



Programa 3 - "La vitivinicultura en Mendoza: Primera Parte".

La Vitivinicultura Criolla Siglo XVI-XIX. (Capítulo televisivo 3)

- *La vitivinicultura incipiente y sus dificultades.*
- *Los Primeros viticultores en Mendoza.*
- *Antiguas técnicas de fabricación y transporte de vino.*
- *Etapa de transición (1767/1910): De la industria tradicional a la industria moderna.*
- *El vino mendocino y la Campaña Sanmartiniana.*

Indices de Tema

[Introducción.](#)

[Los orígenes de la burguesía industrial.](#)

[LA ETAPA DE LA VITIVINICULTURA TRADICIONAL 1561-1767.](#)

[El proceso de elaboración y comercialización del vino.](#)

[El vino y la independencia.](#)

[Las consecuencias en la vitivinicultura de los conflictos políticos.](#)

[ETAPA DE TRANSICIÓN 1767/1910.](#)

[De la industria tradicional a la industria moderna.](#)

[Bibliografía.](#)

Introducción.

La República Argentina es la primera potencia vitivinícola de América Latina y la quinta del mundo. En el país, Mendoza representa el 75% de la superficie cultivada de viñedos y un porcentaje mucho mayor en la elaboración de vinos de alta calidad y de exportaciones.

Mendoza es el país del vino. Basta señalar que posee 140.000 hectáreas de viñas, una vez y media las que existen en todo Chile. La vitivinicultura constituye el elemento en el cual se desenvuelve la vida política, social y cultural de Mendoza. El paisaje vitivinícola es la clave de la historia de esta provincia.

En el terreno económico, el vino ha sido tradicionalmente la "moneda fuerte" de Mendoza. El cultivo de la vid y la elaboración del vino fueron las actividades más especializadas de los mendocinos y las que mayor repercusión tuvieron en los mercados de las regiones pampeana y rioplatense. Desde el siglo XVII, el principal excedente que Mendoza producía y vendía fuera de la provincia era precisamente el producto de la vid. Durante 300 años, las tropas de carretas recorrían incansablemente los mil kilómetros a través de las pampas para vender el vino cuyano en los mercados del litoral rioplatense. A partir de 1885, este sistema fue sustituido por un medio más moderno, el ferrocarril, que bajó el tiempo de viaje de dos meses a dos días. Se



multiplicaron así las posibilidades de este producto. La producción trepó vertiginosamente hasta llegar a 500 millones de litros en 1914.

La industria vitivinícola ha tenido una estrecha relación con el poder político regional. Muchos de los grandes bodegueros han ocupado cargos en el Poder Ejecutivo, en la Legislatura y los concejos deliberantes municipales. Buena parte de los gobernadores del siglo XIX eran bodegueros como José Albino Gutiérrez, Nicolás Villanueva, Francisco Civit, su hijo Emilio Civit, Rufino Ortega y Tiburcio Benegas. En el siglo XX, con el surgimiento de los actuales partidos políticos, se demostró que esta tradición se continuaba: los bodegueros siguieron ocupando cargos públicos, a través de las distintas fuerzas políticas; dentro del Partido Demócrata, fueron gobernadores los bodegueros Adolfo Vicchi y Francisco J. Gabrielli; por la Unión Cívica Radical Lencinista, tenemos los casos de Bautista Gargantini (vice gobernador) y Alejandro Orfila (gobernador), Juan Giol y Alfredo Mosso (legisladores). En las filas del partido socialista militó el bodeguero Valentín Bianchi, dos veces electo concejal de San Rafael. A partir del último tercio del siglo XX, los bodegueros dejaron de estar presentes en la cúspide del Estado. Pero siguieron presentes en el ámbito del poder. El vino ha empapado también la vida cultural de Mendoza. Los artesanos comprometieron su creatividad y habilidades para diseñar y fabricar los objetos necesarios para la producción, conservación y transporte del vino. Las carretas marcaron toda una época, lo mismo que las botijas, barriles, pipas y cubas. Luego aparecieron los toneleros, las bordelesas y barricas, lo cual abrió el camino para el diseño de etiquetas de vino, con sus colores, marcas y mensajes comerciales.

