

## DOSSIER

La vitivinicultura: milenaria actividad que aún nos acompaña

## DOSSIER

The viticulture: an ancient activity that still accompanies us

## Introducción

### Introduction

#### Rodolfo Richard-Jorba

Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA)-CONICET  
Universidad Nacional de Cuyo  
[richard@mendoza-conicet.gov.ar](mailto:richard@mendoza-conicet.gov.ar)

*"Cerró la carta el secretario y despachó luego al correo; y juntándose los burladores de Sancho, dieron orden entre sí cómo despacharle del gobierno; y aquella tarde la pasó Sancho en hacer algunas ordenanzas tocantes al buen gobierno de la que él imaginaba ser ínsula, y ordenó que no hubiese regatones de los bastimentos en la república, y que pudiesen meter en ella vino de las partes que quisiesen, con aditamento que declarasen el lugar de donde era, para ponerle el precio según su estimación, bondad y fama, y el que lo aguase o le mudase el nombre perdiese la vida por ello".*

*Miguel de Cervantes, Capítulo LI de la Segunda parte del Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha, San Pablo, Real Academia Española, 2004, p. 945*

Organizar un dossier sobre cualquier tema, puede implicar abordarlo con un plan previo orientado a determinados problemas, o bien, sugerir a los diversos autores una aportación desde su especialidad teniendo como eje integrador un tema general, la vitivinicultura por caso. Y este fue el camino elegido al convocar a varios colegas para reunir en un volumen de Mundo Agrario un conjunto de artículos que expresen porciones de la riqueza y complejidad contenidas en la realidad vitivinícola. Una milenaria actividad que, en tanto partícipe de las grandes civilizaciones, especialmente la del mundo Mediterráneo, y a causa de su permanente evolución y reinención, ocupa en nuestros días un lugar destacado en muchas sociedades, sean europeas, americanas del Norte o del Sur, asiáticas, africanas o de la isla continental australiana.

La diversidad geográfica y climática, étnica o religiosa, ha tenido en la vitivinicultura múltiples construcciones sociales, que van desde territorios con paisajes agrarios disímiles -algunos marcados por la *promiscuidad* que surge de la asociación de varios cultivos-, a otros



caracterizados por la monotonía de grandes espacios ocupados exclusivamente por los viñedos y las cavas o bodegas.

En su larga evolución, la vitivinicultura ha tenido momentos de auge explosivos, de fina preponderancia y de tristes decadencias, pero siempre mantiene presencia y hoy se expande. Como dice Theodor Mommsen en su monumental *Historia de Roma*, la producción de uvas y vinos fue la actividad agrícola más rentable del imperio en formación. <sup>(1)</sup> Prosperó en todo el Medio Oriente y el Norte de Africa hasta que la expansión del Islam, que condena el consumo de vinos, la redujo a mínimas expresiones <sup>(2)</sup> o la suprimió. Sin embargo, en la España medieval, el peso de cristianos y judíos mantuvo viva la cultura de la vid y el vino, que tuvo nuevo auge a partir de la reconquista (Enjalbert, 1975:32); y fueron los hispanos y los portugueses lanzados a la conquista de América quienes introdujeron la vid donde hoy prospera y se extiende: California en Estados Unidos, México, Perú, Chile, Bolivia, Brasil, Uruguay y la Argentina.

La diversidad geográfica, la multiplicidad de especies de la *Vitis vinifera*, las tradiciones, los regímenes de tenencia de la tierra, las estructuras sociales consolidadas por la actividad, la orientación artesanal o industrial que se le ha impreso, los conflictos sociales, las regulaciones de la producción y el comercio, son algunos de los factores que determinan la enorme complejidad de la vitivinicultura. Hay enormes propiedades agropecuarias con minúsculos espacios dedicados a la vid; se observan también desde grandes paños de viñedos en manos de un solo propietario hasta pequeños minifundios que obligan al dueño a trabajar por un salario para otro viticultor; desde modelos productivos basados en enormes bodegas industriales y múltiples proveedores de materia prima, hasta la producción integrada que combina la pequeña propiedad vitícola con su correspondiente bodega; y las formas de comercialización, que evolucionan y se transforman en el largo plazo; son todos aspectos que generan particularidades económicas y sociales, fenómenos culturales y hasta ciertos rituales que dan a la vitivinicultura un carácter singular.

