccionario uruguayo de biografías 1810-1940*, Montevideo, Editorial Amerindia, 1945.
- Fleury, Ph., "Les textes techniques de l'Antiquité. Sources, études et perspectives", *Euphrosyne* 18, 1990, pp. 359-394.
- Fuhrmann, Manfred, *Literatura romana*. Madrid, Gredos, 1985.
- Introini, Juan, "Literatura 'campestre' y tradición clásica", en Juan Introini, Victoria Herrera, y Augusto Moreira, *Viejas liras y nuevos vates. Literatura uruguaya y tradición clásica*, Montevideo, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República, 2012, pp. 9-20.
- Mondolfo, Rodolfo, *En los orígenes de la filosofía de la cultura*. Hachette, Buenos Aires, 1960.
- Paladio, *Tratado de agricultura*, trad., intr. y nts. Ana Moure Casas, Madrid, Gredos (Biblioteca Clásica, 135), 1990.

Pérez Castellano, José Manuel, *Observaciones sobre Agricultura* (reproducción facsimilar de la edición de 1848), pról. Tomás de Mattos, Montevideo, Biblioteca Nacional-RAPAL Uruguay, 2007, 2 t. Recuperado de:

[http://webs.chasque.net/~rapaluy1/publicaciones/Observaciones\\_sobre\\_Agricultura\\_Tomo\\_I.pdf](http://webs.chasque.net/~rapaluy1/publicaciones/Observaciones_sobre_Agricultura_Tomo_I.pdf)

[http://webs.chasque.net/~rapaluy1/publicaciones/Observaciones\\_sobre\\_Agricultura\\_Tomo\\_II.pdf](http://webs.chasque.net/~rapaluy1/publicaciones/Observaciones_sobre_Agricultura_Tomo_II.pdf)

*Revista de la Asociación Rural del Uruguay*, 1873, año II, núm. 18, p. 312.

\_\_\_\_\_, 1883, año XII, núm. 1, pp. 1-2.

\_\_\_\_\_, 1883, año XII, núm. 3, p. 82.

\_\_\_\_\_, 1893, año XXII, núm. 23, p. 541.

## **Artesanos e industriales de ayer. Vitivinicultura y metalúrgicos del cobre en Mendoza y San Juan (1885-1930)**

Eduardo Pérez Romagnoli<sup>1</sup>

### **Resumen**

Se aborda la constitución del sector metalúrgico reparador y productor de instrumentos de cobre demandados por bodegas y destilerías industriales en Mendoza y San Juan en las primeras décadas de la especialización vitivinícola regional, entre 1885 y 1930. Se considera la participación de los inmigrantes europeos en la puesta en marcha de las *cobrerías* y algunas de sus características, diferenciando las unidades de producción más representativas. El trabajo tiene en cuenta algunos de los problemas que debió enfrentar el sector y la relación de los metalúrgicos con el mercado regional. Se indaga, también, sobre las innovaciones tecnológicas generadas en la región y otras actividades económicas emprendidas por algunos fundadores y propietarios de talleres en el período considerado.

**Palabras claves: obreros, obrerías, especialización vitivinícola, Mendoza y San Juan, región vitivinícola.**

### **Abstract**

The study approaches the constitution of the metallurgical sector of repairing and producing copper instruments demanded by wineries and industrial distilleries in Mendoza and San Juan, in the first decades of the regional viticulture specialization. It considers the participation of European immigrants in the implementation of copper

---

<sup>1</sup> Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA), CONICET e Instituto de Geografía, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina.  
E-mail: eperezrom@gmail.com

RECIBIDO: junio 27 de 2012  
ACEPTADO: julio 20 de 2012

workshops and some of their features, differentiating the most representative productions units. We also take into account some of the problems the sector should have faced to and the relation between metallurgists and the regional market. It also inquires about technological innovations generated in the region and other economic activities undertaken by some founders and owners of workshops in the period.

**Key words: copper workers, copper workshops, wine specialization, Mendoza, San Juan, viticultural region.**

## 1.Introducción

En el centro-oeste de la Argentina, al pie de los Andes, la especialización vitivinícola iniciada a fines del siglo XIX en Mendoza y San Juan dio origen a actividades inducidas. Hubo dos destacadas. Una fue la metalurgia artesano-industrial, reparadora y productora de instrumentos empleados por la viticultura moderna, incluyendo la elaboración de alcohol vínico y licores. La otra fue la actividad tonelera. Numerosos talleres trabajaban fuera o en el interior de las bodegas, en los que los toneleros componían y armaban vasijas de diferentes tamaños, empleando madera nacional e importada.

Si bien hubo metalúrgicos que trabajaron distintos metales, tempranamente se diferenció el sector de los que operaban con el cobre, denominados *cobrer*os, con sus talleres, las *cobrerías*.<sup>2</sup> Debido a sus óptimas condiciones de conductividad térmica, su resistencia a la corrosión, su maleabilidad y otras propiedades reconocidas, desde hace siglos se utiliza el cobre para fabricar alambiques, rectificadores, además de calderas y serpentinas, entre tantos otros objetos vinculados con la elaboración de alcohol y licores. Además de herreros y algunos hojalateros, la presencia de los *cobrer*os en Mendoza y San Juan se registra con notoriedad desde fines del siglo XIX. Fueron precedidos por artesanos metalúrgicos durante el período de elaboración artesanal de vino y aguardiente.

---

<sup>2</sup> *Cobrero* y *cobrería* son términos acuñados por el uso a imitación de otras formas existentes, como *bronce* y *broncería*.

Los obreros trabajaban el metal no sólo para responder a las demandas de las bodegas y destilerías modernas sino también para otras solicitudes, particularmente al acentuarse el proceso de urbanización en las capitales de ambas provincias y otros núcleos, sobre todo en Mendoza. Los obreros trabajaban también el bronce, material con el que, entre otros objetos, producían uniones, codos, canillas y demás artículos de grifería usados en bodegas y destilerías industriales; así, con el tiempo y sólo parcialmente, el término broncearía fue sustituyendo al de *obrería* para referirse a los talleres metalúrgicos concernientes.

Los primeros artesanos y propietarios de talleres donde se trabajaba el cobre y el bronce en Mendoza y San Juan después de la conexión ferroviaria de las dos provincias con Buenos Aires, al promediar la década de 1880, reparaban principalmente los instrumentos importados por las bodegas y destilerías industriales en los comienzos de la especialización vitivinícola. La tecnología empleada no se conocía en la región y fue importada de países europeos, especialmente de Francia, Italia y Alemania<sup>3</sup>. Con el tiempo, ciertos talleres comenzaron a producir partes para los equipos importados y algunos, a partir de la imitación de los diseños extranjeros, produjeron también instrumentos terminados de complejidad diversa, tales como prensas, moladoras, bombas para trasiego de vinos y mostos, filtros de vinos, alambiques, pasteurizadores. De esta manera, los talleres reparadores y productores de instrumentos de cobre y bronce, junto con los que reparaban y fabricaban equipos y herramientas de hierro, contribuyeron sólidamente en el origen de un “brote” industrial metalúrgico inducido por la vitivinicultura moderna en la región vitivinícola<sup>4</sup>.

---

<sup>3</sup> Richard-Jorba, Rodolfo y Pérez Romagnoli, Eduardo, “El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915)”, *Ciclos*, nº 7, IIHES, Facultad de Ciencias económicas, UBA, 1995.

<sup>4</sup> Por región vitivinícola se entiende el conjunto de espacios irrigados de Mendoza y San Juan ubicados principalmente en el contacto entre el piedemonte andino y la planicie, en los que el cultivo y la transformación industrial de la vid son dominantes. Es un término acuñado por Mariano Zamorano al realizar una división regional de la Argentina según el uso del suelo por las actividades económicas principales (Zamorano, Mariano, “La República Argentina”, *Geografía General Larousse*, Tomo II, Barcelona, 1966).

El propósito del presente trabajo es avanzar en el conocimiento de la constitución del sector metalúrgico orientado a la fabricación de objetos de cobre demandados por las bodegas y destilerías industriales en Mendoza y San Juan, durante los años fundacionales de la vitivinicultura capitalista regional. Para ello, hemos intentado identificar obreros que operaron entre 1885 y 1930, rescatando algunos rasgos de sus talleres y de sus fundadores, incluyendo aspectos de su modo de inserción en el ámbito productivo regional. Ello incluye una consideración sobre algunos problemas que debieron enfrentar para llevar adelante su trabajo y constituirse como sector productivo. También pretendemos una aproximación al conocimiento sobre los intentos y logros en la diversificación de sus actividades económicas y algunos aportes en los perfeccionamientos tecnológicos, en particular aquellos que hemos podido verificar que se aplicaron a los procesos productivos en ambas provincias, sobre todo los que fueron patentados en el país por sus generadores.

Se trata, en general, de pequeños y muy pequeños talleres, cuyos propietarios y trabajadores –la mayoría de los propietarios también lo fue– no trascendieron en el gran público del mismo modo que los empresarios vitivinícolas. La identificación de estos últimos se apoyó en su poder socioeconómico. Al abordar el tema de los obreros, nuestra pretensión es visibilizar a este sector del mundo del trabajo que formó parte de la cadena productiva durante las primeras décadas de la especialización vitivinícola regional y que contribuyó a conformar un espacio artesano-industrial heterogéneo, al servicio de una actividad transformadora de una materia de base agraria. Su actividad, prolongada por los continuadores, es parte sustancial en los orígenes de lo que hoy constituye la metalmecánica regional, particularmente en Mendoza.

## 2. Cobreros antes de 1885

Desde el período colonial, San Juan tenía una tradición como productora y comercializadora de aguardiente hacia distintos centros<sup>5</sup>. Mendoza, en cambio, si bien elaboraba la bebida, lo hacía supuestamente en menor cantidad y principalmente para consumo interno. En cierto modo, durante la colonia y los primeros tiempos del período independiente, la elaboración de aguardiente en Cuyo estaba vinculada con Chile. Historiadores trasandinos refieren que en el siglo XVIII –quizá también a fines del XVII- Mendoza y San Juan recibían cobre en barra proveniente de talleres localizados en La Serena, los que operaban con el mineral extraído de los yacimientos cercanos<sup>6</sup>. Supuestamente, con ese cobre trabajaban los artesanos regionales para producir alambiques. En realidad, la información obtenida sobre este comercio trasandino es escasa y desconocemos cuánto tiempo se mantuvo.

La producción de vino y aguardiente iniciada desde la colonia, continuó en ambas provincias durante el período independiente. Aunque escasos, desde mediados del siglo XIX las fuentes registran artesanos metalúrgicos que trabajaban utensilios relacionados con la elaboración de bebidas alcohólicas. Corresponden a la *inmigración temprana*, es decir, anterior a 1870<sup>7</sup>. Al finalizar 1852, en la villa de Mendoza, el francés G. Ponceau había abierto un taller para reparar y construir objetos empleados en viticultura artesanal, entre ellos alambiques y bombas

---

<sup>5</sup> “El aguardiente cuyano es, después de la yerba mate, el producto de la tierra más importante que registran las guías de alcábalas. En estos años [fines del siglo XVIII], más del 90 % los barriles entregados a Buenos Aires, son de procedencia sanjuanina”...(Garavaglia, Juan Carlos, *Economía, sociedad y regiones*, Ediciones La Flor, Buenos Aires, 1987:31)

<sup>6</sup> Los arrieros transportaban dos tipos de cobre: “el cobre ya fundido en barras” y el “cobre labrado”...“fundido y martillado en las forjas regionales en donde se tallaban variados artículos, tales como calderos, teteras, cucharones, cucharas, ollas, pinzas y muchos otros”...(Méndez Beltrán, Luz María, “Arriería y comercio entre Chile y Argentina (1800-1840)”, en *Dos puntas*, nº 2, 2010, Universidad Nacional de San Juan y Universidad Nacional de La Serena, p. 30. Probablemente hayan también ingresado alambiques contruidos en los talleres de La Serena, pero no hemos encontrado información que lo consigne.

<sup>7</sup> Inmigración temprana es la expresión usada por Rodolfo Richard-Jorba para referirse a los inmigrantes instalados en Mendoza antes de la articulación ferroviaria de la provincia con Buenos Aires (Richard-Jorba, Rodolfo., *Poder, economía y espacio. Del comercio ganadero a la agroindustria del vino, 1800-1900*, Editorial Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 1998).

manuales para trasiego de vino<sup>8</sup>. En la misma villa, el lantero-lampista parisino Casimiro Arnoux se ofrecía, en 1856, como arreglador y constructor de estufas, cocinas económicas de “fierro”, bombas, alambiques y otros objetos de cobre. Al terminar ese año y en sociedad con Vicente Magaldy, Arnoux fabricaba únicamente alambiques de dos tamaños, asegurando a los compradores un mes de ensayo antes de entregarlos<sup>9</sup>.

Entre los precursores de los trabajos del metal antes de la vitivinicultura moderna se destaca el italiano Vicente Arturo, radicado en Mendoza en 1876 pero en los inicios dedicado a la hojalatería. Fue premiado en 1883 y en 1885 en las dos exposiciones organizadas por el Club Industrial local (la primera provincial, la segunda interprovincial)<sup>10</sup>. Al promediar la última década del siglo XIX, Arturo era dueño de la *Cobrería y Hojalatería Central* y realizaba “*toda clase de trabajos en cobre y lata para bodegas*”<sup>11</sup>.

El caso de Arturo sintetiza el de otros metalúrgicos posteriores, en el sentido de que algunos de ellos fueron inicialmente hojalateros que se convirtieron en cobreros o artesanos que trabajaron varios metales. El francés Santiago Tissandier ya operaba en 1880 con su fundición y taller en el departamento Capital, y los mantenía al finalizar la década<sup>12</sup>. El Segundo Censo Nacional (1895) lo consigna como propietario de una armería en el departamento de Belgrano (actual Godoy Cruz), contiguo al de Capital<sup>13</sup>.

A pesar de la tradición sanjuanina en la producción de aguardiente, en las fuentes consultadas no hemos encontrado metalúrgicos que trabajaran el cobre antes de 1885. El Primer Censo Argentino (1869) registra la herrería del francés

---

<sup>8</sup> *El Constitucional de los Andes*, Mendoza, 31-12-1852.

<sup>9</sup> *El Constitucional de los Andes*, Mendoza, 26-02-1856 y 27-11-1856.

<sup>10</sup> Pérez Romagnoli, Eduardo, *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan, 1885-1930. La producción de instrumentos para la vitivinicultura*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 2005.

<sup>11</sup> Pérez, Flavio, *Guía de Mendoza*, 1895.

<sup>12</sup> *El Constitucional*, Mendoza, 18-09-1880 y *Los Andes*, Mendoza, 10-10-1888.

<sup>13</sup> *Archivo General de la Nación* (en adelante AGN), Segundo Censo Nacional, 1895, Económico y Social, Provincia de Mendoza, Legajo 109, Boletín 32.

Juan Babié, quien diseñó una máquina para estirar alambre exhibida en la Primera Exposición Industrial, organizada por el Club Industrial de San Juan en 1883<sup>14</sup>. Desconocemos si Babié produjo objetos de cobre relacionados con la viticultura artesanal, pero lo rescatamos como un metalúrgico registrado con anterioridad a 1885.

### 3. Los talleres hasta fines del siglo XIX

La mayoría de los cobreros eran extranjeros de distintas nacionalidades, pero se observa una preponderancia de aquellos que provenían de países vitivinícolas europeos. En realidad, ello equivale a decir que pertenecían a los países que hicieron los mayores aportes demográficos en ambas provincias entre 1885 y 1930: Italia, España y Francia. Sin embargo, durante estos años y a medida que transcurría el siglo XX, se observa una diferencia entre las dos provincias con relación a la nacionalidad de los inmigrantes. En efecto, en Mendoza, sin que faltaran los de los otros dos países, eran mayoría los cobreros de origen italiano, corroborando una característica que se aprecia en el mercado de trabajo en otros empleos relacionados con la especialización vitivinícola. En San Juan, en cambio, fueron preponderantes españoles y franceses y estuvieron casi ausentes los italianos.

#### a) Los talleres en San Juan

Desde mediados de la década de 1880 hasta 1900, hemos registrado varios metalúrgicos del cobre en la ciudad de San Juan. Uno de los primeros en instalarse fue el austríaco Antonio Fabián, quien ya trabajaba en su propio taller en 1887<sup>15</sup>. Al año siguiente lo hacían dos españoles: José Piedra y José Carracedo<sup>16</sup>. Al iniciarse la década de 1890, el francés Pedro Aristides Richet era ya conocido en el ambiente local. En la misma década de 1890 abrió su obrería Julio Oscar

---

<sup>14</sup> Maurín Navarro, Emilio, "Algunos antecedentes de nuestro pasado industrial", Boletín de la Junta de Estudios Históricos de la Provincia, San Juan, 1948.

<sup>15</sup> *Los Andes*, Mendoza, 16-07-1901.

<sup>16</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

Rousselle, también francés. Aunque lo hizo de un modo discontinuo, la fundición de hierro de Juan Lauga también reparó y produjo objetos en cobre requeridos por las destilerías y bodegas. Además de figurar en protocolos notariales como un activo emisor de crédito informal y negociante de tierras e inmuebles desde 1870, Juan Lauga, compatriota de los dos últimos mencionados, cumplió un papel destacado como empresario metalúrgico en San Juan. Abrió en 1890 la primera fundición de hierro en la provincia, fabricándose en su taller las primeras herramientas agrícolas cuando principiaba la viticultura moderna irrigada (arados, rastras de tracción a sangre) así como instrumentos para bodegas industriales, imitando diseños importados (prensas, molidoras, bombas para trasiego)<sup>17</sup>. En 1897, Emilio Meizenq, también francés, quien había sido socio capitalista y administrador de “Juan Lauga y Compañía”, arrendó por tres años el taller de su socio, pagando un alquiler de \$ 1.800 mensuales. Meizenq se dedicó a la producción de objetos de cobre para viticultura, además de una pequeña fundición de hierro.

#### **- La importancia de Pedro Aristides Richet**

Si bien todos los talleres fueron modestos, como en Mendoza, de la interpretación de las fuentes resultan ciertas diferencias entre ellos. Sin duda, el más destacado de los obreros instalados en San Juan a fines del siglo XIX fue Pedro Aristides Richet, y lo era en toda la región vitivinícola que iniciaba su formación. También construía rectificadores. En 1896 ofrecía a los destiladores sanjuaninos el “nuevo rectificador esférico”, adaptable a los alambiques ya fabricados. Desconocemos cuándo se radicó y abrió su taller metalúrgico en la calle Jujuy, a seis cuadras de la Plaza 25 de Mayo, la plaza central de la capital sanjuanina. Richet aparece en protocolos notariales de 1888 y muy probablemente llevaba ya cierto tiempo en la provincia, pues de un anuncio periodístico se desprende esa posibilidad<sup>18</sup>. El Segundo Censo Nacional lo registra con un capital

---

<sup>17</sup> Pérez Romagnoli, Eduardo, “San Juan: la metalurgia productora de instrumentos para bodegas y destilerías entre 1885 y 1940”, *Población & Sociedad*, nº 6/7, Fundación Yocavil-Universidad Nacional de Tucumán, 1998/1999.

<sup>18</sup> “Alambique y pastorizador. Vendo alambique continuo de retrogradación y calienta vinos construido el año pasado por el Señor Richet de capacidad de 500 litros y con todos los accesorios”... “Para tratar, en mi casa de Desamparados, noviembre 25 de 1889, Luis Ligoule” (*La Unión*, San Juan, 26-11-1889).

total invertido de \$ 16.700 m/n, de los cuales \$ 4.500 correspondían al equipamiento de la cordería, en la que trabajaban tres obreros<sup>19</sup>.

Además de abastecer a varios destiladores con alambiques y rectificadores, Pedro Aristides Richet equipó talleres que se dedicaban a otras actividades, algunos de ellos alejados de la capital. A mediados de 1890 celebró un contrato de obra con el italiano Santiago Dolia, residente en el departamento de Trinidad, para equipar su taller de *carrocería* (reparación y fábrica de carros, carretas, sulkys y otros vehículos de tracción a sangre), situado en la villa de Jáchal, 140 kms al norte de la capital provincial. El metalúrgico se comprometió a producir en sesenta días diversos objetos de cobre, bronce, hierro y zinc y a proporcionar un oficial “entendido en el arte de cordería”, el que ganaría \$ 5.00 diarios, pagados por el dueño de la carrocería, quien también debía afrontar los gastos del viaje de ida y vuelta entre San Juan y Jáchal<sup>20</sup>. Al igual que otros corderos en la región, Richet formó recursos humanos y contribuyó en la transferencia de tecnología. Entre los aprendices que recibió en su cordería se encuentra el mencionado Julio Oscar Rousselle, quien, proveniente de una región vitivinícola francesa, llegó siendo muy joven a San Juan con su familia al ser contratado su padre como químico en 1883 por la bodega *El Parque*, de Uriburu y Médici, en el departamento de Caucete<sup>21</sup>. Probablemente a mediados de la década de 1890, Rousselle abrió su propio taller<sup>22</sup>. Como veremos, en las décadas siguientes, su apellido será central en la actividad metalúrgica regional.

---

<sup>19</sup> AGN, Segundo Censo Nacional, 1895. Fichas Censales, Económico y Social, Provincia de San Juan, Legajo 208, Boletín Industrial 32, tomo 15.

<sup>20</sup> *Archivo del Poder Judicial de San Juan (APJSJ)*, Protocolos del notario Ambrosio Aubone, 1890, t.2, f. 531, escritura 324, 06-06-1890 y 1892, t. 1, f.112, escritura 7, 13-02-1892.

<sup>21</sup> “Pioneros de la industria mendocina”, *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, Segunda Época, nº 9, tomo II, Mendoza, 1980.

<sup>22</sup> No hemos podido precisar cuándo inició su taller. Julio Oscar Rousselle fue recibido por Pedro Aristides Richet probablemente después del fallecimiento del padre del joven, al poco tiempo de haberse instalado en Caucete.

## b) Los talleres en Mendoza

### - *Los primeros talleres se localizaban en el departamento Capital*

En razón principalmente de la exigüidad de las demandas de las bodegas y las destilerías en los primeros años del modelo vitivinícola, varios talleres atendían también otras solicitudes locales de objetos de cobre y bronce. En particular, aquellas vinculadas con la expansión urbana de la ciudad de Mendoza y núcleos de departamentos adyacentes (grifería para cañerías de agua, manijas...), proceso mucho más amplio que en San Juan, quien recibía muchos menos inmigrantes que Mendoza.

La segunda mitad de la década de 1880 registra la labor de otros trabajadores del cobre y puede considerarse como el quinquenio de partida de un grupo de pequeñas obrerías, aunque, en realidad, en algunos casos no hay precisión sobre todos los objetos que producían. Dueño del taller “El Pobre Diablo”, el italiano Vicente Guzzo –probable segundo integrante de la cadena de metalúrgicos con ese apellido en Mendoza<sup>23</sup>- construía alambiques, caños y otros objetos de cobre en 1887 y continuaba con esa orientación metalúrgica a comienzos de la década siguiente<sup>24</sup>. El mismo año, los socios Stroppiana y Arisio, con taller en Capital, ofrecían sus alambiques y la reparación de objetos diversos. La sociedad fue efímera, migrando el primero a la ciudad de San Juan donde abrió un taller metalúrgico<sup>25</sup>, aunque retornó a la ciudad de Mendoza al comenzar la

---

<sup>23</sup> Aunque no hay referencias acerca de que hayan trabajado el cobre y el bronce, hubo, en efecto, otros metalúrgicos de apellido Guzzo durante esos años. En 1885, Domingo Guzzo e hijo –Vicente era hijo de Domingo, de quien se independizó en 1887- ofrecían sus servicios de hojalatería en el departamento Capital. En 1889, Gabriel Guzzo tenía su hojalatería frente a la iglesia de Santo Domingo y diez años después, Gabriel Guzzo y Cía comunicaba que acababa de abrir su “Hojalatería Ítalo-Argentina” en la que, entre otros objetos, producía útiles para bodegas (Pérez Romagnoli, 2005). Probablemente, Vicente Guzzo constituyó su propio taller al entregarle Domingo Guzzo \$ 200 m/n legal “por toda herencia de su finada señora madre doña Rosa Arturo de Guzzo” (AGPM, Protocolo 427, Ángel Navarro, 1887 t.2, f. 608, escritura 838, 04-07-1887).

<sup>24</sup> *Il Cittadino*, Mendoza, 27-10-1892.

<sup>25</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

década siguiente y compró el “taller mecánico” de Juan Estrella por la suma de \$ 3.800 m/n<sup>26</sup>.

En 1897, el hojalatero italiano Carlos Costabile trabajaba el cobre en su taller del departamento Capital; cuatro años después lo vendió a José Costabile. A comienzos de 1899, “El Motor”, de propietario desconocido, se presentaba como un taller mecánico y fundición de bronce; además de componer y montar calderas y motores a vapor, producía tornillos y válvulas para bodegas<sup>27</sup>.

Todos los nombrados fueron propietarios de talleres muy pequeños. Trabajaban ellos, en algunos casos secundados por uno o dos obreros. Pero también hubo otro tipo de “fábricas” que producían objetos de cobre y bronce para viticultura. Se trata de aquellas que, más diversificadas y mejor equipadas pero sin escapar de la modestia general propia de un proceso de industrialización incipiente, armaban máquinas e instrumentos en los que el hierro era uno de sus componentes (moledoras, prensas, bombas para trasiego). A fines del siglo XIX esa fue una labor de los dos talleres pioneros de Mendoza en la fabricación de equipos para la viticultura capitalista: el de los catalanes Antonio Baldé y Gil Miret, fundado a fines de 1885 en capital, y el del italiano Carlos Berri, abierto en 1888 en el departamento de Belgrano, en el límite con el de Capital<sup>28</sup>. Posteriormente, dentro de este tipo de talleres, se agregó la unidad de producción puesta en marcha por Victorio Ronchietto en 1914, localizada a escasos metros del taller de Berri, también en Belgrano, pero cuando este departamento ya se denominaba Godoy Cruz.

Al terminar el siglo XIX se produjo un hecho que iba a influir notablemente en la evolución de la geografía artesano-industrial de la cordería en Mendoza. En

---

<sup>26</sup> AGPM, Protocolo 502, Ramón Videla, 1892, t. 4, f. 1506, escritura 1273, 05-10-1892. En la región, cuando aún no existía el automóvil o estos eran aun escasos, el término *taller mecánico* se aplicaba a los talleres que reparaban y producían diversos instrumentos de metal.

<sup>27</sup> *Los Andes*, Mendoza, 10-10-1899.

<sup>28</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005. En realidad, los fundadores fueron los hermanos Carlos y Héctor Berri, pero este segundo dirigía la sección que fabricaba baldosas. Carlos era el entendido en metalurgia y mecánica.

efecto, en 1897, el empresario vitivinícola Tiburcio Benegas, dueño de la bodega y viñedos *El Trapiche*, convenció a Julio Oscar Rousselle, con taller en la ciudad de San Juan, para que trasladara su pequeña copería a Mendoza<sup>29</sup>. El joven metalúrgico francés instaló su taller en el departamento de Belgrano, en la proximidad de la bodega y destilería del empresario, para quien trabajó un tiempo; posteriormente comenzó a atender a otros bodegueros y destiladores del norte provincial. Ello ocurrió sobre todo a partir de 1901, cuando adquirió la herrería del argentino Alberto Suis, ubicada en la calle Perito Moreno del departamento Belgrano y por la que pagó \$ 350 m/n en efectivo<sup>30</sup>. Rousselle levantó años más tarde su taller en un terreno que adquirió en la calle Beltrán del mismo departamento, sitio que ocupó hasta mediados de la década de 1990, cuando la firma, en manos de sus sucesores, cerró definitivamente sus puertas<sup>31</sup>.

Si bien no fue un hecho común durante esos años, el austriaco Antonio Fabián, con taller en la ciudad San Juan, publicitaba a fines del siglo XIX en un periódico de Mendoza su “Copería Central” en la que, decía, “*atiende pedidos de cualquier parte del país*” para entregar sus alambiques de “nuevo sistema” o cualquier otro trabajo de cobre<sup>32</sup>. Desconocemos si algún destilador o bodeguero de Mendoza demandó los servicios o adquirió algún instrumento producido por Fabián. En concordancia con este aspecto, se constata la venta en Mendoza de instrumentos fabricados por otro coopero de San Juan. En efecto, en 1893, Pedro Aristides Richet construyó por encargo un pasteurizador para “Davril y Compañía”, con bodega en el departamento de Las Heras<sup>33</sup>. Richet, como dijimos, era durante esos años el principal coopero de la región vitivinícola en formación, cuando San

---

<sup>29</sup> Benegas y Rousselle se conocieron en Mendoza en ocasión de la presencia de un grupo de franceses que visitaba la bodega y viñedos del empresario y político. Entre ellos, había amigos de León Julio Rousselle, padre de Julio Oscar Rousselle, quien viajó desde San Juan para encontrarse con ellos (Información verbal del Sr. Julio Orestes Rousselle, 02-08-1990).

<sup>30</sup> Incluía el equipamiento y otras existencias del taller: una máquina de recalcar; tres fraguas usadas; tres bigornias; dos máquinas de agujerear; un lote de tenazas; un lote de estampas; un lote de terrajas; dos bancos carpintero; un lote de herramientas de carpintero; una victoria vieja; varios lotes de madera de construcción; varios lotes fierro, viejos y nuevos; una pila de carbón de madera y un coche sistema americano de cuatro ruedas (AGPM, Protocolo 668, José B. de San Martín, 1901, t. II, f. 587, escritura 376, 25-10-1901).

<sup>31</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

<sup>32</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

<sup>33</sup> AGPM, Protocolo 507, Daniel Calvo, 1893, t.1, f. 218, escritura 199, 01-05-1893.

Juan superaba aún a Mendoza en algunos aspectos, como la elaboración de aguardiente.

Por otra parte, metalúrgicos que trabajaban el cobre en Buenos Aires, también publicitaban y comercializaban sus productos en Mendoza. Uno de ellos era León Gourinski, quien a fines de 1880 tenía su taller en la ciudad de Córdoba<sup>34</sup>. En la primera década del siglo XX, instalado en Buenos Aires, Gourinski tenía como clientes, entre otros bodegueros, a Scaramella Hermanos, Elías Villanueva e Hijos y Alejandro Suárez<sup>35</sup>.

#### 4. Un recorrido hasta la década de 1920

Desde un principio la vitivinicultura moderna tuvo mayor fuerza en Mendoza que en San Juan. Ello se tradujo en un superior número de hectáreas cultivadas y en una mayor cantidad de bodegas y destilerías industriales en la primera que en la segunda<sup>36</sup>, aspectos que repercutieron en el sector estudiado puesto que, sin que perdiera importancia San Juan, fueron abiertos varios talleres de copería en Mendoza. Y se instalaron allí metalúrgicos trabajadores del cobre que se destacaron, en consonancia con el notable aumento del número de destilerías, especialmente localizadas en el interior de las bodegas<sup>37</sup>.

Si bien la mayoría de los industriales importaba alambiques y rectificadores de alcohol desde Europa, hubo también un mercado para los metalúrgicos locales desde comienzos del siglo XX. Por un lado, porque los obreros locales se

---

<sup>34</sup> Ansaldi, Waldo, *Una industrialización fallida: Córdoba 1880-1914*, Ferreyra Editor, Córdoba, 2000

<sup>35</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

<sup>36</sup> Según el Segundo Censo Nacional, en 1895 la superficie plantada con vid llegaba en Mendoza a 14.000 hectáreas y a poco más de 8.000 en San Juan. En el Tercer Censo Nacional (1914) la cantidad de hectáreas era de casi 70.000 en Mendoza y de 23.500 en la provincia vecina. El aumento del número de bodegas también fue notable entre ambos censos. En 1895 era 433 en Mendoza y 231 en San Juan. En 1914, la cantidad de bodegas en la primera trepó a 1507 y a 499 en la segunda.

<sup>37</sup> ... "no se puede determinar con toda exactitud en cuántas bodegas se practica la destilación; pero podemos asegurar que este año [no está claro si se refiere a 1899 ó 1900] se han instalado no menos de 80 destilerías, anexas a otras tantas bodegas (Galanti, Arminio N., *La industria Viti-Vinícola Argentina*, Tomo Primero, Centro Viti-Vinícola de Mendoza, 1900: 121)

encargaban de las reparaciones de los equipos y servicios a los destiladores y bodegueros. Por otro lado, porque no sólo producían partes de los alambiques importados sino que la mayoría de los cobreros también construía alambiques. Y, como veremos, introdujeron en ellos diversos mejoramientos e innovaciones así como en algunos utensilios, varios de ellos patentados en nuestro país e inclusive en el extranjero.

**a) En Mendoza se mantiene la concentración de los talleres en Capital después de 1900, pero también fueron abiertos en otros departamentos**

El mencionado Antonio Fabián, con taller en San Juan, siguió los pasos de Julio Oscar Rousselle. En efecto, en 1900, relocalizó su taller instalándolo en la capital mendocina, aunque, a diferencia de Rousselle, fue por su propia iniciativa. Uno de los primeros artesanos del cobre de origen no europeo identificados en nuestros trabajos fue el chileno Moisés Rodríguez. Al finalizar el siglo XIX compró el taller de Vicente Arturo y lo orientó principalmente a la producción y reparación de objetos de cobre para la vitivinicultura, especialmente alambiques. Esa adquisición no fue casual pues se colige que los vínculos laborales entre Arturo y Rodríguez se remontaban a varios años atrás, ya que en 1893 ambos, juntos, tenían una deuda con el Banco Nacional en liquidación, lo que puede interpretarse como que eran socios en el taller metalúrgico o tenían otro negocio en común<sup>38</sup>. Probablemente, si se trataba de lo primero, Moisés Rodríguez aprendió el oficio en el taller de Vicente Arturo.

A comienzos del siglo XX, un periódico local presentaba a la “Fundición y fabricación de alambiques y rectificadores” de Moisés Rodríguez como uno de los talleres mejor equipados de la provincia y destacaba su labor, en particular su desempeño en la difusión de tecnología por su función formadora de trabajadores y aprendices<sup>39</sup>. En 1902, el establecimiento de Rodríguez constaba de cuatro

<sup>38</sup> AGPM, Protocolo 506, Francisco Álvarez, 1893, t. 4, f. 1505, escritura 1029, 09-10-1893.

<sup>39</sup> *El Debate*, Mendoza, 12-02-1902. Rodríguez mantenía una escuela de aprendices.

secciones: un *taller de tornos o tornería mecánica*; una *fundición de hierro* (incorporada en 1901), una *fundición de bronce* y una *hojalatería mecánica*. Los tornos y un taladro eran movidos por un motor a vapor Ruston Proctor montado a bayoneta, de cinco caballos de fuerza; el equipamiento de esta sección se completaba con ocho tornos manuales. Las fundiciones utilizaban carbón mineral para transformar el lingote. En el caso del hierro, fundía piezas de hasta 400 kilos. La materia prima para la producción metalúrgica y el carbón mineral importados provenían de Buenos Aires; también debía recurrir a la chatarra recuperada in situ, al igual que el resto de los talleres.

Al principiar ese siglo, nuevos obreros inmigrantes eligieron el departamento Capital para instalarse. Ello coincidió con la puesta en marcha de decenas de destilerías, acompañantes del proceso de constitución de bodegas industriales. En efecto, como observaba el enólogo italiano Arminio N. Galanti, cada nueva bodega incorporaba en Mendoza una destilería en su interior. A ello se agregaban, por cierto, las destilerías que operaban fuera de las bodegas, numerosas y de difícil control fiscal, razón por la cual, en el período abordado, no se pudo conocer su cantidad con precisión. Las diferencias entre las fuentes son notables. Una indicaba que, en total, en 1910 había en Mendoza 710 destilerías, la mayoría de ellas en el interior de las bodegas<sup>40</sup>.

A fines del siglo XIX ya se encontraba el ingeniero ruso Julio Nicolás Marienhoff en Mendoza. En un comienzo y en relación con la actividad metalúrgica, asesoraba a empresarios locales y ofrecía efectuar trabajos en los establecimientos donde se encontraban los instrumentos. Fundó su taller al iniciarse el siglo siguiente e hizo un aporte importante al patentar, en 1909, el *alambique cónico* que produjo durante un tiempo<sup>41</sup>. Al promediar la primera década del siglo XX, Pablo Casale fabricaba utensilios de cobre y bronce para bodegas en su taller del

---

<sup>40</sup> Pérez Romagnoli, Eduardo, "La constitución de las industrias derivadas de la fabricación de vino en Mendoza. Intentos y logros: 1880-1920", *Boletín de Estudios Geográficos*, nº 94, 1998, Instituto de Geografía, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.

<sup>41</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

departamento Belgrano, añadiendo después una fundición de hierro con producción de varios instrumentos para viticultura y turbinas hidráulicas<sup>42</sup>. “El Pobre Diablo”, ya mencionado, taller ubicado en Capital, ofrecía en 1901 sus alambiques especiales para destiladores<sup>43</sup>. En 1907, el taller mecánico y fundición de F.C. Roger producía alambiques y utensilios para bodegas y el argentino Amaranto González construía los mismos objetos. En 1908, Humberto Ambrossi fabricaba alambiques y grifería para bodega y ofrecía bombas para trasiego y moledoras. Todos ellos estaban ubicados en el departamento Capital, al igual que los talleres puestos en marcha al comenzar la segunda década del siglo.

El mencionado Amaranto González se asoció en 1911 con Maximiliano Heinze para operar un taller mecánico, fundición de bronce, herrería y fábrica de tejidos de alambre. También instalaban máquinas a vapor y agrícolas<sup>44</sup>. El primero era el socio industrial y capitalista y Heinze se encargaba de la gerencia de la unidad de producción. El capital social era de \$ 20.392 m/n, aportado por partes iguales. La sociedad se hizo por dos años, pero en 1913, cuando su capital era de \$ 80.029 m/n (incluyendo propiedades), la prorrogaron por cuatro años<sup>45</sup>. Al comenzar la década siguiente, Heinze integraba con Vila y Hernández una sociedad dueña de una fundición de hierro y de bronce, con fábrica de tejidos de alambre y de grifería para viticultura<sup>46</sup>.

El establecimiento que habían fundado Antonio Baldé y Gil Miret había pasado a manos de los socios Stroppiana y Jorba, quienes, a comienzos de la segunda década del siglo, lo transfirieron a “L. Maingard y Compañía”. Operaba una calderería, una fundición y poseía una sección de trabajos mecánicos; entre sus actividades se contaba la producción de alambiques y accesorios para bodegas<sup>47</sup>.

---

<sup>42</sup> *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, 1980.

<sup>43</sup> *El Comercio*, Mendoza, 02-09-1901.

<sup>44</sup> AGPM, Protocolo 980, J. B. de San Martín, 1911, t. 1, f. 237, escritura 91, 18-03-1904.

<sup>45</sup> AGPM, Protocolo 1241, Genaro Segura Walrond, 1914, t. 1, f. 11, escritura 6, 24-01-1914.

<sup>46</sup> Follino, Francisco, *Guía práctica del bodeguero*, Mendoza, 1922.

<sup>47</sup> AGPM, Carpeta núm. 6, Obras Públicas, Puentes y Caminos, 1910-1911, Expediente 114.

En 1906, el español Luis Ozcoidi puso en marcha su taller de copería en el departamento Capital, pero en los años posteriores orientaría su trabajo metalúrgico relacionado con la vitivinicultura hacia la producción de carritos volcadores; éstos transportaban la uva desde la viña a la bodega cuando ambas estaban vinculadas por las vías francesas *Decauville* -o las portátiles fabricadas por *Koppel*- pero principalmente eran utilizados en el interior de las bodegas. La calderería, broncería y taller mecánico de E. Montpellier, localizada en el departamento Capital, operaba en 1909 y se anunciaba como fundada en 1899; una de sus especialidades era la producción de alambiques y otros objetos para destilerías<sup>48</sup>.

En el departamento Capital, el italiano Juan Massarente compró en 1911 el taller de Eugenio Georges y Jacinto Gay, quienes lo vendieron para poder enfrentar una deuda que tenían con el Banco Anglo Sudamericano Limitado; habían formado la sociedad el año precedente<sup>49</sup>; el taller estaba ubicado en el departamento Capital. En 1912 figuraba la firma Juan Massarente y Hermanos como propietaria de una calderería, fundición, copería y taller mecánico.