El vino ha incidido en la cultura de Mendoza en un sentido muy amplio, llegando incluso a hacer sentir sus efectos en las bases materiales de la vida social. Desde el punto de vista de las estructuras sociales y económicas, Mendoza se distingue por la división de la tierra en pequeñas y medianas propiedades, lo cual contrasta con la región de la Pampa Húmeda, donde han predominado, tradicionalmente, los grandes latifundios en manos de la oligarquía terrateniente. En Mendoza, la vitivinicultura impulsó una mayor distribución de la tierra, lo que generó las condiciones para una mayor movilidad social y una clase media fuerte formada por pequeños y medianos empresarios.

España impuso en América Latina una cultura claramente anti burguesa: el comercio y la industria eran actividades mal vistas socialmente. Por otra parte, el imperio español estipulaba grandes trabas para el comercio y la industria. La Corona desalentaba la producción de vino en América, para forzar a las colonias a comprar los vinos en España. Además, el territorio estaba saturado de aduanas. Para entrar y salir de la provincia de Mendoza, rumbo a San Luis, Córdoba o Buenos Aires, había que pagar derechos de Aduana. Se pagaban impuestos por cada carreta y por cada mula; a ello había que añadir los impuestos específicos según el tipo de carga transportada, lo cual incluía altos tributos para los vinos y aguardientes. En vano protestaban los empresarios cuyanos del transporte, el comercio y la industria contra estas medidas. El imperio español funcionó así hasta 1810; y después de la Revolución, este modelo se mantuvo vigente durante muchos años.



Argentina, nunca fue capaz de generar una burguesía industrial nacional. Su clase dirigente priorizó tradicionalmente las ventajas naturales de la Pampa Húmeda, y se limitó a producir y exportar productos agropecuarios, sin valor agregado. Paradójicamente, Mendoza se rebeló contra este modelo hegemónico, controlado desde Buenos Aires, y procuró desarrollar una burguesía industrial capaz de reinvertir la renta en la producción, incorporar tecnología y capital, innovar los modos de producción, diferenciar productos, desarrollar marcas y conquistar nuevo mercados.

Los orígenes de la burguesía industrial

El surgimiento en Mendoza de una burguesía industrial ha tenido dos causas fundamentales: por un lado, la vitivinicultura; por otro, la lenta preparación cultural que significó el desarrollo de una protoburguesía transportista y comercial, generada en buena medida, por los arrieros y troperos. Entre los siglos XVI y XIX, estos pequeños y medianos empresarios desarrollaron amplias redes comerciales y productivas de alcance regional. Sus circuitos se extendían del Atlántico al Pacífico y desde Cuyo hacia el Alto Perú. Las tropas de carretas llevaban los vinos mendocinos a los mercados de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe. De regreso traían yerba mate, ganado en pie y otros productos a Mendoza. Allí se trasbordaban estas cargas a las mulas de los arrieros, juntamente con productos locales, para transportarlos a los mercados chileno y alto peruano.

La llegada masiva de los inmigrantes, entre fines del siglo XIX y principios del XX, vino a consolidar esta tendencia. Estos inmigrantes europeos, cuando llegaron a Mendoza, se derramaron dentro de una matriz empresaria generada por la cultura de los arrieros y troperos. Y de esa conjunción de fuerzas se produjo el surgimiento de la burguesía industrial mendocina, de carácter vitivinícola.