Y si bien el hombre que cultiva la vid se siente orgulloso de hacerlo y frecuentemente intenta elaborar su vino, aun cuando sea simultáneamente cultivador de cereales o criador de ganado, porque "el vino es una bebida selecta y el viñedo constituye por sí mismo un cultivo de calidad" (Faucher, 1953:240), la imagen idílica de la vitivinicultura ha tenido (y tiene) también facetas más cercanas a la realidad cotidiana: conflictos sociales, condiciones de trabajo precarias y de fuerte explotación de la mano de obra; especulación sin límites; fraudes, etc. Pero también, evolución, ensayos empíricos e investigación científica, innovación, perfeccionamiento, regulaciones y unos productos finales que, en el marco de la llamada *globalización*, ocupan franjas del mercado internacional, tanto las masivas como las demandantes de una bebida selecta con caracteres casi únicos en función de su origen geográfico, variedad, edad, etc.

La larga evolución de la vitivinicultura hasta la actualidad tuvo, entre muchos logros, la democratización del consumo de vinos. Inicialmente una bebida aristocrática o de uso religioso, se popularizó con los primeros viñedos de masa en Francia, durante el siglo XVIII, cuya producción apuntó al consumo de los sectores populares. Estos viñedos se expandieron luego por regiones de España y otros países. Esa incorporación del vino en la dieta popular fue clave en la formación de los modernos viñedos que el capitalismo desarrolló en el hemisferio americano desde fines del siglo XIX, porque las migraciones masivas de españoles e italianos crearon una demanda de vinos de bajo precio sin mayores exigencias de calidad (Argentina, Uruguay, Brasil. Richard-Jorba. et. al., 2006; Betancor, et. al., 2008; Borcosque, 2004), abriendo paso, también, a fraudes de diverso tipo y gravedad, tributarios de tradiciones europeas. Chile buscó tempranamente producir caldos de cierta calidad, además de los comunes, aprovechando también otra migración, la de técnicos vitivinícolas franceses que abandonaron su país desde los años 1850-1860, migración incrementada por otros galos, italianos y españoles en las décadas de 1880-1890 (Enjalbert, 1975:156; Del Pozo, 1998), expulsados por la plaga filoxérica que causó estragos en el viñedo Mediterráneo.

En fin, este incompleto y tal vez arbitrario panorama trazado es el que permite armar un dossier como el que planteamos. Y esto es así porque todos los trabajos que sometemos a consideración del mundo académico, tienen elementos comunes, integradores.

Cuando Sancho Panza emite sus ordenanzas de gobierno de la ínsula, hace mención a problemas que han atravesado la historia y hoy mantienen vigencia en toda la geografía y la economía vitivinícola mundial, a saber: la existencia de "regatones" (especuladores), que han provocado importantes crisis y afectado la calidad de los vinos; "que pudiesen meter en ella vino de las partes que quisiesen", aunque debían tener aditamentos "que declarasen el lugar de donde era", es decir la posibilidad teórica de un mercado libre para los caldos que, sin embargo, ha estado históricamente trabado en los países productores; y una inquietud sobre las denominaciones de origen que identifican las regiones y terruños y hoy se extienden por el mundo vitivinícola como garantía para los vinos locales de que son genuinos y de calidad, preservando su valor; "ponerle el precio según su estimación, bondad y fama", que hoy se refleja en la variedad y calidad de productos vínicos (a granel para envasado en destino, envasados en origen, varietales, de corte, nuevos, añejos, etc.). Finalmente, "el que lo aguase o le mudase el nombre perdiese la vida por ello", grave sentencia que tenía por objeto perseguir a delincuentes que históricamente se hacen presentes con diversas formas de elaboración fraudulenta, desde el extremo de terminar con la vida de muchas personas -como el hecho más grave- hasta dañar el mercado, por exceso de oferta y destrucción de confianza en los consumidores.