Sumándose a los coperos que abrían los talleres fuera del departamento Capital, el italiano Pacífico Buccolini estaba instalado en el departamento de Maipú, en el distrito de Gutiérrez, al iniciarse la segunda década del siglo. Eligió una localización óptima con relación a bodegas y destilerías nacies, pues ese distrito era un dinámico sector de la “zona núcleo de difusión de la vitivinicultura moderna”<sup>50</sup>. Al promediar la década, su hijo Luis quedó a cargo del taller, el que se convertirá en uno de los más importantes de la región después del período considerado en este artículo. Al igual que otros coperos regionales, Luis Buccolini también trabajó el hierro y produjo diversos instrumentos para la viticultura,

---

<sup>48</sup> Follino, Francisco, *Guía práctica del bodeguero*, Mendoza, 1909.

<sup>49</sup> *AGPM*, Protocolo 940, Lucio Bustos, 1911, t. 1, f. 191, escritura 148, 06-02-1911.

<sup>50</sup> Expresión empleada por Rodolfo Richard-Jorba (1998) y que engloba los departamentos de Capital, Belgrano, Las Heras, Luján, Guaymallén y Maipú, en los que se difundió primero el modelo vitivinícola. Los dos primeros quedaron luego relegados debido al proceso de urbanización. Lo mismo ocurrió en Las Heras por los problemas de drenaje de las aguas necesarias para riego.

incluyendo los utensilios de grifería. En fin, también a comienzos la segunda década, tuvo un fugaz paso por Mendoza el rumano Sebastián Goldstein, proveniente de Capital Federal, quien se radicará definitivamente en la ciudad de San Juan<sup>51</sup>.

A la larga lista de los talleres mencionados, debe agregarse uno que transitoriamente produjo grifería para bodegas y destilerías: el taller de la penitenciaría local. En 1904, una nota de un periódico destacaba su producción de objetos de cobre y bronce<sup>52</sup>. En avisos posteriores sobre las actividades de los talleres penitenciarios, no figuraba el trabajo de esos metales.

En el período abordado no hemos encontrado obreros en el departamento de San Rafael, en el Sur mendocino, aunque probablemente haya habido metalúrgicos que trabajaban varios metales, entre ellos el cobre, cuando se iniciaba la vitivinicultura moderna en el sur provincial. Algunos talleres localizados en el norte de Mendoza, publicitaban algunos de sus productos de cobre en periódicos de San Rafael, antes y después de la conexión ferroviaria entre ambas ciudades.

Aunque no siempre hubo una sincronía entre la puesta en marcha de talleres y la bonanza económica regional, en el caso que nos ocupa sí existió ésta durante algunos años. En efecto, la apertura de estas pequeñas unidades de producción entre 1905 y 1912 coincidió con una etapa de expansión vitivinícola provincial, la cual se detuvo al promediar la segunda mitad de la segunda década del siglo<sup>53</sup>.

Las condiciones de partida de los talleres y su evolución, permiten establecer diferencias entre ellos. Hubo algunos que funcionaron un corto tiempo y otros que prolongaron su actividad durante varias décadas. Entre estos últimos, sin desmerecer a otras unidades de producción que se destacaron, el taller fundado

---

<sup>51</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

<sup>52</sup> *Los Andes*, Mendoza, 1904.

<sup>53</sup> A partir de 1904, con la reactivación, aumentó el ritmo de plantación de viñas con un promedio de 5200 ha por año, entre 1908 y 1912. Sobre el período de explotación vitivinícola y su caracterización, véase Barrio, Patricia, *Hacer vino. Empresarios vitivinícolas y Estado en Mendoza (1900-1912)*, Prohistoria Ediciones, Rosario, 2010.

por Julio Oscar Rousselle inició su proceso de consolidación que lo llevaría, fuera del período abordado, a constituirse en el principal establecimiento de la región vitivinícola. Ello no sólo por su continuidad temporal, sino también por la diversidad y la calidad de los objetos fabricados. Su preocupación por ofrecer productos de calidad se reflejó en su decisión de traer dos obreros especializados en el trabajo del cobre desde Francia. Fue, además, el único que, desde un principio, atendió con exclusividad las demandas de bodegas y destilerías; es decir, no produjo objetos de cobre para otros usos o actividades.

El trabajo del fundador del establecimiento fue reconocido en su ámbito desde su traslado a Mendoza. La pequeña unidad de producción fortificó su posición después de 1914, cuando Julio Pedro Rousselle relevó a su padre y constituyó la sociedad con el químico enólogo francés Pedro Cazenave, a comienzos de la década de 1920. La firma pasó a llamarse *Talleres Metalúrgicos Rousselle y Compañía* y perduró hasta 1941, al fallecer Cazenave, quien fue un innovador notable en la destilación, como veremos en otro apartado. Inventó y patentó varios instrumentos fabricados en el taller de Rousselle. Sin duda, uno de los más importantes fue la *columna desmetilizadora* o *columna de desmetilización*, para reducir el alcohol metílico al 0,03 por mil en los vinos y bebidas alcohólicas, patentada en 1928<sup>54</sup>.

### **b) Nuevos talleres en San Juan en el departamento Capital**

En San Juan también creció la demanda provocada por la consolidación y expansión de la actividad vitivinícola, además de las propias del avance urbano. Como dijimos, este fue espacialmente más limitado que en Mendoza y, por lo tanto, menos demandante de objetos aplicados en la construcción de viviendas y otros edificios. Metalúrgicos de diferentes nacionalidades pusieron en marcha desde comienzos de siglo sus pequeñas unidades de producción en el

---

<sup>54</sup> Pérez Romagnoli, Eduardo, *Más allá del vino. Industrias derivadas de la vitivinicultura moderna en Mendoza y San Juan. Dinámicas de una región en formación (1885-1930)*, Prohistoria Ediciones, Rosario, 2010.

departamento Capital, la mayoría en las proximidades de la estación ferroviaria y de la Plaza 25 de Mayo.

Una fuente municipal de 1901 consigna el taller de hojalatería del Argentino Alejo Loyola, quien a fines de ese año se asoció con el italiano Ernesto Sardi para reparar y producir objetos de cobre<sup>55</sup>. El compromiso se hizo por dos años y no fue renovado, continuando Alejo Loyola con el taller<sup>56</sup>. Ernesto Sardi constituyó una sociedad con el francés Edmundo Rambaud. Arrendaron el taller de Pedro Aristides Richet con su equipamiento, lo que probablemente significó su definitivo abandono del trabajo metalúrgico. En ese momento, Richet era un empresario orientado hacia otras actividades económicas. En el contrato de locación se señalaba “que las mercaderías quedan propiedad de Richet hasta que se vendan o empleen, formando una simple consignación”<sup>57</sup>. Hubo otros trabajadores del cobre que se desprendieron de sus talleres al comenzar el siglo XX. Uno de ellos fue José Carracedo, quien vendió los instrumentos de trabajo y alquiló el edificio a sus compatriotas José Casamitjana y José Martín<sup>58</sup>.

El taller del francés Justo Camy es mencionado por un documento municipal de 1902 en el departamento Capital. Tres años después producía refrigeradores para mostos<sup>59</sup>. En realidad, los antecedentes de Camy con la metalurgia en San Juan son de la década precedente. En 1895 era uno de los integrantes de la “Sociedad Juan Lauga y Compañía”, en la que Camy era el socio industrial y Lauga el capitalista<sup>60</sup>. La sociedad entre ambos franceses duró hasta 1897 y Camy recibió de Lauga “por sus beneficios y por todo el tiempo que ha

---

<sup>55</sup> APJSJ, notario Ramón W. Ayala, 1901, t. 2, f. 378, escritura 328, 23-10-1901.

<sup>56</sup> APJSJ, notario Ramón W. Ayala, 1903, t. 2, f. 544, escritura 404, 09-10-1903.

<sup>57</sup> APJSJ, notario Diego P. Young, 1903, t. 3, f. 790, escritura 511, 23-10-1903.

<sup>58</sup> APJSJ, notario Diego P. Young, 1907, t. 4, f. 994, escritura 681, 05-09-1907. Suponemos que José Martín es el mismo José Martín Ariza, quien, como veremos, en la década de 1920 tendrá un papel muy destacado como productor e innovador metalúrgico en San Juan.

<sup>59</sup> *Archivo General Provincia de San Juan (AGPSJ)*, Impuesto de Patentes, Capital, Segundo Distrito, San Juan, 1902; *La Provincia*, San Juan, 22-09-1905.

<sup>60</sup> APJSJ, notario Diego P. Young, 1897, t. 2, f. 831, escritura 228, 17-08-1897.

durado la sociedad y como única y exclusiva participación en ella, la suma de dos mil pesos moneda nacional de curso legal<sup>61</sup>.

Edmundo Rambaud y Ernesto Sardi protocolizaron en 1909 la sociedad que habían iniciado seis años antes. Su taller estaba claramente orientado a satisfacer la demanda de la viticultura, pues producía instrumentos de calderería, construía aparatos para destilerías, útiles para bodegas y efectuaba otros trabajos en los que el cobre era la materia prima<sup>62</sup>. Prorrogaron la sociedad en 1912 y 1915, ascendiendo el capital social a \$ 64.000 m/n (inicial: \$ 12.000), incluyendo un edificio que poseían en la ciudad capital. La sociedad se mantuvo hasta 1918, cuando falleció Rambaud. Ernesto Sardi continuó con el taller<sup>63</sup>, el que todavía funcionaba al promediar la década de 1920.

Más diversificados que la unidad de producción de Rambaud y Sardi, en 1909 los “Talleres Mecánicos de Construcciones” de Alejo Loyola contaban con una fundición de hierro y bronce, copería, calderería, herrería y un aserradero y carpintería. Además de reparar maquinaria agrícola e industrial, en la sección copería y calderería se construían “toda clase de aparatos para destilería, rectificadores, vasos volcadores para destilar orujos, alambiques, pasteurizadores, refrigerantes, filtros para vino” y ofrecía “un gran surtido de llaves de bronce”<sup>64</sup>.

Con sus respectivos talleres de copería y calderería, los españoles Justino Gómez (1904) y José Martínez (1909) se agregaron al grupo de metalúrgicos que se instalaron en el departamento Capital<sup>65</sup>, reforzando el grupo de coperos de esa nacionalidad.

Al iniciarse la segunda década del siglo XX, fueron abiertos en San Juan otros talleres que trabajaban el cobre. En 1912, José Casatmijana operaba en su

---

<sup>61</sup> APJSJ, notario Diego Young, 1897, t. 2, f. 381, escritura 228, 17-08-1897.

<sup>62</sup> APJSJ, notario Ramón W. Ayala, 1909, t. 1, f. 155, escritura 119, 15-05-1909.

<sup>63</sup> APJSJ, notarios Diego P. Young-Lima, 1918, t. 10, f. 4123, escritura 1488, 30-12-1918.

<sup>64</sup> *La Provincia*, San Juan, 02-01-1909.

<sup>65</sup> AGP, Inventario de Patentes, Departamento Capital, Primer Distrito, 1904.

pequeña unidad de producción, ya separado de su socio José Martín. En 1914 se radicó el mencionado Sebastián Goldstein. Había trabajado diez años en Capital Federal y cinco años en la ciudad de Mendoza, en ambos casos en su propio taller<sup>66</sup>. Si bien publicitaba a “La Moderna” como una zinguería y hojalatería<sup>67</sup>, desde un principio produjo objetos de cobre, particularmente para bodegas. Goldstein tuvo una larga trayectoria como obrero y también fue dueño de un bazar en la capital provincial, donde comercializaba otros bienes de metal producidos en su taller (cocinas económicas, bañaderas, camas, canecas para cosecha de uva...)<sup>68</sup>. En 1919, tres inmigrantes metalúrgicos de diferente nacionalidad, Luis Fochi (italiano), Germán Seegelken (alemán) y Emilio Royón (francés), se unieron para la “explotación de un taller mecánico y de fundición”, localizado en el departamento de Santa Lucía<sup>69</sup>.

En la década de 1920 se incorporan nuevos trabajadores del cobre en San Juan con sus talleres. El italiano Alejandro Giovarmaggi fue registrado en 1920 por el municipio Capital como contribuyente. Tomás Bazán, de nacionalidad desconocida, es consignado por primera vez en 1923. La década de 1920 es también el punto de partida de un taller que perdurará hasta la década de 1960: el fundado por el español Juan Méndez Vázquez. En 1925, el mencionado Emilio Royón operaba sólo en su propio taller<sup>70</sup>.

Un rasgo de estos años, en comparación con los pioneros, es que algunos metalúrgicos del cobre integraron sociedades con otros especialistas. Los argentinos Pedro Balent, Domingo Riveros, Horacio Celani y Saturnino Simoncelli se asociaron en 1924 para seguir operando el taller que el primero de los nombrados tenía en el departamento de Trinidad (la única excepción a la concentración en el de Capital). Sus secciones eran fundición, mecánica, copería “y demás”. La sección copería de la firma “Pedro A. Balent” estaría a cargo de

---

<sup>66</sup> Pérez Romagnoli, E., 2007.

<sup>67</sup> *Diario Nuevo*, San Juan, 17-12-1916.

<sup>68</sup> *La Reforma*, San Juan, 04-01-1927.

<sup>69</sup> APJSJ, notario Julio D. Maradona, 1919, t. 2, f. 535, escritura 423, 04-11-1919.

<sup>70</sup> Pérez Romagnoli, E., 1989/1999

Horacio Celani<sup>71</sup>. Pero la experiencia duró sólo 10 meses, pues la sociedad fue disuelta al promediar el año siguiente<sup>72</sup>.

En el departamento Capital, el chileno Diego Bolaños y el alemán Germán Diego Seegelken formaron la sociedad “Seegelken y Bolaños” para trabajar el taller que comprendía una fundición de hierro y bronce y una sección de herrería y construcción de vehículos de tracción a sangre<sup>73</sup>. Un aspecto central de la nueva firma era explotar la máquina “tritadora-escurridora”, innovación de Seegelken y patentada en nuestro país<sup>74</sup>. El aparato servía para triturar uvas y otros frutos y escurrir sus jugos.

Además de los talleres especializados en las reparaciones y producciones de objetos de cobre para diversos usos, en las dos primeras décadas también lo trabajaban algunos establecimientos orientados principalmente a la metalurgia del hierro. No sólo es el caso del taller del nombrado Juan Lauga sino también el del español Luis Ugarte, quien a principios del siglo XX adquirió el taller de Lauga. Por la diversidad de instrumentos fabricados y la cantidad de obreros ocupados, fue el principal establecimiento metalúrgico de San Juan hasta promediar la década de 1920, cuando Luis Ugarte lo vendió a un metalúrgico francés.

## **5. Algunos problemas que debían enfrentar los talleres de cordería para producir sus objetos**

Los corderos debían resolver dificultades de naturaleza diferente para producir sus objetos. Algunas existieron solo en los primeros años; otras, aunque discontinuas, tuvieron mayor duración.

---

<sup>71</sup> APJSJ, notario Muriel A. Baca, 1924, t. 2, f. 568, escritura 376, 26-07-1924.

<sup>72</sup> APJSJ, notario Muriel A. Baca, 1925, t. 1, f. 301, escritura 170, 06-05-1925.

<sup>73</sup> APJSJ, notario Muriel A. Baca, 1926, t. 1, f. 28, escritura 21, 28-01-1926.

<sup>74</sup> Patente 24.683, *Marcas y Patentes*, Buenos Aires, diciembre 1925.

Al terminar 1899, Antonio Fabián solicitaba operarios con distinta orientación en la actividad metalúrgica, entre ellos cobreros<sup>75</sup>. A fines de 1904, Julio Oscar Rousselle demandaba oficiales hojalateros y cobreros competentes para su taller<sup>76</sup>. Uno y otro enfrentaban un problema que tenían varios talleres metalúrgicos regionales a comienzos del siglo XX: la falta de mano de obra y personal especializado para algunas tareas. En realidad, este inconveniente, durante esos años, también lo tuvieron otras actividades inducidas por la vitivinicultura moderna o relacionadas con ella<sup>77</sup>. Pero el mencionado no era el único obstáculo que debían resolver los cobreros en el norte de Mendoza y en San Juan.

Otro era, a veces, la escasez de materia prima. Los metalúrgicos utilizaban barras de metal importadas provenientes de Buenos Aires y en menor medida de Rosario y comercializadas por las ferreterías industriales locales; algunas de las cuales –por lo menos en Mendoza- eran de dueños de talleres metalúrgicos (casos de Baldé y Miret en el departamento Capital y de los hermanos Masetto en el de Maipú). En ocasiones, esa materia prima no existía en plaza y los cobreros debían recurrir a la chatarra, recuperando diversos objetos de cobre y bronce. Entre la década de 1890 y comienzos del siglo XX, las solicitudes de metal usado eran casi habituales en periódicos de la región. En el caso del cobre viejo o en desuso provenían, entre otros, de Antonio Fabián, José Carracedo, Baldé y Miret, Humberto Ambrossi<sup>78</sup>. A pesar de la fuerte caída de los intercambios comerciales entre 1914 y 1918 debido a la guerra europea y la consecuente disminución de la importación de barras y chapas metálicas, en la década de 1910 no hemos encontrado en periódicos de la región pedidos de compra de cobre usado, lo cual no significa que el problema hubiera sido totalmente superado.

---

<sup>75</sup> *La Provincia*, San Juan, 16-12-1899

<sup>76</sup> *Los Andes*, Mendoza, 12-12-1904.

<sup>77</sup> Cf. Richard-Jorba, Rodolfo, "Transiciones económicas y sociales: inmigración y mundo del trabajo", en Richard-Jorba, R. et al, *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Editorial Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, Buenos Aires, 2006.

<sup>78</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

## 6. Los productos de los obreros locales en destilerías y bodegas de la región

Aunque la información sobre el origen de los equipos incorporados por bodegas y destilerías industriales es escasa, la que hemos encontrado en nuestras búsquedas permite dar una idea acerca de la participación de algunas obrerías como abastecedoras de bienes al mercado regional. En general, se puede decir que los instrumentos para la viticultura fabricados por los obreros locales tuvieron aceptación por parte de empresarios regionales.

Algunos bodegueros que desde los orígenes se destacaron por la incorporación de tecnología moderna para sus establecimientos, adquirieron bienes provenientes de talleres mendocinos. A modo de ejemplo, en 1901, al publicitar sus alambiques con tres vasos volcadores a columna, Moisés Rodríguez proporcionaba una lista de los empresarios que los habían adquirido para instalarlos en sus bodegas, localizadas en distintos departamentos. La iniciaba Aaron Pavlovsky. Le seguían los bodegueros Borel y Calise (Belgrano), Moretti Hermanos (Capital), Malnis y Gargantini (Belgrano), Vito de Longo (Guaymallén), Ricardo Maure (¿ Santa Rosa?), Segundo Correa (Guaymallén), Agustín Arroyo e Hijo (Maipú), Eugenio Prandina (Capital) e Isidro Escudero (Belgrano)<sup>79</sup>. La firma Llerena y Carniglia, con bodega en San Martín, se contaba entre sus clientes en 1903<sup>80</sup>.

En su establecimiento de Maipú, en 1908 *Giol y Gargantini* empleaban tres juegos de alambiques para la destilación de alcohol construidos en el taller de Julio Nicolás Marienhoff<sup>81</sup>. El mismo año y en el mismo departamento, la bodega de Arturo Dácomo también había incorporado los alambiques de Marienhoff. La destilería fundada en 1908 en Guaymallén por el comerciante italiano Pablo Rossi, era otra que trabajaba con los alambiques Marienhoff para producir grapa con el

<sup>79</sup> *Los Andes*, Mendoza, 15-07-1901. Aaron Pavlovsky no está en primer lugar por casualidad. Como anticipamos, se trataba de un prestigioso profesional, docente y empresario vitivinícola.

<sup>80</sup> *AGPM*, Protocolo 698, Pascual Jellemur, 1903, t. 1, f. 717, escritura 521, 20-10-1903.

<sup>81</sup> *La Industria*, Mendoza, 16-12-1908.

orujo. Rossi no fue cualquier destilador. La suya era considerada la principal fábrica de alcohol de la provincia, en particular cuando, en la década siguiente, Angel Rossi sucedió a Pablo, su padre<sup>82</sup>.

En 1910, Elías Villanueva e Hijos, Aguinaga Hermanos, L. Guastavino, Leopoldo Suárez, Calise Hermanos, se contaban entre los usuarios de los alambiques y rectificadores fabricados en la copería y broncería de E. Montpellier.

Por cierto, en San Juan encontramos varios ejemplos equivalentes. Una bodega que ya era conocida en 1910, la de Santiago Graffigna, elaboraba con equipos fabricados en la copería de Rambaud y Sardi<sup>83</sup>. Eran numerosos los industriales que en 1919 habían adquirido, inclusive fuera de San Juan, el *pasteurizador, esterilizador, refrigerador y envejecedor de vinos sistema Martín*, diseñado por José Martín Ariza. Funcionaban “cerca de 25 aparatos, uno de ellos en la bodega Trapiche, habiendo merecido del conocido industrial y hombre de estudios don Pedro Benegas los más sinceros elogios por el funcionamiento del pasteurizador Martín”<sup>84</sup>. Sin duda, que “Trapiche” adquiriera una máquina producida en la región significaba un verdadero reconocimiento para su productor. Más tarde, otras empresas se sumaron a los compradores de instrumentos del taller de José Martín Ariza. La firma “Zogbe y Cía se dedica hoy, con preferencia, a la fabricación de mistelas...” “La maquinaria modernísima posee dos alambiques “Egrot” y “Grange”, rectificadores de primer orden y tres aparatos de destilación, sistema José Martín Ariza”<sup>85</sup>.

El pasteurizador y el escurridor fabricado en el taller de Hiram Lanteri Cravetti formaban, en 1923, parte del equipamiento de las bodegas de “Meglioli Hermanos, en Angaco Norte; Santiago Graffigna Limitada, en la bodega de Ullum; Luís Arregui y Compañía, en Santa Lucía; Zimmerman, Colomé, Serra y Cía en

---

<sup>82</sup> Pérez Romagnoli, E., 1998.

<sup>83</sup> Centro Vitivinícola Nacional, Buenos Aires, 1910.

<sup>84</sup> *Revista de Agricultura, Industria y Comercio*, nº 168, Buenos Aires, 1919:736.

<sup>85</sup> Molins, W. Jaime y Dantil, Jorge, *La República Argentina. Región de Cuyo: San Juan, Mendoza y San Luis*, Buenos Aires, 1922: 70.

Desamparados; Tomás Aguirre y Cía, en el departamento Ciudad; Francisco Rufrano en el de Desamparados”<sup>86</sup>.

## 7. Entre la producción por encargo y la producción en serie

Si se trataba de alambiques y rectificadores, en algunos casos los obreros producían más de un aparato que ofrecían a sus potenciales compradores en anuncios periodísticos, indicando a veces sus bondades. Otra modalidad era la producción por encargo de los alambiques y pasteurizadores. En ocasiones, era acompañada por un contrato donde se especificaban las características que debía tener el instrumento y a las que debía atenerse el constructor. Hemos encontrado en los protocolos notariales protestos de los afectados por algún incumplimiento del fabricante del objeto metalúrgico. En varios casos, los destiladores se quejaban porque los metalúrgicos no entregaban el pedido en el tiempo acordado, lo que podía generar perjuicios a los elaboradores de alcohol. A modo de ejemplo, veamos lo que sucedió entre Julio Nicolás Marienhoff y un industrial con bodega en Maipú. En 1909, Marcos Flores acordó con Marienhoff la construcción de una batería de tres alambiques cónicos para destilar orujos y producir alcohol a 55º grados GL de la primera destilación y en cantidad de 700 litros, en 24 horas de trabajo continuo. La entrega de los alambiques sería a fines de enero, en la bodega de Flores, en el distrito de Barcala, Maipú; pero había pasado más de la mitad de febrero y el constructor no había cumplido<sup>87</sup>.

En cambio, la variada producción de grifería para bodegas y destilerías, se hacía en serie. Existían grandes cantidades de llaves, codos, grifos y otros pequeños utensilios a disposición de los consumidores, tanto en los propios talleres metalúrgicos que los producían como en ferreterías industriales de las ciudades de Mendoza y San Juan y otros núcleos urbanos, especialmente en la provincia de

<sup>86</sup> *Victoria*, Mendoza, 13-10-1923.

<sup>87</sup> *AGPM*, Protocolo 795, Pastor Reta, 1907, t. 1, f. 62escritura 46, 20-02-1907.

Mendoza. No hemos encontrado información acerca de la modalidad de fabricación de los filtros para vino, pero probablemente era similar a las de los alambiques.

## 8. Imitadores pero también innovadores regionales

Los obreros, al igual que otros metalúrgicos, producían objetos imitando los diseños importados. Pero en las dos provincias hubo algunos que realizaron innovaciones que incluyeron en fabricaciones e inclusive patentaron. El primer objeto patentado por un metalúrgico regional destinado a la viticultura correspondió a un obrero: fue el filtro para vino registrado por Antonio Fabián en 1897<sup>88</sup>, cuando tenía el taller en San Juan. Julio Nicolás Marienhoff fue el primero que patentó mejoras en alambiques, en 1909 (alambique cónico para destilación de orujos)<sup>89</sup>. José Martín Ariza, con taller en San Juan, patentó un aparato similar en 1930, pero previamente había registrado su “pasteurizador-esterilizador, envejecedor de vinos sistema Martín” (1916), un aparato refrigerante (1921) y un filtro múltiple (1922). En 1923 hubo dos patentamientos de pasteurizadores de vino por obreros de San Juan: el de Juan Méndez Vázquez y el de Hiram Lanteri Cravetti<sup>90</sup>. José Martín Ariza y Juan Méndez Vázquez realizaron varios patentamientos de objetos de cobre después del período abordado.

Entre los que efectuaron mejoramientos en grifería se encuentran Victorio Ronchietto y Domingo Martín Aguirre, ambos de Mendoza. El primero patentó sus mejoras en válvulas, especialmente para llaves de paso de tuberías y similares (1928). El organismo nacional que registra la propiedad industrial concedió a Domingo Martín Aguirre dos patentes en 1929: perfeccionamiento en válvulas para piletas o toneles con vinos o mostos en fermentación y mejoras en canillas para llenar vasijas de madera. Las innovaciones de Ronchietto y Martín Aguirre tuvieron

---

<sup>88</sup> República Argentina, *Patentes de Invención, Nómina de Patentes Concedidas*, años 1866-1900, Buenos Aires, 1910.

<sup>89</sup> La información sobre este patentamiento y los que siguen ha sido obtenida en la publicación *Patentes y Marcas*, editada por el Ministerio de Agricultura de la Nación y existente en la biblioteca del Instituto Nacional de Patrimonio Industrial (INPI).

<sup>90</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

una gran aceptación regional y todavía las producían pequeños talleres y las utilizaban industriales de la región en la década de 1990.

Entre los aportes más destacados ocupan un lugar esencial las innovaciones de Pedro Cazenave relacionadas con la destilación de alcoholes y la fabricación de bebidas alcohólicas. Los instrumentos diseñados y patentados por Cazenave fueron fabricados por los “Talleres Metalúrgicos Rousselle”. Entre ellos, la ya mencionada columna desmetilizadora (patentada en 1928) y el destilador continuo de orujo (1929)<sup>91</sup>.

Hubo también mejoras en instrumentos que no fueron patentadas por sus realizadores. Uno de ellos es el mencionado “nuevo rectificador esférico” ofrecido en 1896 por Pedro Aristides Richet a los destiladores sanjuaninos, adaptable a los alambiques ya construidos<sup>92</sup>. Otro ejemplo es el de Antonio Fabián, quien publicitaba los “alambiques sencillos construidos especialmente para este país”<sup>93</sup>, aunque no aclaraba en qué consistía la especificidad.

## **9. De cobreros a propietarios de inmuebles urbanos, vitivinicultores o empresarios en actividades afines a la vitivinicultura**

En ambas provincias, al igual que lo realizado por metalúrgicos que trabajaban el hierro y numerosos toneleros, hubo trabajadores industriales del cobre que incursionaron también en otras actividades económicas. El comportamiento empresarial de varios cobreros se comprueba prácticamente desde los comienzos de su labor metalúrgica. Adquirieron tierras para explotarlas o para venderlas, se orientaron hacia el comercio urbano y no pudieron sustraerse a la atracción de hacerlo también en la vitivinicultura o en algunas actividades relacionadas con ella, como la elaboración de alcohol vínico, grapa y diferentes licores. Inclusive, probablemente en ciertos casos, como en el de Julio Nicolás

---

<sup>91</sup> Pérez Romagnoli, E., 2010.

<sup>92</sup> *La Unión*, San Juan, 15-03-1896.

<sup>93</sup> *La Unión*, San Juan, 15-02-1890.

Marienhoff, la metalurgia puede haber sido posterior –al menos fue paralela- a otras actividades económicas emprendidas por él. Algunos ingresaron en otras actividades para invertir lo que acumulaban con su trabajo metalúrgico y de ese modo, además de acrecentarlas, buscaban darle un destino más seguro a sus ganancias. Decidían esa estrategia en lugar de invertir en sus propios talleres debido a que probablemente percibían que el mercado local era reducido para los bienes que ellos reparaban y producían o por su propio empuje empresarial.

Aunque su temprana participación en algunos negocios sugeriría que trajo algún capital desde Francia, en San Juan un buen ejemplo de empresario es el del pionero Pedro Aristides Richet. Los protocolos notariales lo registran interviniendo en transacciones de tierras -incultas y cultivadas- desde la segunda mitad de los años 80. A fines de 1888 compró una finca de poco más de 20 hectáreas y al año siguiente adquirió por \$ 450 m/n un “potrero” de una superficie similar localizado en el distrito San Isidro, en el departamento de Angaco Sur. En 1892, Richet se desprendió de las dos propiedades –totalizaban una superficie de casi 44 hectáreas- por \$ 4.250 m/n. Para tener una idea de la relación entre el valor de la tierra en el medio rural y algunos de los instrumentos que construía el obrero, señalemos que a fines de 1892 éste vendió un alambique por \$ 696 m/n, pagaderos a plazo con un interés del 1 % mensual<sup>94</sup>. Al comenzar 1894, Pedro Richet y su esposa pagaron \$ 13.000 m/n –una parte a plazo- por una propiedad de 157 hectáreas, adquirida en un remate. Comprendía “una casa habitación, potreros para siembra y otros alfalfados y viña de uva francesa”<sup>95</sup>. También adquirió tierras en el departamento de Santa Lucía, las que arrendó por dos años en 1910 a Ospice Ghidorzi y Santiago Grillo, mediante un canon anual de \$ 2.000 m/n. Constaban de tres casas habitación, parral, viña, bodega, árboles, tierras alfalfadas y una parte inculta<sup>96</sup>. Allí existe actualmente la “Colonia Richet”, surgida a partir de la venta de lotes a colonos, particularmente españoles<sup>97</sup>. A fines del

<sup>94</sup> APJSJ, notario Ambrosio Aubone, 1892, t. 4, f. 1098, escritura 675, 21-11-1892.

<sup>95</sup> APJSJ, notario Ambrosio Aubone, 1894, t.2, f. 122, escritura 90, 10-01-1894

<sup>96</sup> APJSJ, notario Diego P. Young, 1910, t. 8, f. 2484, escritura 1412, 16-12-1910.

<sup>97</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

siglo XIX, Pedro Aristides Richet era dueño de una bodega en Concepción<sup>98</sup>, departamento en el que figuraba como contribuyente en la Dirección General de Rentas en 1923<sup>99</sup>.

En 1901 Pedro Aristides Richet se asoció con León Molle para explotar los terrenos y canteras de propiedad de la Iglesia sanjuanina, denominados “La Laja”, localizados en el departamento de Albardón. Debían pagar \$ 600 m/n por el alquiler anual durante diez años<sup>100</sup>. Pero después de casi un año, mediante la entrega de \$ 1.000 m/n, Molle cedió a Richet sus derechos de arrendamiento del terreno y canteras<sup>101</sup>. Para cerrar esta referencia sobre las actividades de Pedro Aristides Richet y como un claro ejemplo acerca del funcionamiento de las redes empresariales, señalemos que la sociedad “Borel y Calise Hermanos”, constituida en Buenos Aires y con bodega en Mendoza, otorgó al empresario regional un poder especial en 1901<sup>102</sup>.

Siguiendo con metalúrgicos de San Juan, José Piedra, de “profesión cobrero”, adquirió en 1894 por \$ 1.352 m/n un “establecimiento” a su familiar Lorenzo García, de “profesión comerciante”<sup>103</sup>. Pero en 1888, primer año en que hemos registrado a José Piedra en las fuentes consultadas, había comprado una propiedad que al promediar la década de 1910 transfirió a otros españoles, entre ellos el nombrado cobrero José Carracedo<sup>104</sup>. En 1898, José Piedra entregó \$ 1.500 m/n por un terreno rural de poco más de media hectárea, ubicado en el departamento de Desamparados<sup>105</sup>. En fin, en 1901, pagó \$ 4.750 m/n (\$ 2.500 al contado) por una propiedad con casa habitación, parral y árboles en las cercanías

---

<sup>98</sup> Richard-Jorba, R., 2006.

<sup>99</sup> *APJSJ*, Dirección General de Rentas, Departamento de Concepción, Contribución Directa, 1923.

<sup>100</sup> *APJSJ*, notario Diego P. Young, 1901, t. 1, f. 275, escritura 190, 23-01-1901.

<sup>101</sup> *APJSJ*, notario Diego P. Young, 1902, t. 1, f. 50, escritura 240, 28-01-1902.

<sup>102</sup> *APJSJ*, notario Diego P. Young, 1901, t. 4, f. 1142, escritura 781, 20-10-1901.

<sup>103</sup> *APJSJ*, notario Ambrosio Aubone, 1894, t. 3, f. 976, escritura 634, 20-10-1894.

<sup>104</sup> *APJSJ*, notario Diego P. Young, 1905, t.2, f. 318, 537 y 951 del 11-05-1905, 05-07-1905 y 18-10-1905

<sup>105</sup> *APJSJ*, notario D. Young, 1898, t. 1, f. 78, escritura 62, 11-04-1898.

de la plaza central. Al año siguiente, se desprendió de la propiedad por \$ 6.000 en efectivo<sup>106</sup>.

En la segunda mitad de la década de 1890, Justino Camy figuraba en protocolos notariales como adquirente de tierras. En sociedad con el también francés Eduardo Peyré, compró en 1896 una propiedad de casi 80 hectáreas, situada en el paraje Rincón Cercado, en el departamento de Santa Lucía. Incluía casa habitación, potreros alfalfados y un sector inculto<sup>107</sup>. Camy traspasó su parte a Peyré por \$ 2.100 m/n antes de finalizar el año y en 1900 se convirtió en propietario de un sitio con casa localizado a ocho cuadras de la plaza Veinticinco de Mayo<sup>108</sup>.

Justino Camy también incursionó en la vitivinicultura y lo hemos registrado, una vez al menos, como proveedor de crédito informal<sup>109</sup>. Recordemos que esta modalidad estaba bastante extendida en la región y respondía a necesidades que no eran satisfechas por las instituciones financieras, las que se encontraban en sus comienzos<sup>110</sup>. Con relación a la vitivinicultura, en 1908 formó una sociedad con otros tres franceses: Gerardo y Juan María Adoué, que residían en Buenos Aires, y Juan Begué, en San Juan. La sociedad tenía como objetivo “explotar una bodega y viñedos en Santa Lucía”, donde residía Begué, y se iniciaba con un capital de \$ 30.000 m/n aportado en efectivo por partes iguales<sup>111</sup>.

Alejo Loyola se asoció con Francisco Becerra Suárez en 1909 para “negociar en los ramos de aserradero, corralón de madera y fierro y demás negocios similares”. A través de diversos útiles y equipos, Loyola aportó el 70 % de los 31.200 m/n del capital social<sup>112</sup>.

---

<sup>106</sup> *APJSJ*, notario Diego P. Young, 1901, t. 2, f. 532, escritura 3555, 30-05-1901 y 1902, t. 1, f. 304, escritura 216, 22-04-1902.

<sup>107</sup> *APJSJ*, notario Ambrosio Aubone, 1896, t. 1, f. 265, escritura 166, 18-04-1896.

<sup>108</sup> *APJSJ*, notario Diego P. Young, 1900, t.2, f. 548, escritura 356, 16-06-1900.

<sup>109</sup> *APJSJ*, notario Ramón P. Chico, 1910, t. 2, f. 349, escritura 213, 11-08-1910.

<sup>110</sup> Richard-Jorba, R., 1998.

<sup>111</sup> *APJSJ*, notario Diego P. Young, 1908, t. 1, f. 284, escritura 200, 27-04-1908.

<sup>112</sup> *APJSJ*, notario Diego P. Young, 1909, t. 3, f. 952, escritura 193, 15-07-1909.

Veamos algunos ejemplos que consideramos representativos en Mendoza. En 1889, mediante la entrega de \$ 1000 m/n como precio total, Vicente Arturo se convirtió en dueño de una propiedad rural de 2 hectáreas ubicada en el departamento de Guaymallén y en 1892 adquirió una propiedad urbana de 310 m<sup>2</sup>, en el centro de Mendoza por la que pagó \$ 8.240 m/n<sup>113</sup>. Vicente Arturo pagó \$ 525 m/n por un terreno urbano de 414 m<sup>2</sup> ubicado en calle Godoy Cruz de la ciudad de Mendoza, a una cuadra de la céntrica Avda San Martín<sup>114</sup>. Tres años después, Arturo adquirió una propiedad rural de 3 hectáreas 5000 m<sup>2</sup>, ubicada en el departamento de Guaymallén y por la que desembolsó \$ 2.000 m/n<sup>115</sup>. En 1892, Santiago Tissandier adquirió por \$ 4.000 m/n un terreno inculto de 17.700 m<sup>2</sup> en el departamento Belgrano y dos años después entregó \$ 700 m/n por un sitio de 6.383 m<sup>2</sup> localizado en el distrito La Carrodilla, en el mismo departamento<sup>116</sup>.

Al iniciarse la década de 1890, Moisés Rodríguez era dueño de un fundo en el departamento de Chacabuco (actual Santa Rosa) de poco más de 177 hectáreas, de las cuales 100 ha estaban alfalfadas y contaba además con un pequeño viñedo y una vivienda; en 1892 lo arrendó por \$ 1.400 m/n anuales<sup>117</sup>. Al terminar la década de 1890, Rodríguez compró tierras en dos departamentos alejados de la zona núcleo de la vitivinicultura moderna. En 1898, fueron 368 hectáreas (6 con viña y una vivienda, el resto inculto) en el departamento de La Paz y al año siguiente 31 hectáreas cultivadas, en el de Lavalle. Por la primera propiedad pagó \$ 1.179 m/n y por la segunda sólo \$ 100, en un remate<sup>118</sup>. También era dueño de una destilería de alcohol y fábrica de grapa en el departamento de Belgrano, ubicada frente a la bodega de Honorio Barraquero, en el límite con capital. En 1903, se asoció con Arturo Urizar para explotarla. Rodríguez aportó \$ 9.000 m/n en máquinas y útiles para la destilería y el socio \$ 4.

<sup>113</sup> *AGPM*, Pompeyo Lemos, Protocolo 494, 1892, t. 3, f. 960, escritura 799, 28-10-1892 y Protocolo 451, 1889, t. 4, f. 1452, escritura 1352, 19-12-1889.

<sup>114</sup> *AGPM*, Protocolo 528, Pompeyo Lemos, 1894, t. 2, f. 596, escritura 435, 12-09-1894.

<sup>115</sup> *AGPM*, Protocolo 542, Pompeyo Lemos, 1895, t. 1, f. 67, escritura 60, 08-03-1895.

<sup>116</sup> *AGPM*, Protocolo 494, Pompeyo Lemos, 1892, t. 3, f. 842, escritura 687, 20-09-1892, y Protocolo 522, Francisco Álvarez, 1894, t. 4, f. 1576, escritura 1051, 22-12-1894.

<sup>117</sup> *AGPM*, Protocolo 500, Ramón R. Videla, 1892, t. 2, f. 461, escritura 431, 32-04-1892.