Otro elemento importante a considerar es que, en sus orígenes, la industria del vino en Mendoza fue parte de un proceso mayor, a escala regional, constituido por la cuenca vitivinícola de los Andes Centrales. Dado que Mendoza fue parte del Reino de Chile durante más de 200 años (desde su fundación en 1561 hasta la creación del Virreinato del Río de la Plata, en 1776), la industria del vino mendocino estuvo en el marco de la vitivinicultura chilena. En Mendoza se hacía vino chileno y como tal se vendía en las pulperías de Buenos Aires. La pertenencia de Mendoza a la comunidad de elaboradores de vino chileno, le permitió incorporarse a una dinámica de innovación y mejoramiento de técnicas que han sido hasta ahora poco valoradas por los distintos estudios históricos.

LA ETAPA DE LA VITIVINICULTURA TRADICIONAL 1561/1767

La vitivinicultura argentina tuvo sus orígenes a mediados del siglo XVI, y coincide con los primeros asentamientos españoles. En efecto, las fundaciones de Santiago del Estero (1553) y



de Mendoza (1561), abrieron el camino para la introducción de las primeras cepas de vid. Ésta se propagó por Cuyo, el Tucumán y el área rioplatense, hasta consolidarse en los siglos XVII y XVIII. Fue la etapa de la vitivinicultura criolla, con centro principal en Mendoza y mercados de consumo en Córdoba, Santa Fe y Buenos Aires, entre otros. Pesadas carretas o bien, tropas de mulas conducidas por los arrieros, se ocupaban de trasladar el vino en odres de cuero o botijas de cerámica protegidas con totora. De esta forma se atravesaban los mil kilómetros de camino entre Cuyo y el Litoral para trasladar el vino.

Este comercio se realizaba entre dos unidades políticas: Mendoza era la capital de la Provincia de Cuyo del Reino de Chile, y sus productos salían de allí para abastecer a la Gobernación de Buenos Aires, que dependía directamente del Virreinato del Perú.

Entre las últimas décadas del siglo XVI y las primeras del XVII surgieron en Mendoza las primeras bodegas y viñedos. Algunas de ellas alcanzaron dimensiones realmente importantes para la época, sobre todo si se tiene en cuenta que en su primer siglo de historia, Mendoza no pasaba de 60 “vecinos”, es decir, jefes de familia. El progreso de Mendoza, desde el punto de vista de la población, fue muy lento en los primeros años de su historia, debido a la aridez del clima y la situación de aislamiento que sufría la capital cuyana. No obstante ello, aún en esas precarias condiciones, los vecinos de la ciudad pusieron rápidamente en marcha la industria vitivinícola, y llegaron a levantar bodegas de grandes dimensiones.

Los viñedos y bodegas de Alonso de Reinoso (siglo XVI), Alonso de Videla, Juan Amaro y Antonio Moyano Cornejo (siglo XVII) son buenos ejemplos.

Alonso de Reinoso llegó a Mendoza poco después de la fundación, procedente de Chile. Durante catorce años vivió en esta ciudad, y realizó un intenso trabajo de fomento de la agricultura y la industria. Plantó una viña e instaló una bodega con capacidad de 5.500 litros de vino.

Otro destacado empresario vitivinícola fue don Alonso de Videla, cuya bodega alcanzó dimensiones notables. En efecto, hacia 1618 su bodega tenía 75.000 litros de vino, pues almacenaba las cosechas del año en curso y de la vendimia anterior, en sus viñedos trabajaban unas 20 personas

Otro caso interesante es el de don Antonio Moyano Cornejo; representa la segunda generación en la historia de Mendoza. Don Agustín se abrió camino, a través del comercio y las tropas de carretas, hasta constituir una sólida posición. Plantó una viña con 12.000 plantas y una bodega que, sobre el final de su vida (1658), tenía una capacidad de 30.000 litros.

La presencia de estas bodegas en Mendoza es realmente notable para la época. Los documentos hablan de una docena de viñedos durante el siglo XVII y una superficie cultivada de viñas de unas 20 hectáreas aproximadamente.