Los investigadores que han hecho su aportación al *dossier* tratan partes de una problemática común que se van uniendo o se vinculan estrechamente a medida que se leen los textos.

En lo atinente a regulaciones del mercado, Maria Silvia Ospital nos presenta un panorama de las políticas (y los políticos) intervencionistas del Estado en las economías vitivinícolas argentinas, especialmente en la provincia de Mendoza, durante una década clave, porque la depresión de los años 1930 obligó a reformular el sector para adecuarlo a las nuevas condiciones de un mercado interno que se contraía al ritmo de la crisis y generaba excedentes vínicos invendibles; pero, hacia finales de la década tratada, el cambio en las políticas internas llevaría a un incremento del consumo por aumento del ingreso de la población y, obviamente, a una liberalización en las prohibiciones de nuevos cultivos.

Las políticas del Estado nacional de regulación de la industria vitivinícola, principal producción de Mendoza, comenzó en 1935 con la creación de la Junta Reguladora de Vinos, entidad dedicada a controlar la oferta del sector para evitar las reiteradas crisis de superproducción que deprimían los precios de los vinos. La extirpación de viñas o el derrame de vinos fueron resistidas por productores pequeños y viticultores sin bodega, sin duda los sectores más perjudicados por estos procedimientos.

La conclusión de Ospital es que el repaso de las medidas adoptadas por los gobiernos provincial y nacional para la actividad vitivinícola,

*"Permite detectar una paulatina y creciente tendencia a sustituir decisiones emanadas de las autoridades provinciales por preceptos elaborados desde el gobierno federal. Dicho de otro modo, los problemas de la vitivinicultura dejaron de ser cuestiones de alcance regional para adquirir rasgos de asuntos de importancia nacional".*

Juan Luis Pan-Montojo realiza un análisis de las vitiviniculturas europeas frente a las globalizaciones o internacionalizaciones de los mercados entre finales del siglo XIX y la actualidad, y nos dice que en ese lapso Europa ha ido perdiendo su antiguo monopolio de la producción vinícola, con un consumo de vino que se ha difundido por el mundo.

En las últimas tres o cuatro décadas, dice Pan-Montojo, la segunda internacionalización ha limitado el consumo mundial de vino, homogenizado las pautas de consumo y otorgado un nuevo e importante papel al comercio internacional. Hay ahora nuevos países que intervienen en el mercado, nuevas formas empresariales y tipos de vinos antes desconocidos.

En la primera internacionalización los protagonistas fueron los mercados nacionales de los países productores: la intervención y la regulación de los mercados vitivinícolas por medio de diversos

instrumentos institucionales fueron sus rasgos esenciales. Desde 1970 el modelo europeo productor de vinos comunes *industriales* y vinos finos está en declive, y deben encontrarse los medios para reducir las existencias de vinos industrializados y reemplazarlos por otros que puedan ser colocados en el mercado, especialmente el internacional. Imitar los modelos de los nuevos países productores, según Pan-Montojo, no asegura sino una reconversión dolorosa en términos económicos, sociales y ambientales, además de un cambio cultural de proporciones. Y tampoco, postula, garantizaría la preservación ante una nueva gran crisis. Por ello, las "soluciones previsibles pasan por una regulación nueva, dinámica y flexible, que actualice la intervención diseñada tras la primera globalización, en previsión de la crisis de la segunda, en la que quizá ya empezemos a estar inmersos".

En este sentido, las intervenciones y las regulaciones, estatales o no, que muestran Ospital y Pan-Montojo, aparecen como contrapuestas a los deseos de libre competencia de Sancho Panza, pero se complementan con las exigencias que imponía en sus ordenanzas de conocer el origen de los vinos.

Tres artículos tienen un eje común: el cambio técnico para producir más y mejor. Sergio Corona hace una historia de la vitivinicultura en la región del valle mexicano de Parras entre el último tercio del siglo XIX y comienzos del XX, coincidente con los períodos y temas tratados por Alcides Beretta Curi sobre el Uruguay y Florencia Rodríguez Vázquez sobre la provincia argentina de Mendoza. Esta confluencia en torno de una problemática es indicativa de la preocupación existente en los diferentes países latinoamericanos por ajustar sus producciones a ciertos parámetros técnicos y de mercado.