<sup>118</sup> *AGPM*, Protocolo 609, Ramón R. Videla, 1898, t. 1, f. 103, escritura 85, 16-02-1898; Protocolo 617, Pascual Jellemur, 1899, t. 1, f. 244, escritura 232, 01-05-1899.

300 en efectivo. Urizar fue el gerente y administrador<sup>119</sup>. Acordaron que la sociedad sería por dos años, pero en 1914 Rodríguez se desprendió de la destilería<sup>120</sup>. Probablemente mantenía esa unidad de producción al mismo tiempo que continuaba con su taller metalúrgico o con algunas actividades que realizó durante esos años, como la de ofrecer el servicio de filtrado de vinos a domicilio<sup>121</sup>, para lo cual utilizaba sus propios filtros. Pero el caso de Moisés Rodríguez resulta atractivo por otro aspecto: la inversión de \$ 14.000 m/n que realizó en el taller con el dinero de la venta de una propiedad agrícola perteneciente a su esposa<sup>122</sup>.

Otro caso muy interesante es el de Julio Nicolás Marienhoff, por su carácter ambicioso e innovador en varios emprendimientos, incluyendo el que nos ocupa en este trabajo. A principios del siglo XX, cuando operaba su taller de copería, además de haber sido socio del italiano Luis Goría en una fábrica de alcohol vínico durante un corto tiempo<sup>123</sup>, Marienhoff había ya adquirido tierras incultas y trabajadas en distintos puntos de la provincia<sup>124</sup>. Se interpreta que al radicarse en Mendoza era poseedor de un cierto capital que le permitió realizar varios negocios y participar en sociedades con otros empresarios regionales, antes de haber avanzado en la producción de objetos metalúrgicos. Al comenzar 1901 se asoció con José M. Santamarina para elaborar vinos<sup>125</sup> y, por su cuenta, fabricaba alcohol en la ciudad de Mendoza; a fines de 1903 celebró un contrato con “La Germania”,

---

<sup>119</sup> Arturo Urizar era un empresario que constituyó otras sociedades similares. Una de ellas fue “Urizar, Smith y Compañía”; los otros integrantes eran Carlos Smith y José Hederra (*AGPM*, Protocolo 697, Pascual Jellemur, 1903, t. 1, f. 340, escritura 252, 28-05-1903). Con José Hederra, Arturo Urizar formó una sociedad para la compra venta de vinos por mayor y menor (*AGPM*, Protocolo 678, Pascual Jellemur, 1902, t. 1, f. 434, escritura 358, 11-06-1902).

<sup>120</sup> *Los Andes*, Mendoza, 27-05-1904.

<sup>121</sup> *El Debate*, Mendoza, 12-07-1902.

<sup>122</sup> *AGPM*, Protocolo 698, Pascual Jellemur, 1903, t. 2, f. 617, escritura 453, 11-06-1902.

<sup>123</sup> *AGPM*, Protocolo 587, Salvador Reta, 1897, t. 3, f. 648, escritura 575, 04-11-1897. La sociedad se hizo por cinco años pero en febrero del año siguiente los socios la disolvieron, quedándose Goría con la fábrica (*AGPM*, Protocolo 606, Salvador Reta, 1898, t. 1, f. 50, escritura 43, 04-02-1898).

<sup>124</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005. En 1898, firmó un contrato con Juan Galigniana mediante el cual se comprometía a perforar un pozo artesiano en Rivadavia. En caso de encontrar agua, Galigniana pagaría a Marienhoff escriturando a su nombre seis leguas de campo en el departamento de San Martín. El contrato, que contiene varias especificaciones técnicas, establecía que si Marienhoff no encontraba agua, Galigniana igual estaba obligado a venderle el campo en \$ 3.000 m/n.; este era el valor acordado del trabajo para encontrar y extraer el agua (*AGPM*, Protocolo 605, Ramón Pereira, 1898, t. 1, f. 92, escritura 74, 10-06-1898).

<sup>125</sup> *AGPM*, Protocolo 678, Pascual Jellemur, 1902, f. 143, escritura 128, 14-03-1902.

mediante el cual, a partir de vinos averiados proporcionados por la empresa, Marienhoff se comprometía a producir para ella, con exclusividad, mil litros de alcohol entre diciembre de 1903 y marzo de 1904<sup>126</sup>. Pero la condición económica de Julio Nicolás Marienhoff también se nutría de recursos aportados por su esposa, perteneciente a la familia Pavlovsky. En efecto, ella era, por ejemplo, la dueña de la propiedad de 500 hectáreas, con derecho definitivo de agua, ubicada en el departamento de San Martín (distrito Chapanay), adquirida a Nicolás R. Cano por \$ 2.500 m/n, en 1902<sup>127</sup>. Allí se constituyó la “Villa” y después la “Colonia Marienhoff”, integrada inicialmente por numerosos colonos viticultores inmigrantes, muchos de ellos provenientes de Europa Oriental. Marienhoff también efectuó una operación de compra-venta de tierras con la mencionada sociedad “La Germania”<sup>128</sup>. En 1911, compró a Umberto Bertolotti una propiedad de 100 hectáreas, con derecho de agua eventual, ubicada en el departamento de San Martín<sup>129</sup>. Asimismo, Julio Nicolás Marienhoff adquirió tierras en otros lugares de la provincia, incluyendo el sector montañoso<sup>130</sup>. Aunque no hemos analizado en profundidad su caso, Marienhoff se aproxima, en cierto sentido, a los líderes y mediadores intraétnicos que distingue Fernando Devoto<sup>131</sup>. No sólo realizó negocios con inmigrantes provenientes de Rusia, sino que también actuó como articulador de ciertas actividades entre ellos e instituciones de Mendoza.

Los otros obreros están lejos del despliegue de Julio Nicolás Marienhoff, pero algunos también diversificaron sus actividades. Antes de ser socios en el taller metalúrgico, Maximiliano Heinze y Amaranto González compraron dos propiedades en el distrito El Borbollón, en el departamento de Las Heras. La primera en 1910 y

---

<sup>126</sup> AGPM, Protocolo 698, Pascual Jellemur, 1903, t. 2, f. 874, escritura 627, 19-02-1903.

<sup>127</sup> ... “esta propiedad la compra con dinero propia de ella y que lo tuvo por regalo que le hizo su hermano Aarón Pavlovsky, lo que hace constar a los fines que hubiera lugar”... (AGPM, Protocolo 678, Pascual Jellemur, 1902, t. 386, escritura 325, 30-05-1902).

<sup>128</sup> AGPM, Protocolo 735, Francisco Álvarez, 1905, tomo 6, folio 52, escritura 28, 17-01-1905.

<sup>129</sup> AGPM, Protocolo 980, J. B. de San Martín, 1911, t. 1, f. 68, escritura 27, 19-01-1911.

<sup>130</sup> Pérez Romagnoli, E., 2005.

<sup>131</sup> Devoto, Fernando, *Historia de la inmigración en Argentina*, Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 2003

la otra en 1912, cada una con una superficie de 9 ha, totalizando casi 18 ha de las cuales casi 15 ha eran de viña<sup>132</sup>.

Entre los propietarios de cobrerías que realizaron inversiones en inmuebles y en otras actividades económicas se encuentran Julio Oscar Rousselle y Luis Buccolini. A comienzos de 1907, el primero se asoció con el español Ignacio Goycochea para producir alcohol en una destilería localizada en el departamento de Luján. Pero a los pocos meses, Rousselle vendió al socio su parte<sup>133</sup>. En 1912, Luis Buccolini adquirió una propiedad con vivienda y una carpintería, en el departamento de Maipú<sup>134</sup>. Se radicó en Mendoza en 1910, por lo que se interpreta que probablemente contaba con recursos traídos desde Italia.

Un caso particular entre los cobreros en Mendoza fue el de Antonio Fabián, pues es el único que figura en los protocolos notariales como prestamista<sup>135</sup>. Probablemente ingresó a esta actividad al abandonar la cobrería o en sus últimos años como metalúrgico.

En los casos considerados hay dos apellidos que sobresalen por su dinamismo empresarial, aunque con ciertas diferencias al comparar sus trayectorias regionales. Nos referimos a Pedro Aristides Richet y Julio Nicolás Marienhoff. Es probable que ambos hayan contado con recursos financieros traídos desde sus países de origen, además de la inyección económica que puede haber aportado Sofía Pavlovsky, en el caso del segundo. La diversificación de actividades es mayor en Marienhoff que en Richet y seguramente el empresario nacido en Rusia fue el dueño de su taller pero no fue un trabajador del cobre en Mendoza, a diferencia de Pedro Aristides Richet en San Juan, quien inicialmente trabajó a la par de los obreros, formó cobreros y transfirió tecnología.

---

<sup>132</sup> AGPM, Protocolo 1241, Genaro Segura Walrond, 1914, t. 1, escritura 6, 24-01-1914.

<sup>133</sup> AGPM, Protocolo 809, Ramón R. Videla, 1907, f. 411, escritura 290, 02-09-1907.

<sup>134</sup> AGPM, Protocolo 1053, J. B. de San Martín, 1912, t. 4, f. 1171, escritura 146, 04-04-1912.

<sup>135</sup> AGPM, Protocolo 899, Manuel D. Cardozo, 1910, t. 4, fs 1199, 1217 y 1228, escrituras 812, 825 y 833, respectivamente. En esos tres casos, prestó por un total de \$ 13.500 m/n.

## 10. Palabras finales

La mayoría de los obreros fueron inmigrantes europeos que trabajaron en la región vitivinícola desde que comenzó a conformarse. En San Juan predominaron los franceses y españoles y sus talleres se localizaron principalmente en el departamento Capital. En Mendoza fueron preponderantes los italianos. La distribución geográfica inicial de los talleres privilegió a los departamentos Capital y Belgrano. Al iniciarse el siglo XX, sin que perdieran peso los mencionados, en Mendoza se observa el comienzo de una tímida dispersión espacial hacia otros departamentos de la zona núcleo de difusión de la vitivinicultura moderna (Maipú), a la vez que el aumento del número de obrerías acompañaba, en cierto modo, al de las bodegas y destilerías industriales.

Además de contribuir a la difusión de los conocimientos metalúrgicos mediante la formación de aprendices y obreros que fundaron otros talleres, varios aportaron perfeccionamientos tecnológicos que incorporaron en los objetos que produjeron, algunos patentados en nuestro país y con una buena aceptación por los empresarios de la viticultura. Hubo metalúrgicos que se dedicaron exclusivamente al trabajo del cobre pero otros diversificaron sus actividades económicas, incluso algunos de éstos últimos abandonaron la obrería definitivamente, para encaminarse hacia ocupaciones que estimaron más rentables. Al igual que los que trabajaban el hierro, hubo talleres que operaron un corto tiempo. Entre los que prosiguieron con la actividad industrial durante más tiempo, debe destacarse el fundado por Julio Oscar Rousselle. Sus sucesores, familiares directos del fundador, mantuvieron en Mendoza la unidad de producción en funcionamiento hasta mediados de la década de 1990, cuando, por razones que desconocemos, fue cerrada definitivamente después de un siglo de marcha ininterrumpida<sup>136</sup>. La firma orientó su actividad a los servicios y a la producción de

---

<sup>136</sup> La irrestricta apertura de la economía nacional a comienzos de la década de 1990, que facilitó el ingreso de equipos importados, y dificultades para lograr una adecuada sucesión familiar en la conducción del establecimiento, pueden haber actuado como causas que explican el abandono de la producción.

instrumentos especialmente para la destilación. También perduró varias décadas el taller puesto en marcha por Juan Méndez Vázquez en San Juan, relevado por su hijo Juan Méndez Feijoo quien lo mantuvo en actividad hasta la década de 1960. Después del período abordado en este trabajo, cada uno de estos establecimientos empleó a decenas de trabajadores, muchos de los cuales fundaron otros talleres orientados a diversas producciones y reparaciones metalúrgicas.

**Cuadro 1. Cobreías en Mendoza entre 1885 y 1930**

<i>Fundadores y propietarios</i>	<i>nacionalidad</i>	<i>año de fundación</i>	<i>Departamento</i>	<i>Productos</i>
Vicente Guzzo	italiana	¿	Capital	Grifería
Santiago Tissandier	francesa	1880	Capital	Grifería
Stroppiana y Arisio	italiana	1887	Capital	Grifería
Julio Oscar Rousselle	francesa	1897 (1)	Belgrano	alambiques, grifería
Carlos Costabile	italiana	1897	Capital	Grifería
“El Motor”	¿	1899	Capital	Grifería
Moisés Rodríguez	chilena	1899	Capital	alambiques, filtros, grif.
Pablo Casale	italiana	1900	Belgrano	Varios
Antonio Fabián	austríaca	1901 (1)	Capital	alambiques, filtros, grifería
Luis Ozcoidi	española	1906	Capital	Grifería
Amaranto González	argentina	1907	Capital	grifería. Alambiques
Julio N. Marienhoff	rusa	¿1907?	Capital	alambiques, filtros, grif.
Juan Massarente	¿	¿1907?	Capital	alambiques, grifería
F.C. Roger	¿	1907	Capital	alambiques, grifería
Humberto Ambrossi	italiana	1908	Capital	alambiques, grifería
E. Montpellier	¿	1909	Capital	alambiques, grifería
Pacífico Buccolini	italiana	1910	Maipú	alambiques, varios
Maingard y Cía	¿	1910	Capital	Alambiques, varios
Victorio Ronchietto	italiana	1914	Belgrano	Varios
La Moderna (Flury, Ambrus y Bisogno)	alemana e italiana	¿1919 ?	Capital	Escurridores, varios
Dom. Martín Aguirre	española	1922 ?	Capital	Varios

Notas: (1) Fundaron sus talleres en San Juan y los relocizaron en Mendoza en el año indicado.

Fuentes: Entrevistas del autor a informantes calificados; periódicos: *El Debate* (Mendoza), *Los Andes* (Mendoza), *La Industria* (Mendoza), *Victoria* (Mendoza); *Guía de Mendoza* de Flavio Pérez, varios años; *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, Segunda Época, n2 9, tomo 2, 1980.

**Cuadro 2. Cobrerías en San Juan entre 1885-1930**

<i>Fundadores y propietarios</i>	<i>nacionalidad</i>	<i>Año de fundación</i>	<i>Departamento</i>	<i>Productos</i>
Pedro Richet	francesa	¿	Capital	Alambiques, rectificadores, varios
Antonio Fabián	austríaca	1887	Capital	Alambiques, filtros, otros
José Piedra	española	1888	Capital	Alambiques, varios
José Carracedo	española	1888	Capital	Alambiques, varios
Emilio Meizeng	francesa	1897	Desamparados	Alambiques, varios
Alejo Loyola	argentina	1901	Capital	Alambiques, varios
Ernesto Sardi y Edmundo Rambaud	italiana y francesa	1903	Capital	Alambiques, rectificadores, varios
Justo Camy	francesa	¿1902?	Capital	Alambiques
Justino Gómez	española	1904	Capital	Varios
José Martínez	española	1904	Capital	Varios
José Casamitjana y José Martín	española	1907	Capital	Alambiques, varios
José Martín Ariza	española	1912	Capital	Alambiques, varios
Sebastián Goldstein	rumana	1914	Capital	Alambiques, varios
Emilio Royón y otros	francesa	1919	Capital	Varios
Alej. Giovarmaggi	italiana	1920	Capital	Varios
Juan Méndez Vázquez	española	1920	Capital	Alambiques, varios
Horacio Celani y otros	argentina	1924	Trinidad	Varios
Bolaños y Seegelken	chilena y alem.	1926	Capital	tritadora-escurridora varios

Fuentes: *APJSJ*, Protocolos de los notarios, Ambrosio Aubone, Ramón W. Ayala, Muriel A. Baca, Julio D. Maradona y Diego P. Young, varios años; *AGPSJ*, Impuesto de Patente, Departamento Ciudad, San Juan, varios años; entrevista del autor al Sr. Juan Méndez Feijoo; *La Unión*, San Juan, varios números.

### **Bibliografía y fuentes**

- Ansaldi, Waldo, *La industrialización fallida: Córdoba, 1880-1914*, Ferreyra Editor, Córdoba, 2000.
- Archivo General de la Nación (AGN)*, Segundo Censo Nacional 1895, Económico y Social, provincias de Mendoza y San Juan.
- Archivo del Poder Judicial de la Provincia de San Juan (APJPJ)*, Protocolos notariales entre 1880 y 1930.

- Archivo General de la Provincia de Mendoza (AGPM)*, Protocolos notariales entre 1880 y 1930; Carpetas Obras Públicas, 1910-1911.
- Archivo General de la Provincia de San Juan (AGPSJ)*, Inventario de Patentes, 1900-1926.
- Boletín*, Centro Vitivinícola Nacional, Buenos Aires, 1910
- Devoto, Fernando, *Historia de la inmigración en la Argentina*, Editorial Sudamericana, 2003.
- Diario Nuevo*, San Juan, 1916.
- El Comercio*, Mendoza, 1900-1910.
- El Constitucional de Los Andes*, Mendoza, 1856.
- El Constitucional*, Mendoza, 1880.
- El Debate*, Mendoza, 1900-1910.
- Follino, Francisco, *Guía práctica del bodeguero*, Mendoza, 1909 y 1922.
- Garavaglia, Juan Carlos, *Economía, sociedad y regiones*, Ediciones La Flor, Buenos Aires, 1987.
- Il Cittadino*, Mendoza, 1892-93.
- La Industria*, Mendoza, 1908.
- La Provincia*, San Juan, 1899-1909.
- La Reforma*, San Juan, 1927.
- La Unión*, San Juan, 1889-1896
- Los Andes*, 1885-1920.
- Molins, W. Jaime y Dantil, Jorge, *La República Argentina. Región de Cuyo: San Juan, Mendoza y San Luis*, Buenos Aires, 1922.
- Maurin Navarro, Emilio, "Algunos antecedentes de nuestro pasado industrial", *Boletín de la Junta de Estudios Históricos de la Provincia*, San Juan, 1948.
- Ministerio de Agricultura de la Nación, *Patentes y Marcas*, 1900-1930.
- Pérez, Flavio, *Guía de Mendoza*, 1895.
- Pérez Romagnoli, Eduardo, "La constitución de industrias derivadas de la fabricación del vino en Mendoza. Intentos y logros: 1880-1920", *Boletín de Estudios Geográficos*, nº 94, 1998, Instituto de Geografía, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.
- Pérez Romagnoli, Eduardo, "San Juan: la metalurgia productora de instrumentos para bodegas y destilerías entre 1885-1940", *Población & Sociedad*, nº 6/7, 1998/1999, Fundación Yocavil-Universidad Nacional de Tucumán, Tucumán.

- Pérez Romagnoli, Eduardo., *Metalurgia artesano-industrial en Mendoza y San Juan (1885-1930). La producción de instrumentos para la vitivinicultura*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 2005
- Pérez Romagnoli, Eduardo, “San Juan: metalúrgicos reparadores y productores de instrumentos de cobre para bodegas y destilerías en los inicios de la vitivinicultura moderna (1885-1914)”, *Quintas Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales*, Facultad de Ciencias Económicas, UBA, 7 al 9 de noviembre de 2007.
- Pérez Romagnoli, Eduardo, *Más allá del vino. Industrias derivadas de la vitivinicultura moderna en Mendoza y San Juan. Dinámicas de una región en formación (1885-1930)*, Prohistoria Ediciones, Rosario, 2010.
- República Argentina, *Patentes de invención. Nómina de patentes concedidas, 1866-1900*, Buenos Aires, 1910.
- Revista de Agricultura, Industria y Comercio nº 168, 1919, Buenos Aires.
- Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, Segunda Época, nº 9, 1980.
- Richard-Jorba, Rodolfo, 1998, *Poder, Economía y Espacio en Mendoza. Del comercio ganadero a la agroindustria del vino (1850-1900)*, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 1998.
- Richard-Jorba, Rodolfo. et al, *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*, Editorial de la Universidad nacional de Quilmes, Bernal, Buenos Aires, 2006.
- Richard-Jorba, Rodolfo y Pérez Romagnoli, Eduardo, “El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915)”, *Ciclos*, nº 7, 1994, IIHES, Facultad de Ciencias Económicas, UBA.
- Victoria*, Mendoza, 1923-1926.
- Zamorano, Mariano, “La República Argentina”, *Geografía General Larousse*, tomo II, Barcelona, 1966.

## Imports of Latin American Wines in Sweden 1917-1955

Paulina Rytönen<sup>1</sup>

### Abstract

The Argentinean wine sector experienced several over production or financial crises' since the late 19th Century. Exports therefore might have been a regular option for survival, but these have until now been neglected by researchers. In the case of Chile, exports have been known, but have not attracted too much interest, because very few scholars have had any interest in the history of the wine sector. This essay aims to make a purely empirical contribution with previously unknown sources about Swedish imports of wines from Argentina and Chile. The article contains a full presentation of available primary sources on the imports of wines from Argentina and Chile in Sweden before 1955. Even though it is not possible to offer full answers with such a scarce material the article describes the economic window opened up in Sweden during the Second World War. Some of the questions answered are: How did the economic window in Sweden open up and close down? How much wine from Argentina and Chile was imported and consumed? Which wines were imported and consumed? Who produced these wines?

**Key words:** Wine imports, Argentinean and Chilean wines, Swedish wine consumption

### Resumen

El sector vitivinícola argentino experimentó varias crisis de sobre producción desde finales del siglo 19. Las exportaciones, por lo tanto podrían haber sido una estrategia de las empresas para su supervivencia. A pesar de esto, el tema no ha atraído mayor interés de los investigadores. En el caso chileno, las exportaciones se conocen, pero no han sido previamente estudiadas. El presente ensayo tiene como objetivo hacer una contribución puramente empírica con fuentes anteriormente desconocidas sobre las importaciones suecas de vinos argentinos y chilenos. El artículo contiene una exposición completa de las fuentes primarias actualmente existentes acerca de las importaciones de vinos de Argentina y Chile en Suecia antes de 1955, incluyendo a los productores, agentes comerciales y los

---

<sup>1</sup> Södertörn University, Alfred Nobels Allé 7, 14189 Huddinge, Sweden, [paulina.rytkonen@sh.se](mailto:paulina.rytkonen@sh.se)

precios de venta de los casos están disponibles. A pesar de que no es posible ofrecer respuestas completa partiendo de un material tan incompleto el artículo describe la ventana económica abierta en Suecia para vinos del Cono Sur durante la Segunda Guerra Mundial. Algunas de las preguntas contestadas son: ¿Cómo surgió y se cerró la ventana económica en Suecia? ¿Cuánto y que vino de Argentina y Chile fue importado y consumido? ¿Quiénes produjeron estos vinos?

**Palabras claves: Importaciones de vino, Vinos argentinos y chilenos, consumo sueco de vinos**

## 1.1 Introduction

In 1900 consumption of wine in Sweden was a luxury reserved for the wealthy population of the main cities and the dominating alcoholic beverage was vodka. During at least the first half of the 20th Century most wines consumed in Sweden were fortified and originated from Madeira. Non fortified wines came mainly from France and Germany. A hundred years later, consumption patterns of wines and spirits had changed, as consumption of strong spirits decreased and Sweden became a major wine and beer consuming country. Throughout the century, the origins of the wines consumed has shifted, as the interest for fortified wines decreased and former market leaders France and Germany became displaced by Italy, South Africa, Spain and other recent newcomers.

Latin American wines were – at the beginning of the 20th Century – exotic rarities that had no real position in the Swedish market. But during a few years, when the Second World War affected Europe's ability to satisfy the demand from Sweden, wines from Argentina and Chile became quite important.

The study of wine exports from Argentina and Chile before the 1990's has been widely neglected by previous studies. Exports from Argentina were assumed to have taken place only when surpluses appeared and have therefore not attracted any attention. But current research shows that the Argentinean wine sector experienced several over production or financial crises' since the late 19th Century. Exports therefore might have been a regular option for survival. In the case of Chile, exports have been known, but have not attracted too much interest, because very

few scholars have had any interest in the history of the wine sector.<sup>2</sup> This essay aims to make a purely empirical contribution with previously unknown sources about Swedish imports of wines from Argentina and Chile. The article contains a full presentation of imports of wines from Argentina and Chile in Sweden before 1955, including producers, trade agents and sales prices in the cases these are available. Even though it is not possible to offer full answers with such a scarce material the article describes the economic window opened up in Sweden during the Second World War. Some of the questions answered are: How did the economic window in Sweden open up and close down? How much wine from Argentina and Chile was imported and consumed? Which wines were imported and consumed? Who produced these wines?

## 1.2 Early trade with Latin American products – a context

In classical Ricardian trade theory international trade is explained as a way to make a more efficient use of productive factors and resources, which leads to an increase of wealth for both parties involved in trade. This occurs when two countries specialize in those products where they have comparative advantages, e.g. a lower opportunity cost in the production of a product compared to the other country's opportunity cost of producing that product (Palm 1995). According to the Heckscher-Ohlin theorem, comparative advantages appear because countries have relative differences in their amount of labour and capital. As a general model to explain early trade the classical model has some important advantages, for example the relationship between available labour, capital and relevant natural resources including climate in Argentina and Chile can partly explain the emergence of early exports of wine from Latin America to Sweden. But these approaches say very little for example about the importance of institutions and other factors that might affect trade, for example geographical distance.

The academic discussion about early trade between Latin America and the rest of the world was embedded in ideas developed within structuralism and

---

<sup>2</sup> José del Pozo (2001) wrote a synthesis over the wine sector, Rytkönen (2002 and 2004) published focused studies about entrepreneurial development and innovations. Most other publications are market overviews and specific technical or enological studies about present time.

dependency theory. As the purpose of the discussion was to explain underdevelopment and the dominant products of the late 19<sup>th</sup> and early 20<sup>th</sup> Century was staples, such as minerals and wheat, less significant and elaborated products like wine were overseen. The analysis of net barter terms of trade (NBTT) illustrates the relation between a countries import and export prices. As such it has been used to illustrate long term trends of real commodity prices and international asymmetries in the labour market. (Prebish 1950, Singer 1950, Furtado 1969, Gunder-Frank 1970). One of the observations that helped explain a harmful dependency of developing countries on industrialized ones, was that in periods when industrial (core) countries were affected by crisis, developing (peripheral) countries could experience positive window of growth.

In more contemporary contribution, Michael Porter (1998) developed a comprehensive framework to understand **competitive** advantage of industries and nations. In his model trade can be explained by (1) *factor conditions* (regular resources, such as human resources, knowledge and capital) and specialized resources that can compensate for shortcomings in factor conditions. (2) *Demand conditions*, for example structure of the market. (3) *Related and supporting industries* that can contribute to more efficient production or to innovative activities (4) *Firm strategy, structure and rivalry* e. g. the articulation and organisation of the firm, its goals, its management, etc. (5) *Government* e.g. legislation, institutions, etc. (6) *Chance* e.g. exogenous causes. It is not possible to use this entire model to understand the imports of Latin American wines to Sweden, but some elements, like *government* and *chance* can offer some support to our analysis.

All the above presented theoretical strands could serve as contexts for a study about trade. But in this case we only have access to partial information. The named theories can therefore only serve as drop curtains to understand the peripheral character of Latin American countries in early wine trade. Today, an important part of the international wine business is organized in production/trade value chains that bring partners together and in which cooperation and competition go hand in hand. There is also a part of the sector that is organized in quasi-hierarchical structures characterized by unequal interdependency that favours firms in the core countries (Gwynne 2006:382). The latter could be used to describe the

participation of Latin American countries in the international wine sector in past times. Today, Chile is part of the former, while Argentina is still in between the two. Before the 1980's the role of Latin American wine producers was to balance shortages in the European wine production. Three of the periods under which named shortages appeared were the Phylloxera crisis in the late 19<sup>th</sup> Century, the First and the Second World War. (Rytkönen et. al. 2008:111) Thus early Swedish imports of Latin American wines represent one of the windows of opportunity opened up for Latin America in period where the regular trading partners were unable to deliver.

### 1.3 Sources

At the end of the 19th century, Sweden started the transition from a rural traditional and highly socially differentiated society, to a modern industrial nation that had rapidly urbanized and underwent significant structural change in its economy. The temperance movement that took form during the late 19th century's was intimately connected with this process of social transformation. Widespread alcoholism and alcohol related crimes, mainly in the main cities, as well as fear of social problems, enforced a strong, politically conscious temperance movement dominated by working class men. At the dawn of the implementation of alcohol control in Sweden, individual control and semi-prohibition was the preferred response (Johansson 2008:129). Under the influence of the temperance movement, Sweden regulated the consumption of alcohol through the adoption of the ration book at national level in 1917 (in some cities it was adopted a few years earlier). The imports and retail of wine became monopolized. An important contextual fact is that France, by then the leading wine country in the world, had preferential trade agreements with Sweden. When imports of wines became monopolized import agents for French wines were embodied into the imports and wholesale monopoly, while agents for all other countries were obliged to close down operations. The French agents became companies within the company. Thus, French wines had an advantage over all other countries that they used in all possible ways (Stille 2009)

Because of the monopolization, the availability of sources from 1917 and onwards is especially good even for marginal items, such as Latin American wines. The two main sources are V&S (from here on denominated as V&S), that was the

production, imports and wholesale monopoly and the regional based retail organizations under the denomination of Systemet (Göteborgssystemet and Stockholmssystemet). Imports of wines from Latin America were accordingly handled by V&S and all sources available on the imports from Latin America have been found in their archives, that is now taken care of by the Museum of Wines and Spirits in Stockholm.

The Yearbooks of V&S, the state owned company formed to implement the monopoly and control of imports, gross sales and production of spirits and wine were drawn on extensively in the compilation of this manuscript. Even though the contents of the Yearbooks as well as the structure of the information they contain changed over time, they provide valuable data concerning import figures of gross sales of wines and spirits as well as prices and the main sources of imports of wine. From 1945 the Yearbooks also contain yearly harvest reports for the most important import countries and information on general trends of consumption in Sweden and they also provide insights into problems or trends in Europe. One problem with this material is that it only contains detailed information about the largest countries, thus sources of less importance are only visible in the statistics during a few years. In addition, there is more detailed information in the form of internal reports for the period between 1938 and 1948. For the sake of simplicity these Yearbooks will be called V&S Yearbooks throughout the manuscript.

Since 1920 V&S also published a series called “Meddelanden från katalogredaktionen” (or translated, announcements from the catalogue editors). This periodical includes price lists with more precise information about new brands, required offers from foreign companies and information about changes in the stock. This series offers an opportunity to ascertain information about the supply of Latin American wines that were available at the wholesale level in the period between 1920 and 1955. They also contain the name of the brands and from which wineries the wines were purchased. One problem encountered was the inconsistency of the availability of product information. For instance, some products such as communion wine the country of origin is not always included. Another problem was that only significant changes in the supply were noted. But even though we do not have information about how much wine from the Southern cone was consumed, the

information in “Meddelanden från katalogredaktonen” offers the opportunity to, at a later stage, to determine the exact contents from the firms from which the wine originated. V&S also has detailed unpublished import statistics for several years. In this case relevant information was found for the period between 1938 and 1955.

Two series that cover the period from 1907 to 1955 and 1916 to 1955 are Göteborgssystemets price list and Stockholmssystemets price list respectively. Göteborgssystemet and Stockholmssystemet were two of the 40 local retail companies created as a result of the state monopolization of alcohol retail. The price lists contains the products sold by the companies. They are used as a complement to the V&S Yearbook series, because they contain information about wines available for sale and also the consumer price for these. There are statistics about the total domestic consumption from 1880 until today. Before 1968 information about the consumption of wines per country is not precise, but it is possible to get a general idea following the development of the size of “övriga lättviner” (other light wines), which was the category in which Latin American wines were placed before 1968.

Finally, some labels were found at the archive of the Museum of Wines and Spirits in Stockholm. These labels also contain important information about the origins of the wine and the companies that produced them.

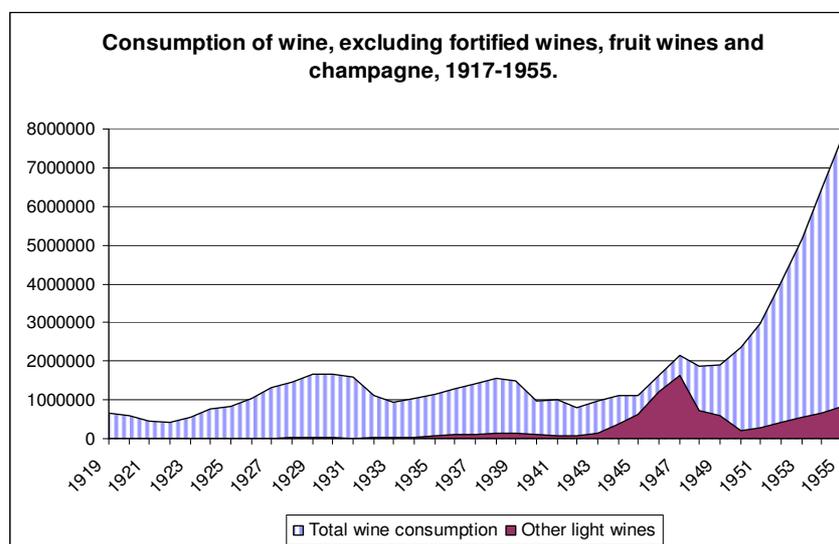
## **2. Wine consumption between 1917 and 1955**

The geographic location, climate and natural conditions for agriculture is an important background for the creation of culinary and beverage traditions in different areas of the world. A combination of nature, history and population made wine into one of the most important components of the culinary tradition of Argentina and Chile. In the same manner, geography, climate and economic conditions led to the development of the Vodka belt that stretches from Norway, Denmark, Sweden, Finland, Poland and deep into Russia, Ukraine and Belarus.

Deeply embedded in the vodka-belt, vodka made up 90% of Swedish alcohol consumption between the 17th century and 1880. But when new techniques for beer production were introduced from Bavaria during the second half of the 19th

century, consumption of beer increased to 20% of total consumption by turn of the 20th century. At the same time wine was a marginal part of the total consumption (Johansson 2008:27-28). Consumption of wines in general was quite low at the start of the century. Before 1917 statistics of consumption were estimations. There has been a vivid discussion about the quality of early statistics on alcohol consumption and there seems to be a consensus that figures were most likely exaggerated in previous times (Nycander 1996), however, in the case of wine, even though the estimations are contested, there is no doubt that its consumption was comparatively marginal.

**Chart 1. Sales/consumption of wines 1917-1955 in liters**



Sources: V&S Yearbooks 1917-1955. Statistics disclose only total consumption of wine, excluding fortified wines, fruit wines and champagne.

What we call wine today, was then called light wines (*lättviner*). Fortified wines made up the lion's share of consumption and the main part of all fortified wines originated from Madeira at the beginning of the century (Walberg et al 2005:20-21). The dominating part of the light wines imported until 1955 originated from European countries, and especially from France. (V&S Yearbooks 1917-1955) The wealthy population of the main cities, such as Gothenburg and Stockholm, were the main target market. During the middle ages wine was reserved only for royalties, the nobility and the church and it was first when Sweden started to become industrialized that wines became more spread to a rising middle class. The relative price of wine

was quite high and it is therefore assumed that the price difference stalled the adoption of wine in Sweden. (Walberg et al 2005:20-21)

According to available estimations, per capita consumption was only one liter per inhabitant for the period between 1881 and 1920. Public statistics for what we normally define as wine and fortified wines are mixed during the first decades of the 20th century, therefore the numbers used here are those presented in the V & S Yearbooks where different products are accounted for separately. The statistical series shown above commences in 1919 has been divided into consumption of “other light wines”, that is the category under which consumption and sales of Latin American wines can be found and “total wine consumption”.<sup>3</sup> Statistics over total consumption contain detailed information about the main product groups, French and German wines are divided by regions, Spanish wines were sold initially as just Spanish wines, South African wines were called Cape wines, and all smaller product groups were accounted for under the category “other light wines”. The category that is interesting in this case, “other light wines”, shows very modest numbers before the Second World War, a period under which it reached its peak. The reason behind this pattern is that the war made imports from the rest of Europe an impossibility. Imports from overseas were risky and expensive during the war. But in spite of the problems, V&S did all they could to uphold the supply of alcohol during the war (Stille 2009).

## 2.1 Latin American wines

The first Latin American wine that was sold in Sweden was “Vino de Chile”, produced by Vinos de Chile S. A. and bottled in Sweden. This wine was available at Göteborgssystemets pricelist in 1926 (Pricelist 1926). It is impossible to determine the exact amount of this wine sold. We know about its existence through this consumer price list from 1926. But from the V& S Yearbook of 1926 we can see that this Chilean wine was not listed by itself, therefore it was listed under the category of “other light wines”. The entire category totaled 14,151 liters (V& S Yearbook 1926:24-25). Thus, the amount of Chilean wine sold that year even in the

---

<sup>3</sup> The word wine is used for wines with an alcohol content below 14% of alcohol. In Swedish the word wine during that period denominated wines, champagne and fortified wines

best of cases can not have been higher than 1.3 per cent of total consumption. Although it is likely that it was much lower.

During the 1930s consumption and imports of wine were affected by price instabilities and the economic depression that had a significant adverse impact on the Swedish economy departing from 1932 and onwards<sup>4</sup>. The category “other light wines” was still quite small during the first half of the 1930s. The only Latin American wine found during this period was still “Vino de Chile”. This wine is listed in *Meddelanden från katalogredaktionen* in 1932, 1933 and 1936.

During the second half of the 1930s there was a slight increase in the category “other light wines”. Consumer preferences during the 1930s show a slightly different pattern when compared to the 1920s. Spanish wines became very popular and increased their market share until the Spanish Civil War made it impossible to import these wines. But also South African and Turkish wines became more popular. From a document found in a file that concerns trade during the 1930's we can find out that the increased imports and sales of Spanish wines are the result of V&S' conscious efforts to increase the consumption of Spanish wines. In addition, we can establish that consumption of Spanish wines was larger than the statistics show before 1917, because Spanish wines were often registered as Madeira wines by the authorities (Archive document 11). It is possible that V&S made efforts to import wines from other countries, which might explain why imports from Latin America started in the first place. The first Argentinean wine was sold in 1938, it was a wine from Mendoza named “Reserva Tomba Extra blanco”, from the company Bodegas y Viñedos Domingo Tomba S.A (Pricelists at Göteborgssystemet and Stockholmssystemet).

---

<sup>4</sup> Total consumption of wines decreased during 1932, the drop for light wines was 31,6% and for fortified wines it was 26,6%, but it hit hardest on the consumption of champagne that dropped with 53%. One surprising event is that efforts were made to substitute foreign wines, even champagne with Swedish fruit wines (V&S Yearbook 1932:7). In fact V&S invested heavily in the production of these new fruit wines and launched several brands in 1934 (V&S Yearbook 1934).

**Table 1. Consumption of Argentinean and Chilean wines 1944-1948**

	Argentina	Chile	Other light wines
1944	Na	Na	1092806
1945	134494	287344	613,701
1946	506985	199405	1,209,477
1947	Na	Na	1,642,205
1948	Na	Na	721,787

Sources: V&S Yearbook 1944-1948

Between 1940 and 1949 consumption of wines doubled and the category “other light wines” was quite high between 1944 and 1948. The main reason behind the increased volume in size of this category of wines was the war in Europe that made it difficult both to purchase and transport wines. As early as 1943 the sales of French wines decreased considerably. A small part of the demand could be satisfied with Swedish fruit wines, but the lion’s share of the substitutes had to be imported from other countries. The following sentences express the situation of the times:

*“The difficulties of importing French light wines, this group’s most important wine, at the same time that imports from other countries with satisfactory quality has been successful, has given the latter an advance at the expense of the former” (V&S Yearbook 1944:16 Authors own translation).*

*“Mostly red wines from Spain, Hungary, Italy and Chile, that until now amounted to a few percent or were practically unknown for Swedish consumption, have taken the leading role during 1943 and even more in 1944”. (V&S Yearbook 1944:17 – authors own translation)*

The only years in which there are exact numbers of the sales of Argentinean and Chilean wines are 1945 and 1946. Chilean wines are mentioned in the Yearbooks of 1944-1947 and the Argentinean wines are mentioned from 1945 to 1947. As can be seen both from Table 1 and 2, the category “other light wines” was quite important during large parts of the 1940s, even during the years immediately before and after the peak Southern Cone wines probably played an important role. In

this sense the War opened up a temporary market window, where the available wines from Latin America Cone are listed. It would perhaps be an interesting exercise to analyze the relative price of Latin American wines in relation to similar wines from Europe. However, since we have no knowledge about the actual quality of the wines it would be impossible to select points of comparison.