El proceso de elaboración y comercialización del vino



La elaboración del vino era un arte muy complicado en esa época, dada la precariedad de los medios disponibles. De acuerdo con la arquitecta Liliana Girini, en la bodega colonial “Durante la época colonial, y hasta mediados del siglo XIX, la elaboración era rudimentaria, en reducidas cantidades y tenía carácter doméstico. La bodega era un pequeño recinto relacionado con el ámbito de la vivienda; a menudo una habitación aislada o adosada a ésta; con gruesos muros de adobe y escasas aberturas. Los techos, de escasa pendiente a una o dos aguas, de chañar o algarrobo, cubiertos con caña y torta de barro”.

La elaboración del vino comenzaba con la molienda de la uva en el lagar. Éste era de cuero de vacuno, en estructura de madera. Allí se ponía en marcha un artesanal método de vinificación. Los procesos de vinificación y su equipamiento también eran rudimentarios; la uva se pisaba “a pata” en lagares de cuero de vaca o de buey, suspendidos de gruesos horcones. Una vez obtenido el mosto, se dejaba caer por la cola del animal, que oficiaba de conducto. El mosto y el hollejo eran recogidos en baldes de cuero, provistos de anillas por las que pasaban dos varillones, que permitían transportarlos a la bodega. Una vez allí, el líquido era volcado en grandes botijones de barro cocido, donde se producía la fermentación. Terminada la fermentación se procedía al trasvase del vino nuevo a la vasija de conservación, proceso que se hacía por gravitación propia, al retirarse el tapón de la tinaja de fermentación. En esta operación se interponía un colador, hecho de cuero agujereado, de manera que el chorro de vino, al colarse, dejara la semilla, el hollejo y otras impurezas. Una vez llena la tinaja de conservación con el vino nuevo, se tapaba y se sellaba con cal, yeso o barro, para evitar la entrada de cualquier cuerpo extraño. El vino se dejaba estacionar o añejar hasta el momento de la expedición. Se puede ver que la elaboración del vino era una tarea verdaderamente artesanal, en la cual se debían prestar todos los cuidados del caso.

Rápidamente, los mendocinos comenzaron a producir un excedente para venderlo fuera de la región. Como resultado, se puso tempranamente en marcha el proceso de construir mercados externos. Entre fines del siglo XVI y principio del XVII se produjo la apertura y consolidación de las rutas comerciales hacia las entonces lejanísimas ciudades de la región (Bs. As., Santa Fe, Tucumán). Estas primeras incursiones no tardaron en estabilizarse y formalizarse. Como resultado, en 1618 se registró la primera autorización de entrada a Buenos Aires de vinos y aguardientes de Mendoza. Poco después, en 1624, el comercio del vino mendocino se extendió hasta la gobernación del Paraguay. Promediando el siglo XVIII el comercio exterior de Mendoza alcanzaba un ritmo de 90 carretas anuales (20 iban a Santa Fe y 60 a Buenos Aires). A esta altura, Mendoza ya era un sólido emporio vitivinícola regional.

El vino y la independencia

El vino de Mendoza ha tenido también un rol relevante en la independencia nacional. Basta señalar que San Martín lo eligió como alimento y como fuente de energía para los soldados que debían cruzar los Andes y librar las batallas decisivas en Chile. En aquellos años, muchos



pensaban que era imposible cruzar con un ejército de 5.000 hombres, con sus armas, bagajes y cañones, a través de la cordillera entre la nieve, los precipicios y el desgaste físico agotador. San Martín se jugó a alcanzar este objetivo y planificó hasta el más mínimo detalle para hacerlo posible. Y dentro de su estrategia, el empleo del vino ocupó un lugar importante: debió destinar 113 mulas, con la misma cantidad de barricas de vino, para transportar el fruto de la vid, para asegurarle a cada soldado una botella por día.