El último tercio del siglo XIX, nos dice Corona, la producción vitivinícola parrense se expandió por una fuerte demanda nacional; y sus vinos y aguardientes habían alcanzado presencia en ferias internacionales. Aquella demanda y esta presencia motivaron intentos de modernización de la producción, introduciendo cambios tecnológicos, concretamente la introducción de nuevas variedades. Sin embargo, ese positivo cambio introdujo, como efecto no buscado, la plaga de filoxera que arruinó los centenarios viñedos parrenses. El ataque filoxérico pudo ser parcialmente superado con la asesoría de expertos extranjeros y la adopción de la tecnología del injerto de las variedades sobre cepas de pie americano, inmunes al insecto.

Beretta, por su parte, nos informa de un emprendimiento vitivinícola, el del italiano Buonaventura Caviglia, un proyecto innovador, en términos técnicos y de gestión empresarial, que intentó desarrollar varios objetivos, privilegiando la producción de vinos para la región del Cono Sur, principalmente para el mercado argentino, específicamente el de las provincias de Buenos Aires y Entre Ríos. Caviglia fue productor de vinos varietales, licorosos y comunes, pero la preferencia de

los comerciantes estaba en los vinos de Mendoza, gruesos, alcohólicos, fáciles de *estirar*. Por ello, en vísperas de la Gran Guerra no pudo resistir la competencia de los vinos de la provincia argentina.

Florencia Rodríguez se detiene en un aspecto escasamente abordado por la historiografía argentina: la generación y difusión de conocimientos que acompañaron los procesos de modernización y cambio tecnológico en las industrias agrarias. Para ello, realiza la reconstrucción de la trayectoria institucional de la Estación Enológica de Mendoza (1904), anexa a la Escuela Nacional de Vitivinicultura (1896), un centro fundado especialmente para la investigación sobre cuestiones de interés para los viñateros y bodegueros locales. Y aborda la acción de extensión de sus resultados técnicos hacia la producción que se promovieron desde la institución. Por último, verifica cómo el Estado nacional se ocupó de la difusión de tecnologías agrícolas, en particular, mediante la formación de los recursos humanos especializados.

En suma, estos tres artículos muestran la promoción del cambio técnico. En uno, los propietarios parreños generaron una catástrofe económica al introducir variedades de vides desde Europa ignorando el problema de la filoxera; y sólo pudieron superarla parcialmente con el asesoramiento de expertos extranjeros que introdujeron una técnica de injerto para evitar la plaga.<sup>(3)</sup> El otro es un proyecto muy innovador, aunque individual, a cargo de un inmigrante italiano en Uruguay. Por último, el esfuerzo estatal en Mendoza para generar conocimientos vitivinícolas y transferirlos a los productores. Todos los actores apuntaban a mejorar la producción para -siguiendo a Sancho-, conseguir que los vinos (y aguardientes) tuvieran "el precio según su estimación, bondad y fama".

Patricia Barrio, desde su artículo, muestra el *boom* que tuvo la vitivinicultura en la provincia de Mendoza, causa principal del fracaso del innovador proyecto de Buonaventura Caviglia; pero este notorio auge tiene que ver con otra cuestión central, que es mostrar quiénes hacían el vino, la inversión que implicó la multiplicación de los viñedos y las bodegas y su difusión geográfica. Con un exhaustivo análisis, Barrio ha calculado los costos y las ganancias de los productores y, dentro de éstos, de cada uno de los actores que surgieron en la nueva estructura social. Concluye, finalmente, que pese a haber sido una actividad bastante democratizadora en términos de acceso a la propiedad de la tierra o a la construcción de nuevas empresas, en Mendoza la agroindustria conservó el perfil concentrado con que había nacido a fines del XIX. En efecto, hacia 1914, sobre casi 1.400 bodegueros sólo el 7% (96) tenía capacidad de elaborar más de 10.000 HI y, dentro de este grupo, nada más que 3 podían superar los 150.000 HI. En el otro extremo, el 93% de estos agentes (1.302) contaba con una capacidad de producción de hasta 10.000 HI anuales.