## **2.2 Brands and producers**

This chapter offers a detailed presentation of the Latin American wines and as far as possible the makers and the importers/trading companies. However, the information is not complete.

## **2.3 Wines form Argentina**

When the first version of this paper was presented at the conference of Wine historians in Montevideo in November 2008, the well known historians Patricia Barrio and Ricardo Jorba were surprised, since it was thought that there were no exports of Argentinean wines before the late 20th century. The material presented below is scarce, but it represents a small part of the export of alcoholic beverages from Argentina to Sweden during the Second World War and the immediate post war period. The imports from Argentina started in June 1943 and grasped not only wines but also different types of strong spirits (Archive document 6). Imports of strong spirits surpassed by far the imports of wines.

The table below discloses that the amount of wine imported ascended to roughly 1,4 million liters over the entire period and the average cost per liter was 1,54 scr. The Lion's share of imports took place in 1946 and 1947, therefore imports are assumed to be a temporary complement to the Swedish wine stocks while pending European vineyards recovery.

**Table 2. Records of V&S purchases of wines from Argentina 1938-1947.**

Product	Producer	Year	Liters	Value of imports	Trade/transport agent
Na*	Na	1939	--	88	--
Bottle	Sinclair & Cia Soc resp Ltda	1944	9492	25210	A Giron
Bottle	Fruticola Argentina Soc Resp Ltda	1944	5628	13205	David Rapp AB
Bottle	Troja Hnos	1944	2730	8708	C. A. Wallenborg & Son
Bottle	Florio y Cia A	1944	1848	5586	Th. Schiött AB
Bottle	Pollak F G	1945	20160	70846	Na
Barrel	Pollak F G	1945	253748	204625	Na
Bottle	Sinclair & Cia Soc resp Ltda	1945	26040	68148	A Giron
Bottle	Florio y Cia A	1945	18228	55923	Th. Schiött AB
Bottle	Fruticola Argentina Soc Resp Ltda	1945	19320	50064	David Rapp AB
Bottle	Riba & Cia	1945	5880	21127	AB Teat
Bottle	Polledo S.A.C.G. Casimiro	1945	3600	8736	AB Transfer
Bottle	Rio Negro SA, Baron del	1945	1680	3453	AB Teat
Barrel	El Globo Ltda SA	1946	306329	241510	Na
Bottle	Pollak F. G.	1946	60480	251256	Export AB Norden
Barrel	Pollak F. G.	1946	298449	274513	Export AB Norden
Bottle	Fruticola Argentina Soc Resp Ltda	1946	82572	240402	David Rapp AB
Bottle	Riba y Cia	1946	55440	191467	AB Teat
Bottle	Florio y Cia A	1946	14658	44681	Th. Schiött AB
Bottle	Arizu, Viñedos y Bodegas	1946	10920	21454	Ivar Importaktiebolag Möller
Barrel	El Globo LTDA SA	1947	99906	117609	Na
Bottle	Riba & Cia	1947	28560	113505	Alex Tegnér & Son AB
Bottle	Arizu, Viñedos y Bodegas	1947	22092	53226	Ivar Importaktiebolag Möller
Bottle	Sinclair & Co Soc Resp Ltda	1947	8820	24755	A Giron
Barrel	Pollak F. G.	1947	20000	19368	Na
Bottle	Florio y Cia A.	1947	2520	8856	Th. Schiött AB
Bottle	Benegas Hnos & Cia Ltda	1947	3360	8359	Export AB Norden
Bottled wines	Hudson Ciovini & Cia	1947	1680	6214	Na
Total			1384140	2127596	

Sources: Archive documents 1-10.

\*It is very likely that this is an imported sample of bottled wines (because of the value). We know that the first wine listed in retail lists is "Reserva Tomba Extra blanco", from the company Bodegas y Viñedos Domingo Tomba S.A in 1938.

Fourteen wine labels were found at the archive of the Museum of Wines and spirits. These disclose the type of wine, the name of the producer, and sometimes other valuable information, for example the value of shares of the company, etc.

Label 1



Label 2



Label 3



Label 4



Label 5



Label 6



Label 7



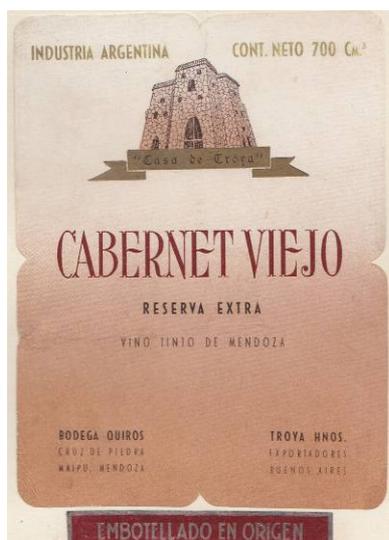
Label 8



Label 9



Label 10



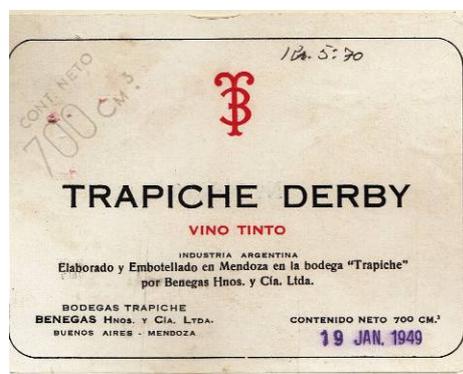
Label 11



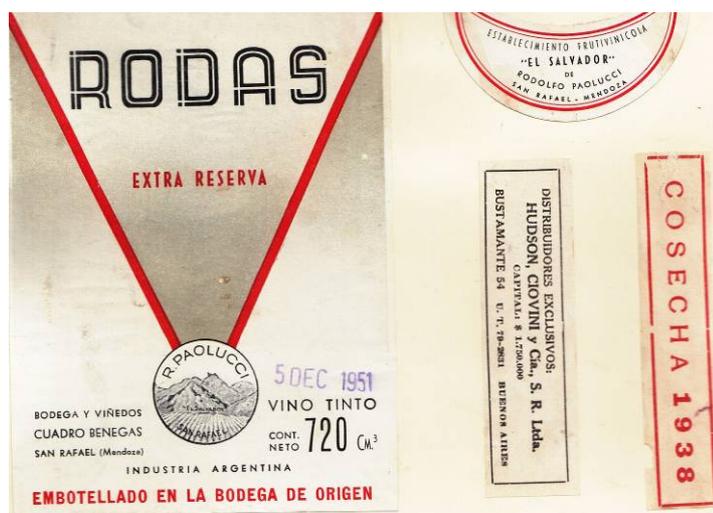
Label 12



Label 13



Label 14



The first label shows El Gaitiero, product nr 2010, produced by El Gaitiero Casimiro Polledo SACG with a consumer price of 6,50 scr in 1945. There is no additional information about this first wine. The second label shows Mendoza Argentino Cuba Reservada, product nr 2015 produced by A. Florio y Cia, and priced at 6,25 scr for a whole bottle (750cl) and 3,75 scr for half a bottle (375 cl). The trade agent was Th. Schöitt AB.

Label nr 3 belongs to Mendoza tinto, the most important product from Argentina for decades. The imports and retail ceased in 1947 but were resumed again in 1968 when Mendoza tinto became part of a special assortment developed by V&S. This wine was a bulk wine imported from different sources. The wine was blended in Sweden, therefore it is impossible to identify the producers.

Label 4 and 5 belong to Cuevas de Vera, product nr 2020 with a consumer price of 7,25 scr in 1944 and 8,75 scr in 1950. In 1951 the price dropped to 5,50 scr and in 1952 to 5,25 scr. The wine was only listed between 1944 and 1952. The second product is Pinar del Rio product nr 2008. The price was set at 8,75 for a 750 cl bottle and 4,75 scr for a 375 cl bottle. The price of this product also dropped in 1951 to 8,50 respectively 4,60 scr and remained at the same level between 1952 and 1955. The trade agent is unknown.

Label 6 and 7 belong to Uvalegre, product nr 2030. It was produced by Establecimiento Fruti-Vitivinicola Ingeniero Hto. Canales, Colonia General Roca, Rio Negro. The consumer price was 5,75 scr for a whole bottle of 700 cl and 3,75 scr for a half bottle. In 1949 the price for a half bottle was 6 scr. One of the labels also reveals that the company was of limited responsibility and the capital of the owner summed up to \$3000000 (which we assume stands for a value in Argentinean currency). The trade agent is unknown.

Label 8 belongs to Cordon Verde, produced by Sinclair y Cia, S.R.L. Buenos Aires, there are two wines listed, the first is product 2007 Cordon verde from Pinot Blanc grapes, price 6,25 scr, under 1946. The geographical origin of this wine is unknown. Sinclair had an additional wine, label 9. Product nr 2066, Semillon Arizú, from Semillon grapes. This wine was produced in the province of Mendoza and became listed in 1948. Unfortunately the price is unknown. There are two possible agents that imported wines from Sinclair & Cia, the first appears in the internal statistics of AB Vin och Spritcentralen in 1944 and it is an agent named A. Giron that sold 26040 liters at a total value of 68148 scr. The second is a bit unclear. In 1946 there is a record of a producing company named Arizú and the agent is Ivar Möller Import Aktiebolag. The amount of wine in this occasion was 10920 liters at a cost of 21454 scr. Since there is no other wine listed with the name of Arizú it is possible that the statistics contains the name of the wine instead of the company.

The tenth label shows Cabernet Viejo. This wine is only known by its label. There are no records of it in any of the lists. It was produced by Bodega Quiros y Cruz de Piedra in Mendoza and the name of the general agent for the wine was Troya Hermanos.

Label 11 shows Vino tinto – Baron de Rio Negro. This wine was produced by Baron de Rio Negro. The wine is only called “vino tinto” (red wine). According to the label the wine has received prizes in competitions in Rio de Janeiro 1923, Argentina 1924 (the Argentinean Industrial prize), in Bolivia 1925, and in Sevilla in 1926. The wine is not listed in any pricelists. However there is a record in the internal statistics of V&S. The amount of wine purchased summed up to 1680 liters at a total cost of 3453 scr. The agent involved was called AB Teat. Even though

we don't know the exact location of the vineyard we can from the label see that the wine comes from the province of Rio Negro.

Label 12 shows product nr 2022, Rincon Famoso, from Bodegas y Viñedos José Lopez e Hijo. It appeared at first in the price lists in 1941. This wine was estate bottled and the price the first year was 5,50scr for a whole bottle and 3,50 for half a bottle. In 1950 the price was 6,30 scr for a whole bottle and 3,85 scr for a half bottle. From the label we can also see that the imported wine was harvested in 1938 and that it originated from Maipú, in the province of Mendoza.

Label 13 belongs to Trapiche Derby Vino Tinto, product nr 2028. This product can be found in "Lilla katalogen, prislista Stockholmssystemet" (the short price list of Systemet in Stockholm) between 1948 and 1952. It was sold in 750ml bottles at a price of 5,70 scr between 1948 and 1952 This wine was produced by a winery owned by Tiburcio Benegas, who also was the governor of Mendoza in 1887. Mr. Benegas bought an estate that was to become his first winery in 1883. The estate was located in Godoy Cruz in Mendoza and the winery was called El Trapiche. According to the web page of the company, Benegas also founded a bank in 1886 and embarked in the construction of infrastructure with foreign loans. The company Benegas Hermanos was founded by Tiberio Benegas sons Pedro and Alberto Benegas in 1908. The company was dissolved at the beginning of the 1970's and the Trapiche winery was demolished. The vineyards were divided and sold. The Pulenta family winery (one of the well known wine families) bought the wine brands and Seagram's bought the brands of sparkling wines. The current Bodega Benegas is owned by one of the Benega family members, but is not the original company. (Bodegas Benegas 2010-12-23)

The last label, nr 14 belongs to Rodas extra reserve, product nr 2028. This wine originates from Benegas Hnos from San Rafael in Mendoza. This wine was found in the price lists of Stockholmssystemet in 1948 and the price was 7,60scr in 1950. Only one direct shipment from Benega Hnos was found in the internal import statistics of V&S during 1947, the number of liters amounted to 3360 liters at a total cost of 8359 scr.

Besides the wines presented above, there were other imports from Argentina for which there are no labels left. Some of these wines were imported in barrels and bottled in Sweden.

## 2.4 Wines from Chile

The wine sector in Chile became industrialized (in terms of the organization of a trade and the use of state of the art technologies) at the same time that the phylloxera crisis in Europe destroyed a vast amount of vineyards during the late 19th century. A lucky coincidence led to the start of the modernization of Chilean wine production just before this sanitary crisis in Europe opened an enormous window of export opportunities for Chilean wine makers. The effects of phylloxera presented a substantial economic and scientific challenge, turning the wine sector into an international business. But when the industry in Europe recovered, it had become stronger and new quality rules were adopted that dramatically changed the possibility for non-European producers to compete in Europe. In addition, the other important export market for Chilean agricultural products, the United States, adopted a policy of prohibition of production, distribution and sales of alcohol in 1920. Chilean quality wine producers thus searched actively for foreign markets.

**Table 3 . Records of V&S purchases of wines from Chile 1938-1947.**

Product	Producer	Year	Liters	Total Price	Trade/transport Agent
Barrel	Na	1938	Na	507*	Na
Barrel	Chadwick	1939	4909	358usd	Na
Barrel	Wagner Chadwich & Cia	1940	5000	1533	Na
	Errásuriz & Cia Ltda	1943	15414	11653	Paul Drews
Barrel	Errásuriz & Cia S T	1944	128145	108826	Paul Drews
Barrel	Errasuriz & Cia S T	1945	552315	442008	Paul Drews
Barrel	Convic Ltda Exportadora de Vinos	1945	175278	115690	Na
Bottle	Broquaire Jorge	1945	3948	18556	Lindman & Co
Na		1946		136806	
Bottle	Tomic & Errásuriz	1947	3780	9630	Holmberg, Fassbender & Co
Barrel	Tomic & Errásuriz	1947	50200	39043	Holmberg, Fassbender & Co
Barrel	Convic Ltda Exportadores de	1947	50140	38808	

	vinos				
Bottle	Broquaire Jorge	1947	9324	37562	Lindman & Co
Bottle	Grace y Cia	1947	2100	7803	Na
Bottle	Santa Rita Soc ExpSA	1947	1680	3960	Ragnar Lindberg
			117224		

Sources: Archive documents 1-10.

\* It is most likely that this particular import was of *Vino de Chile*, the only brand that is present in the retail sources before 1938.

Convic Ltda is the export company for *Viña Ochagavia*. The vineyard was founded in 1806 and the founder, *Silvestre Ochagavia* is considered as one of Chile's most prominent wine pioneers. The vineyard had 92 hectares and was located at *Llano de Maipo* in the province of *Santiago*. Their bodega had in 1947 a capacity of four million liters, therefore it is likely that they also purchased grapes from other estates. Their export was mostly focused towards Latin America. It is very likely that they exported bulk wine to Sweden. However it would be very difficult to establish which wine they actually sold to Sweden. From an advertisement from 1947 we can find out that two of the prominent brands of Convic (*Consorcio Vinicola de Chile SA*) were *Gran Vino Ochagavia Borgoña* and *Gran Vino Ochagavia Rhin* (*León 1947:304*).

*Tomic y Errazuriz Ltda* was an export company, probably founded by the *Errazuriz* family together with a partner to take care of the *Errazuriz* and other wineries exports. It is however impossible to be absolutely certain based on current sources. There is very limited information about *Jorge Broquaire*. This company was probably both trader and exporter of wines. The small piece of information about this company was found in an advertisement from 1947 and under a list of wine exporters. The information says that the company was founded in 1862 and that they had offices in *Antofagasta* in the north and in *Valparaiso* (*León, 1947:330-332*). Due to the years in which *Jorge Broquaire* exported wine to Sweden it is likely that the wine exported was *Undurruga Cabernet*. The years add up and also the fact that it was bottled.

The first Chilean wine found in the Swedish sources is *Vino de Chile* (*Meddelanden från katalogredaktionen 1926*). This wine was imported in barrels and bottled in Sweden. It was a bit difficult to locate the exact vineyard for this wine, but it is most likely that it comes from *Viña Errazuriz Panquehue*, from the Department of

San Felipe in the Aconcagua valley. In the records of purchases from Chile there are several deliveries from Errazuriz y Cia and in 1938 there is also information of a company called Wagner Chadqwick. The Errazuriz and Chadwick families have been related to each other for several generations, therefore the mixed information in the Swedish records is not surprising. These two companies were the only exporting to Sweden before 1945, and the only Chilean wine before 1945 was *Vino de Chile*. The vineyard was founded in 1870 by Maximiano Errazuriz Valdivieso. It is difficult to actually get thorough information about the extention of the vineyard. In a book edited by Sindicato Nacional Vitivinicola, it is stated that the number of hectares amounted to 120 hectares in 1947. However on the homepage of the vineyard, the descendents state that the original number of hectares ascended to 300 hectares and was later increased to 700 hectares (León 1947:217, Errazuriz Winery 2010 and see labels 1-4)

Label 1



Label 2



Label 3



Label 4



Label 5



Label 6



Label 7



Label 8



Label 9



Label 10



Label 11



Label 5 belongs to *Vino Corriente*, product nr 2143. This wine was listed by Systemet in Stockholm and Gothenburg in 1947 and 1948. The price was 3 scr for 1/1 bottle and 1,75 scr for a ½ bottle. The label indicates that the wine was bottled in Sweden. There are no records about the producer, even though by looking at the import records it is reasonable to suspect that this wine could have been produced by Convic (Consortio Vinicola de Chile SA).

Label 6 and 7 belong to *Santa Elena*, a wine produced by Concha y Toro that appeared in the price list of Systemet in Gothenburg for the first time in November 1947, it was listed by Systemet in Stockholm until 1952. The product number 2128 for the red wine and 2151 for the white wine. The price was 5,90 scr for both the red and white 1/1 bottle and 3,35 for both red and white ½ bottle. This wine was estate bottled. The wine was produced at the Concha y Toro estate of 350 hectares is located the Maipo Valley in the province of Santiago. The vineyard was founded in 1883 by the Duke Melchor Concha y Toro and later transformed into a

company of limited responsibility, Viña Concha y Toro S.A. Their export activities targeted the United States and were performed through Viñex and Centro y Sudamericano (León 1947:215). It is important to state that this wine has nothing to do with, Santa Helena, a wine that is sold in Sweden today. The latter is produced by the San Pedro Winery.

Label 8, Viña Undurraga Cabernet, product nr 2135, was first listed by Systemet in Gothenburg and Stockholm in 1949. The starting price was 7,75 scr for a 1/1 bottle and 4,25 scr for a ½ bottle. The price of this wine decreased over time, in 1951 it fell to 5 scr for a 1/1 bottle and 2,85 scr for a half bottle, in 1952 it fell again to 4,75 scr for a whole bottle and 2,75 for a half bottle. The last bottles of this wines were sold in 1955 at a price of 2,75 for a half bottle. The Undurraga vineyard was founded in 1888 by D Undurraga y Vicuña in Talagante, Province of Santiago, where the vineyard is still located. The initial vines were imported by the founder from France and Germany and the varieties were Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Noir, Riesling and Gewürztraminer. The export venture of this company started already in 1903, when the first shipments were made to the United States and in 1947 exports reached all of Latin America, the UK, Belgium, the Netherlands, Germany, Austria, Czechoslovakia and Luxemburg. (León 1947:217 and Undurraga Winery, 2010).

Labels 9 and 10 represent Santa Rosa del Peral, product nr 2130 and Planella Gran Vino, product nr unknown. Both produced by the Planella Hermanos winery. The first wine was listed by Systemet in Gothenburg and Stockholm between 1948 and 1955. The price was 8,10 scr for a 1/1 bottle. In 1952 the price fell to 7,75 scr. The information about the winery is quite fragmentary, a peculiar piece of information was provided by the wine historian José del Pozo, he found that during 1945, right before wine was exported to Sweden, the winery had a trade union under formation (del Pozo 1998:225). Another piece of information is provided by the label, namely that the winery was located in La Florida in the Province of Santiago. The location of this vineyard that once was part of the “green circle” around the city of Santiago is part of the urban area.

The last label discloses Santa Rita Especial Superior, product number 2129 from D. Fernandez. This wine was only listed in pricelists in 1948 and appears in the import statistics from Aktiebolaget Vin och spritcentralen in 1947. The vineyard was founded in 1880 on an estate that had vineyards already during the 18th Century and located in Buin, in the province of Santiago. This winery that was founded by Don Domingo Fernandez Concha is still active. In 1947 the number of hectares summed up to 485 hectares.

### **3. The post war impact on Latin American wines**

Reading the Yearbooks it becomes clear that there was a desire to restore the assortment of V&S to the pre-war contents. In 1948 trade with the former European partners had recovered and the Board expresses its satisfaction for the “return to the pre-war order” (V&S Yearbook 1948:14). In 1948 there was no mention of Latin American wines in V&S Yearbook.

Between 1951 and 1955 total consumption of wines almost tripled. This was not a temporary trend. On the contrary, trends evolved rapidly during the immediate post-war period. Consumer preferences changed and in 1951 Bordeaux wines, the previous market leaders, were surpassed by Algerian wines and in 1954 Spanish red wines had surpassed all other products. This was the first consistent sign of the start of a long term transformation of consumption patterns. All available sources are consistent regarding the changing consumption patterns. Sweden in general desired a tighter connection to the rest of Europe during the years immediately after the war. This is expressed through vintage reports of V&S, and articles that try to create strong culinary connections, and by an emerging wine press that romanticized about vineyards and culinary traditions in France and other European countries. (Bar nr 1,1953 to nr 3,1955). These changes in attitude and food consumption patterns are likely to have influenced consumer towards an increased consumption.

Latin American wines had no space in the post war Swedish wine imports. The only reference about consumers' perception of Latin American wines is

also the one that tells how the story ended. It was found in an issue of Aftonbladet the 4th of December 1947. The article says:

*“American whiskey and south American wines soon gone” “The fine Argentinean and Chilean wines that have become so esteemed in Sweden will soon be erased from the pricelists of Systembolaget and the same is the case for the American whiskey, that also has experienced vivid sales. This is all the blame of the import-restrictions – neither South American wines nor American whiskey has been purchased since this spring”.*(translation by the author)

Even though this text is from 1947, Argentinean and Chilean wines were sold in Sweden until 1955, probably because there were some stocks left at the wholesale monopoly. During this period all imports of alcoholic beverages were carefully regulated through trade agreements and import licenses. There are no sources or specific notes about Argentinean and Chilean wines among the import licenses available in the sources of V&S between 1943 and 1950, probably because of the marginal importance of these countries compared to other countries.(Importlicenser 1943-1950) Import and export licenses were issued at first by the National Agrarian Council or by the National License trade board. Later it was Statens Handelskommission (the national trade commission) and Statens livsmedelskommission (the state food commission) that issued licenses. The goal of these licenses was to control the trade with goods in accordance with existing trade agreements. There were of course no trade agreements between Argentina, Chile and Sweden. (SOU 1999:20, pp 186-187) In addition, the French wine agents that were internalized into Aktiebolaget Vin&Sprit Centralen conducted internal lobbying directed to the people in charge of the assortment against the imports from other countries than France (Stille 2009).

The recovering European wine industry made investments in modernization to replace old equipment and in some cases new vines were planted. In addition, V&S was very clear in setting the goal of restoring imports from the rest of Europe. (V&S Yearbooks 1944-1955) Therefore the episode of imports of wine from Argentina and Chile was just an episode caused by the war in Europe.

From an exporters perspective it is logical to ask why efforts were made to export to such a remote country like Sweden. In the case of Chile the answer is simple. During the outburst of the phylloxera crisis<sup>5</sup> in Europe during the late 19th century, the Chilean wine industry had invested heavily in targeting exports to Europe. The expansion and modernization and in some sense the industrialization of the wine sector in Chile was based mainly on the opening of the economic window created by the crisis in Europe and by the short economic window experienced by export agriculture during the late 19th century<sup>6</sup>. The domestic market in Chile did not have the purchasing power needed to absorb the expensive bottled “modern” wines that resulted from the modernization of Chilean wine sector. When the European production started to recuperate, Chilean wine makers had an installed over capacity and it has already been established that there was a need to find new markets (Rytkönen 2002).

While the Chilean wine industry needed to rely on the international market, the Argentinean was based on the domestic market and the continuing expansion of the population. According to Aspiazu et. al. (2003) the construction and expansion of the railway became an important vehicle for linking the production sites with the large cities, and in particular Buenos Aires. The area under vine expanded with 15 percent per year between 1887 and 1895, with 5.6 per cent between 1896-1910 and with 2 per cent between 1910 and 1930 (Aspiazu et. al. 2001:8). Economic fluctuations in general seem to have affected the sector and efforts were made to stabilize the market. But in spite of all ups and downs domestic consumption in Argentina was constantly increasing (Aspiazu et. al. 2001:9). In contrast to the lack of purchasing power in Chile, the market conditions in Argentina were much better. Not only was the population larger, but the incipient process of industrialization that Argentina had experienced, created a higher purchasing power and much more wealth than in any other part of the Latin American continent (Rostow 1960).

---

<sup>5</sup> *Phylloxera vastatrix* is a lice that eats the roots of vines. The species was introduced in Europe during the second half of the 19<sup>th</sup> century when vines imported from North America were planted. The phylloxera lice was not known previously and therefore its introduction led to a sanitary crisis. Production in Europe was devastated and it took many years before a solution could be found

<sup>6</sup> During the late 19<sup>th</sup> century there was a strong international demand for wheat and other agricultural products. Chile managed to participate in this trade during a short number of years.

#### 4. Concluding remarks

The wine sector in Latin America had some clear disadvantages in reaching a remote market like the Swedish. The long distance, existing trade agreements, and previous consumption patterns are some of the obstacles for an export venture to Sweden. Yet, an important exogenous force, the war, opened up a momentary demand window that allowed for exports from Argentina and Chile to Sweden. For Sweden, Latin American wines filled a temporary need when the wine stocks at V&S dried up during the war.

Because of the geographical distance, the comparative advantages described in the classical Ricardian trade theory or the competitive advantages highlighted by Porter in modern marketing literature. The comparative or competitive advantages of Latin American wine makers was inferior to that of European wine makers. Some examples are the geographical distance, but also the cultural distance, and the geopolitical links that led to the insertion of import restrictions that favoured some countries and discriminated against others. Therefore, as predicted by dependency theorists like Gunder Frank and others or by modern commodity chain research in the wine sector, the peripheral status of wine makers in Argentina and Chile opened up an economic space for them when the core countries experienced a period of crisis and was excluded again when the core recovered.

Around 2,5 millions of liters of wine found its way from Latin America to Sweden. With modern measures this is quite a modest amount, but in that period of time this amount is considerable, especially for the Chilean wine makers that had a basic need to export. The number of wines is limited and by the consumer prices and packaging (if they were estate bottled or imported in bulk) it is possible to deduce that Argentinean wines were of medium quality, while Chilean wines were mostly of the lowest quality. The information about the producers proved to be scarce, but some of them are still in business, therefore it was possible to locate them through their web pages.

The main purpose of the article was to make an empirical contribution with primary sources to the research about early trade with Latin American wines.

The hope is that the information and the idea of using foreign sources might help to reconstruct the past.

## Sources

### Interviews

Erik Stille, Interviewed in January 2009, Director over purchasing operations at Aktiebolaget Vin och Spritcentralen 1974-1987.

### Archive (unpublished) sources

Archive document 1. PM Angående Aktiebolaget Vin- & Spritcentralens import av viner och spritdrycker under 1938

Archive document 2. PM Angående Aktiebolaget Vin- & Spritcentralens import av viner och spritdrycker under 1939

Archive document 3. PM Angående Aktiebolaget Vin- & Spritcentralens import av viner och spritdrycker under 1940

Archive document 4. PM Angående Aktiebolaget Vin- & Spritcentralens import av viner och spritdrycker under 1941

Archive document 5. PM Angående Aktiebolaget Vin- & Spritcentralens import av viner och spritdrycker under 1943

Archive document 6. PM Angående Aktiebolaget Vin- & Spritcentralens import av viner och spritdrycker under 1944

Archive document 7. PM Angående Aktiebolaget Vin- & Spritcentralens import av viner och spritdrycker under 1945

Archive document 8. PM Angående Aktiebolaget Vin- & Spritcentralens import av viner och spritdrycker under 1946

Archive document 9. PM Angående Aktiebolaget Vin- & Spritcentralens import av viner och spritdrycker under 1947.

Archive document 10. PM Angående Aktiebolaget Vin- & Spritcentralens import av viner och spritdrycker under 1948

Archive document 11. Konfidentiellt PM angående importen av viner och spritdrycker från Spanien.

Archive Labels, Wine labels from early 20th Century

**References**

- Aktiebolaget Vin&Spritcentralen, *Yearbooks* 1917-1955.
- V&S, *Meddelande från katalogredaktionen*, all issues between 1920 and 1955.
- Azpiazu, Daniel and Basualdo, Eduardo. "El complejo vitivinícola argentino en los noventa: potencialidades y restricciones". In Azpiazu and Basualdo (eds), *El Complejo Vitivinícola Argentino en los Noventa: Potencialidades y Restricciones*, FLACSO, Buenos Aires, 2001.
- Aspiazu D and Basualdo E, *Componente Industria Vitivinícola, Estudios Sectoriales*, Estudio 1.EG.33.6, Cepal 2003.
- Bauer Arnold, *Chilean Rural society from the Spanish conquest to 1930*, Cambridge University Press, 1975.
- BAR, special magazine about wines and spirits, 1953-1956.
- Del Pozo, José, *Historia del Vino Chileno*, Editorial Universitaria, 1998.
- Furtado Celso, *Economic Development of Latin America*, Cambridge University Press 1976.
- Gunder Frank, André, *Kapitalism och underutveckling i Latinamerika : historiska studier över Chile och Brasilien*, Staffanstorp : Cavefors ; 1970
- Gwynne Robert N, *Governance and the wine commodity Chain: Upstream and downstream strategies in New Zealand and Chilean wine firms*, Asia Pacific Viewpoint 47:7, 2006.
- Göteborgssystemets priskuranter (price lists) 1907-1955
- Johansson Lennart, *Staten, Supen och Systemet, Svensk alkoholpolitik och alkoholkultur 1855-2005*, Brutus Östlings Bokförlag Symposion, 2008.
- Leon Victor, *Uvas y Vinos de Chile*, Sindicato Nacional Vitivinícola, 1947.
- Nycander Svante, *Svenskarna och spriten, alkoholpolitik 1855-1995*, Sober Förlag 1996.
- Palm Gunnar, *Världshandeln*, SNS Förlag 1995.
- Prebish Raul (1950 [ 1962]), *The economic development of Latin America and its principal problems*, United Nations, Santiago.
- Porter Michael, *The competitive Advantage of Nations*, Basingstoke : Macmillan, 1998
- Rostow Walt, *The stages of economic growth – a non communist manifesto*, Cambridge: Cambridge at the University press, 1960.
- Rytkönen Paulina, *Fruits of Capitalism*, Almqvist&Wiksell, 2004.
- Rytkönen (Morel-Astorga), *Paulina Patterns of Entrepreneurship*, Lund Papers in Economic History No 74.
- Rytkönen Paulina and Jonsson Ulf, *Wine in the New Global Food Order – perspectives from the Southern Cone*, Territorios del Vino 2, 2008 pp108-131.
- Singer Hans W, *Gains and Losses from Trade and Investment in Under- Developed Countries*, AER, 1950

SOU, 1999:20, Report about Sweden's foreign trade during the Second World War, [www.regeringen.se/content/1/c4/18/18/950400da.pdf](http://www.regeringen.se/content/1/c4/18/18/950400da.pdf)

Stockholmssystemet, *Prislista a spirituosa från AB Stockholmssystemet 1916-1954*.

Walberg Sten, Ström Karl Wilhelm, Erbacke Gunnar and Hillbo Arne, *Handel med drycker*, P. A. Norstedt & Söners Förlag, 2005.

### **Internet Pages**

Benegas Winery, [http://www.bodegabenegas.com/secciones/e\\_historia.html](http://www.bodegabenegas.com/secciones/e_historia.html), 2010-12-23.

Errazuriz Winery, <http://www.errazuriz.com/errazuriz/espanol/vina.html> 2010-12-27

Undurraga Winery, <http://www.undurraga.cl/Sitio/historia.html> 2010-12-27.

## **Cronología de la producción del vino y del pisco en el Perú 1548-2010**

Dr. Lorenzo Huertas V<sup>1</sup>.

### **Resumen**

En este trabajo se presenta una lista de los factores que hicieron posible el desarrollo de las ciudades y, con ellos, una red de mercados de consumo de vino y pisco. Sostengo que este proceso ocurrió rápido y constante, en la medida en que el Perú ocupa el primer lugar en la producción de vinos y piscos en América Latina entre la segunda mitad del siglo 16 y la primera mitad del siglo 18. Yo también muestro cómo los factores negativos provocó la disminución de la grandeza productiva peruana. Por ejemplo, las reformas borbónicas afectaron al desarrollo de la producción de vino mediante la destrucción de las antiguas rutas comerciales. Otro factor negativo fue la inestabilidad social casi permanente, lo que hizo al país el escenario de guerras consecutivas, como la guerra de la Confederación con Perú y Bolivia, el caudillo guerras y las guerras internacionales contra la Gran Colombia, España, Ecuador y Chile. Además de estos factores, los desastres naturales también fueron letales para la productividad del Perú.

**Palabras claves:** Pisco, cronología, auge, declinación, reactivación, frontera agrícola

### **Abstract**

This paper presents a list of factors that made possible the development of towns and, with them, a network of consumer markets of wine and pisco. I argue that this process occurred fast and steady, to the extent that Peru occupied the first place in the

---

1 Universidad Ricardo Palma, Lima – Perú  
RECIBIDO: Mayo 7 de 2012  
ACEPTADO: Octubre 30 de 2012

production of wines and piscos in Latin America between the second half of the 16<sup>th</sup> century and the first half of the 18<sup>th</sup> century. I also show how negative factors triggered the decrease of the Peruvian productive grandeur. For example, the Bourbon Reforms affected the development of the wine production by destroying ancient trade routes. Another negative factor was the almost permanent social instability, which made the country the scenario of consecutive wars, such as the war for the Confederation with Peru and Bolivia, the caudillo wars, and the international wars against the Great Colombia, Spain, Ecuador, and Chile. Besides these factors, natural disasters were also lethal for Peru's productivity.

**Keys words: Pisco, chronology, rise, decline, revival, the agricultural frontier**

## Introducción

El Perú en los siglos XVI, XVII y la primera mitad del XVIII; fue el país con mayor producción de vinos y aguardientes en América; pero a partir de la segunda mitad de siglo XVIII la situación comenzó a cambiar iniciándose una fase de decadencia que se prolongó todo el siglo XIX hasta la década del sesenta del siglo XX. Después, una paulatina reactivación que se activó de manera sorprendente los primeros años del siglo XXI. El ritmo productivo de la vid en el Perú, marcan claramente tres fases: la primera que denominamos origen y apogeo; la segunda la Crisis y la tercera la llamamos de Reactivamiento. Durante la segunda fase la contracción de la frontera vitivinícola en el Perú fue notable a tal punto que en el año 2000 la diferencia con la producción de Argentina, Chile, Uruguay y Brasil era abismal; pero pese a esta baja, a partir de 1960 se dieron nuevas condiciones favorables tanto internas es decir, rigurosa selección de las cepas, introducción de modernas técnicas; mejores abonos y un sorprendente crecimiento de la población y reacomodo de la geopolítica. En cuanto a las condiciones externas en esta tercera fase, el mercado internacional abrió sus puertas especialmente al pisco y al vino; también abonaron a este cambio los tratados de Libre Comercio. En suma la gran demanda de ambas bebidas crece la frontera vitivinícola.

¿Cuáles son las principales causas tanto del apogeo, la decadencia como del reactivamiento?

Ica es la provincia de mayor producción del vino y el pisco en el Perú. Las tierras iqueñas tienen una excelente calidad y buenos nutrientes para cierto tipo de frutas entre ellas la vid. Al iniciar la producción de vino además del mercado cercano, tuvo más allá de las fronteras provinciales los centros mineros consumidores como Huancavelica, Castrovirreina, Cailloma y Potosí.<sup>2</sup> También, Lima que era un gran mercado; y desde allí trasvasó sus bebidas a mercados del norte como Trujillo, Lambayeque, Piura Guayaquil y otros países centro americanos. Hay que indicar que la producción del vino primero y la del pisco después, contaron con las técnicas de punta de entonces, lo mejor que tenía Europa fue traído al Perú y a otros países americanos. En estas condiciones las fronteras vitivinícolas, ensancharon sus límites. Eso es lo que vieron los viajeros y cronistas, fuentes que sirvieron a la investigación que hizo de Pablo Lacoste quien afirmó que la provincia de Ica fue la primera productora de vino y pisco en América<sup>3</sup>

Este trabajo tiene como base de la información bibliográfico y documentos manuscritos de los Archivo de Lima , Ica, Arequipa y en el Archivo de Indias en Sevilla donde examinamos protocolos notariales que contenían escrituras de compra-venta de viñas. También de esclavos africanos, que fueron el factor de primera línea en la industria “viñatera”. También escrituras sobre formación de compañías para vender o comprar mulas, botijas y tinajas. Contratos con maestros paileros y botijeros, arrieros. En fin información suficiente para comprobar nuestras hipótesis.

---

<sup>2</sup>Huertas Vallejos, Lorenzo 2012

<sup>3</sup>Lacoste, Pablo, 2004: 90

## Primera Fase

Respecto a la primera fase, tengo que decir que inmediatamente después de fundado un centro poblado en el Perú, se hacían a las reparticiones de los lotes para la vivienda y tierras para el cultivo de “frutos de la tierras y frutos de Castilla”. Esto lo hicieron gracias primero a un mandato papal y segundo a una experiencia fundacional de cuarenta de años (1592 -1532), en Cuba, Panamá, México, y otros países de Centro América, Francisco Pizarro y los españoles que lo acompañaron conocían y sabían de la urgente necesidad de la fundación de un centro poblado; por eso la sorprendente rapidez con que fueron conformando los espacios sociales en el Perú. También sorprende la rápida “frutificación” de las plantas europeas en el Perú, y entre ellas la vid.