En realidad, la proximidad de la cordillera de los Andes significó un desafío para los grupos humanos instalados en Mendoza a lo largo de toda su historia. La travesía de la cordillera implicaba un enorme esfuerzo físico, que era indispensable realizar para mantener abierto el comercio trasandino. Cada año, más de cien arrieros trasladaban sus partidas de carga a lomo de mula, para mantener los circuitos económicos de la región. Y para hacer frente a esta desgastante prueba, dentro de sus provisiones, llevaban siempre los vinos de Mendoza.

Cuando el general San Martín se puso al frente del cruce de la cordillera, esta vez para luchar por la independencia de Argentina y Chile, se utilizó este alimento: carne y vino para soportar el frío, el miedo y el desgaste físico de cruzar la cordillera. San Martín dispuso que entre los artículos de la proveeduría se llevaran cargas de cebollas, de ajos y de vino para racionar la tropa en las jornadas peligrosas. La estrategia sanmartiniana se reveló exitosa. Los soldados del ejército confederado argentino-chileno lograron cruzar la cordillera, entraron en Chile y aseguraron la independencia de la región. Los realistas fueron barridos del Cono Sur. En esta hazaña, reconocida en la historia universal, el vino de Mendoza prestó un servicio decisivo.

Después de la guerra de la independencia, los mendocinos se aprestaron a poner en marcha una nueva etapa de la historia, en la cual, el vino tendría un rol central. Al romper los lazos con España, se generaron las condiciones para superar los límites que la metrópoli había impuesto al desarrollo económico regional, e incorporar nuevas opciones tecnológicas y comerciales.

En los años siguientes, el nivel de actividad vitivinícola se mantuvo en estándares elevados, al menos hasta fines de la década de 1820. Hacia 1827, Mendoza exportaba 1.000.000 de litros entre vinos y aguardientes. Esto significaba un aumento del 50% en 25 años.

Los vinos y aguardientes eran la principal producción de Mendoza. Así se refleja en las estadísticas de “exportación”, es decir, de productos que se vendían fuera de la provincia. De acuerdo con los datos correspondientes a 1827, Mendoza exportó 12.738 cargas hacia los mercados de Chile, Buenos Aires, San Luis, Córdoba y Santa Fe. Casi dos tercios del total era vino y aguardiente seguían en importancia, trigo y harina, las frutas de orejón, jabón y cebo. Evidentemente, hacia fines de la década de 1820, la economía de Mendoza seguía centrada en la industria vitivinícola.

Las consecuencias en la vitivinicultura de los conflictos políticos



La vitivinicultura en nuestra provincia sufrió los vaivenes políticos y sociales producidos luego de la independencia. Las guerras civiles, las luchas entre unitarios y federales y las constantes revueltas políticas afectaron a los trabajadores de la vid, puntualmente en nuestra provincias recordamos los casos de dos grandes empresarios y bodegueros mendocinos: Alvino Gutierrez, muerto en 1831 en mano de revoltosos y don Tomás Godoy Cruz, quién se destacó en la actividad vitivinícola por ser el primero en utilizar recipientes de madera en lugar de los de barro cocido y, debido a los enfrentamientos políticos, tuvo que exiliarse en Chile en el año 1831.

ETAPA DE TRANSICIÓN 1767/1910

De la industria tradicional a la industria moderna

El paso de la agricultura tradicional a la moderna se dio en distintas etapas, sesgada cada una de ellas con características propias y particulares. Entre 1767, fecha de expulsión de los jesuitas, y 1910, año del Centenario, tenemos el ciclo de transición entre la industria tradicional y la industria moderna en Mendoza. En este etapa intermedia van a convivir las bodegas de muros de adobe, techos de caña y torta de barro, con lagares de cuero, con las nuevas tendencias que dirigían la industria hacia los muros de ladrillo, techos de metal, lagares de cal y ladrillo. Las botijas de cerámica son sustituidas por barriles de madera. Las cepas moscatel y de uva criolla comenzarán a competir con la uva francesa, principalmente el Malbec.