Pero en la elaboración del vino intervenía, además, una multiplicidad de agentes: los que pertenecían al mundo del trabajo en sus diferentes niveles. Y este es el tema que trata Rodolfo

Richard-Jorba, cuyo artículo muestra los diferentes actores que participaron en la gran construcción vitivinícola, tanto económica como territorial. Un actor clave fue el *contratista de plantación*. Estos agentes fueron quienes hicieron la labor de implante y difusión de la vid; y, por sus orígenes inmigratorios introdujeron las diversas técnicas culturales que portaban. Es decir que fueron centrales en el cambio técnico agrícola hasta que las instituciones del Estado que trata Rodríguez Vázquez comenzaron a tener influencia en la estandarización de esas técnicas y su adaptación a un medio geográfico particular, como es el de Mendoza. También informa este artículo de las condiciones laborales, accidentes, salarios y conflictos, reconstruyendo, hasta donde permiten las fuentes, porciones de una realidad poco conocida.

Finalmente, Eduardo Pérez Romagnoli desarrolla en su artículo el proceso mediante el cual la Argentina -y Mendoza- comenzó la fabricación de un insumo básico para la vitivinicultura: el ácido tartárico. Como en otros casos, inicialmente se exportaba la materia prima, desechos de la elaboración del vino, y se importaba el insumo. A fines de la primera década del siglo XX se registran los primeros intentos de fabricación local del ácido; y la Gran Guerra aceleró el proceso. Estas fueron sin duda las bases para que en la actualidad las fábricas instaladas en Mendoza atiendan el mercado local y exporten excedentes.

Sólo queda invitar a la comunidad académica a ingresar en cada uno de estos artículos e incorporarlos a una historiografía que trasciende la vitivinicultura y hace aportaciones a la historia económica, social y empresarial.

## Notas

(1) Mommsen, 1965: vol 1, 1098-1099 y vol. 2, 1056. Fue una actividad exportadora de primer nivel ya en tiempos de César.

(2) En el Irán chiíta sobrevivió, a pesar del Islam, lo que se ha calificado como un verdadero paraíso vitivinícola: Shiraz. Esta región fue proveedora de clientes franceses, portugueses, holandeses e ingleses en el mercado de la India, desde el siglo XIV hasta aproximadamente 1820, cuando los vinos europeos, especialmente los franceses la desplazaron e iniciaron su decadencia (Enjalbert, 1975:32-33).

(3) En la provincia de Mendoza desde finales de los años 1880 se fueron tomando diversas medidas para prohibir el ingreso de plantas de vid (y otras) provenientes de Europa u otras regiones ante el temor de que pudieran portar la filoxera. Por ese entonces no había herramientas efectivas para combatirla. El conocimiento de que los injertos sobre pie americano garantizaban la erradicación del mal llevó a imponer por ley provincial la obligatoriedad de plantar viñedos sobre pie americano (Ley Nro. 646, año 1914).

## Bibliografía

BETANCOR, Andrea; et. al. (coord.). 2008. *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: la constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay*. Montevideo: TRILCE.

BORCOSQUE, Lía A. 2004. *A vitivinicultura no Estado de Sao Paulo (1880-1950)*. Campinas, Universidade Estadual de Campinas-Instituto de Economía. Tese de Mestrado.

DEL POZO, José. 1998. *Historia del vino chileno*. Santiago: Editorial Universitaria.

ENJALBERT, Henri. 1975. *Histoire de la Vigne et du vin. L'avènement de la qualité*. Paris: Bordas.

FAUCHER, Daniel. 1953. *Geografía Agraria. Tipos de cultivos*. Barcelona: Omega.

MOMMSEN, Theodor. 1965(1855-1856). *Historia de Roma*. Madrid: Aguilar. 2 vol. Sexta Edición.

RICHARD-JORBA, Rodolfo; et. al. 2006. *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*. Bernal: Editorial de la Universidad Nacional de Quilmes.

**Fecha de recibido:** 25 de noviembre de 2008.

**Fecha de publicado:** 30 de agosto de 2009.