No hay que olvidar que mediante las bulas alejandrinas del descubrimiento de América, el papa Alejandro VI, recomendaba la expansión del cristianismo mediante la evangelización de los naturales; hecho que implicaba fundación de centros poblados con sus respectivas iglesias<sup>4</sup>. En el ritual cristiano el vino fue y es el elemento fundamental, sin vino no se puede celebrar la misa y según Virginia Romero ¿?? fueron más de trescientos centro poblados fundados por españoles. Y en estos las misas fueron muchas no sólo los domingos y días de guardar, sino para atender las fiestas patronales y las misas de difuntos que sorprende la cantidad que ordenaba en los testamentos “para la salvación de su anima” del difunto. Además hay que tener en cuenta la comunión entre el politeísmo indígena y el santoral cristiano. En suma se necesitaba con urgencia el vino tanto para usos mundanos como para los rituales cristianos y o seudo -cristianos. Para la conversión de millones de indígenas. Se necesita con urgencia el vino fueran estos de “la Tierra o de Castilla”. Por eso el apuro y la recomendación del propio Hernán Cortez, a Carlos V. para que sólo se permitiese

---

4 Gimenez Fernandez , Manue1944: 199

zarpar a los navíos de los puertos de la península ibérica siempre y cuando en sus bodegas trajeran sarmientos de vid

Gracias al esmero que pusieron desde el inicio los que plantaron los sarmientos y el cuidado posterior que le dieron al pequeño parrón; apoyados por el excelente clima y los ricos nutrientes de la tierra. Las cepas de Castilla dieron sus frutos con una rapidez y cantidad sorprendente; por eso en 1548, el cronista Pedro de Cieza de León,<sup>5</sup> encontró viñas con frutos en diferentes provincias del Perú y afirmó “agora en este tiempo por muchos destos valles ay grandes viñas de donde cogen muchas uvas. Hasta agora no se a hecho vino y por eso no su puede certificar que tal será”. En 1585 Reginaldo Lizárraga recorre el Perú cuando ya se producía vino él al describir las producción de vid en la hoyada de Guayuri (Ica), informa: “plantáronse en él sólo dos viñas; no hay espacio para más; la una de 500 cepas y la otra de 1500: cargan tanta uva y dellas se saca tanto vino, que sino se ve no se puede creer; de las 500 se coge 1,500 botijas de vino y de las otras 4,000 (...). El el vino es el mejor del reino”<sup>6</sup>



5 Cieza de León Pedro de, 1986:202-203.

6 Lizárraga Reginaldo 1585: 142

La región de Arequipa fue donde floreció con mayor fortuna la actividad vitivinícola, era la provincia con más producción de viñas en el Perú. Pero esta gracia duró hasta 1600, año de erupción de volcán Huaynaputina ubicado en la jurisdicción arequipeña. Después de los fogonazos y las inmensas nubes de arena y ceniza que oscurecieron el cielo. La temperatura bajó, este cambio climático malogró las cosechas de ese año: también los vinos de cosechas anteriores conservados en las grandes tinajas se “torcieron”. la producción del vino bajó de 200,000 botijas a 10,000. Según lo explica el cronista Vásquez de Espinoza<sup>7</sup> Los terremotos no eran fenómenos extraños en Arequipa. Esa ciudad fue conmovida por sismos en los años: 1555, 1582, 1586, 1599, 1600 y 1604. Cada sacudón creaba problemas en la producción vitivinícola en Arequipa<sup>8</sup>, Pero el fuerte sismo de 1604 amenguó la porfía de los arequipeños y muchos liaron bártulos y se marcharon según lo afirma Nicolás Sánchez Albornoz en su libro *La ciudad de Arequipa 1563-1645. Condición migración y trabajo indígena. Arequipa 2003*. Hubo continua retracción en la actividad vitivinícola. Fue en esas circunstancias que la región vitivinícola de la costa central del Perú, se constituyó en la provincia de mayor producción de vid no sólo del Perú sino de América situación que perduró hasta la segunda mitad del siglo XVIII.

El puerto de Pisco fue la puerta por donde exportaba uvas, pasas, vinagres, vinos y aguardientes de uva más conocido como pisco, “Que por ser Pisco el nombre del puerto por donde se embarcaba el aguardiente de Ica, con el paso de los años esa bebida se quedó con el nombre Pisco. Así como sucedió con el pergamino pellejo curtido y “curado” que por salir por el puerto de Pégamo lo bautizaron como pergamino. El bautizo internacional de Pisco fue suscrito por William Benet Stevenson en 1814.<sup>9</sup> Y afirmación de todo esto lo sintetizó Marcos Jiménez de las Espada en 1881: El valle de Pisco sigue siendo el más abundoso de excelentes vino de todo el Perú. Dase allí uno que compite con nuestro jerez

---

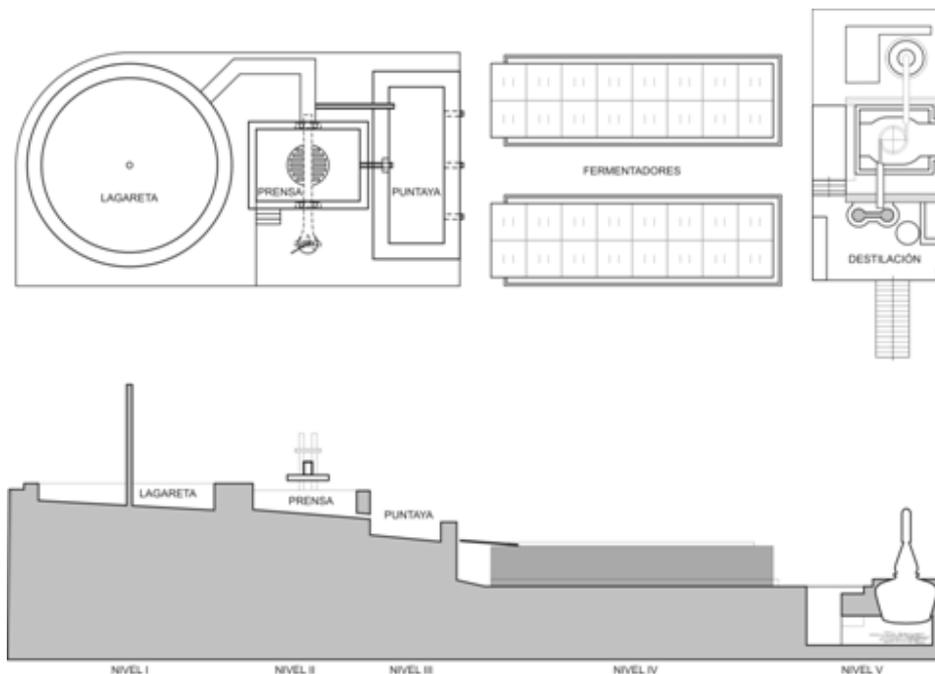
7 Vásquez de Espinoza, Antonio 1969:326.

8 Silgado Ferrero Enrique, 198:17. Véase Seiner L. Lizardo 2009: 216.

9 Stevenson Benet William 1973, t. III: 169:

y es llamado aguardiente Pisco , por extraerse de la uva pisqueña , es uno de los licores más exquisitos que se beben en el mundo”<sup>10</sup>

#### Diseño de una “oficina de hacer aguardiente siglo XVI



Usaron con maestría la gravedad: desde lagar donde se pisaba que estaba alto se bajaba a la prensa, mas abajo la pultaya donde se concentraba los caldos por dos o tres días luego se travasaba a las pailas fermentadores , y de ella después de dos o tres semanas a la paila aguardientera donde se destilaba. Un poco más abajo se encontraba una pequeña botija que recepcionaba el aguardiente, dos hombres con un instrumento que llamaban “burro subían al aguardiente o Pisco que trasvasado a una tinaja donde descansaba y luego era (en los tiempos pasados) “embotijado” o “arrobado” y trasportado a los mercados. En la actualidad existen muchas de estas “oficinas”, aunque cada día van desapareciendo; al final de este trabajo presentamos fotos de La Caravedo, una destilería con maquinaria de punta.

---

10 Jiménez De la Espada, Marcos. 1881, t.I:251

## Segunda fase, la decadencia

Cuando examinamos las causas que ocasionaron el declive de la producción vitivinícola en el Perú, se descubre varias razones entre las cuales tenemos : a) Las Reformas Borbónicas; b) La permanente fricción social interna y externa que sufrió el Perú, c) Libertad de producción del aguardiente de caña que le resta mercado al pisco; d) Cambios de cultivos (algodón, caña de azúcar, espárragos); f) Permanencia de cepaje, algunas viñas tenían parras con más dos siglos de antigüedad; g) Técnicas arcaicas tanto en el cultivo de la vid y en la elaboración del vino y el pisco; h) Ausencia de abonamiento de la tierra; y, i) Los Lapsos Críticos o alteraciones telúricas–climatológicas, amén de epidemias, plagas que sufrió el Perú en los años 1719–1746, 1850-1891 y 1970-2000<sup>11</sup>; fueron tiempos de devastación de ciudades, de infraestructuras agrarias, tiempo de muertes en la biomasa y de gran retracción económica.

Analicemos algunas de estas razones, en primer lugar el Perú fue colonia de España desde 1532 hasta 1824. En ese tiempo el virreinato peruano marchó de acuerdo a los antojos políticos de la corona hispana. Uno de esas políticas fueron las Reformas Borbónicas y entre estas la supresión de la encomienda. El encomendero desapareció pero los indígenas siguieron pagando el tributo directamente al Estado. Cuando existían los encomenderos; con la ganancia que dejaban el tributo, el encomendero compraba esclavos, tierras, también desplazaba dinero al comercio y al capital usurario., En otras palabras reproducían las riqueza en la región, activando de esta manera la esfera de la producción y la distribución. Cuando el Estado se hizo cargo del cobro del tributo, desplazo este excedente en la construcción del palacio el Escorial, la construcción de las murallas de Cartagena; así mismo para la construcción de las prisiones de Chile y del Perú. La salida de este excedente tributario de la región que lo producía bajo

---

11 Véase Huertas V. Lorenzo 2009

el comercio interno y como el vino y el aguardiente estaban en este rubro sufrieron los efectos.

La creación de los virreinos de Nueva Granada y Río de la Plata, lo mismo que la supresión del monopolio comercial y la libertad de comercio, afectaron la economía del Perú, y de manera especial la producción de la uva y el pisco. Hay que mencionar como causas del declive fue la libertad a la producción de aguardiente de caña que se dio a fines del siglo XVIII. Sobre este punto tengo que decir que desde el siglo anterior los indígenas de Lambayeque (provincia norteña del Perú) producían el cañazo, su venta estaba prohibida, pero como era mucho más barato se vendía en grandes cantidades de manera clandestina. José Ignacio de Lecuanda habla de esta forma de comercio del aguardiente de caña en el siglo XVIII. Hecho que contrajo la frontera del aguardiente de uva.

Otras de las causas es que los viñateros descuidaron de la selección de cepas; falta de abonos, los viñateros creían que el limo que cargaban las crecientes de los ríos era suficiente. Otros factores que mantuvieron ese declive fue la Reforma Agraria del Perú de 1969 y también la Crisis económica de la década del ochenta del siglo XX. Así mismo el cultivo intensivo del algodón, la caña de azúcar en la segunda mitad del siglo XIX; y, en nuestros tiempos los espárragos, marignol, y los plantíos de paltos y frutales productos requeridos por el mercado internacional.

Trasporte del vino y aguardiente (pisco: las primeras referencias que tenemos del transporte del vino y aguardiente, es que se usaban botijas de una arroba hechas en Sevilla. Una llama cargaba dos botijas, una mula seis botijas (tres en cada lado). Debido al gran requerimiento de estas bebidas, aparecieron los obrajes de botijería en el Perú, donde se producía las grandes tinajas y diversidad de botijas desde los cuartillos, pasando por las de arroba, de cinco seis o siete arrobas. Desde la segunda mitad se usaron los navíos después los

baros a vapor. El ferrocarril que revolucionó el transporte; se comenzó a usar en el Perú en la segunda mitad del siglo XIX.

#### Trasporte del vino y el Pisco siglos XVI - XIX



#### Tercera fase, la reactivación

Las revistas especializadas de la agroindustria mencionan de manera recurrente los éxitos en la producción vitivinícola en el Perú. Son varios cuadros estadísticos que se han publicado mostrando ese sorprendente ascenso.



CENTRUM. "Mercado del pisco", *Estrategia*. Centrum de la Pontificia Universidad Católica del Perú, año 6, N° 21, 2011 (24) -26.

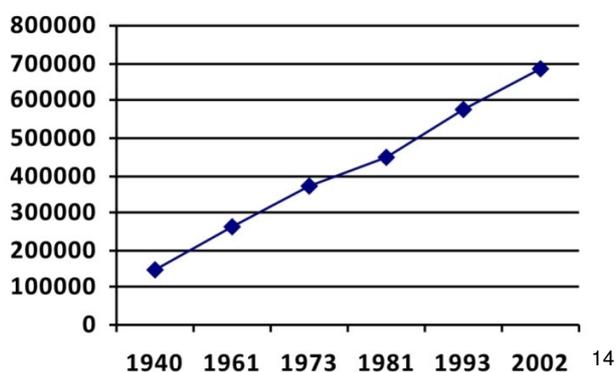
¿Desde cuando se produce este fenómeno?

Estudiando los periódicos de la ciudad de Lima encontramos un artículo escrito por Alfonso Delboy, titulado: "Pisco Puro de Ica", publicado el 23 de agosto de 1964 en *7 días del Perú y del mundo* suplemento del diario *La Prensa*. Tengo que decir que ese año se acentuó el frío en Lima, hubo una persistente garúa y neblina. Ese fue el marco que motivo Delboy a decir en su artículo lo siguiente: "Como no hay mal que por bien no venga, el crudo invierno esta beneficiando a una industria que, después de estar de capa caída, empieza a repuntar hace sólo pocos años: fácil es comprender que nos estamos refiriendo al pisco".

¿Cuáles son las razones de ese reactivamiento?

En primer lugar así como sucedió en otras partes de América, en el Perú a partir de la década del cincuenta del siglo XX, hubo un reacomodamiento poblacional; aumentó la población, fenómeno influyó sin duda en la producción

vitivinícola. Medio siglo después cuando pregunté a don Alfonso Mejía Sciacaluga<sup>12</sup>, más conocido como *Chaucato Blanco*, Presidente vitalicio de un organismo conocido como FBI., me dijo con énfasis que fue en la década del sesenta del siglo anterior que comenzó a aumentar la producción de uva<sup>13</sup>. Se le preguntó el motivo de este aumento. Fue interesante su respuesta, Dijo que hubo mayor demanda. pues la población de Ica en veinte años tuvo un sorprendente crecimiento: en 1940 el censo nacional registró 144,547 personas, al año 1961 la población iqueña llegó a 261,126; en 1972 la cifra siguió en ascenso y subió hasta 373, 338; en 1981 aumentó casi cien mil personas más, es decir 446, 902. En 1993 el censo registra 578,766 iqueños. En el año 2002 la población se incremento a 687, 334, y la población sigue creciendo. Vemos el siguiente gráfico acenso poblacional en la región.



Estamos en el año 2013 y la población del Perú se acerca a los treinta millones millones de habitantes; Ica ya rebasó los ochocientos mil habitantes. A mayor población mayor consumo; y en la ciudad de Ica una de las bebidas

12 Entrevista al señor Rodolfo Mejía en su viña ubicado en el distrito de San Juan, el 21 de abril del 2010. FBI, Federación de bebedores iqueños”

13 Además nos informó que en 1974, comenzó la exportación de uva de mesa .

14. Fuente: INEI, Censos Nacionales de 1940, 1961, 1972, 1981 y 1993. Información sintetizada en <http://wwwl.inei.gob.pe/biblioineipub/Est/Lib0196/CAP0101.HTM>. *Departamental del Perú. Imagen Geográfica, estadística, histórica y cultura: yacucho-Ica*. N° 8 *La República* 2003.

preferidas son el vino y el pisco. Miles de personas llegan a Ica a deleitarse con sus dos bebidas banderas.

Los viñateros de Ica y Arequipa y los de Moquegua, en el siglo XIX y XX incorporaron muchas cepas entre ellas la Cabernet y la Sauvignon que se convirtieron en las preferidas de la viña Ocucaje, con sus caldos se lograron excelentes vinos, a tal punto que han cosechando medallas en concursos europeos y americanos como Vinalies y Vinandino; premios que lucen ordenados en sus históricas cubas. Lo mismo se puede decir de otra viña llamada Tacama, que tiene como preferidas a las cepas Tanttat y Malvec. Quierolo, prosigue con la vieja cepa Barbera, también como con el caso anterior, también le tienen fe a las cepas Tanntat, Malbec y Sauvignon, cepas que tuvieron y tienen larga vecindad en los viñedos de Maranga y Cañete<sup>15</sup>. La gente de Taberero experimentó vinos secos con jugos de la cepa Syrat, le tienen fe a la Malbec, con la que han logrado medallas nacionales e internacionales. Pero aun falta mucha producción en cantidad y calidad, Mariana Rossel de van Hasselt, conocedora a fondo de la actividad vitivinícola en el Perú afirma que aún falta trabajo para ampliar nuestras vitrinas con vinos de alta gama y así competir en grupo en las grandes ligas.

Hoy se estudia los entronques de las cepas gracias al ADN; y se practican clonaciones de las mejores cepas. En el Perú la doctora Giselle Orqueda, con personal especializado de la Universidad Cayetano Heredia, lleva a cabo un proyecto denominado *Fingerprint Molecular y físico químico de las uvas pisqueras*, con sorprendentes resultados sobre todo con el ADN de la Quebranta. Considero que además de estos novedosos estudios, hay que

---

15 Cf. Dionisos N° 43: 30; N° 44: 40 N° 56: 46. Además de estas cepas muy conocidas existen otras que están dando óptimos resultados me refiero la Petit Verdot, la Carignan, Garnacha, Tempranillo, Borgoña, Pinot Noir, Syrah, Pinot Blanc Carménere, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon, Muscat, etc hace tiempo encontraron ambiente en varios viñedos de la costa.

buscar una metodología que apunte a establecer un orden cronológico de las cepas pioneras, así como con las que llegaron después, si es posible enmarcarlas con sus respectivos fechados radio carbónicos. Además de la data, precisar los puntos nodales en la geografía de las cepas. Y, como lo está haciendo la doctora Orqueda, entrar de lleno a la búsqueda del ADN. Después, si se quiere y es positiva apuntar la clonación. Hay que señalar que las cepas clonadas en otros lugares tienen sus propias historias y sus marcos geográficos. Por supuesto, algunos enólogos e ingenieros agrarios, biólogos, etc., en el Perú, sobre todo los de la Universidad Nacional Agraria La Molina, conocen muy bien de estos avances, e implementan sus laboratorios para entrar en este ejercicio científico, que sin duda alguna en esta fase de reactivación dará resultados sorprendentes.

Veamos a través de las siguiente fotos la planta moderna de destilación de la Viña La Caravedo.





Gigantes contenedores de acero inoxidable

El ascenso de la producción vitivinícola no fue regular, tuvo dos fuerte inconveniente, el 3 de octubre de 1968, se produjo el golpe de Estado de las Fuerzas Armadas dirigido por el general Juan Velasco Alvarado, meses después el 24 de junio de 1969, dio el Decreto Ley N° 17716 de Reforma Agraria, norma considerada por la FAO como una de las mejores leyes de la Reforma Agraria dadas en el Tercer mundo. Ley que desarticuló el sistema de la gran propiedad. Aparecen nuevas organizaciones de interés social, en este caso las cooperativas que prefirieron el cultivo del algodón relegando a la vid. El otro factor negativo fue la crisis económica durante el primer gobierno aprista en la década del ochenta, que atenazó aún más a la ya conmovida industria vitivinícola. Fueron dos golpes duros a la actividad vitivinícola, pero ya conocemos a los iqueños, que no pierden las esperanzas, esperan y prosiguen, Carlos Rubini, propietario de la viña Ocucaje, al final de estos conmovidos momentos afirmó: “los productores volvieron a adquirir sus tierras, contratando expertos extranjeros y logran mejorar la obsoleta tecnología que no se actualizaba desde 1940”. Pedro Olaechea de la viña Tacama: enfatiza

“Prácticamente hemos empezado de cero pero, permite que tengamos una industria del vino de calidad y de exportación”<sup>16</sup>. El paso a esta tercera fase que la hemos denominado de Reactivación, como se ha podido ver no se produjo de la noche a la mañana, primero el aumento de población y demanda apurada. Después, casi dos décadas de retracción (1970–1980). En los años noventa nuevamente el Estado, torna su mirada a la actividad vitivinícola, se reactivan comisiones especiales que crean las condiciones para el gran despegue.

Aquí nuevamente recurrimos a Mariana Rosell de Hasselt, presidenta del Club Dionisos y directora de la prestigiosa revista *Dionisos*, ve de cerca estos cambios que se produjeron a fines del milenio y anota: “que la euforia que se vive en la actualidad, (2008), con respecto a las excelencias del pisco y el vino, no pasa quince años”. Antes como hemos visto no fue así, opinión que comparten Alfonso Mejía y Manuel Morrón. En la primera década del siglo XXI se activó no sólo la producción del vino y pisco; también otras actividades concomitantes como el turismo y la gastronomía..

## Bibliografía

AMORES, Fernando C. y Nieves CHISVERI J.

1993 Tipología de la cerámica común bajomedieval y moderna  
Sevillana (ssXV – XVIII). SPAL 2

BANCO LATINO

1990 *Crónicas y relaciones que se refieren al origen y virtudes del  
Pisco.  
Bebida tradicional y patrimonio del Perú.* Lima.

BERETTA CURI, Alcides

---

16 Cf. <http://vinosdesuamerica.blog.pot.com/2008/07.renace-el-vino-del.per.html>

- 2007 *Territorios del vino*. Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos Facultad de Humanidades y ciencias de la educación de la Universidad de la República.año 1, N° 1, Motevideo
- CIEZA DE LEÓN, Pedro de  
1986 *Crónica del Perú, (Primera parte)*, Lima, Fondo Editorial, Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima
- DURAN MONTERO, María Antonia  
1986 *Fundación de ciudades en el Perú durante el siglo XVI*. EEH\_A. CSIC. Sevilla ¿?????
- HUERTAS VALLEJOS , Lorenzo  
2002 *Diluvios andinos, a través de las fuentes documentales*. Lima Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú
- 2009 *Injurias del tiempo. Desastres naturales en la historia del Perú* Editorial Universitaria URP. Lima
- 2012 *Cronología de la producción del vino y el Pisco Peri 1548 - 2010* Editorial Universitaria Universidad Ricardo Palma , Lima
- JÍMENEZ, FERNÁNDEZ, Manuel  
1944 *Las bulas Alejandrinas de 1493 referentes a las Indias* Universidad de Sevilla.
- LACOSTE, Pablo.  
2004 “La vid y el Vino en América del sur: el desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglos XVI al XX)”, en Revista *Universum* vol. 19, N° 2, Universidad de Talca . Chile.

- 2004 *Vinos, carnes, ferrocarriles en el tratado de Libre Comercio entre Argentina y Chile (1905 – 1910)*. Pontificia Universidad Católica de Chile. Rv. Historia N° 37. Chile.
- LIZÁRRAGA, Reginaldo  
1985 Descripción del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile. Madrid
- SAINER LIZARRAGA, Lizardo  
2009 Historia de los sismos en el Perú Catálogo: siglos XV - XVII  
Fondo Editorial Universidad de Lima. Lima
- SÁNCHEZ ALBORNOZ, Nicolás  
2003 *La ciudad de Arequipa 1573 – 1645. Condición, migración Y trabajo indígena*. Arequipa, Perú.
- SILGADO FERRERO, Enrique  
1991 Investigación de sismicidad histórica en América del Sur en los siglos XVI, XVII, XVIII y XIX. Lima Ceresis/ Proyecto Sira.
- STEVENSON BENNET, William  
1972 "Memoria sobre la campaña de San Martín y Cochre en el Perú". En CDIP, Lima.
- VÁSQUEZ ESPINOZA, Antonio  
1969 *Compendio y Descripción de las Indias Occidentales* BAE. t. CXXXI, Madrid.

## **Paisaje y arquitectura en la bodega Los Cerros de San Juan. Una mirada actual sobre sus características patrimoniales.**

Carlos Altezor<sup>1</sup>

### **Resumen**

La bodega Los Cerros de San Juan, en el Departamento de Colonia y próximo al Río de la Plata, nace como consecuencia de la inmigración alemana en la segunda mitad del siglo XIX. A partir de 1854 la actividad empresarial de Martín Christian Lahusen irá conformando un establecimiento agropecuario constituido por estancia, cabaña y bodega, que será el fundamento del desarrollo de la Bodega Los Cerros de San Juan en el correr del siglo XX y hasta nuestros días. El conglomerado social constituido por trabajadores y técnicos de la bodega se nutrió de la herencia inmigratoria de alemanes, irlandeses e italianos mayormente que supieron transmitir todo su saber agrario y particularmente el conocimiento sobre la producción vitícola con iniciativa e innovaciones. La empresa a través de los años construye un complejo que aún se conserva constituido por edificios para la elaboración y conservación de la producción, núcleos de vivienda - reconocidos como "pueblos" - para los trabajadores, hotel y casa de huéspedes, servicios como carnicería, panadería, almacén de ramos generales y una escuela para los hijos de los trabajadores. En San Juan, si bien el paisaje de la viña domina sobre los campos, el territorio de la bodega por la acción del hombre, ha ido integrando el medio natural a un hábitat transformado por él. El paisaje de la vid fue diseñando, desde el siglo pasado, un paisaje nuevo, encauzando la fecundidad natural y la ordenación del territorio sin afectar la armonía con el medio ambiente.

**Palabras claves: conservación, patrimonio, paisaje.**

---

<sup>1</sup> Carlos Altezor, arquitecto, ex Director del Instituto de Historia de la Arquitectura, Facultad de Arquitectura, Universidad de la República.

RECIBIDO: octubre 2 de 2012

ACEPTADO: noviembre 21 de 2012

**Abstract**

Winery Los Cerros de San Juan, in the Department of Cologne and near the Rio de la Plata, born as a result of German immigration in the second half of the nineteenth century. From 1854 business activity will Martin Christian Lahusen forming an establishment consisting animal husbandry stay, cabin and winery, which will be the foundation for the development of Winery Los Cerros de San Juan in the course of the twentieth century and even nuestros días. The social conglomerate constituted by workers and technicians from the cellar here drew immigrants the Germans, Irish and Italians mostly they knew transmit all his knowledge and particularly agricultural production knowledge vitícola with initiative and innovation. The company over the years built a complex that is still preserved buildings comprising the development and maintenance of production, core housing - recognized as "peoples" - for workers, hotel and guest house services such as butchers, bakery, general store and a school for the children of workers. In San Juan, but the landscape of the vineyard field dominates, the territory of the winery by the action of man, has been integrating the natural environment an habitat transformed by it. The landscape of the vine was designed, from the last century, a new landscape, harnessing natural fertility and land management without affecting the harmony with the environment.

**Keywords: conservation, heritage, landscape**

Las bodegas vitivinícolas, enraizadas como actividad agro-industrial en el Uruguay desde los inicios de las transformaciones agropecuarias a fines del siglo XIX, constituyen un acervo patrimonial destacado, tardíamente reconocido y valorizado en un territorio que más allá de sus funciones productivas, define un paisaje y una arquitectura con equipamientos específicos para la producción vitivinícola. Paisaje señalado fuertemente por la actividad de cultivo, no exento de la presencia de una naturaleza originaria, y la presencia de edificios para la función productiva y habitacional, construyendo una particular simbiosis que perdura a través del tiempo, con reconocimientos meritorios en la cultura del trabajo, en lo social y en la economía del país. Gracias al esfuerzo empresarial, rica tradición de trabajo exhibida por propietarios y trabajadores hacia la calidad del producto resultante: el vino. (1).

La óptica sobre la definición de bienes materiales y/o inmateriales que merecen ser considerados patrimonio nacional y por ende ser protegidos y conservados ha evolucionado desde mediados del siglo pasado. El concepto de un patrimonio histórico monumental, de contenidos históricos y artísticos se ha ampliado al concepto de patrimonio cultural, abarcando todo el legado espiritual y material de nuestros antepasados, nutriendo nuestra memoria y construyendo la identidad de una nación: “La noción de monumento comprende la creación arquitectónica aislada así como también el sitio urbano o rural que nos ofrece el testimonio de una civilización particular, de una fase representativa de la evolución o progreso, o de un suceso histórico. Se refiere no sólo a las grandes creaciones sino igualmente a obras modestas que han adquirido con el tiempo, un significado cultural” (2). Por otra parte, el pensamiento y acción sobre la conservación del patrimonio a nivel universal y en el país se ha extendido a la consideración de un patrimonio industrial - que abarca el derivado de la producción agropecuaria, caso de la vitivinicultura - y también sobre un patrimonio del paisaje natural; valorado en sus serranías, montes criollos, sistemas fluviales y áreas protegidas para fauna y flora. En esta mirada, el desarrollo de la cultura del trabajo en el establecimiento Los Cerros de San Juan, ha acumulado tras 150 años de vida, un acervo monumental destacado que lo prestigia y lo ha convertido en punto de referencia en la teoría y la práctica de la conservación del patrimonio rural en el Uruguay. La consideración de los bienes construidos a través del tiempo y heredados de los antepasados, el patrimonio, ha sido asumido con orgullo por la bodega Los Cerros de San Juan, con el compromiso de conservarlo y transmitirlo para las generaciones futuras. Por todo ello, ha sido declarado monumento histórico por la Comisión de Patrimonio Cultural de la Nación del Uruguay (3).

### **El paisaje de la bodega Los Cerros de San Juan.**

El territorio de la Bodega de los Cerros de San Juan, va integrando desde la época colonial el medio natural - señalado por la presencia de ríos, arroyo, montes indígenas, suaves ondulaciones de la geografía y el acento en ella del Cerro de San Juan - a un habitat transformado por el hombre . El cultivo de la vid fue diseñando, desde el siglo pasado, un paisaje nuevo, encauzando la fecundidad natural u ordenación del campo, sin afectar la armonía con el medio .

En los Cerros de San Juan el paisaje de viña domina sobre los campos. Tomando como eje estructurador fundamental el camino este-oeste, tres sectores de viña al norte de él -El Cielo, Don Miguel y Del Hotel - y las viñas al sur -Los Loros, Viña Vieja y La Barra- abrazan los conjuntos habitacionales y de servicio productivo. Permiten en esa conformación, múltiples miradas en derredor donde el paisaje del viñedo se encuentra en primeros planos. Es el caso de la visión del trazado rectilíneo de las hileras de viñas que tiene como remate el horizonte de los campos, o arboledas al borde de los caminos y de arquitecturas en la lejanía. O es el caso de la viña que se descubre tras un monte de olivares , o tras un pequeño lago, en la hondonada de una cañada, teniendo como remate visual edificios de acentos horizontales y armonía de color, respaldada por un entorno vegetal constituido por el parque de la residencia patronal y de árboles añosos (*Fig. 1*). Por otra parte, la presencia de una estética del paisaje natural y cultivado en Los Cerros de San Juan se alimenta no sólo de percepciones ópticas y acústicas, sino también con la colaboración de otros sentidos que tienen que ver con la experiencia de una compenetración con el suelo y sostén de la vida de la comunidad: “El

cultivo forma parte del paisaje porque es la comunicación más íntima posible del hombre y la tierra” (4) .Así la arquitectura, obra del hombre, se integra en ese paisaje, con aquellos lugares que han sido creados, trabajados y preservados por los vínculos y las interacciones entre el hombre y su entorno. Forma parte de él sin violentarlo, erigiendo sus obras medidamente, sin grandes acentos ni protagonismos.

Figura 1



### **La arquitectura en la bodega Los Cerros de San Juan.**

Reconocemos que la arquitectura del medio rural y su entorno constituyen un testimonio cultural, un documento de primer orden para una visión histórica integradora de una zona o región de un país. Los edificios son testigos de la relación del hombre con el medio físico, y por lo tanto, una fuente elemental para poder analizar los sistemas de aprovechamiento productivo del territorio, los procesos de

transformación utilizados, los modos de vida, las relaciones sociales que se desarrollaron, así como las representaciones colectivas.

La bodega - entendiendo por ésta, no sólo los edificios donde se industrializa el vino y se procede a su estacionamiento, sino también el territorio y los servicios complementarios para la producción vitícola- constituyen un particular complejo arquitectónico agropecuario que otrora funcionó como unidad rural productiva: estancia, cabaña y bodega. Observada en su estructura física actual, se conserva sin grandes alteraciones con respecto a los primeros años de su vida empresarial. Los agregados edificatorios y de equipamiento que se han realizado a las construcciones preexistentes no han quebrado la unidad de estilo de la mayoría de los edificios ni violentado el paisaje. Tanto sea éste natural, productivo o parquizado. Es posible afirmar que estas características convierten al conjunto estancia-bodega en un caso excepcional, y tal vez único, en el panorama de la arquitectura nacional y su relación con el territorio.

Figura 2



Desde el punto de vista de la arquitectura de los edificios, el conjunto cuenta con dos ejemplos de excelente calidad. En el tema habitacional; la casa patronal del casco de la estancia con el jardín y parque que la circunda y que actualmente no se halla en el predio de la empresa vitivinícola ( *Fig. 2*). El otro ejemplo lo constituye la bodega primitiva para la elaboración y maduración del vino, hoy conocida como Bodega de Piedra (*Fig.3*).

Figura 3



Estas arquitecturas, sumada a construcciones menores vinculadas al cultivo de la vid, mantienen una armonía de escala y una relación con el paisaje natural y cultivado, que resulta paradigmático en el Uruguay del presente. Y esto no es el resultado del azar sino del esfuerzo de empresarios y trabajadores que aportaron en su cultura de trabajo el respeto al medio que los cobijaba.

La arquitectura de la Bodega Los Cerros de San Juan testimonia las diversas actividades relacionadas con la existencia de una comunidad

de trabajo ,que van desde la más elemental que es el habitar, hasta las más complejas, propias de un conglomerado social, subsidiario del trabajo agropecuario. Muestra algunas características que definen en sí mismas un interés patrimonial evidente, sobre todo en referencia al medio nacional.

En primer lugar, exhibe un ejemplar nivel de conservación edificatoria, tal como fue ejecutada en un tiempo pasado. Esto le permite entre otras oportunidades, ser funcional al sistema productivo actual para la que fue creada, preservarse en sus valores testimoniales sin grandes operaciones de reconstrucción y puesta en valor y acceder a la posibilidad de gestión y práctica de turismo cultural.

En segundo término, el conjunto de construcciones en los Cerros de San Juan luce una unidad de diseño que no ha sido alterada por el tiempo, en cuanto a sus sistemas constructivos, armonía de color, señalada por paredes encaladas blancas y techos metálicos rojos, así como apropiada escala edilicia. Y donde las construcciones contemporáneas, han sido sabiamente proyectadas integrándose cómodamente al complejo. En esta expresión coral de una arquitectura armoniosa, no desentona la arquitectura en piedra realizada para los programas de edificios para la producción y de servicios. La ampliación de la vieja bodega y la unidad almacén -panadería, fueron realizados en el entorno de 1900 y con la autoría probada, para esta última obra, del arquitecto Carlos Nordmann .Debiendo ser valorado el hecho de que a diferencia de la arquitectura rural tradicional -que no registra autores en documentos que lo avalen - en Los Cerros encontramos planos originales y copias de distintos programas arquitectónicos firmados. Y por profesionales de renombre en el ámbito argentino del novecientos, como es el caso del arquitecto Carlos Nordmann, de origen alemán,

residente en Buenos Aires. y con importante obra en la República Argentina (5).

En la arquitectura para la producción vitivinícola, el edificio de mayor valor lo constituye la Bodega de Piedra, de la cual la empresa conserva el plano original, dibujado a tinta china y a color. Sin duda debido a un profesional arquitecto, por la factura del dibujo técnico y decorativo, así como las indicaciones sobre el sistema constructivo y el ingenioso procedimiento en el segundo subsuelo de establecer una posibilidad de enfriamiento del vino. Posteriormente, en 1908, fue ampliada en su perímetro, levantándose para ello muros exteriores de piedras irregulares. El volumen de la bodega se encuentra rematado en sus ángulos por cuatro pináculos. En el plano original se dibuja al frente y sobre la cumbrera, un elegante remate ornamentado con veleta de hierro forjado que hoy no existe (*Fig. 4*). Dispone a su vez de un sótano, la clásica cava de estacionamiento del vino, con un estanque ubicado a lo ancho del edificio, donde un original sistema de cañerías, por las cuales circulaba el vino, permitía su enfriamiento. Este sistema, que aún se conserva, constituye un equipamiento tecnológico de enorme valor desde el punto de vista de la arqueología industrial, a nivel mundial. En un ilustrativo dibujo contemporáneo (*Fig.5*), se aprecia como al principio, una bicicleta, podía ser usada como máquina impulsora del líquido a enfriar, asegurando su circulación por la tubería sumergida en agua de lluvia. Previamente recogida por cañería desde la techumbre y tal como lo indica el plano original. Desde el punto de vista patrimonial merece destacarse una solución constructiva original como lo es el abovedado de las paredes del perímetro del sótano. Este procedimiento fue ideado a efectos de asumir la descarga de esfuerzos de los muros superiores, absorber los empujes laterales del subsuelo y dotar de cierta

iluminación, a través de lucernarios, el sótano. La posterior ampliación del perímetro del edificio, eliminará esta posibilidad cegando aquellos. Es destacable la solución propuesta para ayudar al estancamiento térmico de la bodega colocando doble vidrio en sus ventanas, en una solución ingeniosa de contramarcos que son construidos solidariamente en una sola obra de carpintería.

Figura 4

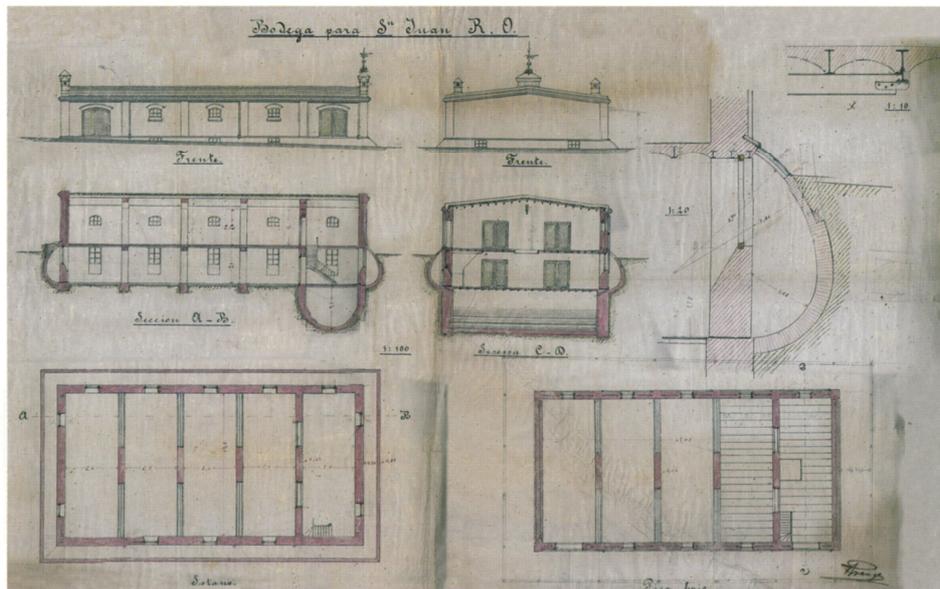
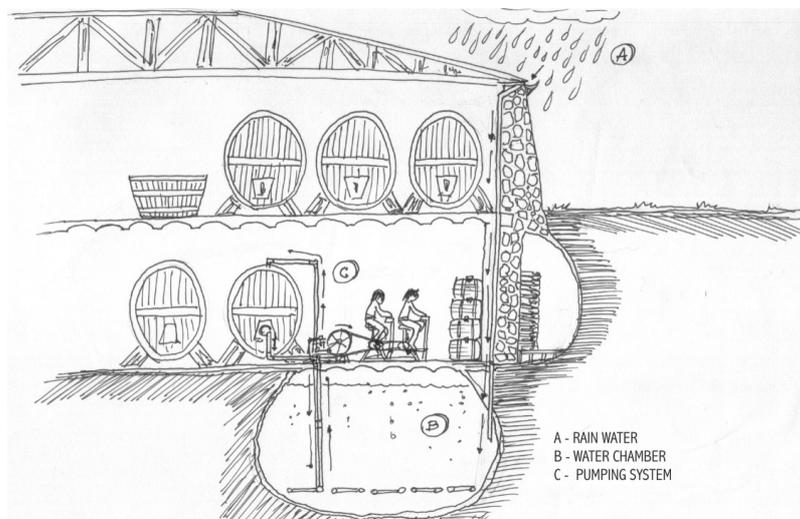


Figura 5



Camino interno de por medio, la Bodega Nueva construida hacia 1966, a pesar de la diferencia de altura con la edificación general y de exhibir una forma arquitectónica de diseño netamente funcionalista, gracias a sus muros blanqueados y techos metálicos rojos, no quiebra la armonía del conjunto edilicio central (*Fig. 6*). Sus paramentos exteriores de doble altura están constituidos por los tanques de fermentación, dejando una espacialidad interna apta para el trabajo y la circulación.