En este ciclo se van a producir también los grandes cambios en el plano del transporte, con la progresiva sustitución de las tropas de carretas por los trenes. Este fue un proceso gradual, que tuvo su punto culminante en 1885 cuando los rieles llegaron a Mendoza, y esta provincia quedó enlazada con el litoral rioplatense. Además, en estos años se produjo el aluvión migratorio: en medio siglo llegaron a la Argentina siete millones de europeos, lo cual produjo fuertes cambios demográficos, sociales, económicos y culturales en todo el país, fundamentalmente en Mendoza, provincia especialmente buscada por los inmigrantes como lugar para establecerse.

El ciclo de transición se puede subdividir a su vez, en tres etapas: 1767-1830; 1830-1853 y 1853-1910.

La primera etapa se extendió desde el momento de auge (y caída) de los jesuitas, hasta el advenimiento de la dictadura de Rosas. En esos años se produjeron muchos cambios importantes en la industria del vino. Se produjo el apogeo y crisis del ciclo de la botija como principal medio de crianza, conservación y transporte, y el inicio de la etapa del barril; además, se comenzaron a utilizar, cada vez más, materiales como ladrillo y cal dentro de la bodega, pero conviviendo todavía con los materiales más tradicionales, como el lagar de cuero.

El segundo periodo se extiende desde 1830 hasta 1853 y coincide con la dictadura de Rosas. En estos años, la industria vitivinícola de Mendoza sufrió una fuerte crisis, la producción vitivinícola de Mendoza cayó a 1,6 millones de litros en 1851. Las causas de esta retracción



tienen que ver con la inseguridad jurídica, el auge de la violencia y el terrorismo de Estado. En estos años el gobierno podía confiscar las propiedades de los adversarios políticos, lo cual desalentaba las inversiones. La producción vitivinícola sufrió una de las crisis más graves de su historia.

El tercer ciclo comenzó con la caída de Rosas y la puesta en marcha de la Constitución Nacional y la normalización institucional del país que, a pesar de haber costado un proceso de largos años más, permitió reactivar la industria vitivinícola. A fines de los años '50 se empezaron a construir los primeros ferrocarriles, con lo cual se comenzó a revolucionar todo el sistema de transportes del país, lo que alentó nuevas inversiones productivas en Mendoza; además, el clima de paz interna y externa generaron el clima de confianza para atraer capitales extranjeros e inmigrantes.

Bibliografía

- _Girini, Liliana. *Arquitectura, industria y progreso. Las bodegas vitivinícolas de Mendoza en el Centenario*. Mendoza, Universidad de Mendoza, Tesis Doctoral, 2003.
- _Coria, Luis. *Evolución económica de Mendoza en la época colonial*. Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, FCE, 1988.
- _Espejo, Jerónimo. *El paso de los Andes. Crónica histórica del cruce de los Andes*. Buenos Aires, Librería de la Facultad, 1916.
- _Gómez de Rodríguez Britos, Marta. *Mendoza y su Arte en la Década del '20*. Mendoza, UNC, FFyL, 1999.
- _Gómez de Rodríguez Britos, Marta. *Mendoza y su Arte en la Década del '30*. Mendoza, UNC, FFyL, 2001.
- _Ramírez de Correas, Victoria. *La Fiesta de la Vendimia*. En: Gómez de Rodríguez Brito, Marta. *Mendoza y su arte en la década del '40*. Mendoza, UNC, FFyL, 2002.

Los presentes textos son un extracto de:

"Mendoza a través de su historia", Roig, Arturo; Lacoste, Pablo y Satlari, María Cristina, compiladores. Mendoza, 2004, Caviar Blue.

"Mendoza: Economía y Cultura", Roig, Arturo; Lacoste, Pablo y Satlari, María Cristina, Compiladores. Mendoza, 2004, Caviar Blue.

Copyright Editorial Caviar Blue