Figura 6



Construcciones auxiliares para carpintería, herrería y depósitos varios se asientan al norte del casco central y sobre el camino que conecta con la ruta nacional. Conservan en su interior material de arqueología industrial de fines del siglo XIX y mediados del siglo XX. Tal es el caso por ejemplo de la herrería, exhibiendo un muestrario de herramientas y de técnicas, o de la carpintería, lugar de trabajo en madera para estructuras como lo son vigas, pilares y cerchas y un diverso equipamiento en todo el complejo productivo y de servicio a través del tiempo. Estos edificios que reconocemos popularmente como galpones, están contruidos en función de anchos muros perimetrales con techos a dos aguas, sostenidos por cerchas de madera apoyadas en los muros laterales y pilares y cubiertos con láminas metálicas, se

mantienen en excelente estado de conservación. Sus entresijos construidos con columnas y vigas de maderas duras multiplican los espacios necesarios como depósitos y trabajos de mantenimiento requeridos por la producción. Un valioso acervo referido a la elaboración y conservación del vino se observa en la Bodega de Piedra: desde los primeros toneles de roble provenientes de Alemania, de sección elíptica, a los usados más modernamente de fabricación francesa, pasando por la producción de época de la Tonelería Uruguaya de Adolfo Simón, con fábrica en Montevideo (Fig. 7). Un verdadero museo de tecnología del frío aplicado a los productos en el tiempo, lo constituye las máquinas de enfriamiento, hoy en desuso, pero conservadas como testimonio del proceso tecnológico. Un complemento de importancia en cuanto a una visión arqueológica de la actividad industrial de Los Cerros de San Juan se mantiene en el almacén. Productos realizados y comercializados, iconografía fotográfica, variados recuerdos administrativos y de vida se encuentran contenidos también en él y preservados para una memoria atenta y afectiva (Fig. 8).

Figura 7



La arquitectura habitacional en la Bodega Los Cerros de San Juan nace con características particulares de un emprendimiento que fue primeramente de explotación pecuaria ( estancia y cabaña), extracción de minerales -arena y piedra - y agraria con especialización hacia la viticultura.

Figura 8



De esa manera, los edificios para necesidades habitacionales se establecieron en tres núcleos: Pueblo de la Estancia, en terrenos hoy de la estancia propiamente dicha; Pueblo de la Bodega, al norte de la misma e integrado a su casco central y el Pueblo del Viñedo, hacia el este, a ambos lados del camino vertebrando todo el conjunto productivo. Están constituidos fundamentalmente por viviendas concedidas a los trabajadores según un prototipo de vivienda mínima, de una o dos dormitorios, dispuestas en tira y con jardín al frente y

fondo apto para huerta. Un techo a dos aguas con cubierta metálica y paredes encaladas, le conceden uniformidad a los conjuntos (*Fig. 9*).

Figura 9



Vinculado al Pueblo del Viñedo y al viejo almacén se encuentran dos programas arquitectónicos particulares: el Hotel, (*Fig. 10*) actualmente club social y la escuela (*Fig. 11*), diseñados por el arquitecto alemán Carlos Nordmann y la residencia para invitados especiales, probablemente primera vivienda patronal (*Fig. 12*). El Hotel resulta una arquitectura introvertida, con un gran patio central. La residencia para invitados muestra una planta abierta, en U, con patio orientado al norte y vinculado al viñedo. Este último edificio luce exteriormente como arquitectura de azotea, cuando en verdad, la cornisa alta oculta un techo metálico a dos aguas, procedimiento común aplicado en la época, a efectos de dignificar una obra. La unidad de diseño que muestran los edificios, así como la decoración

con elementos propios del neoclasicismo en la residencia de invitados, permiten afirmar que ésta también es una obra del arquitecto Nordmann.

Figura 10



Figura 11



Cercano al Pueblo de la Bodega y anexo al espacio delimitado por la herrería y carpintería y el llamado edificio 21, se encuentran viviendas para administradores y personal técnico, que exhiben características propias de los conjuntos, aunque en uno de ellos debe anotarse la presencia de un segundo nivel, con un sencillo porticado para toda la construcción como inteligente intermedio espacial entre un exterior - cuidado jardín con centenarios ombúes - y el interior de las viviendas, completando así la calidad arquitectónica de esta unidad .

Figura 12



En el cruce de caminos del Pueblo del Viñedo, un particular conjunto formado por el antiguo Almacén y Panadería, construidos en piedra y contando esta última con el original equipamiento para la elaboración del pan ,constituyen uno de los acervos más importantes de Los Cerros. Fueron proyectados por el arquitecto Nordmann según

nos indican las copias de planos del acervo documental del establecimiento.

Como obra nueva, la Administración actual anexa al lado este de la Bodega de Piedra, ha sido construida y revestida de piedra, de manera de no quebrar la armonía de diseño arquitectónico con aquella.

En Los Cerros de San Juan, un conjunto de edificios, un sistema de trabajo de cultivo, un monte natural, áreas de siembra, todo conformando un paisaje en relación con contextos históricos concretos que lo han hecho posible, le otorgan un sentido y características patrimoniales, constituyendo para el colectivo de trabajo, señas de identidad relevante y para la cultura nacional un compromiso de protección y de merecida puesta en valor.

## Notas

1 Beretta, Alcides. "En los orígenes y temprana historia de un establecimiento modelo". En AAVV: "Los Cerros de San Juan. 150 años de historia uruguaya". Montevideo. 2005.

2 Carta de Venecia. Carta Internacional sobre la conservación y la restauración de los monumentos y de los sitios. Art. 1. Venecia 1964.

3 "El Poder Ejecutivo animado del propósito de preservar los bienes culturales representativos de la sociedad y en especial de un emprendimiento que ha permitido posicionar a la producción vitivinícola nacional en los primeros sitios a nivel internacional por la calidad de sus productos, accederá a los solicitado, declarando monumento histórico la bodega Los Cerros de San Juan". Ministerio de Educación y Cultura. Montevideo 2 de diciembre de 2004.

4 Sánchez de Muniain, José María. "Estética del paisaje natural". Madrid. 1945.

5 Carlos Nordmann nació en Hannover, Alemania, en 1858. Se graduó de arquitecto en 1879 en su ciudad natal y llegó a la Argentina en 1883, con 25

años de edad, donde va a desarrollar toda su obra pública y privada. Contratado por el gobierno de la Provincia de Buenos Aires, para dirigir las obras del palacio legislativo proyectado por sus compatriotas Heine y Hagemann, instala posteriormente su propio estudio realizando diversos programas arquitectónicos como banco, cine, iglesia, club y numerosas residencias y casas de renta, siendo considerado en su época como el típico arquitecto de "barrio norte" bonaerense. Nordmann fue, probablemente, el arquitecto que más se integró a los lineamientos del academicismo francés, manejando con solvencia tal estilo, como en el ejemplo de la construcción y dirección del Palacio Paz y en su propia casa en Buenos Aires. Ya en el nuevo siglo, su producción continuará en pleno eclecticismo, demostrando una versatilidad estilística notable, como es el caso de su obra para el Coliseo Argentino en 1905. Desarrolló un prototipo de "petit hotel" donde la composición y los ornamentos eran marcadamente franceses, aunque utilizó infinidad de variantes pintoresquistas y antiacadémicas propias de la secesión vienesa. La Sociedad Central de Arquitectos lo tuvo como uno de sus socios de más prestigio por su actividad profesional y gremial en los primeros decenios del siglo, así como la colectividad alemana le brindó reconocimiento por su obra. Falleció en Buenos Aires en el año 1918.

## La Asociación Rural Del Uruguay y la presencia de la Filoxera (1888-1916)

### Presentación

La expansión de la vitivinicultura en Europa y la incorporación de “territorios nuevos” como áreas productoras de vides y vinos (América, Australia, África) fue acompañada de una creciente presencia de diversas enfermedades en los viñedos que exigieron su tratamiento sistemático. Los progresos de la nueva agricultura en el viejo continente y la aplicación de los conocimientos generados en varias disciplinas, en particular la química, abrieron mejores oportunidades para el tratamiento de enfermedades como el mildiu y el oídio, entre otras.

A mediados del siglo XIX se detectó en Burdeos y Borgoña la presencia de un hongo -visible como un polvo sobre la superficie de las hojas de los viñedos-, y fue identificado como *Oidium tuckerii*. La enfermedad generó un descenso de la producción, motivando la preocupación de los viticultores. Diversos ensayos con azufre arribaron a un tratamiento exitoso; pero mientras se hallaba esta solución y advirtiendo que algunas variedades de vides americanas resistían al oídio, numerosos viticultores franceses comenzaron a importar plantas desde los Estados Unidos. La importación –inicialmente esquejes, luego plantas con raíces- fue causa de otro problema: el ingreso de una nueva enfermedad. Es posible que el debilitamiento de los viñedos por su

exposición al oídio y luego al tratamiento con azufre, generaran una oportunidad para la propagación de nuevas enfermedades como la filoxera.<sup>1</sup> Está aceptado que la transmisión se realizó a través de la variedad Isabela – originaria del estado de Georgia- que era resistente al oídio pero sensible a la filoxera.<sup>2</sup> Iniciada la década de 1860, la presencia de esta enfermedad, hasta entonces desconocida, así como su voraz y rápido progreso que la convirtieron en plaga, generaron una tensa situación que convocó y aunó a productores, organizaciones corporativas, gobiernos y científicos.

La filoxera fue detectada por primera vez en las proximidades de Londres (1863) y en las inmediaciones de Gard y en las bocas del Ródano (Francia, 1863 y 1865). En 1865 fue identificada en la zona portuguesa del Duero. Mientras avanzaba en Francia, se propagó a Suiza (Ginebra, 1871 y Sant Gall, 1875), Alemania (Bonn, 1874), Austria (1875), España (Duero, Málaga y Gerona, 1878), Italia (Valmadrera, 1879; Sicilia y Génova, 1880). Después de 1880, la plaga se extendió con mayor rapidez. Por entonces había afectado más de dos millones de hectáreas del viñedo francés, del que solamente un tercio se replantaría. Fuera de Europa, la filoxera alcanzó Australia (1875), Sudáfrica (1880), Argelia (1885) y, en la América del Sur, los casos más tempranos fueron Perú y Uruguay (1888).

El entomólogo americano Asa Ficht<sup>3</sup> describió al insecto, en 1854, como *Daktulosphaira vitifoliae*. Posteriormente, un entomólogo de Paris, Signoret<sup>4</sup>, reconoció que pertenecía al género *Phylloxera*, y Emile Planchon la bautizó como *Phylloxera vastatrix*. Aunque algunos especialistas propusieron volver al nombre que le diera Fitch, el término *phylloxera* fue el que se consolidó.

---

<sup>1</sup> UNWIN, Tim *El vino y la viña* Barcelona. Tusquets, 2001; pp. 377 y ss.

<sup>2</sup> PIQUERAS HABA, Juan “La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926” en *Cuadernos de geografía*, Nº 77, 2005, p. 106.

<sup>3</sup> Asa Ficht (Salem, 1809-1879) médico y entomólogo norteamericano. Fue el primer entomólogo contratado por un Estado, el de Nueva York, para estudiar las distintas especies existentes y particularmente las dañinas. Entre 1855 y 1872 publicó los *Reports on the Noxious, Beneficial, and Other Insects of the State of New York*. En 1855 describió la Phylloxera, asignándola al género *Pemphigus*.

<sup>4</sup> Victor Antoine Signoret (Paris, 1816-1889) Realizó estudios de farmacia y se doctoró en medicina (1845). Se interesó por el estudio de los coleópteros y hemípteros.

Se ensayaron diversos métodos para combatir la plaga sin que ninguno de ellos, durante las décadas de 1870 y 1880, revelara su indiscutida virtud y presentando casi todos, inconvenientes prácticos y casi siempre un alto costo en su implementación. Este período de ensayos generó una gran incertidumbre ante su avance destructivo y se reflejó en distintas publicaciones de los países vitivinícolas europeos y de los nuevos países productores en otros continentes. La prensa europea -y crecientemente la de los países latinoamericanos que iniciaban o modernizaban sus viticulturas- recogía cada tratamiento prometido como eficaz, muchas veces por inescrupulosos que buscaban vender su solución.

De las decenas de tratamientos propuestos y ensayados, unos pocos fueron aplicados con limitados resultados positivos. Una práctica recomendada fue la sumersión del viñedo a 10 cm, durante 40 días en invierno: privado de oxígeno, el insecto no resistía y moría. Louis Faucon<sup>5</sup> lo ensayó en Bouches-du-Rhône y publicó poco después un trabajo.<sup>6</sup> El método era costoso pues requería una infraestructura de diques, compuertas, tuberías, bombas a vapor y abundante suministro de agua.<sup>7</sup>

El tratamiento por sulfuro de carbono fue puesto en práctica por el barón y químico Paul Thénard, en 1869 en Floirac (Gironde). El gas se administraba en forma líquida y mediante inyectores se aplicaba en la zona próxima a las raíces, volatilizándose posteriormente. El éxito de este procedimiento contrastaba con los inconvenientes que generaba. Implicaba riesgos para las personas que lo aplicaban por su toxicidad. Además, el gas resultaba fácilmente inflamable y podía provocar explosiones. Presentaba costos elevados y dificultades técnicas (requería de la instalación de cisternas en los viñedos, motores a vapor, inyectores). Si no se brindaba suficiente producto en la aplicación no se eliminaba la filoxera, en tanto que si era excesivo dañaba el viñedo.

---

<sup>5</sup> Louis Faucon (Tarascon, Bouches-du-Rhône, 1816-1897) viticultor.

<sup>6</sup> FAUCON, Louis *Sur la maladie de la vigne et sur son traitement par le procédé de la submersion*, Paris, Mémoires présentés à l'Académie des sciences, tome XXII n° 13, 1874

<sup>7</sup> MARÍN ARROYO, Daniel "Crisis filoxérica y de exportaciones: ¿realidad o mito?" en *Cuadernos de Estudios Manghegos* N° 33, 2008; p. 162.

También fue limitada la plantación de viñedos en terrenos arenosos. En las costas de Languedoc y la Camargue se ensayó con cierto éxito. En estos dominios se desarrolló una viticultura resistente a la filoxera que poco después producían los llamados «vins de sable». En base a esta experiencia se intentó implantar en otros países un método que consistía en practicar hoyos en la tierra para plantar la viña y cubrirlos con arena.<sup>8</sup>

Finalmente, la solución se encontraría en el lugar de origen de la filoxera: las vides americanas. Los científicos franceses fueron quienes avanzaron más en ese camino. En 1875, la «Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault» realizó una encuesta sobre las viñas americanas plantadas en este departamento: recogió una opinión favorable entre los viticultores, respecto a su resistencia a la filoxera. No obstante, el vino que se obtenía no era agradable, con “un toque foxé” (aludiendo a la orina del zorro). También se hicieron ensayos para obtener híbridos productores directos, resultado de cruzar variedades americanas o éstas con variedades europeas, pero los resultados fueron igualmente decepcionantes.

La solución se fue encaminando hacia la técnica del injerto de la vitis vinífera europea sobre una raíz americana. Sin embargo, avanzar hacia este objetivo no fue tarea sencilla. En Francia, las posiciones se decantaron entre “sulfuristas” y “americanistas”, y el desconcierto ganó a los pequeños viticultores en la Borgoña.<sup>9</sup>

En el otoño de 1873 Emile Planchon fue comisionado por el gobierno francés para visitar los distritos de cultivo de la vid en los Estados Unidos, tarea que cumplió en compañía del entomólogo británico Charles Valentin Riley, residente en este país. A su vez, a principios de 1874, el botánico Alexis

---

<sup>8</sup> LEGROS, Jean-Paul ; ob. cit. ; pp. 168-170

<sup>9</sup> LUCAND, Christophe Les Négociants en vins de Bourgogne. De a fin du XIXe siècle à nos jours Bordeaux. Éditions Féret, 2011 ; p. 72

Millardet, profesor de la Universidad de Burdeos fue encargado de ordenar y clasificar la información reunida proveniente de los Estados Unidos.<sup>10</sup>

El camino de replantar los viñedos era costoso y complejo, ya que era necesario realizar estudios sobre las variedades americanas ya que se habían identificado hasta ese momento unas 18 especies. Entre las principales: *Vitis rotundifolia*, *V. labrusca*, *V. aestivalis*, *V. berlandieri*, *V. cordifolia*, *V. cinerea*, *V. rupestris*, *V. monticola*, *V. riparia*.

Finalmente, señalar que en el combate a la filoxera cumplieron un importante papel las medidas adoptadas por los gobiernos a nivel nacional –a veces débiles e insuficientes, otras más acertadas y efectivas-, los acuerdos entre los Estados en los eventos internacionales, principalmente europeos, convocados para evitar la propagación de la plaga. En 1878 varios países europeos afectados por el mal se reunieron en la llamada Convención de Berna, con el objetivo principal de combatirlo y acordaron diversas medidas legales que serían aplicadas tanto por los países miembros como por aquellos que no pertenecían.<sup>11</sup>

Las proyecciones de la filoxera fueron de altísimo impacto. La plaga no sólo afectó a la casi totalidad de los países productores, sino que concurrió a transformar la agricultura y la sociedad. Los efectos de este desastre replicaron sobre la cultura y se proyectaron en el despoblamiento rural y la emigración masiva. La comprensión de cómo se libró la batalla revela mucho sobre la forma en que la ciencia y los científicos interactuaron entre sí, con la naturaleza y sus entornos culturales.<sup>12</sup>

Los costos de la guerra contra la filoxera fueron enormes y, según una autoridad, habían significado para Francia tanto como los pagos de

---

<sup>10</sup> GALE, George ob. cit.; p. 76

<sup>11</sup> BRIONES QUIROZ, Félix; HERNÁNDEZ SANDOVAL, María Cecilia “La Convención de Berna y su lucha contra el insecto *Phylloxera Vastatrix*” en *Estudios avanzados* N° 14, 2010; pp. 177

<sup>12</sup> GALE, George *Dying on the Vine: How Phylloxera Transformed Wine* **University of California Press, 2011; p. 71.**

indemnización a Alemania después de la guerra de 1870.<sup>13</sup> Un tercio del viñedo francés había desaparecido para no ser replantado. Miles de viticultores abandonaron su tierra y emigraron a las ciudades -Marsella duplicó su población durante el período, pese a que su departamento había perdido población en general. Otros salieron del país con la esperanza de empezar de nuevo la viticultura en tierras libres de filoxera como Túnez y Argelia.<sup>14</sup> En algunos países y regiones, los daños provocados por la filoxera se proyectaron en la desvalorización de las propiedades y su transferencia, como en el Alto Douro (Portugal) lo que permitió incorporar nuevas técnicas más costosas por la mayor capacidad financiera de los nuevos propietarios y reforzando la dependencia del capital productivo respecto al capital comercial.<sup>15</sup>

La filoxera afectó de forma muy distinta a los grupos y clases sociales que vivían de la vitivinicultura. En la región de Jerez, miles de viticultores se vieron obligados a abandonar sus viñas o emplearse en los cortijos.<sup>16</sup> En algunas regiones de Cataluña, como el Penedès, la crisis de la filoxera no solo provocó como en otras partes un éxodo de agricultores, sino que aceleró un proceso de transición demográfica.<sup>17</sup> En el Piemonte se fortaleció el éxodo de los viticultores arruinados hacia los centros urbanos -donde el desarrollo industrial era un atractivo- y hacia ultramar, siendo los principales destinos Argentina, Estados Unidos y Francia y en menor medida Suiza y Brasil.<sup>18</sup>

La filoxera también provocó profundos cambios en los procesos productivos con la generalización del abonado de las viñas, nuevas formas del trabajo en el viñedo, la aplicación de productos químicos. Por otra parte, si bien

---

<sup>13</sup> GALE, George *Dying on the Vine: How Phylloxera Transformed Wine* **University of California Press, 2011; p. 85**

<sup>14</sup> GALE, George ob. cit.; **p. 85**

<sup>15</sup> SEQUEIRA FERREIRA, Carla Maria *O Alto Douro entre o livre-cambismo e o proteccionismo: A "Questão Duriense" na economia nacional* Porto, 2010

<sup>16</sup> LÓPEZ ESTUDILLO, Antonio "La vid y los viticultores de Jerez, la crisis comercial y el impacto de la filoxera un campo abierto a la investigación" en *Revista de historia de Jerez* Nº 1, 1995; pp. 41-42

<sup>17</sup> COLOMÉ FERRER, Josep; VALLS -JUNYENT, Francesc "Las consecuencias demográficas de la crisis filoxérica en la región vitícola del Penedès (Cataluña)" en *Historia Agraria*, nº 57; Agosto 2012.

<sup>18</sup> RAPETTI, Vittorio *Uomini, collina e vigneto in Piemonte, da met-a ottocento agli anni trenta* Alessandria. Istituto per la Storia Della Resistenza in Provincia di Asti; 1984; p. 171

en casi todos los países se registraron retrocesos en las superficies ocupadas por los viñedos incrementó notablemente su productividad. Definitivamente, tanto en los países europeos como en los nuevos emergentes vitivinícolas, la plaga incidió en generar una nueva viticultura, sobre bases científicas, con una mayor productividad y calidad que compensó la reducción de las superficies que anteriormente ocupaban los viñedos.

En Uruguay, terratenientes y agricultores mostraron preocupación por la presencia de diversas enfermedades en los cultivos. La Asociación Rural del Uruguay (ARU), fundada a fines de 1871 por un sector de terratenientes “progresistas”, impulsó un programa de moderna agropecuaria (agricultura de innovación, mestización ganadera, asociación de agricultura y ganadería, desarrollo de una industria nacional sostenida en las materias primas del agro, etc). Realizar agronomía moderna sin agrónomos no era un camino de seguridades. Los proyectos sucesivos para la creación de escuelas agrarias fueron anegando uno a uno a lo largo del siglo XIX, hasta que finalmente concretó la instalación de un establecimiento en vísperas del 900. La Universidad estatal –única en el país- incorporó tardíamente las facultades agrarias, de modo que los primeros y pocos agrónomos y veterinarios uruguayos se formaron en el exterior; inicialmente en Europa (Paris era el principal atractivo), pero crecientemente, la Universidad de La Plata convocó a los hijos de terratenientes innovadores.

La ARU inició, en 1872, la publicación de una revista institucional, de edición quincenal. Desde 1875 incluyó artículos sobre filoxera recogidos de publicaciones francesas y españolas principalmente, síntesis de diversas notas publicadas en periódicos europeos, fragmentos de textos de autoridades notorias en el tema. Progresivamente incluyó notas breves de directivos de la institución, de terratenientes y agricultores que realizaban una síntesis de sus lecturas y de sus experiencias agrarias. El seguimiento del tema cobra mayor presencia en la revista revelando el interés y las preocupaciones de los viticultores uruguayos. Por otra parte, la tardía presencia de la filoxera en el viñedo uruguayo (1893) se benefició de los progresos alcanzados en Francia

en la búsqueda de una solución efectiva, de modo que la plantación por injerto sobre pie americano se impuso rápidamente y sin dudas. En vísperas de la crisis de 1929 el viñedo uruguayo ya había sido reconvertido.

Alcides Beretta Curi

## Documentos<sup>19</sup>

### Documento Nº 1

“es preferible que la filoxera se haya producido ahora, y no que hubiese hecho su aparición cinco años más tarde. Hoy los perjuicios son menores; los medios de extinción más fáciles, por lo mismo que son más reducidos los focos infestados, y las nuevas plantaciones se harán como aconseja la práctica europea” y añadía “Con la filoxera o sin ella, será la viticultura una fuente de recursos y de riqueza nacional; y sin exagerarse los peligros, pero sin disimulárselos tan poco, hay que seguir con fe y con energía las plantaciones el año próximo”.<sup>20</sup>

### Documento Nº 2

“El Ministerio de R. E. C. y Agricultura envía una solicitud del Señor Portal á informe de la Asociación en la que se pide autorización para introducir sarmientos de vid con procedencia de Francia para hacer plantaciones en el país. Convenientemente discutido el punto se tomo la siguiente resolución: Hagase notar a dicho Ministerio el gran peligro que existe de introducir cualquier clase de sarmiento de cualquier procedencia que fueren y los perjuicios que en nuestros pocos viñedos podia originar el devastador insecto

---

<sup>19</sup> Los documentos nº 4 y siguientes fueron relevados por la investigadora Ana Clara Polakof

<sup>20</sup> D. Ordoñana (Secretario Perpetuo de la ARU) “La filoxera” en “Revista de la Asociación Rural del Uruguay” Año XXII Nº 5; Montevideo, Marzo 15 de 1893.

phylloxera, que por esto mismo debe mantenerse integro el decreto prohibitivo aconsejando su rigurosa observación”.<sup>21</sup>

### Documento Nº 3

“Las cepas de origen americano que, debido a los estragos del terrible filoxera vastatrix, han dado motivo á la revolucion vinícola que viene operándose en Francia y en los demás países atacados por este flagelo, sólo están representadas entre nosotros por una variedad que nuestro inteligente cuanto patriota amigo don Juan G. Corte, de inolvidable recuerdo, hizo venir de la provincia brasilera de Rio Grande, confiándome su propagacion, á la que le di toda la extension que me fué posible, consiguiendo que hoy dia figure en casi todas las quintas que hermocean los alrededores de Montevideo. Esta cepa que es rústica, sumamente productiva, refractaria al oidium y que como todas las de su origen, es el único y verdadero antídoto contra el filoxera, merece ser ampliamente multiplicada, no solo para la fabricación directa de vinos, sino como porta-ingerto de las variedades delicadas europeas, que de ese modo se verian excentas en todo caso del filoxera, si desgraciadamente, como es de temer, este enemigo de viñas hiciese su aparicion en este país. Varias veces fabriqué vino con esta cepa”.<sup>22</sup>

### Documento Nº 4

“La filoxera vastatrix continúa haciendo sus estragos en diversas regiones de Europa, y como nosotros nos hemos ocupado muchas veces de prevenir su introducción en la República, creemos de oportunidad hacer conocer el artículo 5.º de la ley que acaban de emitir las córtes españolas porque es de útil aplicacion para nosotros;ese artículo dice así: <<Se autoriza

---

<sup>21</sup> ARCHIVO ARU Libro de Actas Nº 2 de la Junta Directiva de la ARU, 1875-1880: Sesión de octubre 31 de 1879, folio 341

<sup>22</sup> DE LA TORRE, Luis en “Viticultura” en “Revista de la Asociación Rural del Uruguay” Año XII nº 14; Montevideo, julio 31 de 1883

al Gobierno para que, de acuerdo con la Comisión Central, pueda prohibir por el tiempo que las circunstancias aconsejen, la introducción en España y sus islas adyacentes de sarmientos, barbados y púas; de todos los residuos de la vid, como los troncos, raíces, hojas y cuanto haya servido para el cultivo de este arbusto, aunque se importase como leña o combustible y todo género de árboles arbustos y cualesquiera otras plantas vivas procedentes de regiones infestadas por la filoxera. Las semillas y las plantas desecadas y convenientemente preparadas para los herbarios estarán en todo caso exentas de esta prohibición.>> Siguen al artículo 5.º otros artículos más o menos del mismo orden, en que se encare con los medios de preservar las viñas de la filoxera existente en las fronteras de Francia, que en verdad presentan un cuadro bien triste bajo el punto de vista de la producción, que sólo por los medios combinados de la ciencia y del arte dan algunos pámpanos y racimos que escasamente remuneran su entretenimiento”.<sup>23</sup>

## Documento Nº 5

“El cultivo de la vid comun sigue extendiéndose asombrosamente en la progresista España (...) Mientras tanto, la filoxera vastatrix sigue arruinando los viñedos de este país y poderosas familias y compañías agrícolas poderosísimas se funden visiblemente, sustentando año por año sus viñas con remedios anti-filoxéricos, que, por lo caros y las malas condiciones del artificio de la vegetación, se comen el total de los productos. Al fin, el anhelado remedio parece haberse encontrado en California en la aplicada práctica del mercurio, es decir, en el azoque, llevado á la ejecución por el agrónomo M. Bauer que se dedica á la viticultura californiana desde 1849, siendo puede decirse el Aguilar y Leal de ese producto en aquel país, habiendo sido de los iniciadores de ese cultivo en diversas escalas. Para nosotros este asunto revista ya mucha importancia, pues nuestros distinguidos amigos D. Luis de la Torre y D. Francisco Vidiella creyeron alguna vez en la existencia de la filoxera en sus viñedos y si no se manifestaron sus efectos en una forma tan destructora como

---

<sup>23</sup> “Revista de la Asociación Rural del Uruguay” Año XIV nº 8; Montevideo, abril 30 de 1885

en Francia, juzgamos nosotros que siendo así se debe pura y simplemente á la fuerza vegetativa de nuestro suelo. Es sensible que esta bellísima parte de Francia, que estas regiones de la Agaronna y de Gate, que estos agricultores tan inteligentes, que esas casas y esas granjas sufran tan horribles contrariedades y estén muchas de ellas amenazadas de abandono ó teniendo que cambiar la índole de sus cultivos. Las vides americanas, las mismas que se cultivan en la zona agrícola de Montevideo, resisten bastante bien á la invasion filoxérica; pero sea porque los vinos que suministran no se ajusten á los gustos y necesidades del comercio, ó porque esta vid tenga relativamente muy corta existencia en relacion á los gastos de entretenimiento, es lo cierto que los viticultores de este país no manifiestan entusiasmo alguno por su propagacion. Por todo esto, el azogue sistema Bauer como anti-filoxérico está preocupando hoy la atención, no solamente de la Francia vinícola, sino de toda Europa meridional, y los diarios agrícolas de Francia, Italia y España dado á luz simultáneamente en estos días, la traduccion completa de lo publicado por el Boletin, dando la noticia del descubrimiento con el método Bauer y tambien la comunicacion de Mr. Morse participando el brillante resultado de su exámen en las viñas de M. Hagen puestas en curacion. Los periódicos agrícolas que emiten opiniones propias acerca del azogue, la emiten favorable añadiendo sin embargo que se necesitan muchas y numerosas pruebas, y en este concepto las hemos visto practicar oficialmente entre distintos puntos de las regiones vinícolas de Francia y algunos de ellos en estos últimos dias. Mientras tanto Mr. Bauer que considera resuelto el problema filoxérico por su invencion y perseverancia, solicita del gobierno francés, ó reclama más bien dicho, la recompensa nacional de 300,000 francos ofrecida al descubridor de un remedio eficaz contra la plaga, y contestando á una comunicacion del ministro de agricultura en que solicitaba la descripcion del remedio y su método de aplicacion en las plantas, ha enviado la interesante nota que damos a continuación [...] Pero si hay alguna nacion verdaderamente perjudicada con la presencia de la filoxera, esa nacion, como hemos dicho, es la Francia, que segun documentos oficiales que tenemos á la vista, tenia ántes de la invasion del cólera filoxérico 2.400.000 hectáreas plantadas de vides, de las cuales han desaparecido 760.000 y 640.000 se hallan mortalmente atacadas. [...] Francia

se empobrece en 350.000,000 francos pro año á consecuencia de los estragos causados por la filóxera [...] suponiendo que la enfermedad no recrudezca [...]. La calamidad que pesa, pues, á la Francia, es en todos conceptos sería [...]”.<sup>24</sup>

### Documento Nº 6

“Es sabido que las zonas vitícolas de Europa han sufrido una verdadera depredación con el ataque de la phylloxera, y que ha tenido que hacerse el replante casi completo de los viñedos más afamados, apelando al medio más práctico y eficaz para impedir los efectos de aquel destructor insecto, el ingerto sobre piés de vides americanas, si no exactamente inmunes, muy resistentes al mal. Pues bien, el señor Vidiella, previendo que la despreocupación administrativa y la ignorancia han de hacer que la phylloxera sea introducida al país, ha importado semillas de las variedades americanas solonis y riparias, que mayor resistencia ofrecen, y hecho almácigos en número considerable, para con ellos formar piés sobre los que se ingerten las variedades viníferas que mejor vienen en nuestra zona. Este sistema es el más práctico y el aconsejado por la ciencia y experiencia, y nos es grato consignar que las riparias y solonis se han desarrollado con asombrosa rapidez y frondosidad”.<sup>25</sup>

### Documento Nº 7

“Hasta ahora la filoxera no ha sido constatada en las viñas del Uruguay. La proximidad de un foco filoxérico como el de Buenos Aires, las relaciones tan frecuentes con los países europeos infestados, son condiciones fatales para la República Oriental. Parece muy difícil, si no imposible, que sus viñedos se escapen del contagio cuando el mal se ha propagado en casi todos los países del mundo. Delante una probabilidad tan grande y enfrente de un mal tan

---

<sup>24</sup> “Remedio contra la phylloxera” en “Revista de la Asociación Rural del Uruguay” Año XIV nº 9; Montevideo, mayo 15 de 1885

<sup>25</sup> “Establecimientos rurales: I. Cortijo Vidiella” en “Revista de la Asociación Rural del Uruguay” Año XIX, nº 2; Montevideo, enero 31 de 1890

terrible, la prudencia aconseja tomar precauciones preventivas en la formación de los nuevos viñedos, empleando parras injertadas sobre las vides americanas resistentes. Nada, todavía se ha hecho en este sentido. [...] anunciando en Abril de 1888 al Gobierno de Chile que la filoxera acababa de ser constatada oficialmente en los viñedos vecinos de Buenos Aires. [...] acerca de la misión de estudio de la filoxera en Buenos Aires, efectuado el año pasado el año pasado [...] estudié algunas de las viñas vecinas de Buenos Aires, señaladas por el señor Gonzalez como infestadas de filoxera y otras no indicadas, con el fin de comprobar las aseveraciones emitidas en el informe en cuestión y de recoger personalmente muestras de raíces con el insecto. En la viña de la fina del señor L. Naon, situada en Caballito de Flores, encontré filoxera en gran abundancia, en los cuarteles plantados de pinot negro y que parecían menos atacados que el resto del viñedo. En otra viña del mismo dueño, plantada con la variedad americana, Isabela, constaté también filoxera en cantidad notable. Tomé muestras de raíces con filoxera provenientes de las dos vides: pinot é Isabela. El viñedo del señor Naon estaba indicado por el señor E. Gonzales como filoxerado. Después vi la viña del señor Benjamin del Castillo [...] indicios ciertos de que la filoxera había matado la platna. En San Martín, [...] hallé mucha filoxera en la viña y recogí raíces absolutamente cubiertas por el insecto y sus huevos. [...] Por consiguiente, no solamente la filoxera existe en los viñedos señalados [...] sino tambien en otras [...]. Además, el mantenimiento de este foco filoxérico es una amenaza constante [...]. No se ha tomado ninguna medida práctica para la destrucción de la filoxera, ni para impedir su propagación. [...] Fuera de la filoxera, en las viñas de Buenos Aires encontré las siguientes enfermedades: erinosa, oídium, antracnosa y mildew. [...] Bahía blanca [...] No encontré mildew, ni filoxera tampoco”.<sup>26</sup>

---

<sup>26</sup> “La misión de estudio del señor Le Feuvre” en “Revista de la Asociación Rural del Uruguay” año XIX, n°12; Montevideo, junio 30 de 1890

## **“Estudio léxico de las enfermedades de la vid (1870-1900)” (proyecto de Iniciación a la Investigación)**

Ana Clara Polakof

Este proyecto fue financiado por la CSIC durante el período de abril de 2010 hasta fines de marzo de 2012 y se enmarca en un proyecto marco interdisciplinario denominado “La vitivinicultura uruguaya en el marco regional y sus raíces mediterráneas y atlánticas (1870/2000)” dirigido por el Dr. Alcides Beretta Curi.

Este informe intenta mostrar si los objetivos, los resultados esperados y las preguntas que nos realizamos en el proyecto fueron obtenidos y respondidos. Los objetivos que nos planteamos fueron:

### **Objetivos generales:**

1. Concurrir, desde la lingüística, a una reconstrucción de la historia de la vitivinicultura uruguaya, a partir del estudio del lenguaje relacionado con la viticultura, tanto específico como no específico.

2. Avanzar en el relevamiento de archivos y fuentes existentes para el estudio del lenguaje relacionado con la vitivinicultura.
3. Participar en y fortalecer el diálogo multidisciplinar que tiene lugar en el proyecto marco.

### **Objetivos específicos:**

#### Estudiar:

1. la terminología específica de las enfermedades de la vid, generado por científicos, estudiosos y amateurs de la temática.
2. la terminología utilizada en la revista de la Asociación Rural del Uruguay a) en los artículos redactados por la elite; b) en artículos reproducidos de otras fuentes; c) en las cartas de los suscriptores que eran publicadas en ese órgano oficial de la institución y verificar si se logró estandarizar la terminología tempranamente, o si este fue un proceso gradual.
3. los préstamos tomados de otras lenguas por los viticultores sobre este tema e identificar las posibles rutas o vías (lecturas de manuales, la revista gremial, contacto con agrónomos y técnicos, etc.), ver si los adaptan al español y cómo los adaptan.
4. Estudiar algunos documentos en particular: a) la Encuesta a los viticultores, realizada por la Asociación Rural en 1888; Esta encuesta probó ser riquísima para estudios de tipo lingüístico por lo que fue objeto de comunicaciones y publicaciones b) las actas del congreso de vitivinicultura que la Asociación Rural convocó en 1900:
5. el lenguaje utilizado, por viticultores y no viticultores, para describir los desastres generados por las enfermedades de la vid.

Todos estos objetivos fueron, en mayor o menor medida, alcanzados. De aquellos objetivos de carácter general podemos afirmar que hemos podido reconstruir, al menos, el inicio de la terminología relacionada con la viticultura, así como hemos hecho un estudio léxico, menos especializado, que se vincula justamente con el hecho de que establecimos nuestro estudio en el inicio de la vitivinicultura uruguaya; respecto al relevamiento de fuentes, creemos que hemos podido recuperar algunos fragmentos de la revista de la Asociación Rural que habían sido dejados de lado, así como incluir algunas obras periódicas en las que había presencia del mundo viticultor (como los diarios “El día”, “La tribuna popular”, la revista-semanario “Caras y caretas”, etc.); hemos interactuado con el grupo de investigación continuamente, particularmente en nuestras reuniones grupales que nos permiten establecer un diálogo que, creo, ha sido beneficioso para todos. De aquellos objetivos de carácter específico, podemos afirmar que hemos estudiado la terminología específica de las enfermedades de la vid y hemos reconocido la dificultad de estudiarla en el período seleccionado dado que es el período formativo de la lengua de la vid y el vino en Uruguay; esta terminología fue estudiada en la revista de la Asociación Rural del Uruguay en distintos artículos, escritos por diversos actores sociales, y hemos podido verificar que el proceso de estandarización de la terminología fue un proceso gradual (Polakof 2012) y que aún no había acabado en el 1900; hemos observado que la mayoría de los nombres dados a las enfermedades provenían de lenguas clásicas (griego o latín) o de lenguas extranjeras (francés o inglés) y que la adaptación de estos términos fue, así como lo fue la estandarización, un proceso gradual, es decir que, al principio, se usaban los términos calcados de las lenguas originales y, ya casi al final del período analizado, se empezaron a adaptar gráficamente al español (se utiliza *filoxera*, en lugar de *phylloxera*); se estudiaron los documentos mencionados en el objetivo 4 y se encontraron resultados muy diferentes: la encuesta de 1888 probó ser riquísima para estudios de tipo lingüístico por lo que fue objeto de comunicaciones y publicaciones (Polakof en prensa), mientras que las Actas del Primer Congreso de Vitivinicultura de la Asociación Rural no

presentaron la rica variación léxica que presentó la encuesta, pero sí puede tomarse como punto de partida de la terminología normalizada de las enfermedades de la vid, por lo que resulta relevante para el estudio terminológico; el último objetivo fue el menos estudiado porque se aleja del resto de los objetivos, igualmente, puede observarse en los estudios realizados sobre la encuesta en la que los viticultores describen los efectos de la enfermedad o de la plaga, en los que se puede observar la devastación que provocan los daños ocasionados por las enfermedades y plagas. Sin embargo, este no fue estudiado específicamente pues encontramos que se alejaba del resto de los objetivos, ya no pertenecía a la esfera léxico-terminológica.

En el transcurso del proyecto logramos obtener, un avance significativo en el estudio propuesto a nivel del conocimiento: recuperación de información y documentación; logramos construir el comienzo de la historia de la lengua relacionada con la viticultura y esclarecer la terminología relativa a las enfermedades de la vid. Hemos logrado, apoyados en la no existencia de estudios de este tipo, delimitar muchos de los términos existentes en la última parte del siglo XIX vinculados con las enfermedades y plagas de la vid, así como hemos establecido el desarrollo de la lengua de la vid y el vino desde una lexicología menos especializada, con bastante variación, hasta una terminología más especializada y normalizada, como la que encontramos en el congreso de 1900 que podría, como mencionamos, tomarse como punto de partida de la terminología relacionada con las enfermedades y plagas de la vid en el viñedo uruguayo. También se esperaba dar a conocer la posibilidad de hacer un estudio multidisciplinario que incluyera la lingüística como generadora de conocimiento que hiciera aportes relevantes a la historia de la vitivinicultura uruguaya y de la región. La interdisciplinariedad ha sido lo más difícil de lograr en el proyecto y en el grupo de investigación, al menos en lo que el relacionamiento de la lingüística con el resto de las disciplinas respecta. Sin embargo, creemos que de a poco vamos aprendiendo a hacer una investigación interdisciplinaria, adaptando la lingüística a las otras disciplinas, así como las otras disciplinas a la lingüística. Se

va dibujando un futuro en el que esta interdisciplinariedad sea real y esperamos poder conseguirlo en artículos futuros, si no lo hemos conseguido, al menos un poco mejor, en Polakof 2012.

En el proyecto nos hicimos una serie de preguntas y todas han tenido respuesta, seleccionamos las preguntas que, consideramos, aportan al entendimiento de lo conseguido a los largo de nuestra investigación:

**¿Qué aportes puede hacer la lingüística al proyecto marco?** La lingüística ha logrado hacer aportes de conocimiento general, así como ha logrado establecer distintas categorías que pueden ser útiles para futuras investigaciones. Por ejemplo, hemos logrado establecer la existencia de dos grupos diferenciados de vitivinicultores: aquellos que tenían acceso al conocimiento terminológico y aquellos que no. Esto implica una posible categorización social que tiene que ver con el estatus social que los distintos vitivinicultores tenían: una clase alta y una baja o media.

**¿Qué aportes puede hacer este proyecto con respecto a las relaciones existentes entre la lengua y la viticultura?** Este proyecto ha demostrado que existe un vínculo real entre la lengua y la viticultura. En este caso, nos centramos en las enfermedades y vimos que los viticultores, escritores debían recurrir a la lengua, fuera especializada o no, para transmitir los conocimientos vitícolas. El eje central de esta pregunta se basa en la evidencia de que es necesaria la lengua para transmitir conocimientos, en este caso en particular, que están relacionados con la viticultura. Esta pregunta podría replantearse, para ser un poco más específica, y, preguntar *qué aportes puede hacer el proyecto respecto a la relación existente entre la creación de una lengua de especialidad y la viticultura*. Esta pregunta se responde de la siguiente manera: este proyecto aporta grandes conocimientos respecto al comienzo de la creación de una lengua de especialidad en Uruguay. Es posible ver, gracias a la investigación realizada en el marco de este proyecto de iniciación, cómo se va creando, cómo se va especializando la

lengua que se relaciona con las enfermedades y plagas de la vid. Fuimos observando cómo se parte de palabras poco precisas, o algunas un tanto más, y de a poco se va forjando un conocimiento más especializado, que se logra con el esfuerzo de varios viticultores que viajan por el mundo y estudian, que se ve reflejado en la creación o, más bien, en la consolidación de una lengua de especialidad en el congreso del 900 en el que quedan relegadas las unidades léxicas poco precisas.

**¿Cómo se estudia el léxico relacionado con las enfermedades de la vid?** Esta es una pregunta metodológica que podría, sin lugar a dudas, dar lugar a un artículo futuro sobre la metodología del estudio léxico y terminológico a fines del siglo XIX. De manera abreviada, podemos afirmar que se estudia leyendo y recolectando datos, analizando revistas y estudiando en manuales agronómicos. Es posible, así, ver distintos fenómenos léxicos que rozan distintas disciplinas, como la lexicología y la terminología. Ha sido, también, una metodología aprendida mediante la práctica en la que nos dimos cuenta de que había algunas problemáticas con la metodología que nos habíamos planteado inicialmente, y una riqueza textual en las revistas de la ARU con la que tampoco habíamos contado inicialmente. Esta metodología combina aspectos de la lingüística histórica, con algunos de la lexicología y otros más propios de la terminología que tienen que ver por un lado, con el respeto de las formas gráficas del momento, por el otro, con elementos claramente pertenecientes al léxico general, y, finalmente, por el reconocimiento de unidades especializadas que se estaban empezando a consolidar lentamente en el siglo XIX.

**¿Qué papel jugó la Asociación Rural en la divulgación de la terminología propia de la temática? ¿Logró estandarizar la terminología o no?** Juega un rol muy importante pues es, en el inicio de la viticultura, la Asociación que unía y reunía conocimientos y expertos viticultores. No logra estandarizar la terminología en el primer período (hasta 1888) porque no se buscaba una normalización terminológica. Luego de 1895, pareciera ser que hay

una cierta tendencia a normalizar algunos términos, como, por ejemplo, el de *filoxera* que aparece frecuentemente escrito (por no decir siempre escrito) en la forma actual antes mencionada. Aunque encontramos, quizás por cultismo, alguna forma escrita con *-ph-*. A su vez, en el congreso del 900 ya parece estar bastante estandarizado todo, aunque hay que tener en cuenta que quienes intervinieron en dicho congreso eran claramente especialistas por lo que no se debería generalizar a partir de los datos. De todas formas, se puede afirmar que la ARU jugó un rol importante en la divulgación y en la estandarización de estos términos, al menos en el ámbito especializado de la viticultura y entre aquellos que podían tener acceso a la revista. Así es como, también, puede comprobarse la existencia de términos completamente normalizados como *filoxera* en diarios no especializados como “El día” en la década del 1890, más específicamente en 1893.

**¿Qué nivel de aceptación tuvieron los términos propuestos por la Asociación Rural del Uruguay y/u otros centros encargados de la divulgación sobre dicha temática?** Depende del término y el efecto que estos tuvieron en la viticultura real. Por ejemplo, el término *filoxera* se divulgó rápidamente y no presentó mucha variación léxica (aunque sí variación ortográfica), pero términos como *mildew*, que tenía su variante española *peronóspora*, sufrieron mucha variación, que quizás también estuviera incentivada por la ARU que publicaba, muchas veces, en los títulos de los artículos dos nombres posibles para una misma enfermedad, solían poner, por ejemplo, títulos como “Instrucción para combatir la peronospora ó mildew” (*RARU* XVI nº1 Enero 15 de 1887: 18). A su vez, en algunos casos, se publicaban cartas escritas por agricultores que no usaban términos dado que tenían poco acceso a esa revista<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> **Observación:** no hemos buscado en otro centro de divulgación sobre la temática en el período a analizar.

**¿Qué terminología se utilizó en el congreso de 1900 con respecto a las enfermedades de la vid?** En dicho congreso, no se centran mucho en las enfermedades ni en las plagas, además de la *filoxera*, el resto de los registros que aparecen parecen estar estandarizados, pero, como mencionamos previamente, claramente quienes participan tienen conocimientos especializados y manejan la terminología. Adaptaron algunos términos al castellano, como la *filoxera*; sin embargo siguen manteniendo el término culto *oídium* (*RARU XXIX* nº 8 y 9 abril 30 y mayo 15 de 1900: 287) y *antracnosis* (*RARU XXIX* nº 8 y 9 abril 30 y mayo 15 de 1900: 298) en lugar del castellanizado *antracnosa* que ya se había registrado en la *RARU* luego del 95. Prefieren, por otro lado, el término castellano *peronóspora* contra el anglicismo *mildew*. Esto podría llevarnos a hipotetizar una preferencia por los términos castellanos de la ARU o de los términos concebidos como cultos provenientes del latín o del griego, pero que debería confirmarse llevando la investigación hacia las primeras décadas del siglo XX.

**¿Cómo se generalizó la terminología referida a dichas enfermedades?**

**¿Se generalizó?** Esta pregunta se vincula con la previa a la anterior y la respuesta es que sí, pero se generaliza hacia quienes tienen acceso a la revista. Algunos viticultores, quizás por alejamiento geográfico, no necesariamente conocían los términos referidos a las enfermedades ni las enfermedades que sus viñedos padecían.

**¿Tomaban los viticultores préstamos de otras lenguas? ¿Cuáles lenguas? ¿Cuáles préstamos? ¿Cuál es el grado de nativización de dichos préstamos?** Sí, la mayoría de las enfermedades se describían con nombres prestados del inglés, francés, o con los nombres latinos o griegos: tenemos como ejemplo del inglés *mildew*, del francés *couloure*, del griego *filoxera*, del latín *oídium*, etc. La mayoría de los préstamos se españolizaban, en mayor o menor medida y gradualmente, se recurría a nombres como *peronóspora* para el caso de *mildew*, u *oidio* para el caso de *oídium*. Sin embargo, es interesante observar que *couloure* se siguió usando así hasta el 1900, lo mismo con *pourridé*, en lugar de

las posibles adaptaciones al español. Los términos provenientes del latín o griego se naturalizan normalmente, o se reconocen como provenientes de dichas lenguas.

### **Referencias bibliográficas**

Polakof, Ana Clara. 2012. "Estudio léxico-terminológico de las enfermedades y plagas de la vid (1872-1900)". En evaluación para *Avances de Investigación* de FHCE.

Polakof, Ana Clara. (en prensa, publicación de actas de Congreso) "El léxico de las enfermedades de la vid en el cuestionario de 1888 de la Asociación Rural del Uruguay", en *Actas del III Congreso Internacional de la Lengua de la vid y el vino*, Facultad de Traducción e Interpretación, Universidad de Valladolid, Soria, abril de 2011.

## Resumen de Tesis de Maestría Apuntes sobre una historia del delito y el castigo en Uruguay<sup>1</sup>

Daniel Fessler

### Una “*historiografía de corsarios*”

En Uruguay, el delito y el castigo, han resultado en términos generales un objeto de atención poco frecuente entre los historiadores. Su estudio ha sido reservado habitualmente al “mundo jurídico”. Ello llevó a que comúnmente sus transformaciones fuesen explicadas por el derecho mismo privándolo de sus componentes sociales, políticos, geográficos e históricos considerando “*la estructura jurídica como propia e inmanente cualidad del sistema y desligada de la sociedad concreta*”.<sup>2</sup> Este proceso constatable en Uruguay es observable también en distintos momentos del desarrollo de la historia del delito y la pena a nivel general. Pese a esta tendencia existen antecedentes significativos de trabajos que fueron construyendo una tradición en la dirección de pensar históricamente el tema.

El libro “*Pena y estructura social*” de Georg Rusche y Otto Kirchheimer puede ser visto como una inflexión con la idea de que la penalidad era esencialmente un mecanismo para la represión del delito de manera

---

<sup>1</sup> Tesis de maestría en Ciencias Humanas, Opción Historia Rioplatense: “Derecho penal y castigo en Uruguay (1878-1907)”. Dirección: Dra. Ana Frega. Fallo: Aprobada con Excelente y mención de publicación.

<sup>2</sup> BUSTOS RAMÍREZ, Juan, “Estructura jurídica y Estado en América Latina” en RUSCHE, Georg y KIRCHHEIMER, Otto, *Pena y Estructura Social*, Bogota, Temis, 1984, p. LII.

independiente de las formas sociales. La pena, señalaban estos investigadores alemanes en la década de los Treinta, no debía ser entendida como una consecuencia del delito y su acción tenía que ser relacionada con una forma de castigo que la sociedad consideraba que puede alejar a un sujeto del crimen.<sup>3</sup> Los estudios de Evgeni Pasukanis y P.I. Stucka tomando los aportes del marxismo ya habían producido nuevas reflexiones sobre los mecanismos de control especialmente sobre los sectores subalternos. Igualmente será en la década de los setenta que se registró un importante desarrollo en esta vertiente a partir del cuestionamiento de la autonomía del derecho que sustentaban las escuelas jurídicas más clásicas. La aparición del libro *“Cárcel y fábrica”* de Darío Melossi y Massimo Pavarini puede ser considerado una contribución fundamental al debate sobre el castigo en este caso concentrado en las instituciones de encierro y el empleo de la privación de libertad como pena. Su trabajo permite pensar a la cárcel moderna como una herramienta disciplinadora dirigida a las *“clases explotadas”*.<sup>4</sup> Pese a las críticas que el propio Pavarini hará varias décadas después sigue tratándose de una obra esencial para quienes se interesan por el castigo.<sup>5</sup> Casi simultáneamente se publicó *“Vigilar y castigar”* de Michel Foucault. Su aparición generó un importante impulso a los estudios de las instituciones de control y de las *“tecnologías”* del castigo. Sin lugar a discusión su obra ha tenido una influencia decisiva en la construcción de una historia del delito y del castigo que supere los aspectos meramente jurídicos.

En América Latina durante buena parte del siglo XX el abordaje del tema estuvo fuertemente ligado a las transformaciones en la administración de justicia y del derecho sin considerar *“el contexto en que se desarrollaban tales procesos”*.<sup>6</sup> A partir de la década de los Noventa de manera desigual comenzó a desarrollarse una corriente historiográfica que suele identificarse como *“Nueva historia legal”*. Aspiraba a dejar atrás el *“pesado legado”* de la *“historia*

<sup>3</sup> *Ibidem.*, pp. 3 y 4.

<sup>4</sup> MELOSSI, Darío y PAVARINI, Massimo, *Cárcel y fábrica, los orígenes del sistema penitenciario (siglos XVI – XIX)*, 2ª edición, México, Siglo XXI, 1985, p. 114.

<sup>5</sup> PAVARINI, Massimo, *Castigar al enemigo. Criminalidad, exclusión e inseguridad*, Quito, FLACSO – Municipio Metropolitano de Quito, 2008, Ciudadanía y violencias, Nº 8. Los términos de Pavarini son particularmente severos calificando a su obra como *“científicamente pobre”*.

<sup>6</sup> YANGILEVICH, Melina, *Estado y criminalidad en la frontera sur de Buenos Aires (1850 – 1880)*, Rosario, Prohistoria, 2012, p. 21.

del derecho tradicional” para convertirse en un “*área de estudio donde confluyen las preocupaciones temáticas y metodológicas de la historia social, cultural, política y legal*”.<sup>7</sup>

Sus bases rompían con las crónicas institucionales para asumir una mayor preocupación por el relacionamiento entre la sociedad y el Estado. Para ello incorporaba estudios sobre el delito y los delincuentes, sobre las instituciones de encierro y el castigo, así como también sobre la policía y los mecanismos de represión. Como destaca el investigador mexicano Jorge Trujillo Bretón: “*esta historia del delito privilegia no solo a las leyes y a las instituciones, sino a aquellos sujetos que dieron lugar, a través de sus múltiples interacciones y conflictos, a los procesos criminales y a su consiguiente castigo*”.<sup>8</sup>

Pese algunos avances de este proceso en Uruguay parece conservarse aún una fuerte presencia de lo que con tanto acierto Massimo Pavarini definió como una “*historiografía de corsarios*”.<sup>9</sup> Objeto de interés desde otras disciplinas la idea de Pavarini sintetiza la poca presencia de historiadores profesionales en la historia del delito y el castigo. En nuestro país resulta limitado inclusive el interés desde la perspectiva más tradicional lo que es constatable por los escasos antecedentes específicos sobre el tema. Así, pese al tiempo transcurrido desde su aparición el libro de Carlos Ferrés “*La administración de justicia en la época colonial*” continúa siendo uno de los principales aportes existentes. El trabajo de Ferrés no solo realiza un minucioso análisis de la organización judicial sino que incorpora la preocupación por las formas de castigo particularmente el uso de las penas privativas de libertad y la extensión de la aplicación de la pena de muerte. Editado pocos años después el libro “*Institutos penales del Uruguay*” de Juan Carlos Gómez Folle, director de Institutos Penales, sigue el esquema de la clásica cronología realizada por

---

<sup>7</sup> AGUIRRE, Carlos, “Dos mundos separados?. La historia del trabajo y la historia del delito en América Latina” en AGUIRRE, Carlos, *Dénle duro que no siente. Poder y transgresión en el Perú republicano*, Lima, Fondo Editorial del Pedagógico San Marcos, 2008, p. 223.

<sup>8</sup> TRUJILLO BRETÓN, Jorge, *Entre la celda y el muro. Rehabilitación social y prácticas carcelarias en la penitenciaría jalisciense “Antonio Escobedo”, 1844 – 1912*, Zamora, El Colegio de Michoacan, 2011, p. 19.

<sup>9</sup> PAVARINI, Massimo, *Los confines de la cárcel*, Montevideo, Carlos Álvarez, 1995, p. 3.

un integrante de la administración como también ha ocurrido con algunos trabajos más reciente sobre el Poder Judicial y la Suprema Corte de Justicia.

Si bien no estudiaron específicamente el tema no se puede dejar de mencionar aportes como los de José Pedro Barrán, particularmente en lo que hace a las transformaciones de los dos grandes grupos de delitos o Carlos Zubillaga en relación al derecho. Investigaciones más recientes como las de María Fein sobre las respuestas punitivas a la delincuencia femenina, de Verónica Roldós y Rafael Rey sobre cárceles (1862 – 1888) y Nicolás Duffau con su estudio sobre prensa, folletines y delincuentes abren nuevas perspectivas.

### **Delito y castigo en el Uruguay de la *modernización penal***

El período que va desde 1878 a 1907 es un momento clave en la transformación de los sistemas punitivos en Uruguay. En los trabajos *“Derecho penal y castigo en Uruguay (1878 – 1907)”*<sup>10</sup> y *“Orden y delito en el Uruguay de la “modernización penal”*<sup>11</sup> he procurado avanzar en el estudio de esos procesos que conformaron una primera oleada “modernizadora” de los sistemas punitivos. En poco más de un cuarto de siglo nuestro país vivió una transformación radical en una arquitectura penal heredada de la dominación española. En el transcurso de esos años se sancionaron los códigos de Instrucción Criminal (1878) y Penal (1889) que ordenaron los aspectos procesales e introdujeron una definición precisa de lo que debía considerarse delito. Este proceso de cambios se completó en 1907 cuando fue votada la ley de abolición de la pena de muerte terminando con una forma de castigo cuya existencia se considerada incompatible con las sociedades “civilizadas”. Los complejos debates parlamentarios para suprimir su empleo tanto en lo civil como en lo militar recogieron los argumentos *“que se hicieron clásicos”* a partir de la década de los Noventa.

---

<sup>10</sup> Montevideo, UDELAR – CSIC, 2012, Biblioteca Plural.

<sup>11</sup> Montevideo, FHCE, 2012, Avances de Investigación Egresados.

El comienzo de lo que José Pedro Barrán llamó “*tercera campaña contra la pena de muerte*”<sup>12</sup> se ajusta a la clara intensificación del accionar del movimiento abolicionista. Esta pareció responder al clima de optimismo generado por la convicción de la inminencia de la supresión de la pena capital. Durante ese período son constatables un aumento de las conferencias y las reuniones abolicionistas, así como los mítines especialmente los destinados a evitar el cumplimiento de condenas. Es el caso de la manifestación realizada el 28 de junio de 1890 en la plaza Independencia que intentaba la conmutación de la sentencia de Facundo Luna y Carlos Bejarano finalmente ejecutados ese mismo año.

Esta intensificación también es observable en la prensa en la que se registró un aumento significativo de los espacios dedicados a la pena de muerte. Precisamente en sus páginas se sucedieron un parte importante de los enfrentamientos entre aquellos que defendieron su conservación y quienes procuraron su abolición. Se destacan desde 1890 el importante número de editoriales que abordaron el tema. Particularmente los publicados en los diarios “El Día”<sup>13</sup>, “Montevideo Noticioso”<sup>14</sup> y “El Bien”.<sup>15</sup> Inclusive, los argumentos de la polémica aparecida en “El Siglo” en mayo y junio de 1905 entre los doctores Pedro Figari, José Irureta Goyena y José Salgado fueron incorporados al debate parlamentario. Componentes éticos y críticas por la alarma ante el crecimiento del delito se sumaron a la discusión sobre el efectivo empleo de la pena de muerte.

Lo que se presentó como un reducido número de ejecuciones sirvió simultáneamente para sustentar la esterilidad de su mantenimiento o cuestionar la benignidad de los jueces. La reticencia a su utilización, se señalaba desde los sectores que abogaron por su preservación, ha afectado la capacidad “pedagógica” de su aplicación provocando una abolición de hecho.<sup>16</sup>

---

<sup>12</sup> BARRÁN, José Pedro; *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*, Montevideo, EBO, 1998, Tomo 2 “El disciplinamiento (1860 – 1920)”, p. 95.

<sup>13</sup> Ya en mayo de 1890 toma parte activa de la campaña su director José Batlle y Ordóñez.

<sup>14</sup> Destacan los publicados entre noviembre y diciembre de 1894 bajo el seudónimo de Artigas.

<sup>15</sup> La centralidad de la predica antiabolicionistas queda en evidencia en los cuatro editoriales sucesivos aparecidos del 7 al 10 de noviembre de 1895.

<sup>16</sup> “EL BIEN”, 18/4/1890, “*El fruto del sentimentalismo*”.

Así, más allá de algunos pedidos de pena de muerte en diferentes etapas procesales, son constatables durante estos años trece ejecuciones producto de sentencias judiciales. Las mismas no se “distribuyeron” de manera uniforme pudiendo observarse cierta concentración en 1893 y 1894 años en que fueron ejecutados Vitalino Vázquez y Ángel Fernández en la Cárcel Penitenciaria, Feliciano Figuerón en Rincón de Mataojo (Canelones), José Picón en Nueva Palmira y Marcelino Silva en Distrito de Águila (Soriano). Vale mencionar muy brevemente que este aumento de ejecuciones más que con un crecimiento del índice de delitos puede relacionarse con el cambio de prácticas administrativas como por ejemplo la aceleración de los tiempos procesales ante los fuertes cuestionamientos por las demoras. La distancia entre el hecho y el castigo, destacaron los críticos, terminaba por facilitar el olvido de la magnitud del crimen y la identificación del público asistente con el condenado lo que llevaba a desvirtuar el valor ejemplificante del castigo. Por otra parte, el traslado de las ejecuciones del lugar del hecho al patio de la Cárcel Penitenciaria y la limitación del número de asistentes procurando evitar un público multitudinario y un clima festivo provocaron el replanteo de la discusión sobre la importancia de un ceremonial que debía de servir de ejemplo para todos los “culpables posibles”.<sup>17</sup> Paulatinamente comenzó a resquebrajarse la certeza absoluta de su efectividad “pedagógica”, especialmente de los beneficios surgidos de la masiva participación de los sectores populares a los que estaba dirigido prioritariamente. El fin de la aplicación en espacios públicos y su traslado al patio de las cárceles representó un momento clave en la evolución de los mecanismos punitivos en los países “civilizados”.<sup>18</sup> Por el contrario, la conservación de un ceremonial que hacía gala de la exposición de la muerte haría posible la presentación de Uruguay con un “país de salvajes”.<sup>19</sup>

En 1895 fue aprobado el proyecto que disponía el traslado de las ejecuciones al interior de las prisiones y limitaba la asistencia a cien personas como lo había propuesto un año antes el Consejo Penitenciario. Sin embargo, el reglamento terminó siendo incumplido en sus aspectos sustanciales. En

---

<sup>17</sup> FOUCAULT, Michel, *Vigilar y castigar*, 17ª edición, Buenos Aires, Siglo XXI Editores, 1989, p. 112.

<sup>18</sup> PRATT, John; *Castigo y civilización*, Barcelona, Gedisa, 2006, p. 33.

<sup>19</sup> “EL SIGLO”, 10/7/1901, “De Tax. Fusilamientos”.

futuros fusilamientos se desestimarían las disposiciones relativas tanto a la restricción y selección del público presente como a la prohibición del cumplimiento de la condena en el sitio donde se había cometido el delito. En plena vigencia de la regulación en el año 1902 se efectuó la ejecución de Manuel Pérez y Aurelio González en Aigua. Para ello incluso se modificó la sentencia inicial que había dispuesto que se sustanciara en el interior de la prisión. Pero no solo se violentó el reglamento en cuanto al lugar donde se llevaría adelante el fusilamiento de Pérez y González sino también en relación a las restricciones sobre la concurrencia. Los diarios destacaron la presencia de una multitud proveniente incluso de zonas cercanas que con grandes dificultades pudo ser controlada por la policía. La ejecución en 1899 del parricida Antonio Chanez realizada en el patio de la Cárcel Penitenciaria también había dado muestras del problema de la limitación de un público que en medio de un clima festivo duplicó el número permitido.

### **Conversión y pena de muerte**

La necesidad de conservación de la pena de muerte, fundamentalmente como barrera ante el crecimiento del delito, fue relacionada en forma reiterada con el funcionamiento del sistema penitenciario. Ello es constatable en los textos publicados en la prensa, en el discurso de los actores del debate abolicionista e incluso en los planteos surgidos de medios académicos. Las numerosas tesis de grado de las facultades de Derecho y Medicina sobre la prisión o dedicadas al estudiar la aplicación de la pena capital incorporaron regularmente el análisis de los modelos carcelarios y su aplicabilidad en Uruguay.<sup>20</sup> Si bien la posibilidad de conversión de “soldados del crimen” a “buenos ciudadanos y obreros emprendedores”<sup>21</sup> tuvo una marcada importancia en la argumentación no perdió su centralidad la capacidad segregativa de los establecimientos

---

<sup>20</sup> El informe de 1882 sobre el sistema penitenciario que había sido solicitado a la Comisión del Código Penal analizando los grandes sistemas existentes se pronunció por el conocido como progresivo o irlandés. Este aspiraba a combinar en sucesivas etapas las “virtudes” del aislamiento absoluto del sistema Filadelfia con el taller compartido en régimen de silencio del Auburn.

<sup>21</sup> MUÑOZ ANAYA, Carlos, *La pena de muerte*, Montevideo, Imprenta á vapor de La Tribuna, 1879, p. 18.

existentes. Un artículo de José Batlle y Ordóñez publicado en el diario “El Día” evidencia ese vínculo al destacar que la modernización de la prisión haría posible la optimización de su función represiva (disponemos hoy de “*cárceles bastante seguras*”) para de esta forma permitir el desarrollo de su capacidad regenerativa.<sup>22</sup>

La inauguración de la Cárcel Penitenciaria en marzo de 1888 permitió la concreción de algunas de las modernas propuestas en materia carcelaria tanto en lo que hacía a la estructura física y la administración como a la incorporación de una nueva visión del uso de la privación de libertad. La nueva cárcel no solo rompió con la práctica de adaptar edificios existentes sino que optó por el empleo de estructuras ajustadas a las definiciones del moderno penitenciarismo. Su diseño adoptó un sistema radial con celdas individuales dispuestas en cada uno de los cuatro brazos y un punto central desde donde sería posible controlarlas. El optimismo existente sobre el adelanto en la materia que implicaba su puesta en funcionamiento llevó incluso a que Uruguay enviara sus planos al Congreso Penitenciario de Roma realizado en octubre de 1885. La puesta en funcionamiento de la Cárcel Penitenciaria significaba para el país, por decirlo en palabras del Obispado de Montevideo en respuesta a la invitación para el acto inaugural, una señal de “*verdadero progreso*”, que honraba “*al Gobierno que ha dado cima á tan importante obra*”.<sup>23</sup>

La concreción de la Cárcel Penitenciaria haría posible llevar adelante la adecuada clasificación de los reclusos cumpliendo con uno de los preceptos elementales definidos en los congresos internacionales sobre prisiones. Su habilitación permitiría destinar el edificio de la calle Yí (antiguo Cuartel de Serenos) a cárcel Correccional evitando la convivencia de autores de delitos graves con protagonistas de ilícitos de menor cuantía, acusados con condenados. Pero la esperanza de lograr esa “*debida separación*”<sup>24</sup> mediante el empleo de los dos grandes establecimientos montevidéanos terminó por

---

<sup>22</sup> “EL DÍA”, 30/6/1890, “*Sobre la pena de muerte*”.

<sup>23</sup> A.G.N. – CÁRCEL CORRECCIONAL 1888 – 91, Ministerio de Justicia, Carpeta 129, 21/3/1888. Respuesta del Obispado de Montevideo a la invitación a la inauguración de la Cárcel Penitenciaria, Preventiva y Correccional.

<sup>24</sup> “El Siglo”, Montevideo, 10/2/1888, “*La Penitenciaría*”.

colisionar con una estructura que no consiguió cubrir las demandas del sistema penal.

En mayo de 1888, a poco de inaugurada la nueva prisión, la Comisión de Legislación de la Cámara de Representantes no solo señalaba los problemas para efectivizar una separación real por categoría sino que destacó además que el alto número de presos superaba las celdas disponibles condenándolos al hacinamiento e imposibilitando la aplicación del régimen celular.<sup>25</sup> Desde el año 1890 fueron continuos los informes del Consejo Penitenciario planteando los problemas graves de superpoblación que llevaron inclusive al pedido de suspender los envíos al establecimiento. En un edificio que disponía de 232 celdas se terminaron haciendo frecuentes las comunicaciones de “*que no se admiten presos por no haber celdas disponibles*”.<sup>26</sup>

La crisis casi permanente causada por un número de reclusos superior a la capacidad del sistema penitenciario no pareció modificarse en los años siguientes.

De hecho, cuando desde la dirección de la Cárcel Penitenciaria se anunció el lleno de sus celdas, los únicos espacios disponibles fueron los galpones construidos para los presos que salían a trabajar en las canteras de la Unión.<sup>27</sup> Progresivamente se comenzaron a multiplicar las denuncias que daban cuentas del agotamiento del sistema penitenciario. Rápidamente el optimismo de la década del ochenta dio paso a la convicción de que las cárceles no habían logrado escapar a su carácter de “*Universidad del Crimen*”.<sup>28</sup> Como en los viejos establecimientos que habían recibido la crítica de los reformadores en las prisiones montevideanas se corrompían sus

---

<sup>25</sup> DIARIO DE SESIONES DE LA CÁMARA DE REPRESENTANTES, Tomo XCIII, 32ª Sesión Ordinaria, 15/5/1888, pp. 245 a 248.

<sup>26</sup> A.G.N. – HISTORIA DE LA ADMINISTRACIÓN, Secretaría del Ministerio de Gobierno, Jefatura Política de la Capital 12/11/1901. El problema se reitera, por lo menos, desde mediados de la década de 1890 comenzando a producirse el rechazo de ingresos, especialmente de acusados por delitos leves.

<sup>27</sup> “La Tribuna Popular”, Montevideo, 20/4/1901, “*En la Penitenciaría. Ya no hay sitio*”.

<sup>28</sup> ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN – CONSEJO PENITENCIARIO, Ministerio de Gobierno, sin fecha, Carpeta 498, 20/7/1900, Acta 360.

internos desde su mismo ingreso. En poco más de veinte años el moderno edificio de la calle Miguelete se había transformado en la negación del ideal rehabilitador de las cárceles modelo.

## Apuntes finales

Con la abolición de la pena de muerte termina un primer ciclo de “modernización punitiva”. Su supresión pone de manifiesto la existencia de un amplio sector que defendió la eliminación de una pena considerada como “bárbara”. Pero, también deja al descubierto la supervivencia de apoyos a las virtudes “pedagógicas” de un castigo severo presentado como insustituible en la defensa de la sociedad y la conservación del orden social.

El proceso civilizatorio –como señala Norbert Elías- que presupone una transformación en el comportamiento y la sensibilidad, también queda de manifiesto en el tipo de penas. Especialmente en la aceptación y el rechazo que algunas presentan.<sup>29</sup> En consonancia, las pautas asociadas con el progreso o la civilización han sido regularmente empleadas para defender o censurar el sistema punitivo de una sociedad, como se puede comprobar en Uruguay durante el período estudiado.

La transformación de la legalidad adecuándola a una sociedad republicana, un moderno sistema penitenciario ajustado a los modelos más avanzados y la abolición de la pena de muerte que retrotraía a un pasado “bárbaro” permitieron –para los contemporáneos-integrar a nuestro país al concierto de naciones civilizadas.

Pese a las casi inmediatas propuestas de cambios, esta etapa pervivió en lo legal hasta 1934. Sobre nuevas bases fueron sancionados el Código Penal y el Código del Niño, modificando este último el tratamiento de la infancia de forma radical. Una nueva etapa se extiende hasta nuestros días.

---

<sup>29</sup> ELIAS, Norbert, *El proceso de civilización*, Madrid, Fondo de Cultura Económica, 1987, p. 55.

Sancionado un nuevo Código de la Niñez (2002) aún no se ha logrado modificar el ordenamiento penal.

Sin dudas, estos tres ciclos y sus respectivos códigos son reflejo de las ideas dominantes de un modelo de sociedad que se ve expresado directamente en lo que se considera delito y cómo se castiga. Aún enfrentando cuestionamientos permanentes y reiterados, el esquema del sistema penitenciario de esta etapa sobrevivió buena parte del siglo XX, marcando lo que fue el tratamiento carcelario durante cien años. Los problemas de las prisiones siguen siendo aún identificables, al igual que los debates y la búsqueda de un modelo. A pesar de la temprana crisis el modelo desarrollado en el período estudiado sentó las bases de un nuevo orden que modificó radicalmente los presupuestos esenciales del viejo sistema punitivo. En momentos en que asistimos a una nueva crisis del modelo penal aparece como absolutamente pertinente profundizar en el conocimiento del delito y del castigo. El pensar históricamente el problema del delito y el castigo tal vez haga posible entender de forma más acabada un tema que define a la sociedad en que vivimos y en la que queremos vivir.

**Resumen de tesis de Maestría**  
**Armar al bandido. Prensa, folletines y delincuentes en el Uruguay de la modernización: el caso de “El Clinudo” (1882-1886).<sup>1</sup>**

Nicolás Duffau<sup>2</sup>

Durante los últimos veinte años, la violencia, la criminalidad y la inseguridad se transformaron en problemas serios para la vida cotidiana de los uruguayos. La evolución de estos fenómenos ha estado asociada a las características del proceso socioeconómico iniciado en la década de 1960 y cuyas consecuencias aun persisten (desborde de la capacidad operativa del Estado, desempleo, aplicación de políticas económicas liberalizadoras, flexibilidad laboral, sociedad de consumo). Estos cambios han cuestionado las representaciones sociales del pasado del Uruguay, como un país inclusivo, tolerante e integrado.<sup>3</sup> Desde mediados de la década de 1990 las encuestas de opinión pública coinciden en señalar la preocupación que los ciudadanos manifiestan sobre los niveles de violencia, la situación de la seguridad y las críticas respecto a las instituciones de control social.

La violencia delictiva y sus derivaciones (temor colectivo, sentimiento de inseguridad, papel de los medios de comunicación), se presentaron como una cantera inagotable para ser explotada por juristas, antropólogos, criminalistas, sociólogos, politólogos. En consecuencia han proliferado investigaciones y relevamientos de opinión sobre diversas temáticas relacionadas al fenómeno de la

---

<sup>1</sup> Tesis para la Maestría en Ciencias Humanas, Opción Historia Rioplatense. Tutora: Prof. Adjunta Ariadna Islas. Calificación: "excelente, con mención de publicación".

<sup>2</sup> Profesor Adjunto del Departamento de Historiología del Instituto de Ciencias Históricas.

<sup>3</sup> Luis Eduardo Morás, "La seguridad en tiempos de vecino alerta y ciudadano firme", en Rafael Paternain, Rafael Sanseviero, (compiladores), *Violencia, inseguridad y miedos en Uruguay. ¿Qué tienen para decir las ciencias sociales?*, Montevideo, Friedrich Ebert Stiftung, 2008, pp. 71-79.

seguridad (gravedad del problema, importancia de la delincuencia, seguridad personal, situaciones que causan mayor inseguridad, percepción sobre los grupos de riesgo, imagen de la policía).<sup>4</sup> Sin embargo, existen pocos trabajos de carácter histórico que permitan analizar el delito, el sistema legal, para entender sobre algunas causas de larga duración, respuestas estatales y realizar comparaciones entre fenómenos o momentos.

En nuestro trabajo de tesis de maestría (dirigido por la Mag. Ariadna Islas) partimos del bienio 1881-1882, un período en el cual, según la prensa de la época, la propiedad privada se vio amenazada de forma constante por una ola de robos y crímenes que se sucedieron en diversas partes del país, a la vez que se vivió un momento de escaso respeto de las libertades individuales. A efectos de analizar el problema en un contexto histórico concreto, enfocaremos nuestra atención en un caso significativo por la repercusión que tuvo en los medios de prensa relevados. Para ello, trabajaremos con algunos eventos ocurridos en los departamentos de Cerro Largo, Minas, y Rocha a través del estudio de un “bandido” y sus seguidores, que asolaron estas zonas entre 1880 y 1882. Concretamente, estudiamos la figura de uno de los integrantes de esa banda, Alejandro Rodríguez alias *El Clinudo*, por medio del análisis del tratamiento que algunos medios de prensa (capitalinos y del interior) y dos publicaciones folletinescas realizaron sobre él. La detención de Rodríguez en 1882 motivó numerosas coberturas periodísticas e inspiró variadas construcciones literarias, que incluso perduraron por décadas.

Al tomar como punto de partida el caso de Rodríguez, en nuestra investigación abordamos la representación que la prensa y la literatura construyeron en torno a la figura de *El Clinudo* en la primera mitad de la década de 1880, mediante un relato paralelo a su apresamiento por parte de las autoridades policiales y la investigación judicial posterior. Nuestro propósito fue describir los hechos protagonizados por Rodríguez y, a partir de ellos, contemplar las reconstrucciones que se hicieron de esos acontecimientos. Una de las **hipótesis** de la investigación

---

<sup>4</sup> Los trabajos de Luis Eduardo Morás (sociólogo), Rafael Paternain (sociólogo), Marcelo Rossal (antropólogo), Ricardo Fraiman (antropólogo), Javier Donnangelo (sociólogo), Javier Palumbo (abogado), Nilia Viscardi (socióloga), Gianella Bardazano (abogada), Rafael Bayce (sociólogo) Victor Giorgi (psicólogo), Álvaro Rico (político), Nicolás Trajtenberg (sociólogo), entre otros, pueden ser considerados como los aportes más importantes en esta línea de reflexión.

propuso que durante este período las elites intelectuales construyeron, a través de la prensa y de la literatura, determinados estigmas y estereotipos sociales con una función didáctica y disciplinaria: señalar lo “bárbaro” y condenable que debía erradicarse del nuevo modelo de país que se intentaba construir. En el marco de la modernización económica, política y social que comenzó a atravesar el Uruguay desde comienzos de la década de 1860, el discurso “disciplinante”, estudiado por José Pedro Barrán, incorporó a los delincuentes como una de las figuras que se utilizaron para irradiar temor y señalar aquello que no se ajustaba a lo previsto por la moral establecida.<sup>5</sup>

De esta forma podríamos decir que la historia construida sobre *El Clinudo* resultó, en su reelaboración periodística y literaria, funcional a las nuevas formas de subordinación a la autoridad que se instalaron en el Uruguay de la segunda mitad del siglo XIX.<sup>6</sup> El objetivo central de este planteo intentó constituir a la población honrada como un sujeto moral separado de los delincuentes que eran mostrados como peligrosos y cargados de todos los vicios que una sociedad civilizada tenía que combatir. De ahí la importancia de los textos que cubrieron los hechos protagonizados por *El Clinudo* ya que asociaron al bandido con los crímenes más horribles, pero también con los comportamientos moralmente reprochables que se hicieron extensivos a los sectores populares rurales que, con sus prácticas, se oponían al cambio.

Es posible pensar que la recurrencia a determinadas figuras, como la de los bandidos asociados al medio rural, fue una estrategia cultural para presentar a los enemigos del nuevo relato civilizador y reformular las características de aquellos que se oponían a los valores dominantes: trabajo, ahorro, propiedad privada. Esto no implica negar los hechos criminales y delictivos en que se vieron involucrados los hombres sobre los que tratamos. Podríamos decir que el temor individual - y natural-

---

<sup>5</sup> No obstante vale aclarar que Barrán no se detuvo en el delincuente como una de esas figuras bárbaras, sino que utilizó otros ejemplos, lo que, claro está, no invalida sus importantes consideraciones generales sobre el período y sobre el pasaje de una cultura “bárbara” a una que aspiró ser “civilizada”.

<sup>6</sup> Vale aclarar que ello no implica sustituir con explicaciones “historicistas” o “culturalistas” las interpretaciones sobre un período que admite análisis políticos, económicos y sociales de mayor alcance. Antes bien, se trata de incorporar otro tipo de análisis a ese mismo período y a los mismos fenómenos. Nuestra intención es tomar un personaje simbólico y tratar de alumbrar otras áreas de la sociedad.

hacia la muerte violenta o el robo, fue utilizado por algunos medios de prensa para explotar determinadas figuras de miedo e infundir entre amplios sectores sociales un sentimiento de temor utilizado con fines de sujeción, para señalar aquello que estaba prohibido; no solo el ataque a la integridad física sino también cualquier práctica que saliera de los nuevos parámetros civilizatorios que comenzaban a generalizarse. Vale aclarar, ello no implicó que estas historias “amenazantes” fueran leídas de la misma forma, ya que, probablemente, entre sus receptores hayan despertado escepticismo, fascinación, voyeurismo y temor. El relato “civilizador” que buscó señalar esas “anormalidades” también mostró sus diferencias internas, en tanto eran varios grupos sociales, políticos o económicos, con sus consiguientes medios de prensa, que reclamaron encabezar ese proceso. Cada uno de ellos merecería en sí mismo una indagación. El tratamiento de las noticias criminales realizado por un diario católico, como *El Bien Público*, distaba bastante del relato que podía realizar un periódico liberal conservador como *La Tribuna Popular*. No obstante, coincidieron en desplegar una serie de iniciativas destinadas a disciplinar las conductas consideradas transgresoras y se elaboró un discurso moralizante que pretendió intervenir en la vida cotidiana de los sectores populares.

En la tesis intentamos analizar la visión que promovieron los contemporáneos —en especial los periodistas— sobre los “pobres de la campaña” que recurrían al delito y en ocasiones cometían hechos de sangre, para comprender los discursos punitivos y vindicativos que las elites intelectuales elaboraron contra sujetos carentes de poder real para desafiar al Estado. Estas construcciones literarias y periodísticas habrían operado como una “tecnología de poder” —en términos foucaultianos— para que la población conociera los recintos considerados perniciosos y las prácticas condenables; pero esos discursos también incorporaron consideraciones clasistas en tanto los marginales o los pobres de la campaña eran quienes estaban asociados al vicio y la ilegalidad.

## Estructura del trabajo

El trabajo se estructuró en cinco partes. La primera parte está dedicada al análisis del contexto histórico, en especial lo referente al período del militarismo que abarca el tramo cronológico 1876-1886, con el que apuntamos a conocer el marco histórico, económico y social en el que actuó *El Clinudo*. Relacionado con este punto analizamos las propuestas que surgieron para contener la inseguridad que atravesó el medio rural durante esta etapa. Si seguimos los discursos de la época (prensa, comunicaciones administrativas estatales), el bandolerismo era un problema social creciente, por lo que estudiamos las soluciones propuestas desde el poder político o desde los espacios de formación de opinión.

En segundo lugar, analizamos los hechos protagonizados por *El Clinudo* y su banda, para conocer los crímenes que se le imputaron y las derivaciones policiales y judiciales. Utilizamos papelería oficial de las jefaturas políticas y de policía de los departamentos en los que se desarrollaron los hechos, los legajos de otras personas sindicadas como integrantes de la banda, la documentación de la Cárcel del Crimen en la que fue recluido Rodríguez y el Cementerio del Buceo donde fue enterrado. Si bien nos detuvimos en los delitos protagonizados por *El Clinudo* y sus seguidores, nuestro centro de atención fueron las construcciones que sobre esta figura, ejemplar en varios sentidos, se realizaron durante el período estudiado. La clave de nuestro abordaje pasó por cruzar un conjunto de temas históricamente situables -y problemáticamente presentes en la sociedad de entonces-, con las especificidades de los enfoques y discursos que los abordaron.

En la parte final del trabajo indagamos en las distintas representaciones literarias y periodísticas que abarcaron la vida de *El Clinudo* para tratar de comprender no tanto las obras o los relatos per se sino explorar las condiciones de producción del discurso. En la construcción de ese “relato de la barbarie” participaron escritores y periodistas de diversas procedencias ideológicas, quienes se situaron en diferentes ángulos respecto a la “barbarie”, pero que en todo caso coadyuvaron a conformar algunas ideas sobre los bandidos. Estudiamos, con perspectiva histórica, las especificidades de esos discursos sobre los bandidos y la

delincuencia, atendiendo a sus puntos de contacto y divergencia, la trascendencia y la frecuencia conferida a las noticias de tipo criminal en el desarrollo de otros hechos del acontecer y la canalización, a través de coberturas sensacionalistas, de juicios negativos sobre la vida de los sectores sociales a los que se asoció con la barbarie.

En primer lugar analizamos prensa de época (de Montevideo y el interior del país) en la cual se mencionó y analizó el caso de *El Clinudo* y sus secuaces. También tomamos en cuenta, para comparar argumentos, la publicación de la Asociación Rural del Uruguay, puesto que muchos diarios de prensa reprodujeron las consideraciones del gremio de los ruralistas. En segundo término estudiamos dos folletines que se editaron en paralelo al juicio que se instruyó contra Alejandro Rodríguez. La primera de esas fuentes es el folletín publicado en el diario *La Tribuna Popular* entre el 5 y el 31 de agosto de 1884. Este texto es, según sostiene su autor anónimo, una mezcla de entrevistas y construcción narrativa elaborada, al parecer, sobre la base del testimonio de Rodríguez a quien el reportero entrevistó en 1882 y 1884. La segunda fuente es también un folletín de veinte entregas, que consultamos en formato de libro. El autor de este texto es José Ido del Sagrario (un seudónimo) y fue editado en simultáneo con el folletín de *La Tribuna Popular*.<sup>7</sup>

Planteamos, sin negar la participación del bandido en esos acontecimientos, que el seguimiento del caso realizado por la prensa de la época tendió a destacar las prácticas social y culturalmente condenables y a legitimar, en un contexto de modernización económica, los derechos de propiedad, en especial de los sectores terratenientes. En este sentido podemos decir que las reconstrucciones periodísticas no buscaron únicamente informar sobre los acontecimientos, sino que, al mismo tiempo, expresaron algunos problemas de la época y sentaron las consideraciones de los sectores sociales partidarios de un cambio modernizador.

Cerramos el trabajo considerando la defensa *in voce* de José Giménez, abogado de *El Clinudo*, quien presentó el alegato a favor de su acusado en el Juzgado Penal de lo Criminal de Segunda Instancia el 22 y 24 de setiembre de

---

<sup>7</sup> José Ido del Sagrario, *Páginas de sangre. Asesinos célebres de la República Oriental: El Clinudo. Historia detallada de los crímenes de este célebre matrero*, Montevideo, Imprenta de la Colonia Española, 1884.

1886, tras la condena a muerte dictaminada en 1883.<sup>8</sup> En el alegato del abogado hay dos aspectos que revisten interés. En primer lugar, en la defensa *in voce* el defensor condenó los robos y asesinatos cometidos en el interior rural del país, pero planteó algunos aspectos que rompieron con el discurso civilizado que reclamaba mayor punición contra los delincuentes rurales. Para el abogado, la situación de la campaña no se debía en exclusividad a la propensión de los delincuentes al mal ni a las prácticas consuetudinarias de la población rural que fomentaban el ocio y la vagancia. Por el contrario, el defensor indicó como causa de la delincuencia algunos factores sociales como la ausencia de oportunidades laborales, la persecución policial para enrolar a los pobres de la campaña -en especial jóvenes- en los batallones de línea, que provocaba la huida de hombres aptos para el trabajo, que robaban por carecer de ocupación estable o domicilio fijo. En segundo lugar, con un discurso que también podríamos considerar “civilizado”, Giménez señaló las fallas del sumario instruido contra su defendido y las carencias de un sistema que debía respetar determinados preceptos legales que prohibían los apremios físicos o disponían que las investigaciones se atuvieran a un protocolo que, según su visión, no se cumplieron en el caso de *El Clinudo*. La tensión entre las demandas punitivas representadas por la prensa y los derechos de defensa del acusado reivindicados por el abogado marcaron el debate en torno al caso.

### Consideraciones finales

A partir de la década de 1860, irrumpieron en el Uruguay dos lógicas combinadas: la del capital (a través de la expulsión de la mano de obra, de la imposición de diversas formas de subordinación) y la del Estado (mediante la prohibición de algunas prácticas, la construcción de instituciones de vigilancia y castigo y de estructuras de alcance nacional). La tecnificación de la estancia-empresa y la modernización de la vida productiva generaron numerosas ventajas para los hacendados dispuestos a emprender las transformaciones, pero también pauperizaron a vastos sectores sociales que quedaron marginados del circuito

---

<sup>8</sup> *Defensa de El Clinudo Alejandro Rodríguez por el Dr. D. José A. Giménez. Defendido <<in voce>> ante el Tribunal Superior de Justicia en la vista de la causa criminal del día 22 de Setiembre. Tomada en el auto de la audiencia por Jorge Lambarri taquígrafo, Montevideo, s.d., 1886.*

laboral y en ocasiones recurrieron al delito para sobrevivir. En ese contexto se inscribió la historia de Alejandro Rodríguez alias *El Clinudo* y de varios de los hombres imputados como integrantes de su banda. Carentes de oportunidades laborales, el robo fue una forma de conseguir bienes para comercializar y dinero para solventar gastos diarios.

Esta situación no legitima una visión romántica de *El Clinudo* como un hombre que infringió las normas para oponerse a un orden social y a la dominación política y económica capitalista. No fue un opositor del accionar estatal. Su intención no era combatir al poder centralizado por sus características opresivas, sino que en tanto ladrón y asesino se convirtió en un enemigo del nuevo Uruguay, porque sus prácticas colisionaban con las ideas predominantes entre las elites gobernantes (además de atentar contra la vida o la propiedad). Lejos estuvo Alejandro Rodríguez de ser un “bandido social” o un “ladrón noble” hobsbawmiano, que luchaba a favor de los más desposeídos y combatía a los funcionarios abusadores. La presencia de bandidos rurales despertó la preocupación de las elites gobernantes, de los sectores que se autodefinían como “civilizados” y de los terratenientes, que se manifestaron mediante artículos publicados en periódicos que reprodujeron los principales postulados del gremio ruralista que reclamaba la defensa irrestricta de la propiedad privada.

Al mismo tiempo, la ausencia de conflictos armados de envergadura entre 1876 y 1886, provocó que, sin abandonar la cobertura de la vida política del país y la región, los medios de prensa se concentraran en la violencia delictiva. Los procesos de urbanización y alfabetización, el desarrollo comercial, la aparición de nuevos bienes de consumo, produjeron las condiciones para la eclosión de un nuevo público y modalidades de información variadas. Entre ellas se encontraban aquellas publicaciones dedicadas mayoritariamente al periodismo noticioso y policial que brindaron un papel preponderante a la sección de gacetilla, así como los folletines que se detuvieron en la vida de un delincuente “célebre” como *El Clinudo*.

Esa preocupación por el delito resultaba redituable en la medida que despertaba el interés y la preocupación de la ciudadanía en general, pero también

fue utilizada por los sectores sociales interesados en mantener las bases fundamentales de la paz política y la seguridad pública ya que en esas páginas plasmaron distintos elementos de su propio programa político y social. Es por ello que podemos concluir que los medios de prensa y los folletines utilizaron a *El Clinudo* con un objetivo didáctico. A lo largo del trabajo observamos que el bandolerismo, o el crimen en general, fue el motor para buscar la difusión de la normativa, la advertencia sobre los castigos y el mecanismo que posibilitó el imperio de la ley, así como la conversión del concepto de propiedad en un valor esencial para mantener el orden social y la paz política. Es en este sentido que concluimos que la historia de *El Clinudo* colaboró en la constitución simbólica de un Estado que comenzaba a tecnificarse y profesionalizarse para tratar de abarcar a todo el territorio nacional y monopolizar el recurso de la fuerza y la seguridad pública. Esa dimensión “simbólica” de un delincuente que atentaba contra la vida y la propiedad y al mismo tiempo tenía comportamientos considerados inadecuados, permitió al Estado ganar legitimidad a través de una campaña de prensa que se encargó de difundir las transformaciones impuestas y reclamar, junto a los estancieros y también los juristas, las modificaciones que consideraban fundamentales. Asimismo esta visión fue pensada en un contexto de construcción de la identidad nacional y de la masiva llegada de inmigrantes, un momento de transformación único para buscar elementos de cohesión social. Ese mundo en transición comenzó a ser uniformizado (no siempre con éxito, es cierto) y el delincuente fue visto como integrante de un grupo con características propias, diferentes al resto de la sociedad.

El bandido, esa contrafigura ejemplar del período, sería algo más que un ladrón de ganados o un asesino. Por supuesto que estas consideraciones no niegan el carácter objetivo de la delincuencia y la violencia desmedida de algunos robos y asesinatos, pero sí contribuyen a plantear que la “delincuencia” como fenómeno y el “delincuente” en un sentido genérico tuvieron durante la época mucho de construcción social a través de múltiples miradas que buscaban enjuiciar una problemática social (la de la campaña) y las prácticas de los habitantes rurales.

**Juan Manuel Cerdá. *Condiciones de vida y vitivinicultura: Mendoza, 1870-1950*, Bernal, Universidad Nal. de Quilmes, 2011**

Ricardo José Hernández Duarte<sup>1</sup>

El crecimiento económico de Mendoza con la vitivinicultura como actividad principal entre el último cuarto del siglo XIX y comienzos del siglo pasado es un hecho incuestionable. Sin embargo, los efectos que dicho crecimiento ejercieron sobre las condiciones de vida de las personas y sus posibilidades de desarrollo no han llegado a constituirse en una problemática específica de análisis. A tales fines, Juan Manuel Cerdá enfoca este libro partiendo de la tensión existente entre dos conceptos muy importantes para las ciencias sociales: por un lado, el concepto de crecimiento y, por otro lado, el concepto de desarrollo económico. Mientras el crecimiento hace referencia solo a la evolución del producto generado en la economía de una región o país, el desarrollo incluye un espectro más amplio de dimensiones, entre ellas la redistribución de los beneficios.

La distribución de la riqueza es un problema complejo que necesita de una perspectiva holística y no puede ser analizada a partir de la suma de partes ni como consecuencia directa del crecimiento económico. A partir de esta perspectiva multidimensional, en este libro se analizan las condiciones de vida de la población mendocina desde el último cuarto del siglo XIX hasta mediados del siglo pasado. Esta periodización marca el momento de mayor

---

<sup>1</sup> FONCyT/Centro de Estudios de la Argentina Rural (CEAR-UNQ)

desarrollo de la Vitivinicultura en Argentina y la conformación de una economía regional basada en dicha producción y tiene en consideración la “Hipótesis de la U invertida de Kutznet” la cual impone la necesidad de un análisis de largo plazo ya que los cambios y/o continuidades de un proceso de desarrollo no siempre se ajustan al ritmo del crecimiento económico. Este análisis permite brindar una mirada diferente del impacto que tuvo el crecimiento económico sobre el bienestar de la población, enfoque que no solo tiene en cuenta factores económicos, sino también culturales, demográficos, el papel del Estado y su evolución en la región.

Basado en fuentes de información cuanti-cualitativas de la época, que permitieron medir de una forma precisa y en términos comparativos con otras regiones del país su evolución en el largo plazo y a su vez recrear en detalle el contexto socioeconómico del periodo estudiado, el autor analizó los indicadores más habituales que permiten medir el desarrollo de una sociedad como son la educación, la vivienda y la salud.

Asignando un rol fundamental al mundo de la producción vitivinícola, entendiendo que es allí donde se establecen las relaciones sociales antagónicas y se deriva el mundo del trabajo en el cual se obtienen los recursos monetarios que permiten a las personas alcanzar un determinado nivel de vida, Cerdá avanza para presentar “*el escenario productivo*”, es allí donde se identifican dos etapas: la primera, marcada por el desarrollo de la vitivinicultura moderna (1870-1928); la segunda, caracterizada por la crisis del sector y su impacto en la economía provincial (1928-1943). A lo largo del libro se discutió la visión tradicional que ubica a la provincia de Mendoza como una sociedad de clase media generalizada surgida de la implantación de un modelo económico que se basó en la vitivinicultura y con una mayor división de la tierra que dio como resultado unidades de producción más pequeñas en comparación con la región pampeana y, por lo tanto una sociedad más homogénea.

Sin embargo, los resultados obtenidos a partir del análisis empírico brindan una visión más compleja de los procesos de desarrollo local a partir de

los cuales se puede afirmar que los frutos del crecimiento económico no fueron uniformemente distribuidos y que las desigualdades del modelo económico fueron similares a las encontradas por la bibliografía especializada para otras regiones del país. Un ejemplo de esto fueron los viñateros, los cuales debieron afrontar los mayores riesgos y recayeron gran parte de los efectos negativos de las crisis. Mientras los bodegueros especulaban con un precio menor de la uva, los viñateros debían vender su producción al precio que se les imponía (dada la perecibilidad de la uva), lo cual implicó condiciones de inestabilidad de ingresos y la pluriactividad de sus familias. Así, una mejor división de la tierra no parece haber sido condición suficiente para un desarrollo más equitativo en las condiciones de vida sino que, por el contrario, la estructura de la trama productiva determinó diferencias sustanciales entre los diferentes actores y sus posibilidades de ascenso social. Es por esto que, el autor propone analizar el mercado de trabajo como uno de los factores centrales que hacen al desarrollo social y humano local.

La estructura productiva que se consolidó a finales del siglo XIX en torno a la vitivinicultura dio como resultado un mercado de trabajo caracterizado por una elevada estacionalidad y precariedad laboral. En este marco, el *contratista* y el trabajo familiar fueron unas de las características centrales, determinando que el trabajo de las mujeres y de los menores fuera necesario para mantener los niveles de ingresos de los sectores proletarios. En este sentido, debe notarse la existencia de un número importante de mano de obra infantil realizando diversas tareas productivas no solo en el sector agrícola sino también en otras ramas de actividad. Ello provocó una reproducción intergeneracional de algunas pautas culturales y de las desigualdades sociales. Como por ejemplo las dificultades que encontraron un número importante de menores para completar los estudios primarios que, en general, eran consecuencias directas del trabajo infantil.

Entendiendo que esta situación particular de los menores tiene vinculaciones directas con su nivel de escolarización, el autor remarca en "*analfabetismo, educación y desarrollo social*" los efectos negativos que tuvo el trabajo infantil sobre la educación en la provincia de Mendoza desde finales del

siglo XIX hasta mediados del siglo XX. Analizando no solo los datos estadísticos sino también otras fuentes, Cerdá logró identificar los factores asociados a la deserción escolar y al analfabetismo en una población altamente vulnerable como lo son los menores, y centrando el análisis en la educación como indicador del grado de desarrollo alcanzado por la sociedad. En este sentido, estos factores estructurales tales como la falta de grados, la distancia del colegio y el lugar de residencia eran causa de menor importancia frente al problema del trabajo o la pobreza, por lo tanto, las condiciones económicas de los menores condicionaron fuertemente las posibilidades de acceso a la educación y contribuyendo a que los niños siguieran siendo utilizados en actividades de producción, impidiendo su desarrollo personal y, al mismo tiempo, el desarrollo de la sociedad en su conjunto.

En “*particularidades de la transición demográfica*” Cerdá realiza un ejercicio analítico que tiene como propósito mostrar no solo el “retraso” de la *transición demográfica* experimentado en la provincia sino también analizar sus posibles vinculaciones con el proceso productivo local. Es así que, a partir un exhaustivo trabajo empírico y de la mano de las variables comúnmente usadas para evaluar el crecimiento poblacional, como son la tasa de crecimiento total de la población (TCT), la tasa de migrantes internados (TMi) y la tasa de crecimiento vegetativo (TCV) (que a su vez se descompone en tasa bruta de mortalidad (TBM) y tasa bruta de natalidad (TBN)) el autor encuentra, que si bien todas las variables muestran tendencias muy marcadas a lo largo del periodo y, en promedio, similares al resto del país, tuvieron diferencias significativas intrarregionales. Así expresado, los altos niveles de natalidad observados, podrían estar asociados a cierta *racionalidad* vinculada a las necesidades de subsistencia de las familias campesinas, un pequeño productor que vive de su trabajo y el de su familia requiere de un mínimo de miembros que permita la reproducción familiar y, contar con una elevada oferta de mano de obra del hogar. En este sentido, el retraso con relación a la transición demográfica encontrado en la provincia de Mendoza estaría asociado a procesos productivos, a la estructura de mercado de trabajo así como también a la difusión de patrones demográficos diferentes que llevaron a un proceso heterogéneo al interior de la provincia.

La existencia de la pequeña propiedad o, mejor dicho, de una mayor división de las explotaciones agrícolas no parece ser suficiente para acceder a la vivienda y mejorar las condiciones habitacionales de las mismas, en este sentido quedó demostrado en esta investigación que la provincia de Mendoza registró altos índices de hacinamiento colectivo e individual, evidenciando que amplios sectores de la población soportaron condiciones muy precarias de habitabilidad y, aunque con sus particularidades, los sectores rurales no parecieron haber tenido mejores condiciones de vivienda que los sectores urbanos. Esto podría estar asociado en parte a las condiciones temporarias de los contratos que se establecían entre los propietarios de las tierras y los arrendatarios, medieros o trabajadores agrícolas. Estos sectores no tenían incentivo para producir cambios o mejoras a las viviendas ya que estas no serían recompensadas por el dueño de la tierra al finalizar el contrato. En este sentido, las condiciones de contrato y las relaciones de subordinación a las cuales estaban signados los trabajadores rurales fueron en detrimento de una mejora en su calidad de vida.

Sin lugar a dudas, ello no ha sido el único factor que afectó de forma negativa sobre el desarrollo de las condiciones materiales sino también la estacionalidad de las actividades y su consecuente inestabilidad de ingresos, la falta de un sistema de crédito para la vivienda y, en general, de las variables condiciones económicas de amplios sectores en la provincia, otros factores.

Desde una mirada de largo plazo, en este libro se ha intentado distinguir como el modelo vitivinícola se impuso en la provincia al mismo tiempo que se profundizaron las diferencias socioeconómicas entre las regiones relacionadas con las posibilidades de incorporarse o no al modelo productivo dominante. También se ha mostrado la complejidad de los procesos culturales y la imposibilidad de una explicación basada solo en la existencia de la pequeña propiedad o en costumbres y creencias difundidas de generación en generación.

Se puede afirmar que mientras algunas personas mejoraron su situación y emprendieron un ascenso social rápido, otras vivieron en condiciones precarias y con escaso acceso a los bienes esenciales. Estas diferencias en el desarrollo de las personas reflejan fenómenos sociales que si bien no eran exclusivos de la provincia determinaron niveles de bienestar y equidad menores al descrito por cierta bibliografía sobre Mendoza. Ello resulta particularmente notorio teniendo en cuenta el contexto de una economía que creció ininterrumpidamente durante casi 35 años.

En síntesis, este libro se convierte en una fuente fundamental que aporta al conocimiento los efectos que tuvo el crecimiento de la vitivinicultura sobre las condiciones de vida de la población y pone en contexto algunos aspectos de la problemática social no tratados hasta el presente para la provincia como por ejemplo el trabajo infantil, el analfabetismo, las diferencias en la transición demográfica y la división de género en el mercado de trabajo y la educación.

**Inés Sanjurjo de Driollet, *Pequeños espacios ex céntricos. Instituciones, sociedad y economía en la periferia de Mendoza (1900-1955)*, Rosario, Prohistoria, 2012, 216 p.**

Andrea Cantarelli<sup>1</sup>

El libro compilado por Inés Sanjurjo reúne trabajos sobre dinámicas en espacios periféricos a la ciudad de Mendoza, centro de poder político y económico provincial, en la primera mitad del siglo XX. Los autores, a través de un minucioso trabajo con fuentes poco surcadas, articularon la comprensión de los procesos locales con los regionales y nacionales. En conjunto, la obra aporta sugerentes conclusiones sobre el estudio de las instituciones de gobierno y justicia, de la iglesia, de la sociedad –particularmente, sobre la inmigración de origen italiano-, de la economía –trayectorias empresariales y de asociaciones gremiales ligadas a la vitivinicultura- y de la educación agrícola.

El primer trabajo, “Un señor de Maipú: Juan Giol. Avatares del bodeguero más importante de Mendoza (1898-1915)”, de Patricia Barrio de Villanueva, reconstruye la historia empresarial del italiano Juan Giol. Sabido es que junto a Bautista Gargantini dirigieron *La Colina de Oro*, la bodega más

---

<sup>1</sup> Facultad de Filosofía y Letras (UNCuyo)

importante de Mendoza desde 1910. Ahora bien, ¿cuáles fueron los aspectos distintivos de esta trayectoria empresarial? Uno, la eficiencia lograda en la organización de la cadena productiva que incluía la comercialización de sus vinos. El otro, la práctica de préstamo de dinero a viñateros y bodegueros. Esto último jugó en contra del prestigio social de un Giol que ganaba filas en la esfera pública provincial. La lectura del capítulo permitirá conocer las claves del éxito del empresario y las causas del regreso del bodeguero y su familia a Italia.

En su capítulo, “Justicia lega rural en el período de la codificación. Juzgamiento de los delitos menores en el sur de Mendoza al comenzar el siglo XX”, Sanjurjo aborda la justicia de paz y su desempeño en materia penal en San Rafael. A través del análisis de juicios, se muestra que la institución aportó diversas estrategias para resolver los conflictos vecinales, como la conciliación y la corrección, constituyendo un espacio en que la sociedad local era escuchada. A partir de esta reconstrucción, la autora aporta herramientas para interpretar a esta justicia lega como un ámbito de “experiencia ciudadana” en las colonias agrícolas del sur mendocino, conformadas por criollos e inmigrantes. Frente a las prácticas policiales, que solían tener un carácter punitivo no contemplado por la ley, estos juzgados lograron su fin pacificador porque la cercanía con la comunidad les permitía adoptar una visión más ajustada de los hechos. En un contexto de plena vigencia de la codificación, esta justicia *sui generis* contribuyó al fortalecimiento estatal en la periferia de Mendoza.

Florencia Rodríguez Vázquez, en “Enseñanza agrícola y perspectiva local: la Granja Escuela de San Rafael (1908) como una apuesta al desarrollo micro-regional”, integra el sur de Mendoza a los estudios sobre la generación y difusión de conocimientos útiles a las agroindustrias regionales, perspectiva que ha sido incorporada a la historiografía agraria argentina en la última década. ¿La dirigencia política provincial intervino en la planificación y organización de proyectos educativos con influencia departamental para la modernización económica impulsada por la élite? Parecería que sí, con miras a la formación de jóvenes que, por diversos motivos, habían quedado al margen

del sistema de enseñanza agrícola de cuño nacional. La autora también se plantea si este proyecto solo un matiz social o interesaba, también, la difusión de tecnologías novedosas entre los productores de la comunidad.

“Sociabilidad, educación e iglesia. Los salesianos en Rodeo del Medio. 1900-1915” se titula el estudio realizado por Ariel Fresia. Desde una perspectiva interdisciplinaria, analiza cómo los salesianos favorecieron la integración de los italianos a la comunidad local, aunque sin perder su identidad. En el marco de las pedagogías patrióticas de la época, atiende a las estrategias educativas extracurriculares para la organización del tiempo libre (creación de grupos de cantores, gimnastas, músicos y exploradores). De esta manera, los salesianos integraron un conjunto de propuestas en el marco del “sistema preventivo” de Don Bosco, creando un complejo espacio simbólico, y a su vez transformando espacial y económicamente a Rodeo del Medio.

Eduardo Pérez Romagnoli profundiza sus estudios sobre industrias inducidas y derivadas de la vitivinicultura en Mendoza. En el apartado, “Inmigración italiana y metalurgia en Mendoza. Los talleres de los hermanos Masetto y Ángel Giambenedetti”, aborda el caso de la actividad metalúrgica de familias italianas, a principios del siglo XX, en Maipú y, desde 1948, en San Rafael. El primero de ellos fue, desde la década de 1930, la principal unidad de producción de arados de manera de la región vitivinícola. El segundo, operó como taller-fábrica hasta principios de los ´90. En tiempos en que poco se sabía de estrategias publicitarias y globalización, estas trayectorias particulares demuestran cómo pequeños empresarios lideraron el mercado regional de insumos para la agroindustria, haciendo frente a los poderosos competidores localizados en la región pampeana.

El capítulo de Ivana Hirschegger, “¿Mero interés político o ineludible necesidad de la comunidad local? Creación del departamento General Perón en el distrito Malargüe (1950)”, nos introduce en el análisis de las causas políticas y socioeconómicas que alentaron la definitiva separación de Malargüe de San Rafael. Hirschegger verifica que las aspiraciones autonomistas tenían sustento en el desarrollo socioeconómico generado por la actividad minera –

impulsada por la extensión del ferrocarril- y en la formación de diferentes asociaciones intermedias en el marco de la efervescencia social que conllevó el peronismo. Las causas se complejizan ante la deficiente prestación de servicios que recibía el distrito por parte de la Municipalidad de San Rafael. Más allá de estos factores, ¿es posible pensar esta escisión como una estrategia funcional a los intereses electoralistas del peronismo? Es un interrogante que encuentra respuesta en el análisis de los proyectos de ley y los debates de la legislatura provincial.

Finalmente, “El Centro de Bodegueros del Este: consolidación de una asociación civil en el Este mendocino durante el primero peronismo” es el capítulo de Laura Ortega, que estudia el asociacionismo empresarial vitivinícola en San Martín y sus relaciones con el poder político. La autora analiza el origen y consolidación de la entidad a partir de las relaciones trabadas con el peronismo local, provincial y nacional, y con otras instituciones sectoriales (Centro de Bodegueros de Mendoza, Federación de la Industria Vitivinícola), en un discurrir temporal signado por conflictos internos y crisis vitivinícolas. Esta entidad tuvo una destacada participación en la defensa del agua para riego y la resolución de conflictos laborales. Una vez consolidada como institución con identidad propia, se revela una decisión clave: la incorporación los viñateros para ampliar su base de contención gremial.

En fin, recuperando historias originales, a partir de fuentes poco transitadas, los autores componen un panorama problematizado de estos pequeños espacios ex céntricos.

**Luis Vicente Elías Pastor, *Los trabajos del vino y los paisajes singulares del viñedo*, Madrid, Eumebia, 2011<sup>1</sup>**

Heriberto Cairo

Hace algún tiempo, en una intervención que realicé con motivo de la lectura de una tesis doctoral dirigida por mí, afirmé que nos encontrábamos ante un “trabajo honesto”. Creo que prácticamente nadie entendió lo que pretendía decir, y muchos calcularon que no se me había ocurrido nada más. Posteriormente incluso me enteré que la ya doctora a la que me refería había malinterpretado la alusión, entendiéndome que pensaba que su trabajo no era brillante. ¿Estará reñida la brillantez con la honestidad? Siempre pensé y sigo pensando que no.

Espero que lo antedicho sirva de antídoto para lo que sigue, porque de nuevo me encuentro ante un trabajo honesto y brillante. Honesto, porque desde el principio el autor pone las cartas boca arriba y explica el alcance de lo que va a hacer y la forma en que lo hará. Brillante, porque desarrolla lo que se propone de una forma bien estructurada, con gran maestría en el manejo del lenguaje y mediante una exposición amena.

---

<sup>1</sup> ISBN 978-84-936032-4-3

## El texto

El libro *El paisaje del Viñedo. Una mirada desde la Antropología* de Luis Vicente Elías Pastor, es un trabajo realizado dentro del marco del Proyecto Cultural de las Bodegas R. López de Heredia de Haro (La Rioja). La Editorial Eumedia ha realizado un excelente trabajo de edición e impresión y el libro ha sido financiado gracias a una ayuda del Ministerio de Cultura. Es una obra de gran alcance, que se encuentra a caballo de varios géneros: literatura científica, trabajo de difusión y manifiesto de intervención.

El estudio hace un repaso al paisaje del viñedo desde una perspectiva antropológica, que desde la perspectiva del autor, implica que ninguna visión le es ajena, que es “una visión global” (p.19). Se analiza el territorio, las condiciones medioambientales, las formaciones de las cepas, tanto horizontales como verticales, así como los elementos arquitectónicos complementarios (como cercados, accesos, terrazas, bancales, chozos, cobijos y otras construcciones); todo desde un planteamiento basado en la máxima de que “el trabajo transforma el territorio y, a través de la plantación de la viña, esta adquiere unas características visuales que son el fruto del trabajo unido a todos los elementos laterales que se hallan próximos a esos cultivos y por lo tanto vinculados con ellos” (p. 315). Que el espacio es un producto social es sabido entre geógrafos y sociólogos desde los trabajos de Henri Lefebvre<sup>2</sup>, pero no se suele encontrar una presentación tan clara de la cuestión en otras disciplinas. Es más frecuente interpretar el paisaje sólo como la interiorización estética de elementos de la naturaleza, pero la naturaleza es sólo la materia prima con la que los seres humanos producen espacios caracterizados. Así los paisajes tienen una incuestionable materialidad, pero sólo alcanzan a existir, como Denis Cosgrove en su trabajo clásico<sup>3</sup> sostiene, en el momento de su aprehensión por un observador externo, alcanzando así una compleja mezcla de poesía y política, que los convierte en una categoría de análisis frustrante

---

<sup>2</sup> Véase, entre otros trabajos, Henri Lefebvre: *La production de l'espace*, París, Anthropos, 1974.

<sup>3</sup> Denis Cosgrove: *Social formation and symbolic landscape*, Totowa (New Jersey), Barnes and Noble, 1984.

para aquellos preocupados por la claridad conceptual y la precisión en las definiciones.

Lo que queda claro en el presente estudio es que el paisaje es ante todo un ámbito de interconexiones, y su estudio nos permite desvelar relaciones, sociales y entre naturaleza y sociedad, que a menudo quedan oscurecidas. La definición del autor de los paisajes singulares del viñedo —“conjuntos territoriales que se pueden delimitar con cierta facilidad, en los cuales se observan tipologías de cultivos que reflejan situaciones sociotemporales concretas y cuyas manifestaciones complementarias observables responden a hechos concretos con explicaciones integradas” (p.310)— permite entender que esas conexiones se manifiestan en lugares concretos. Y aquí es importante diferenciar los conceptos de espacio y lugar; siguiendo a John Agnew, el espacio se puede conceptualizar como “un campo de acción o área en la que un grupo u organización (por ejemplo, un Estado) actúa”, mientras que el lugar “representa el encuentro de la gente con otra gente y con las cosas en el espacio. Se refiere a la forma en que la vida cotidiana se inscribe en el espacio y adquiere significado para grupos particulares de gente y organizaciones”<sup>4</sup>. Si el espacio se mantiene unido gracias a imágenes cartográficas o determinadas narrativas (a menudo oficiales), el lugar es reafirmado cotidianamente.

Las tipologías que nos presenta el autor no tienen un afán taxonómico, sino que sólo pretenden ilustrar las diferentes formas en que se entremezclan los elementos antes analizados creando paisajes singulares del viñedo. Son de un ámbito menor a las grandes unidades paisajísticas, coinciden en alguna medida con las geografías de las denominaciones de origen, pero incluyen también conjuntos marginales, a veces recesivos que no gozan de esa calificación. Las bases para establecer las tipologías son: las relacionadas con el medio físico (composición del terreno, clima, orientación e inclinación de los suelos, etc.), las relacionadas con la plantación (distribución horizontal de las

---

<sup>4</sup> John Agnew: “Introduction”, en J. Agnew y J. M. Smith (eds.): *American Space/American Place: Geographies of the Contemporary United States*, Londres, Routledge, 2002, p.5.

viñas, altura y soportes de las plantas, densidad, etc.) y los elementos arquitectónicos de construcción.

A partir de esos factores se identifican varios tipos y se concretan en ejemplos, no exclusivamente españoles o europeos sino que analiza con cierta profundidad las muestras de paisajes de viñedo en América a través de los cultivos aportados por los emigrantes europeos de todas las épocas en aquel continente. Hay interesantes referencias, por ejemplo, a los viñedos de Bolivia, donde encontramos formas de cultivo de la vid ya desaparecidas en Europa, como las que se hacen crecer en torno a árboles, o los viñedos en las llanuras de Uruguay. Se hace también un inventario de paisajes tópicos del viñedo, como los de la Toscana o las terrazas sobre el Duero en Portugal.

Además de estudiar el impacto de la técnica y la cultura, el autor estudia las legislaciones que a través de la historia han modificado el paisaje. La más obvia es la relacionada con las denominaciones de origen, pero también hace especial mención a los paisajes del viñedo Patrimonio de la Humanidad, y a otros que gozan de algún tipo de reconocimiento. Por ende, el autor se refiere a diversas propuestas de nuevos paisajes que pretenden conseguir ese tipo de galardones.

El final, dedicado a los impactos y modificaciones que está sufriendo este tipo de cultivos, muestra la actualidad del paisaje. Y concluye aportando una propuesta para la realización de una cartografía de los Paisajes Singulares de Viñedos más interesantes de España, que esperamos que se haga realidad en breve.

### **Algunos aspectos relevantes**

Hay varios aspectos generales del trabajo que nos parece que merece la pena subrayar.

Una parte importante del libro está dedicada a la arquitectura del paisaje: los muros, los chozos o los aterrazamientos forman parte del paisaje tradicional. Pero también aparecen las nuevas bodegas, los edificios singulares, que permiten eludir la nostalgia que suele impregnar muchos de los trabajos sobre el tema. El autor no aboga por mantener congelado el paisaje, sino que a partir de la constatación de los cambios que siempre se producen muestra el interés de las nuevas construcciones, que no son ya de arquitectura popular.

La visión antropológica del autor hace que no se olviden manifestaciones simbólicas e inmateriales que tienen su desarrollo o su soporte y reflejo entre las cepas. Pero quizás sea su propuesta metodológica una de las aportaciones más relevantes del trabajo, el paseo como método o herramienta de un método más total, que da un sentido más completo a las entrevistas con los viticultores y bodegueros, a través de todo lo cual se puede distinguir las “capas del paisaje”, es decir, las diferentes fases de transformación —que no evolución— del paisaje vitivinícola. Las fichas elaboradas minuciosamente son producto de estas dos técnicas de investigación.

Decía al principio que el libro es ameno, y esto no es casualidad, sino que responde a un objetivo. Con sabiduría, el autor plantea que el investigador —el intermediario, en sus palabras— debe describir “el paisaje del viñedo [...] con las palabras más llanas y comprensibles, para que pueda ser un atractivo para todas las personas y, desde el campo, pasemos al pueblo y de él a los campesinos que cuidan el territorio y obtienen sus frutos y se benefician adecuadamente de ellos” (p. 274). Y esto nos lleva a otro punto importante del trabajo, que no es otro que el hecho de que gira en torno al viticultor, el auténtico productor del paisaje del viñedo, aunque no tenga claro su valor más allá de los parámetros inmediatamente productivos. El “intermediario” deberá jugar con su visión científica, con la visión productivista del campesino y con la visión cultural del consumidor del paisaje del viñedo, el turista o aficionado al vino, que constituye el tercer elemento de la trilogía de observadores que tiene en cuenta el libro.

Esta visión —y destino— trialógica hace que el texto discorra en varios niveles y perspectivas de análisis, que refuerza su carácter multigenérico. Para hacernos idea de la magnitud de lo que se propone, vendría a ser como resolver en un mismo texto los diferentes y contradictorios tipos de geografía que distinguía Yves Lacoste<sup>5</sup>: la de “de los profesores”, abstraída en una descripción a menudo banal, la “de los estados mayores”, auténtico saber estratégico de intervención sobre el territorio, y la “de las agencias de viaje”, de objetivo comercial y creadora de geografismos tópicos. Pues bien, esta tarea ingente queda bien resuelta por el autor: sin renunciar al rigor científico, hace difusión del paisaje del viñedo y propone intervenciones sobre el mismo.

## **Destinatarios**

Precisamente por explorar varios géneros, el libro es de interés para numerosos públicos. En tanto que trabajo científico es una consulta necesaria para antropólogos, geógrafos, sociólogos, arquitectos y demás investigadores en ciencias sociales sobre cuestiones del paisaje, del vino y de los viñedos. Para los viticultores ofrece una oportunidad de valorar su labor desde otras perspectivas que las meramente económicas. Ecologistas y defensores de la tierra tienen en este libro argumentos serios y contundentes para sus manifiestos. Y, finalmente, puedo decir sin ambages que esta obra ha de estar en las bibliotecas de todos los aficionados al vino y su mundo.

¡Salud!

---

<sup>5</sup> Yves Lacoste: *La géographie, ça sert, d'abord, à faire la guerre*, París, F. Maspero, 1976.